

Krajčki, srčki, fajfe (in druge podobe dražgoških kruhkov)

Estetsko dovršeno pecivo in nosilec starih pomenov

Katja Mohorič Bonča



Krajček. Izdelali Alenka
Lotrič in Breda Tolar.
Foto: Igor Mohorič Bonča

Dražgoški ali mali kruhek, imenovan tudi krajček, je namreč oboje: je estetsko dovršeno pecivo in je nosilec starih pomenov. Predvsem to slednje se v zadnjem času pozablja. Zdi se, da so ti pomeni povsem izginili iz našega razumevanja in dojemanja dražgoških kruhkov. Dandanes je v ospredju predvsem estetika njihove izdelave in njihova darilna ter spominkarska funkcija. S tem prispevkom želim osvetliti pomenski svet nekaterih malih kruhkov. Na to simboliko je v članku leta 1937 opozoril Boris Orel. Gre za besedilo, ki se ukvarja s simbolnimi pomeni različnih podobnjakov, kamor prištevamo tudi dražgoške kruhke. Njegova razlaga me je močno prevzela in dala povod, da sem poskusila ugotoviti, koliko je v današnjem času ta pomenski svet še prisoten. Ni povsem pozabljen ...

Različne in neenotne definicije ali Kaj so dražgoški kruhki?

V Selški dolini danes velja, da so dražgoški kruhki ročno oblikovano in krašeno pecivo iz medenega testa v različnih podobah. Značilni so predvsem za Dražgoše in Železnike. Vsaka izdelovalka ima svoj lasten, prepoznaven način izdelave in krašenja, v določeni meri upoštevajoč tradicijo. Enotno temno barvo pečenega kruhka poudarjajo izdelovalke, ki delajo po stari tradiciji.¹ Druga – mlajša različica kruhkov so taki, ki imajo okrasje svetlejše barve kot osnovo.²

Danes se kruhki imenujejo po imenu vasi, tudi če niso izdelani v Dražgošah. Pogled nazaj pokaže, da ni bilo vedno tako. Zatakne se pri pridevniku te besedne zveze. Ne Dražgošani ne Železnikarji teh kruhkov še ne tako dolgo nazaj niso imenovali dražgoški.³ Rekli so jim krajček, še pogosteje pa ta mau kruhk ali ta mal kruhk,⁴ se pravi mali kruhek, o katerem je v strokovni literaturi več govora. Odpira se in neodgovorjeno ostaja vprašanje: Od kdaj torej dražgoški kruhek namesto mali kruhek? Držala se bom pravila, da velja ime, če je med ljudmi živo, uporabljati. Tak ne nazadnje kaže tudi na samostojnost, loči se od loškega kruhka, na širšem Škofjeloškem še ene oblike malega kruhka, ko medeno testo odtiskujejo v izrezljane lesene modele. Obe vrsti kruhka se nekoliko razlikujeta še po receptu priprave medenega testa.

O malem kruhku govori Slovar slovenskega knjižnega jezika. Tu je pod geslom mali kruhek zapisano: "etn. mali ali škofjeloški kruhek, pecivo iz ržene moke in medu, oblikovano navadno v izrezljanih lesenih modelih" (SSKJ, spletna izdaja 2014). Slovenski etnološki leksikon (1. izdaja, 2004) ponudi razlago: "mali kruhek, ime za lectovo pecivo, v navedi predvsem na Škofjeloškem"; leksikon nas usmeri na geslo podobnjak. Pod tem geslom je zapisano: "prostoročno ali v modelu oblikovano pecivo simbolnih oblik, lahko iz kvašenega ali medenega testa (ročno izdelani mali kruhki (Dražgoše, Železniki) ali z raznobarnimi prelivi okrašeni medenjaki –



Srce. Izdelala Pavlina Ambrožič, okoli 1977. Fotografijo kruhka hrani Breda Tolar.

lect". Omenjene razlage so neustrezne, predvsem pa presplošne pri obravnavi dražgoških kruhkov, takih, kot jih poznamo v Selški dolini.

Različne razlage o izvoru kruhkov

O izvoru kruhkov kroži več razlag, vsaj tri:

1. Samostojna razvojna pot peke medenega kruhka se je začela in razvila v Dražgošah, o čemer govori folklorna pripoved.
2. Peka medenega peciva se je iz loškega nunskega samostana razširila v druge kraje v škofjeloško okolico.
3. Peka malega kruhka izhaja iz peke krajčka, ki se je razvil iz peke trikraljevskega poprtnjaka⁵, ki je bil v Selški dolini značilen kruh ob prazniku sv. treh kraljev.

