

Kruh naš vsakdanji – sejalec je šel sejat

Andrej Demšar

"Daj nam danes naš vsakdanji kruh ...," molitev naših prednikov skozi dolga stoletja v naših krajih.

Ljudje današnjega časa si skoraj predstavljati ne morejo, kaj pomeni kruh. Imamo denar in v trgovinah je kruh na prodaj vsak dan. Na žalost ga najdemo celo v smetnjakih. Kaj pa je kruh pomenil v naši polpretekli zgodovini, se le še malokdo vpraša.

Ko se govori, še več pa piše o slikarju, soriškem rojaku Groharju, je zanimiva misel, zakaj je pred stoletjem naslikal prav Sejalca, sliko, ki spada med njegova najlepša dela. Sejalca je upodobil zato, ker je sejalca nosil v sebi. Grohar je že kot otrok tolikokrat videl sejati žito na soriških njivah in lazih, da bi bilo skoraj čudno, da ga kasneje kot slikar ne bi upodobil. Pridelovanje žita je bilo za naše kraje najbolj življenskega pomena. Kje vse se sledijo zdaj že z gozdom zaraščene njive, na katerih so naši predniki orali in kopali, da so vsejali žito. Kjer je bilo le kaj

prsti in je bil svet dostopen, so izsekali gozd, požgali hosto, prekopali zemljo in sejali, ječmen, rž, ajdo, proso ... To slednje je bilo največkrat delo bajtarjev in gostačev. Te male, začasne njivice so imenovali lazi. Še sedaj se mnogo krajev imenuje po imenih tistih ljudi, ki so obdelovali tako imenovane laze (iskalci kruha). Tako so še sedaj Jurjev laz, Jakobov laz, Bretačev laz ... Za zajetno knjigo bi se dalo dobiti teh imen!

Kmetje so njive orali z voli. Ko so spomladi prišli na njivo, zarezali nekaj korakov dolgo brazdo, so vole ustavili, pokropili ljudi in živali z žegnano vodo, zmolili molitev za dobro letino, v brazdo položili šibo iz velikonočne butarice in rekli: *"Bog in sveti Božji križ"*. Potem se je začelo za ljudi in živali mučno delo na strmih in kamnitih njivah. Delo, ki je zahtevalo močne moške, so opravljali tudi ženske in nedorasli otroci. Znano je, da so dninarice dela-

le tudi za dva do tri kilograme žita na dan. Zato ni čudno, da je nastal izrek *"Kruh spi!"*, saj ga ni bilo na voljo vsak dan.

Kozolci so sedaj, kar je še ohranjenih, le še, kot danes rečemo, "del kulturne dediščine". Seveda se po velikosti kozolcev vidi "moč" njihovih gospodarjev. V Groharjevem času so bili kozolci resnična potreba. Ne vem, koliko jih je starejših od 150 let. Preden so začeli graditi kozolce, ki so bili na začetku namenjeni predvsem sušenju žita (in ne sušenju sena), so žito sušili kar v snopih na njivah, na tako imenovanih ostrveh. To pa je bilo ob slabem, deževnem vremenu zelo neugodno, saj je zrno začelo kalciti in slama trhleneti.

Od žita je bilo treba oddati desetino grajskemu gospodu. To je kar vsak deseti snop, ki so ga grajski hlapci nemalokrat pobrali kar z njiv. Gruntarji so imeli tudi svoje kašče. Seveda so jih gradili toliko stran od gospodarskih poslopij, da v primeru požara na hiši ali hlevu ogenj ni dosegel še kašče. Gorje družini, če bi zgorela tudi kašča, ki je bila večinoma lesena ali pa v spodnjem delu zidana kot klet.

Žito pa je bilo pomembno tudi zaradi slame, s katero so bile krite vse male in večje stavbe: hiše, seniki, hlevi, kozolci, kašče, domala vse, kar je potrebovalo streho. Šele v 20. stoletju je slamo na strehah naših hiš zamenjal "škrilj".

Slamnata streha je zelo praktična, lepa, a obenem zelo nevarna stvar. Praktična zato, ker je bilo pozimi pod njo topleje, poleti pa je varovala pred vročino. Nevarna pa zato, ker če se je vžgalo eno poslopje, vas pa je bila strnjena, je posebno ob vetrovnem vremenu pogorela vsa vas.

