

KRUH BREZ MEJA

Zgodbe, ki povezujejo kulture, religije in generacije.



RAZISKAVE ŠTUDENTK IN ŠTUDENTOV
V OKVIRU PROJEKTA PUŠ -
PROJEKTNO UČENJE ŠTUDENTOV V DELOVNEM OKOLJU



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE, ZNANOST
IN MLADINO

I FEEL
SLOVENIA



Sofinancira
Evropska unija

ŠTUDENTJE, KI SO SODELOVALI PRI PROJEKTU PUŠ:

Natalija Bajc
Platon Balabkin
Itan Georgievski
Tamara Laković
Irina Lazarević
Miljana Nikolić
Valeriia Ozhereleva
Tery Žeželj

PEDAGOŠKI MENTORJI:



Doc. dr. Jasna Fakin Bajec
Prof. dr. Peter Purg

MENTORJI IZ GOSPODARSTVA, MLINOTESTA D.D.:



Mag. Jernej Murn
Tončka Mavrič
Blaž Praček

Urednik publikacije: Jasna Fakin Bajec

Oblikovanje: Tamara Laković, Valeriia Ozhereleva

Opomba o uporabi gradiva

Publikacija je nastala z namenom izobraževanja, raziskovanja in širjenja znanja o kulturni dediščini kruha. Pri njenem oblikovanju so bili uporabljeni tudi izbrani grafični elementi in fotografije iz knjižnice Canva Pro, skladno z licenčnimi pogoji platforme Canva.

Avtorji in založnik so si prizadevali pridobiti vsa potrebna dovoljenja za uporabo besedilnega in slikovnega gradiva. Če menite, da katero od avtorskih pravic ni bilo ustrezno upoštevano, vas prosimo, da nas o tem obvestite, da bomo morebitne nepravilnosti odpravili.

Izjava o uporabi umetne inteligence

Pri pripravi publikacije smo kot pomoč pri jezikovnem urejanju in izboljšanju berljivosti besedila uporabili tudi orodja generativne umetne inteligence. Vse predloge smo skrbno pregledali, po potrebi dopolnili ali popravili ter jih uskladili z znanstvenimi in strokovnimi standardi. Za vsebino, interpretacije in končno obliko publikacije v celoti odgovarjajo avtorji.

Publikacija je nastala v okviru projekta PUŠ (Problemsko učenje študentov v delovnem okolju), ki ga izvaja Univerza v Novi Gorici v sodelovanju z Mlinotestom d. d., Društvom ljubitelje pašte in Rustjevo hišo kruha. Projekt je sofinanciran s strani Ministrstva za izobraževanje, znanost in mladino Republike Slovenije ter Evropske unije iz Evropskega socialnega sklada plus (ESS+).

1. POGLAVJE	10
<u>KRUH IN MIGRACIJE</u>	10
<u>»S TREBUHOM ZA KRUHOM«</u>	10
<u>Kaj so naše migrantke in migranti pogrešali v daljnih krajih? Domači kruh?</u>	10
<u>Migracije in hrana</u>	12
<u>Polenta in jajca - okus doma v daljnem Egiptu</u>	14
2. POGLAVJE: KRUH IN PREGOVORI	19
<u>»KRUHA SE JE OBJEDEL, PA S PAMETJO SE SKREGAL«</u>	19
<u>Ko kruh postane metafora življenja</u>	19
<u>Pregovori o kruhu v Sloveniji</u>	20
<u>Pregovori o kruhu v Rusiji</u>	21
<u>Pregovori o kruhu v Srbiji</u>	22
3. POGLAVJE: KRUH IN RELIGIJE	26
<u>»ČLOVEK JE ČLOVEKU TAKO POTREBEN KOT KRUH«</u>	26
<u>Obredni kruhi različnih religij</u>	26
<u>Kruh v krščanski tradiciji: od hostije do prosfore</u>	27
<u>Kruh, sol in gostoljubnost: krušna tradicija v Rusiji</u>	32
<u>Slavski kolač in česnica: kruh kot simbol družine in vere v srbski tradiciji</u>	36
<u>Ramazanske pitice - simbol skupnosti in praznovanja v muslimanski tradiciji</u> ...	41
<u>Banica, Bogorodičina pogača, lepče in milibrod: kruhi in peciva med vero in vsakdanjim življenjem v Severni Makedoniji</u>	44
<u>Od polente do maslenega kruha: krušna dediščina Vipavske doline, Goriške in Krasa</u>	51
<u>»Človek ne živi samo od kruha« - zaključne misli</u>	55

4. POGLAVJE	58
<u>»TEŽKO PRISLUŽEN KRUH JE SLAJŠI«</u>	58
<u>Kruh in industrijska revolucija</u>	59
<u>Zgodovina industrijske revolucije</u>	59
<u>Parna peč - simbol industrijskega razvoja pekarstva</u>	61
5. POGLAVJE	66
<u>»KRUHA NE NAPRAVI MOKA, TEMVEČ ROKA«</u>	66
<u>Razvoj pekarn v Ajdovščini in okolici v 20. stoletju</u>	67
6. POGLAVJE	83
<u>»KDOR RANO VSTAJA, MU KRUHA OSTAJA«</u>	83
<u>Razvoj pekarstva v času socialistične oblasti in tranzicije</u>	84
7. POGLAVJE	89
<u>»LAČNEMU NI NOBEN KRUH SLAB«</u>	89
<u>Kruh iz stiske - preživeti vojno in pomanjkanje</u>	90
<u>Spomini iz Vipavske doline</u>	90
<u>Pomeni kruha v Sovjetski družbi</u>	93
8. POGLAVJE	98
<u>»SKOPOST IN RAZSIPNOST PRIPELJETA ČLOVEKA NA KOŠČEK KRUHA«</u>	98
<u>Kruh v prazgodovini</u>	99
9. POGLAVJE	108
<u>»ČE ČLOVEK POL SVETA OBTEČE, NAJBOLJŠI KRUH DOMA SE PEČE«</u>	108
<u>Kruh, tradicija in mladi</u>	108
<u>Tradicija - med preteklostjo in prihodnostjo</u>	108
<u>Pomen tradicij, povezanih s kruhom, skozi zgodovino in sodobni čas</u>	109
<u>Tradicija skozi oči mladih: pogledi študentov iz različnih kulturnih okolij</u>	121