Prvi razlagi v prid priča pripoved, ki se je v Dražgošah ohranila do danes. Izdelovanje dražgoških kruhkov sega več kot dvesto let nazaj. Pri hiši,

kjer so imeli tudi čebele, je ostajal med. Gospodar je predlagal, da bi hči kruh namesto z vodo zamesila s segretim cvetličnim medom, kvas pa nadomestila z jelenovo soljo. Pečeni hlebčki so bili lepe rjave barve in dobrega okusa. Rekli so jim ta medeni kruhek, vest o njih pa se je razširila v okolico, tudi do nunskega samostana v Škofji Loki. Izdelovalki Breda Tolar in Alenka Lotrič iz Dražgoš na predstavitev in delavnicah izdelovanja dražgoških kruhkov običajno povesta to pripoved, ki jo podkrepita z dejstvom, da v testu za kruhke, razen teh zamenjanih, res ni drugih sestavin, kot jih potrebujemo pri peki kruha.

Druga razlaga predvideva, da je šlo za prenos samostanskega znanja peke medenega peciva v domača gospodinjstva. V prispevku Mete Sterle Mali kruhek na Loškem, ki je bil objavljen leta 1981 v Loških razgledih, beremo o malih kruhkih in o nunskem lectu. Nune loškega samostana, klarise in kasneje uršulinke, so se s peko medenih kruhkov z modeli ukvarjale vsaj že v 18. stoletju. To pecivo so imenovali nunski lect. Prav s posredovanjem znanja izdelave medenega peciva iz samostana naj bi se ta praksa v poenostavljeni obliki priprave testa prenesla v domača gospodinjstva na Škofjeloškem. Tega peciva se je prijelo ime mali kruhek. Loči ročno oblikovane kruhke in kruhke, izdelane v modelu. Izdelava s pomočjo modelov je značilna za Škofjo Loko, prostoročna izdelava pa za Selško dolino, kjer so sprva uporabljali tudi modele.⁶

V Etnologu (1937–39) je Rajko Ložar izpostavil, da sicer lahko obstaja povezava med peko nunskega lecta v loškem samostanu in pripravo malega kruhka, ki bi se v poenostavljeni obliki od tam razširila med ostalimi ljudmi. Vendar se recepti in priprava peciva iz uršulinskega samostana močno razlikujejo od receptov za mali kruhek, pa tudi peka samostanskega peciva ni bila redna. Pekli so ga le ob slavnostnih priložnostih. Kot pomembno upošteva in dopušča razlago, ki se je ohranila v ustnem izročilu domačinov. Po tej razlagi naj bi bila peka medenega peciva prisotna v Selški dolini, od tu naj bi se razširila na celotno loško območje. Dopušča razlago, da gre za dve samostojni tradiciji: mali kruhek in nun-

ski lect. So pa mali kruhki ena od vrst oblikovanja peciva, ki je univerzalna, značilna za različne kulture. Značilne oblike, ki jih omenja, so ukrivljena srca, srca, zvezde, pipe, pirhi in krajčki. Od naštetih imajo krajčki, razpolovljeni hlebčki, erotičen pomen.⁷

S tem se približamo **tretji razlagi** ali vprašanju, kako blizu sta si trikraljevski poprtnjak in krajček. Tretja razlaga o izvoru dražgoškega kruhka je namreč povezana s peko t. i. krajčka. V reviji Etnolog leta 1937 je razvojno pot od poprtnjaka do krajčka iz medenega testa predstavil etnolog Boris Orel. Za krajček značilna polkrožna oblika je po Borisu Orlu edina oblika malega kruhka, ki se ga drži kulturno-mitično ozadje. Ostale oblike malega kruhka pa so tipično kulturno pecivo, oblika ljudskega umetniškega podobarstva iz 18. stoletja, nastalo iz krajčka.

Glede na to, da je krajček še vedno prisotna oblika medenega kruhka, naredimo besedni sprehod mimo poprtnjaka. Dandanes ni pogosto v našem besedišču in vsakdanjih pogovorih. So se pa obrisli nekdanj obrednega kruha izrisali v pogovorih z nekaterimi pripovedovalci.⁸

Poprtnjak

Poprtnjak je obredni božični ali trikraljevski kruh. O navadi razreza tega kruha ob sv. treh kraljih, ki je bila prisotna tudi v Selški dolini, pišejo Milko Matičetov⁹, Vinko Möderndorfer¹⁰ in Boris Orel¹¹ ter pripovedujejo nekateri domačini.

Vinko Markelj (1927) s Škovin (Železniki) se peke poprtnjaka spominja, a bežno. Bilo je v tridesetih letih 20. stoletja, on je bil otrok. Mama je pred novim letom iz ržene in pšenične moke spekla hleb kruha. Debel je bil tri ali štiri centimetre, rekli so mu poprtnjak. Imeli so ga na mizi in nekaj dni po novem letu so ga nalomili in si ga razdelili. Kose kruha so dobile tudi krave in konji.¹² Tilka Fajfar (1927) s Španove domačije z Rudna, po rodu Dražgošanka, ve povedati, da so, kar so spekli na božič, na svete tri kralje dali živini.¹³ Darinka Megušar (1948) se spominja poprtnjaka, a le malenkosti.