Za kruh so bili kakor njive in lazi potrebni tudi mlini. Posebno zgornji del Selške doline je znan po številnih mlinih. Zrnje so od slame dobili z mlatenjem s cepci, le proso so meli z nogami. To se je delalo stoletja, vse odkar so ljudje naselili naše kraje. Mlatenje žit je bilo zelo naporno delo, če pa je žito bogato obrodilo, pa tudi pravo veselje. V starodavni pesmi Mlatiči ena od kitic pravi:

*"Belemu se kruhu smeje oče, mati in otrok,
le pritisnimo hitreje, pika poka, pika pok!"*



Za mlatenje žita je moral biti poseben, nepropusten in trden pod. Če so imeli pri hiši štiri fante, so dejali, da jih je za en "ta mlatni pod". Viža izpod cepcev mlatičev je bila najlepša, če so mlatili štirje. Viža je bila pomembna stvar, dajala je ritem delu.

Star mož, ki je bil v ujetništvu v prvi svetovni vojni v Rusiji, mi je pripovedoval, kako so se Rusi čudili, ko so slovenski ujetniki mlatili žito "v štiri", v vižo.

Niso pa mlatili žita samo moški. To težko delo so opravljale tudi ženske. Med obema vojnama je prišlo do preobrata pri mlatenju žita, ko so ljudje začeli uporabljati živalsko moč, tako imenovani "gepelj", ki sta ga gonila dva vola ali konja. Za rezanje slame na slamoreznicu je zadostovala ena žival. Bile so pa v tistem času zelo moderne mlatilnice, ki so jih ljudje gonili z rokami in obenem z veseljem, ker ni bilo treba udarjati s cepci. Za pogon mlatilnic so v tem času že začeli uporabljati bencinske, kasneje pa tudi električne motorje. Sedaj se na Selškem za mlatenje žit ne uporablja nobena energija, ne človeška, ne živalska in ne tehnična. Kdor ni strojnik in nikoli ni videl, kako s pomočjo "ge-

peljna" vol ali konj goni mlatilnico, si bo to gotovo težko predstavljal.

Kot sem že omenil, je bilo mlinov v naših krajih zelo veliko. To se še pozna po mnogih hišnih imenih "Pri Mlinarju". V mlin so ljudje večinoma nosili žito v mehovich iz ovčje ali kozje kože. Če je imel mlinar veliko za mleti, ni mogel vsakemu takoj ustreči in nastal je pogovor "*Kdor prej pride, prej melje!*"

"Merica", plačilo za mlinarja, je bila pač moka od žita, kakršnega je pač kdo prinesel, in ta je bila deset odstotkov. Seveda je to merico vzel mlinar, verjetno je bila predpisana od oblasti. Ampak mlinar je lahko imel tudi skušnjava, prekoračil to mejo in vzel več. Nekje, v neki pesmi, ki sem jo bral še kot otrok, je pisalo, da je prišla smrt po mladega mlinarja in mu očitala:

*"Preveliko mero si jemal,
zato me je Bog po te poslal!"*

Škoda, da si nisem zapomnil več, le to še vem, da je mlinar dejal smrti:



*"V hiši imam devet otrok,
le vzemi jih in pojdi z njimi ..."*

Smrt mu je dejala:

*"Bog pa le družga noče kot le tebe,
mladga mlinarja."*

Potem je mlinar ponudil smrti še ženo:

*"V hiši imam mlado ženo,
le vzemi jo in pojdi z njo ..."*

Konec tega je bil, da je mlinar zbolel in nazadnje pesnik zaključuje:

*"Mlinarja glavca zaboli,
na posteljo se dol vleži ...
Mlinar je ležal let in dan,
naposled smrti je prosil sam!"*

Jetika je bila v tistih časih pogosta in neozdravljiva bolezen. Med ljudmi je nastala domislica, da če bi bolnik dobil klobuk poštenega mlinarja, ga skuhal in pil juho od tega kuhanega klobuka, da pa bi

še ozdravel. Pač, pošten mlinar da je taka redkost.

Jaz sem še sam nosil v mlin še pred letom 1950, pa si o teh možičkih, starih mlinarjih, tega ne bi nikoli mislil. Zdi se mi, da so raje vzeli manj kot več.

Mlini so stali pri večjih in manjših vodah, bili so ogroženi od povodnji in nekoristni v sušnih obdobjih. Leto 1947 je bilo zelo sušno leto, posebno na jesen. Nesel sem v mlin in mlinar mi je dejal: *"Podnevi ne gre, ponoči bom mlel. Voda se po strugi preveč posuši, ponoči je bolje."* Mrzla voda, ki je tekla na kolo mlina, je bila ponoči težja in mlin je obratoval le ponoči.

