

Za zaključek naj poudarim, da je knjiga zelo pomembno referenčno delo za vse zgodovinarje, arheologe, sociologe, antropologe in ljubitelje antike ter hkrati idealen prispevek za uvajanje slovenske strokovne terminologije, saj tega upravičeno ne moremo pričakovati od specialnih, v tujem jeziku napisanih del slovenskih raziskovalcev, ki bi bila v prevodu zanimiva le za peščico Slovencev. Bratoževa knjiga je torej vsestransko gledano dragocena pridobitev za slovensko zgodovinopisje in

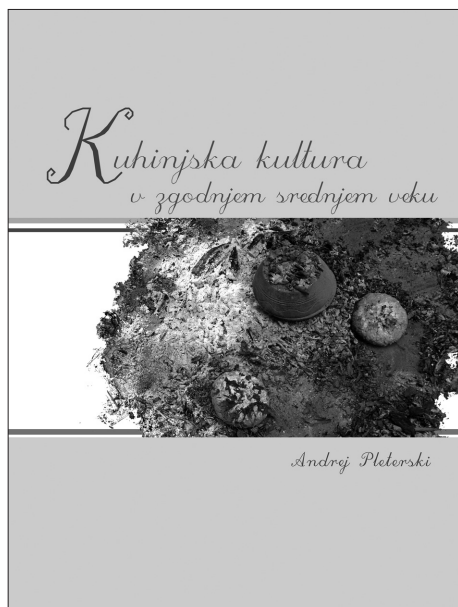
njenega izida smo lahko le veseli. Tudi v svetovnem merilu ni veliko učbenikov za rimsko zgodovino, ki bi bili tako izčrpni in pregledni ter premišljeno sestavljeni, in ki bi vsebovali ob vsakem večjem poglavju še podpoglavje, namenjeno domačemu ozemlju in gradivu.

Marjeta Šašel Kos

Andrej Pleterski. *Kuhinjska kultura v zgodnjem srednjem veku / Küchenkultur im frühen Mittelalter*. S prispevkom Helene Gorjup. Ljubljana: ZRC, 2008. [162 str.; več ilustracij.]

Knjiga, ki je izšla sredi julija, kljub strokovnosti – napisal jo je arheolog in zgodovinar – lahko predstavlja tudi prijetno počitniško branje, saj je njena tematika širše zanimiva, in bo všeč vsem, ki jih zanima kuhinja nasploh. Zapolnila je vrzel, saj se vsaj za naš prostor nihče ni poglobljeno ukvarjal s tem, kaj je jedlo preprosto, predvsem slovansko ljudstvo po propadu rimskega cesarstva, kako si je pripravljalo hrano, kakšna orodja in znanja je prineslo iz pradomovine in kaj se je naučilo od romaniziranih staroselcev, ki so prej živeli v teh krajih. Knjiga lepo dopolnjuje študije Gorazda Makaroviča o prehrani alpskih Slovanov v zgodnjem srednjem veku in Slovencev v (zgodnjem) novem veku.

Avtor v prvem poglavju predstavi izhodišča raziskave in poudari, da je kuhinjsko kulturo mogoče pravilno razumeti le v sklopu stanovanjske kulture tedanjega časa, ki je bila prilagojena razmeroma primitivnim pogojem, v katerih so živeli v tedanjih vaseh. Izhodišče te raziskave so predstavljala tudi avtorjeva izkopavanja zgodnesrednjeveške naselbine na Pristavi



na Bledu ter, kot poudari na začetku, študija Irene Keršič »Oris stanovanjske kulture slovenskega kmečkega prebivalstva v 19. stoletju«, ki jo je leta 1991 objavila v *Slovenskem etnografu*. Ko so na voljo le »prgišče črepinj, nekaj temnih lis, koščki oglja in kupček kamenja,« kar je običajno videti na izkopavanjih iz tega časa, je treba poseči po vsem, kar nudi kakršnokoli interpretativno možnost, od 'arheoloških analogij' od drugod in primerjav s poznejšimi obdobji ter potencialno podobnimi okoliščinami življenja dandanašnji, do jezikovne analize in etimologij izrazov za hrano in njeno pripravo, od starih potopisov in raznih arhivskih virov do starih običajev ob praznikih ter podrobnosti iz ljudskih pripovedk.

Vendar to še ni vse. Andrej Pleterski je četrto poglavje svoje knjige v celoti posvetil osrednji temi svoje analize, namreč arheologiji poskusov, kar pomeni, da je sam gradil ognjišča in preproste kamnite peči, si poiskal pri kolegih in znancih lončarjih na roke napravljeno keramično posodje, oblikovano po starih vzorih, si pridobil orodje, podobno tistemu iz zgodnjega srednjega veka, in nakupil čim bolj avtentične sestavine, ki so jih poznali tudi že v času naselbine na Pristavi na Bledu, ter skušal pripraviti hrano tako, kot so si jo zelo verjetno pripravljali tudi tedanji prebivalci Blejskega kota in drugod po Sloveniji in sosednjih deželah. Vse te postopke nam predstavlja z opisom in z zanimivimi barvnimi ilustracijami ter nas tako na neposreden način vpeljuje v primitivno peko in kuhanje tedanjega človeka, verjetno predvsem žensk, saj so imeli moški težja opravila.