Pekli so ga za božič in kos poprtnjaka so dali prej živini kot ljudem.¹⁴

Da bi imeli ti kosi poprtnjaka čudodelne lastnosti, ni izpostavil nihče od sogovornikov. A v literaturi¹⁵ beremo, da je imel krajček, odrezan od poprtnjaka na praznik svetih treh kraljev, poseben pomen. Poprtnjak so razrezali in si ga razdelili družinski člani in gostje, dobila ga je živina, zaužit poprtnjak je naredil človeka močnega. Za Dražgoše naj bi veljalo, da "je bil tisti, ki je poskusil devet poprtnjakov, močan za devet korenjakov. V tem kraju dobi vsakdo, ki pride tega dne v vas, kos poprtnjaka, le krajček, reženj, mu prej odrežejo in shranijo."¹⁶ Vinko Möderndorfer omenja tudi, da "/v/ Dražgošah odrežejo poprtnjaku krajček, ki ga shranijo do drugega leta do tega časa. Nato pa ga dajo živini. Živina torej dobi v tem kraju na Tri kralje poprtnik s prejšnjega leta in prav zaradi tega odženo coprnice od hiše," in: "/v/ Dražgošah vrežejo v krajček poprtnika tri križe in krajček shranijo, dajo ga nekaj drobcev kravi ob teletenju".¹⁷

Boris Orel piše, da je krajček družini prinesel srečo in blagostanje, dekletu pa srečo v ljubezni, če ga je ponudilo tudi izbranemu fantu. Navaja pripovedovanja Dražgošanov o tej tradiciji: mladi so se na svete tri kralje zbrali v eni od hiš in plesali. Dekleta so fantom podarila kose krajčka. Za svojega fanta je vsako dekle še posebej pripravilo mehur¹⁸, notri pa cigare in krajček. Po to darilo je fant prišel skrivaj pod njeno okno. Fantje so radi hodili po krajčke – imeli so vzrok za obiskovanje deklet. Krajček je v ljubzenskem svetu pričel dobivati drugačno podobo. Sčasoma se je ločil od poprtnjakovega krajčka in nastalo je samostojno pecivo. Samostojno medeno pecivo je ohranilo obliko polovice hlebčka in pripisane čudodelne lastnosti. Ljudje so ga poimenovali krajček. Z imenom krajček so imenovali tudi druge oblike malega kruhka in to ime je bilo nekaj časa sinonim za mali kruhek.¹⁹

Vinko Möderndorfer piše o krajčku kot o občem darilu, ki ga dobe dekleta, možje in fantje. "Vsakdo, ki dobi v Železnikih krajček podarjen, ga da poskusiti tudi domačim."²⁰ Podobno je izpostavila Marija

Lotrič: "Nekaj časa sem kruhek hranila, nato sem ga na deski razrezala in ponudila vsem družinskim članom."²¹

Če še naprej iščemo primere v literaturi, najdemo zapis Franceta Koblarja. V delu *Moj obračun* (1976) govori o malih kruhkih, ki jih imenuje krajčki. V Železnikih so bili krajčki predmet novoletnega obdarovanja. Dekleta so svojemu prvemu fantu kot novoletno darilo dajala krajček. "Dale so jim navadno srce iz 'malega kruhka', včasih tudi kak drug dar, toda ime 'krajček' je bilo simbolno – potrditev ljubezenske zveze in s tem imenom so radi namigovali na erotične reči. Otroci o krajčku niso smeli slišati."²²

V Slovenskem etnografskem muzeju je bila v letih 1963 in 1964 razstava z naslovom *Vraževerje* na Slovenskem. Avtorica razstave Pavla Štrukelj v poglavju *Obredne pogače in mali kruhek* piše: "Od podobnjakov, ki sodijo v staro ljudsko tradicijo, je tudi trikraljevski božični poprtnik iz Dražgoš. Dosedanji izsledki raziskovanj malega kruhka – krajčka, dajo slutiti njegov izvir prav v tem obrednem kruhu. Tudi ljudsko izročilo mu pripisuje čarovni pomen, ki prenese čudežno moč še na ljubzenski kos poprtnika. Ta se polagoma preoblikuje v samostojno pecivo pod imenom krajček."²³