Mlini so bili različnih velikosti. Večji mlini so imeli po več parov kamnov, kmečki mlini pa le en par, mogoče še "stope" za obdelovanje ječmena, za ješprenj ali proso za kašo. Stope je bilo prav prijetno poslušati, posebno če je bilo stop več. Če so bile v pogonu stope in kamni za mletje žita, je bil v mlinu precejšen ropot in vsled tega je nastal izrek *"V mlinu se dvakrat pove!"*

Moka je bila dragocena, zato so nekateri večinoma kuhali "sok", ker se pri soku najbolj porabi



"sleherni prah moke", kot so rekli. Neki stari mož je pripovedoval, da so ljudje tako jedli sok, da je dejansko ušel in se iz Evrope z ladjo peljal proti Ameriki. A na morju sta se srečali dve ladji – na drugi se je peljal krompir.

Pa vpraša krompir: *"Ja, sok, kam pa ti?"*

Sok je dejal: *"Ne morem obstat tak, me vsak dan po večkrat jedo."*

Krompir je dejal: *"Pejd nazaj, pomagal ti bom!"*

Pri nekem kmetu je razen zidu, ki je bil velik 5 x 5 metrov, strokovni cimperman naredil vse: gruš, streho, opaže, vrata, kolo, grat ... – vse lesene naprave, ki so bile potrebne za obratovanje mlina, in za delo računal eno živo kravo. Kdo bi danes naredil toliko visoko strokovnega dela za eno kravo? Pa še krave so bile dosti manjše od današnjih. Naročnik mu je pripravil le material in hrano za čas dela.

Prosa in ajde niso šteli med krušna žita, so pa prosa in ajde veliko sejali. Proso za kašo so sejali meseca maja. Pletev prosa je bilo zelo naporno in zamudno

delo. Mnogi so najeli dninarice, dekleta in tudi žene iz ubožnih družin. Žene so velikokrat nesle s seboj tudi otroke. Poleg njive so pogrnile kakšno rjuho in nanjo dale otroka, same pa plele in od časa do časa pogledale k njemu.

Ko je proso dozorelo, so ga poželi v velike snope in ga meli z nogami na mlatnem podu. Pri tem so se držali za lato, za to pritrjeno. Surovo proso so sušili na rjuhah na soncu. Na vsako rjuho so ga devali po en mernik. Od daleč se je videlo, koliko mernikov so ga pridelali. Kaša je bila iz obdelanega prosa. Mlinar je s pomočjo stop v mlinu odstranil luskinge od zrnja. Bil je pregovor: *"Kaša je otročja paša!"*

Proso so sejali v lazih, na njivah in na ledinah, to je njivah, ki že več let niso bile preorane. Na ledini je bilo občutno manj plevela.

Ajda se je sejala po dolinah. Ko so poželi ozimno žito do sv. Marjete (22. julij), je morala biti ajda vsejana. Po hribih, v višinskih krajih pa jo je bilo treba vsejati vsaj mesec prej, sicer jeseni ne bi dozorela.

Pri žetvi ajde žanjice niso več dobile popoldanske malice, ker je bilo popoldne že kratko.



Cvetenje ajde je bil pravi raj za čebele. Samo na ajdovi paši so nabrale med, da so na njem preživele zimo. Sedaj take ajde ni več. Sicer cveti, a ne medu in ne diši. Prikrajšani smo za pogled na valovanje žita v vetru na njivah in za užitek ob pogledu na njivo s cvetočo, dišečo ajdo, ki jo obirajo številne čebele.

Kruh je pekla vsaka družina, če je le imela moko. Bilo je še vedno ceneje kot kruh kupovati pri peku. Cena kruha je bila enaka ceni moke.

Pek je imel za lon toliko, kolikor je bilo kruha več od teže moke, ki jo je zamesil.

Kruh so mesili v mentrgah. Kdor ni premogel mentrge, pa v tako imenovanih nečkah, predhodnicah mentrge. To je bilo korito iz izdolbljenega lesa.

Kmečko peč je treba segreti z drvmi, tako da je znotraj "bela" od vročine. Star izrek za kurjenje peči za peko kruha je tudi, da "kurijo grmado".

Od velikosti peči je tudi odvisno, koliko hlebov se je dalo speči. Ko se kruh da v peč, je treba redno moliti za duše v vicah. Preden se zadnji hleb kruha vzame iz peči, se vrže eno poleno v peč in se reče: *"Bog se usmili duš v vicah"*.

Ko bo konec naše tehnične civilizacije, se bo spet začelo vse znova. Tedaj bo spet veljal izrek: *"Če pade kruhek ti na tla, poberi ga, poljubi ga!"*

Hleb kruha je treba prekrizati, preden se ga začne rezati na kose ali "šnite", kot smo včasih rekli.

Kruh. Kako dolga in trda pot je bila v preteklosti do njega, je Grohar vedel in upodobil Sejalca.