Knjiga je natančno razčlenjena, tako da omogoča, da se v njej hitro znajdemo in si vsak lahko takoj poišče to, kar bi ga posebej pritegnilo. V prvem poglavju so predstavljena izhodišča raziskave, v

drugem pa prehrana na Slovenskem od novega do srednjega veka. Kljub pomislekom Makaroviča, da utegne biti takšna retrogradna analiza tvegana, je Pleterski mnenja, da je danes na voljo dovolj gradiva, ki ta postopek omogoča. Primerjava je vsekakor zelo zanimiva in zdi se povsem legitimna. Eden najstarejših pisnih virov, ki jih imamo na razpolago za Bled in okolico, je briksenski urbar za blejsko gospostvo iz leta 1253. V njem se omenjajo pšenica, rž, oves, bob, ovseno pivo, vino, govedo, ovce in svinje. Iz proštjskega urbarja kakih sto let pozneje izhaja, da so bili med dajatvami tudi kokoši in jajca. Zanimivo je tudi, da so obstajali vinogradi, ki pa so jih že v 13. stoletju v precejšnji meri opustili.

Te suhoparne navedbe nam zelo popestri potopis Paola Santonina iz druge polovice 15. stoletja, ki je kot tajnik spremljal oglejskega patriarha na treh službenih potovanjih po Koroškem, Goriškem, Kranjskem in Štajerskem. Poleg prehrane višjega sloja sem in tja omenja tudi razmere po vaseh. V oči so mu padla lepo obdelana polja in hruške, jablane, orehi ter češplje, pač pa je – »zavoljo trdega mraza in hladu, bi rekel,« – pogrešal trte, smokve in breskve. Hrane revežev ni posebej opisoval, lahko pa si predstavljamo okolje, kjer so pojedli preprosto južino, ko piše: »... kjer smo v kmečki hiši, črni od dima in saj, pojedli borno, prejšnjim malo podobno, revščini vaščanov ustrezno kosilo.« Za Kaplo ob Dravi piše, da »tam ni bilo pšeničnega kruha, zato smo hlastno použili kruh iz čiste rži z dodatkom ajde.« Ajde v zgodnjem srednjem veku gotovo še niso poznali, saj je prišla iz Azije šele v 15. stoletju.

V tretjem poglavju P. obravnava »Skupne sestavine kuhinjske kulture slovanskih ozemelj« ter »Ljudsko kuhinjo« in etimologijek. Med najbolj razširjenimi prvotnimi jedmi izstopajo predvsem ra-

zne kaše, znane tudi še pod drugimi imeni (npr. kolivo) ter močnik, ki je značilna prehrana slovanskih narodov vse do danes. Predvsem pa so igrale pomembno vlogo najrazličnejše jedi iz testa, pripravljenega na različne načine, od mlincev, kruha, kravaja in hleba. Pravi sladki trdi sir so se Slovani naučili delati šele od staroselskih Vlahov, sami so znali pripravljati le mehki kisli sir, saj so bili postopki za njegovo izdelavo nezahtevni. Meso je bilo dragoceeno, jedli so ga morda le nekajkrat na leto, bistvena prehranega tedanjega vaškega prebivalstva je bila žitna hrana.

Po že omenjenem poglavju o 'arheoloških' kuharskih poskusih sledi peto poglavje o živilih, ki deloma temelji na skupnih slovanskih besedah, ki se nanašajo na poljedelstvo, deloma na poznejših virih, deloma pa tudi na paleobotaničnih raziskavah avstrijskega najdišča Enzelsdorf v bližini Gradca. Ta živila so bila na eni strani žita kot pira in pšenica, ječmen, rž,

oves in proso, na drugi pa meso in mlečni izdelki. Med arheološkimi ostanki hrane so še stročnice kot bob in grah, orehi, lešniki, maline, robidnice in breskve. V šestem poglavju avtor predstavlja postopke in povezave (kako in s čim se kaj napravi), kratko sedmo obravnava še nekaj navad pri jedi, osmo pa je kratek sklep, v katerem obravnavane postopke s pomočjo analogij aplicira na zgodnjesrednjeveške razmere in med drugim ugotavlja – glede na najdbe lončenine –, da še niso jedli pri mizi iz skupne posode, temveč je gospodinja družinskim članom hrano razdelila v manjše lončke, kuhala pa je – za povprečno družino sedmih članov – največ v loncih dveh velikosti, s prostornino med 3 in 4 l ter med 7 do 8 l. Lahko si tudi mi pripravimo kaj od tedanje hrane, recimo domnevne krhljeve krape, ki so predstavljeni na str. 71–72.

Marjeta Šašel Kos