Različne razlage o izvoru dražgoškega kruhka verjetno pričajo o njegovih začetkih v daljni preteklosti. Lahko je skozi različna zgodovinska obdobja prišlo do izmenjave kulturnih praks in da vsaka razlaga nosi del izvora kruhkov, kot jih poznamo danes. Od kod pa ime dražgoški kruhki, ki ga uporabljamo danes? Predpostavljam, da se je ime uveljavilo v zadnjem času²⁴ kot ime za ta mau kruhk (mali kruhek), katerega peka se je najdlje in kontinuirano ohranila prav v Dražgošah. Delavnice in izdelovalci malega kruhka v Selški dolini namreč niso bili le v Dražgošah in Železnikih. Sredi 20. stoletja so bili dejavni izdelovalci tudi na Češnjici, v Selcih, v Dolenji vasi, na Zalem Logu in v Sorici.²⁵ Še vedno je peka dražgoškega kruhka v domačih gospodinjstvih predvsem v času pred Miklavževimi obdarovanji in drugimi (slovesnimi) dogodki zelo živa, kot je sklepati iz bolj kot ne naključnih pogovorov z ljud-

mi iz Železnikov. To je zagotovilo, da bo ta kulturna praksa še naprej del naše identitete. Te gospodinje v tem članku niso poimensko izpostavljene, ker bi ne hote ne zapisali vseh. Mojstrice, ki se danes s peko ukvarjajo na obrtni način, so: Breda Tolar, Alenka Lotrič in Cirila Šmid, ki so obenem tudi nosilke nesnovne kulturne dediščine, vpisane v nacionalni Register nesnovne kulturne dediščine. V tem besedilu ob nosilkah dediščine izpostavljam še Darinko Megušar in Ano Selan, prav tako znani mojstrici izdelave dražgoških kruhkov, ki se v zadnjem času s peko ne ukvarjata več aktivno.

Izdelovalke dražgoških kruhkov

Alenka Lotrič in Breda Tolar, sestri, Dražgošanki, sta se s peko kruhkov srečali v otroških letih. Veščine izdelovanja tega medenega peciva sta se začeli učiti pri stari mami Pavlini Ambrožič, Dobretovi mami. Opazovali sta jo pri delu, ji občasno pomagali, a stara mama je umrla, ko sta bili še majhni deklici. Nekaj znanja sta prejeli tudi od Marije Jelenc, tudi Dobretove, sestre od stare mame. Otroško

zanimanje in veselje za peko kruhkov sta ponovno obudili pred približno petnajstimi leti. Povpraševanje po kruhkih je bilo veliko, mojstric izdelave pa malo. S spodbudo mame Francke Ambrožič sta pričeli s peko in sedaj nadaljujeta družinsko in vaško tradicijo izdelovanja kruhkov. Njuni otroci kruhke znajo izdelovati, a trenutno tega ne počnejo aktivno. Pravita, da pa, če bi bilo treba, znajo vsi. Izvajata delavnice in ob različnih priložnostih prikaze peke kruhkov.

Ob enoti izdelovanje malih kruhkov in lesenih modelov v Registru nesnovne kulturne dediščine sta bili vpisani kot nosilki dediščine. Njuni izdelki imajo certifikat Rokodelstvo Art&craft Slovenije, vključeni so v blagovno znamko Babica Jerca in dedek Jaka: naravni izdelki iz škofovskih hribov. Mojstrici sta leta 2017 sodelovali pri promocijskem filmu Mali kruhek – veliko ljubezni v produkciji Karata film.

Cirila Šmid (1943) je pričela peči kruhke leta 1995. Peka kruhkov ni bila njena družinska tradicija, a se je z veliko željo naučiti se spretnosti peke tega leta udeležila tečaja, ki ga je Turistično društvo Železniki pripravilo v gospodinjski učilnici v Osnov-



Alenka Lotrič in Breda Tolar med izdelovanjem majolike in src, 4. 4. 2018. Foto: Igor Mohorič Bonča



Cirila Šmid. Fotografija je iz zbiranke Medeni kruhek, ki jo je založila Cirila Šmid.

ni šoli Železniki. Povabili so Marijo Jelenc, Dobretovo iz Dražgoš, da je udeležence (vseh je bilo preko deset) učila peke. Po tečaju je Cirila vztrajala pri izdelavi kruhkov. Poskušala je pravilna razmerja in po pol leta preizkušanj ji je uspelo narediti testo, s katerim je bila zadovoljna. Za peko je navdušila sinova in njuni ženi. Izdeluje tudi loške kruhke. Izvaja delavnice in prikaze peke kruhkov. Udeležuje se tržnic in sejmov, kjer prodaja svoje izdelke.

Cirila Šmid je imetnica certifikata Rokodelstvo Art&craft Slovenije, vključena je v blagovno znamko Babica Jerca in dedek Jaka: naravni izdelki iz škofjeloških hribov. Dražgoški in loški kruhki Cirile Šmid so med uradnimi spominki Škofjeloškega pasijona.

Darinka Megušar (1948) in Ana Selan (1942), sestre, rojeni Lotrič, prihajata iz družine s tradicijo izdelovanja dražgoških kruhkov. Njuna mama Pavla Lotrič, Dražgošanka, je od rosnih let dalje izdelovala dražgoške kruhke. Tudi ko se je po drugi svetovni vojni družina preselila v Železnike, je mama s peko nadaljevala. Za njene kruhke velja, da so bili po videzu zelo imenitni.²⁶

Darinka Megušar je v mladosti mamo zgolj opazovala pri delu, izdelava je ni zanimala. Kruhke je pričela peči šele, ko je že imela svojo družino, okoli leta 1984. Pridobila je certifikat Rokodelstvo Art&craft Slovenije, njeni izdelki so bili vključeni v znamko Dedek Jaka in babica Jerca: naravni izdelki iz škofjeloških hribov, njen kruhek pa je bil uradno darilo mladoporočencema ob poroki v Škofji Loki. Srce iz malega kruhka je izšlo tudi na znamki (E. Berk, T. Jeseničnik, D. Megušar) v seriji I feel Slovenia (2009). Izvajala je delavnice in prikaze peke kruhkov. Z



Dražgoški kruhek na znamki Pošte Slovenije. Kruhek je izdelala Darinka Megušar.



Srce. Izdelala Ana Selan. Foto: Igor Mohorič Bonča

izdelovanjem dražgoških kruhkov se je aktivno ukvarjala do leta 2009, ko je zaradi zdravstvenih razlogov prenehala z obrtno dejavnostjo.

Ana Selan je kot mlado dekle pomagala mami pri delu, predvsem ob sobotah in ko je bilo v začetku decembra okoli Miklavža naročil več. Takrat so ponje stranke hodile do večernih ur. Minila so leta, ko se sama ni lotila izdelovanja. A je poskusila in spretnost izdelovanja dražgoških kruhkov nadaljevala v Ljubljani, kamor se je preselila. Sprva je pekla v prostem času, zadnja leta pred upokojitvijo pa ji je izdelovanje kruhkov predstavljalo polno zaposlitev.

Postopek izdelave in recept

Za izdelavo malega kruhka so po receptu Alenke Lotrič in Brede Tolar potrebne naslednje sestavine: $\frac{1}{2}$ litrskega kozarca kvalitetnega medu (kostanjev, akacijev, smrekov, cvetlični), 60–70 dag moke, klinčki, cimet, žlička jelenove soli, malo

vode.²⁷ Najprej zmešaš segret med, malo moke, začimbe, nato dodaš jelenovo sol, raztopljeno v malo vode. Nazadnje dodaš preostalo moko. Zamesiš v gladko testo in takoj, ko je testo še toplo, oblikuješ kruhke. Pečico ogreješ na 180 stopinj Celzija in pečeš okoli 15 minut, oz. odvisno od velikosti kruhkov. Pečene, še tople kruhke je treba premazati z mešanico medu in vode. Recept se prenaša kot družinska dediščina, a ga ne skrivata, kot ga ni skrivala njuna stara mama.²⁸ Na delavnicah in predstavitev se udeleženci seznanijo s celotnim postopkom izdelave kruhkov – s pripravo testa in izdelavo kruhkov. V domačem okolju kruhke izdelujeta v kuhinji, enkrat pri eni, drugič pri drugi. Običajno testo zamesi Alenka in izdela osnovno obliko, Breda medtem pripravlja okrasje (vinte, listke ...). Sta zelo uigrani, kruhke bi lahko izdelovali brez besed, tako usklajeno imata razdeljeno delo. A ta skupna ustvarjanja so vse prej kot tiha, po navadi se med njima razvije sproščen klepet o vsakdanjih stvareh. Kruhkov ne delata na zalogo, ampak se peke lotita glede na naročila. S peko



Breda Tolar med izdelovanjem majolike, 4. 4. 2018. Foto: Igor Mohorič Bonča

kruhkov se ukvarjata v prostem času poleg službenih obveznosti.

Kruhki Cirile Šmid so izdelani iz moke, medu, začimb in jelenove soli, podatek o razmerjih sestavin ohranja zase. Zamesi testo, nato pa oblikuje in krasi kruhke. Za okrasje uporablja drugo testo kot za osnovo in po tem se njeni kruhki ločijo od ostalih dražgoških kruhkov. Izdeluje jih v delavnici, ki jo je uredila v eni od sob v stanovanju. Dela ob vseh delih dneva, treba pa je biti spočit, pove Cirila Šmid, sicer upokojenka.

Recepti za dražgoške kruhke se nekoliko razlikujejo, odvisno od mojstrice, ki jih pripravlja.

Razlike so predvsem v začimbah, ki jih dodajajo v testo. Ena teh je poper. Nekatere so v testo dodale malo mletega popra, poper v zrnu pa je včasih del okrasja kruhka. Ta začimba je bila nekoč nepogrešljiva, danes pa je v kruhkih redko. Ravno obratno je z ingverjem, ki je v kruhkih novejši dodatek. Jelenova sol je kljub lažje dosegljivemu možnemu nadomestku v pecilnem prašku še vedno zelo pogosto vzhajalno sredstvo pri pripravi dražgoških kruhkov, čeprav nekatere izdelovalke priporočajo tudi (po ceni in dobavljivosti) dostopnejšo jedilno sodo.

Vse izdelovalke pečene kruhke premažejo z meša-



Cirila Šmid na delavnici izdelovanja dražgoških kruhkov v Muzeju Železniki, 30. 10. 2012. Foto: Katja Mohorič Bonča

nico medu in vode. Po tem premazu se kruhek lepo sveti. Če je kruhek za spominek, ki je v zadnjem času njegova (pre)pogosta funkcija, ga izdelovalke na željo naročnika premažejo z lakom. Tak kruhek ni užiten, se pa nespremenjen ohrani zelo dolgo.

Za izdelavo kruhkov razen spretnih prstov in domišljije ni potrebnih posebnih pripomočkov. Običajni pripomočki so: nož (za rezanje testa), valjar, šipounk (ščipavnik, za izdelavo robu), zobotrebec (za pritrditev okrasja na osnovo) in čopič (za premaz kruhka). Alenka Lotrič in Breda Tolar za rezanje testa še vedno uporabljata nož, ki sta ga podedovali od stare mame Pavline Ambrožič.

Oblike kruhkov narekujejo/ določajo priložnosti

Mali kruhki so pecivo najrazličnejših oblik. Oblike so (bile) odvisne od priložnosti, na katero je vezan mali kruhek. Predvsem v preteklosti so bili kruhki darilo med zaljubljenici. Na svete tri kralje so dekleta fantom podarjala krajčke, fantje dekletom

pa srčke. Kruhke so pekli tudi ob cerkvenih praznikih, žegnanjih, ob semanjih dneh, še vedno pa ob osebnih praznikih, kot poslovno darilo, kot turistični spominek in za priložnosti razstav ter promocije krajev. Pred Miklavževimi obdarovanji izdelujejo miklavže in parkeljne. Oblike, značilne za osebne jubileje in obletnice, so majolike, za poročne obletnice srca. Ostale tradicionalne oblike so še fajfa, cigara, zvezda, angelček, rožica, romb, zajec, riba, konj, polž, podkev, monštranca, pleten panj, putka, škarje, ura, štiriperesna deteljica in razni novoletni okraski. V zadnjem času se oblike prilagajajo željam naročnikov in pogosto segajo izven repertoarja tradicionalnih oblik.

Velikosti kruhkov so zelo različne in od velikosti je odvisna njihova debelina. Kruhki, velikosti ene dlani, so običajno debeli dva centimetra, manjši nekoliko tanjši. Gospodinje v Dražgošah so sredi 20. stoletja delale precej debelejšje kruhke – 3 cm debeline ni bilo nič nenavadnega,²⁹ a kruhki so bili običajno večji od ene dlani. Nekateri kruhki Ane Selan, ki je tradicijo izdelave nadaljevala v Ljubljani, pa so veliko tanjši.



Srce. Izdelala Darinka Megušar, okoli 2009. Foto: Aleksander Čufar

Kruhki so okrašeni s testenimi cveticami – platinikami, murkami, nageljni, šmarnicami, telohi, narcisami, raznimi drugimi cvetkami, žitnim klasjem, viticami, listki in drugim okrasjem. Kljub temu, da je nekatero okrasje na kruhkih nepogrešljivo, se ravno po okrasju kruhki različnih izdelovalk ločijo med seboj. "Na kruhku ne sme biti praznega prostora," se Alenka Lotrič spominja besed stare mama Pavline Ambrožič.³⁰ Darinka Megušar je oblike, velikosti kruhka in sprva tudi okrasje povzela po maminem vzoru. Kasneje je pri okrasju navdih iskala pri cveticah v naravi, v raznih drugih vzorcih ...³¹ Zgodilo se je tudi obratno, da je bilo okrasje malega kruhka navdih za npr. čipke. Tonika Ramovš je zapisala, da so "vzorci na čipkah posnetek okraskov starih skrinj, peč in malega kruhka"³². Cirila Šmid se je z izdelavo kruhka, ki ima okrasje (cvetlični in figuralni motivi) svetlejšje kot osnovo, odmaknila od stare tradicije.

Prodaja kruhka

Darinka Megušar je povedala, da je bila prodaja malega kruhka krajcarkšeft, dodaten, a skromen

zaslužek za naporno in garaško delo. Male kruhke so izdelovalke in izdelovalci prodajali na domu, ob raznih žegnanjih in krajevnih semnjih, na božjepotnih stojnicah, potovke so jih poleg druge ponudbe nosile v košu in prodajale po hišah.³³ Danes so kruhki ponudba na sejmi, turističnih prireditvah, v trgovinah z rokodelskimi izdelki, v trgovinah s spominki, še vedno pa jih prodajajo tudi izdelovalke doma.

Način prodaje dražgoških kruhkov se je zelo spremenil. Ljudje se še spominjajo mnogih priložnosti, ko je bil kruhek nekdanj na voljo za nakup. Darinka Megušar se spominja mame, ki je v dneh pred Miklavžem pozno v noč izdelovala kruhke, in strank, ki so v večernih urah k njim hodile po medena Miklavževa darila za bližnje. Cirila Šmid se iz otroštva spominja starejše, po postavi velike ženske, Tone, potovke, ki je hodila po hišah in prodajala male kruhke. Kruhke je imela v košu, kar nezavite. Včasih so bile stojnice s kruhki pred cerkvijo v času nove maše ali birme, sedaj tega ni več. Prav tako se spominja prodajalca, ki so mu rekli Sladki Janez, ki je prodajal lect v Suši po maši (pred 30 ali 40 leti). Spominja se prodajalcev v Dražgošah in tudi v Selcih, ko so na tri kralje pred cerkvijo prodajali male kruhke³⁴



Deteljica. Izdelala Cirila Šmid, 2018. Foto: Igor Mohorič Bonča



Breda Tolar s staro mamo Pavlino Ambrožič, ki je izdelala veliko srce, avgust 1972. Fotografijo hrani Breda Tolar.

Lojze Žumer se spominja zakoncev Vidmar s Trnja v Železnikih. Žena Beta je pekla male kruhke. Večkrat je šel s staro mamo, ko je kupovala kruhke, da jih je imela za darila. Ko je šel z njo, je vedno dobil tudi cigaro.³⁵

Promocija, predstavitve in delavnice

Rokodelska spretnost peke dražgoškega kruhka se prenaša kot družinska tradicija iz roda v rod. To je bil v preteklosti najbolj pogost način prenosa

znanja. Tudi danes izdelovalke povedo, da so te rokodelske spretnosti prenesle na svoje otroke. V zadnjem času večino izdelovanja mojstrice med širše prebivalstvo prenašajo še preko prikazov, delavnic in tečajev, njihovi izdelki so pogosto del ponudbe v trgovinah z rokodelskimi izdelki.

Pomemben vidik popularizacije te dediščine je delo z mladimi in sodelovanje izdelovalk s predšolskimi in osnovnošolskimi otroki. Delavnice izdelovalke vodijo v šolah v različnih krajih po Sloveniji, najbolj redno ravno v Dražgošah. Alenka Lotrič in Breda Tolar vsako leto v novembru ali decembru



Delavnica izdelave dražgoških kruhkov za starše učencev podružnične šole v Dražgošah, 17. 11. 2016. Foto: Jana Lušina



Muzejska postavitev dražgoškega kruhka, 2018.

Foto: Igor Mohorič Bonča

priprava delavnice za tamkajšnje osnovnošolce, tako da se ti otroci v času šolanja na podružnični šoli vsaj petkrat preizkusijo v izdelovanju kruhkov.

Maja 2018 je bila v Muzeju Železniki odprta stalna postavitev z naslovom Dražgoški kruhek, krajčki, srčki, fajfe in druge podobe, ki predstavlja spretnost izdelovanja malih kruhkov, značilno za Selško dolino. Male kruhke hranijo in predstavlja jo še drugi muzeji in ustanove. V Selški dolini je na

ogled v Dražgošah v dislocirani zbirki Loškega muzeja v Domu Cankarjevega bataljona kot del muzejske predstavitve življenja v Dražgošah. Mali kruhek – dražgoški in loški – je na ogled v zbirki Loškega muzeja v Škofji Loki. V Rokodelskem centru DUO v Škofji Loki s ponudbo in organiziranimi delavnicami ter tečaji skrbijo za popularizacijo izdelave malega kruhka. Mali kruhki so tudi del predstavitve etnološke dediščine v Slovenskem etnografskem muzeju v Ljubljani.

Vpis izdelovanja kruhkov v Register nesnovne kulturne dediščine

Pobudo za vpis malih kruhkov v Register nesnovne kulturne dediščine so septembra 2017 oddali Rokodelski center DUO Škofja Loka (Razvojna agencija Sora), Loški muzej in Muzej Železniki. Izdelovanje malih kruhkov in lesenih modelov je bilo 13. aprila 2018 pod evidenčno številko 2-00063 vpisano v Register nesnovne kulturne dediščine, ki ga vodi Ministrstvo za kulturo.³⁶ V Register je bila vpisana tradicija izdelovanja malih kruhkov, kot jih poznamo v Dražgošah in Železnikih ter v Škofji Loki z okolico. Skupaj z enoto so bile vpisane tudi nosilke: Alenka Lotrič, Breda Tolar, Cirila Šmid in Petra Plestenjak Podlogar, ki izdeluje modele za loški kruhek.³⁷

Opombe:

- ¹ Fotografije v *Ilustriranem Slovencu*, 1925 kažejo temno rjave kruhke. Prav tako temno rjavi so kruhki v zbirki Loškega muzeja. O tipični barvi malega kruhka piše Josip Levičnik v kroniki dne 29. 10. 1906. Barvo lesenih okvirjev opiše z barvo malega kruhka: "Okvira sta pobarvana na rjavo enako malemu kruhku." Temno barvo poudarjajo tudi izdelovalke, ki delajo po dražgoški tradiciji. Kruhke, podobne tem, izdelujejo npr. Alenka Lotrič, Breda Tolar, Darinka Megušar in druge.
- ² Ta estetski moment je mlajšega nastanka in značilen za eno izdelovalko – Cirilo Šmid iz Železnikov.
- ³ Informatorji Marija Lotrič, Antonija Šuštar, Vinko Markelj, Alojz Žumer; v pisnih virih Tonika Ramovš, France Koblar – nihče ni uporabil besedne zveze dražgoški kruhek.
- ⁴ Za posamezne oblike je v rabi: srce (fajfa, majolika ...) iz ta malga kruhka.
- ⁵ Imen za kruh, ki so ga gospodinje peklo za božične praznike je več, za območje Selške doline značilno je poprtnjak. Na slovenskem prostoru je v rabi tudi ime poprtnik. Matičetov, 1953-1954, 224.

- ⁶ Danes je izdelovanje kruhkov s pomočjo modelov v Selški dolini zelo redko. Cilka Berce se spominja kruhkov, ki jih je pekel njen mož Joža Berce, ki je dejavnost nadaljeval po mami Ani Berce. Kruhke je izdeloval ročno, čeprav so bili pri hiši tudi leseni modeli zanje, ki so bili mamina last (Berce, 2017). Miri Jelenc ni znano, da bi za osnovno obliko uporabljali modele. Občasno je sama zaradi velikosti, da so bili kruhki približno enako veliki, uporabljala kartonasto šablono (Jelenc, 2017). Podobno je povedala tudi Darinka Megušar (Megušar, 2016). Kruhke s pomočjo modela – loške kruhke danes izdeluje Cirila Šmid.
- ⁷ Ložar, 1937–1939, 169–197.
- ⁸ Orel, 1937–1939, 198–219.
- ⁹ Matičetov, 1953.
- ¹⁰ Möderndorfer, 1946, 1948.
- ¹¹ Orel, 1939.
- ¹² Vinko Markelj, 18. 12. 2017.
- ¹³ Tilka Fajfar (1927), podatke posredovala Mira Jelenc, 11. 9. 2017.
- ¹⁴ Darinka Megušar, 12. 12. 2016.
- ¹⁵ Möderndorfer, 1948, Matičetov, 1953, Orel, 1939.
- ¹⁶ Möderndorfer, 1948.
- ¹⁷ Möderndorfer, 1946, 158 in Möderndorfer, 1948, 145.
- ¹⁸ Vrečki podobna priprava iz tega organa, navadno svinjskega, za nošenje tobaka. SSKJ, 2014.
- ¹⁹ Orel, 1937–1939, 213–217.
- ²⁰ Möderndorfer, 1948, 147.
- ²¹ Marija Lotrič, 2014.
- ²² Koblar, 1976, 43.
- ²³ Štrukelj, 1963, 30–31.
- ²⁴ Ko je bilo v pogovorih govora o dražgoških kruhkih nekoč, so informatorji uporabili izraz ta mau/mal kruhk. Namenoma sem v vprašanjih uporabljala termin dražgoški kruhki, vendar so informatorji pri odgovorih uporabljali izraz mali kruhek.
- ²⁵ Več o teh delavnicah v Sterle, 1981 in Ložar, 1939, 178–180, 187–189.
- ²⁶ Tončka Galjot, 2018.
- ²⁷ Delavnica peke dražgoškega kruhka v Muzeju Železniki, 4. 6. 2014, <http://www.drazgose.si/?cat=7>, 17. 7. 2018.
- ²⁸ Časopisni članek Dražgoški medeni kruhki, z Bredo v peti rod, na obisku pri Pavli Ambrožičevi, ki ne skriva recepta; leto objave neznano, hrani Breda Tolar.
- ²⁹ Mira Jelenc, 2017, in Marija Lotrič, 2014, Darinka Megušar, 2016.
- ³⁰ Alenka Lotrič, 2017.
- ³¹ Darinka Megušar, 2017.
- ³² Tonika Ramovš.
- ³³ O prodaji kruhka v Selški dolini konec 19. in v začetku 20. stoletja glej: Sterle, 1981.
- ³⁴ Cirila Šmid, 2017.
- ³⁵ Lojze Žumer, 2014.
- ³⁶ Seznam vpisanih enot je dostopen na spletni strani Ministrstva za kulturo: http://www.mk.gov.si/fileadmin/mk.gov.si/pageuploads/Ministrstvo/Razvidi/RKD_Ziva/Rzd-02_00062.pdf, 4. 7. 2018.
- ³⁷ Glej prispevek Katarine Sekirnik: Mali kruhek, med tradicijo in sodobnostjo: ob vpisu enote izdelovanje malega kruhka in lesenih modelov v tej številki zbornika Železne niti.