UVOD



V mnogih evropskih kulturah in religijah kruh predstavlja več kot le osnovno prehrabno živilo. Simbolizira živo vez med preteklostjo in sedanjostjo ter nas povezuje z življenjem naših prednikov in raznolikimi evropskimi rituali. Je tihi pričevalec zgodovine, obdobja lakote in vojn, časov miru in izobilja, različnih družbeno-političnih ureditev ter gospodarskih sprememb.

Na Slovenskem je kruh vse do šestdesetih let 20. stoletja predstavljal temelj preživetja. Mnoge kmečke družine so živele v pomanjkanju, zato so spomini starejših generacij pogosto prežeti z zgodbami o hrepenenju po kruhu in spoštovanju do njega. Če je kosček kruha padel na tla, ga je bilo treba pobrati in poljubiti. Med vzhajanjem testa se v hiši ni smelo prepirati, kruha pa se nikoli ni smelo vreči v smeti. Starejši zato o kruhu govorijo z izrazitim spoštovanjem in čustveno navezanostjo. V svojih pripovedih ga opisujejo kot »nebesa«, »svetinjo«, »zlato«, »bogastvo« ali »sveto besedo«. Takšen odnos je povezan tudi s krščansko tradicijo, v kateri ima kruh pomembno duhovno in simbolno vlogo.

Podobne predstave najdemo tudi v drugih evropskih kulturah. Kruh pogosto simbolizira skupnost, blagoslov, družino, varnost, ljubezen in toplino doma. V pravoslavni tradiciji imajo pomembno mesto obredni kruhi, kot so česnica, slavski kolač, banica, Bogorodičina pogača, lepče in milibrod. Zanje so značilni okrogla oblika, prepleteno testo in bogato okrasje. Kruh se ne reže, temveč lomi, saj lomljenje simbolizira povezanost družinskih članov in prenašanje blagoslova. V nekaterih kruhih je skrit kovanec, ki prinaša blagoslov za celo leto.

Sveti in čustveni odnos do kruha se je začel spreminjati v šestdesetih in sedemdesetih letih 20. stoletja, ko so se življenjske razmere izboljšale. Ljudje so začeli kupovati pekarske izdelke v pekarnah, tehnološki razvoj parnih peči pa je prinesel nove načine peke, vendar je vsak hlebec še vedno skrbno oblikovala pekarska roka. Do konca stoletja je prehrabna industrija postala vse bolj avtomatizirana, ponudba kruha pa vse bolj raznolika. Ob tem se je spreminjal tudi naš odnos do te simbolne hrane.



iz roke v roko,
skupno vsem.



V mnogih evropskih kulturah in religijah kruh predstavlja več kot le osnovno prehravno živilo. Simbolizira živo vez med preteklostjo in sedanjostjo ter nas povezuje z življenjem naših prednikov in raznolikimi evropskimi rituali. Je tihi pričevalec zgodovine, obdobja lakote in vojn, časov miru in izobilja, različnih družbeno-političnih ureditev ter gospodarskih sprememb.

Na Slovenskem je kruh vse do šestdesetih let 20. stoletja predstavljal temelj preživetja. Mnoge kmečke družine so živele v pomanjkanju, zato so spomini starejših generacij pogosto prežeti z zgodbami o hrepenenju po kruhu in spoštovanju do njega. Če je košček kruha padel na tla, ga je bilo treba pobrati in poljubiti. Med vzhajanjem testa se v hiši ni smelo prepirati, kruha pa se nikoli ni smelo vreči v smeti. Starejši zato o kruhu

govorijo z izrazitim spoštovanjem in čustveno navezanostjo. V svojih pripovedih ga opisujejo kot »nebesa«, »svetinjo«, »zlato«, »bogastvo« ali »sveto besedo«. Takšen odnos je povezan tudi s krščansko tradicijo, v kateri ima kruh pomembno duhovno in simbolno vlogo.

Podobne predstave najdemo tudi v drugih evropskih kulturah. Kruh pogosto simbolizira skupnost, blagoslov, družino, varnost, ljubezen in toplino doma. V pravoslavni tradiciji imajo pomembno mesto obredni kruhi, kot so česnica, slavski kolač, banica, Bogorodičina pogača, lepče in milibrod. Zanje so značilni okrogla oblika, prepleteno testo in bogato okrasje. Kruh se ne reže, temveč lomi, saj lomljenje simbolizira povezanost družinskih članov in prenašanje blagoslova. V nekaterih kruhih je skrit kovanec, ki prinaša blagoslov za celo leto.

Sveti in čustveni odnos do kruha se je začel spreminjati v šestdesetih in sedemdesetih letih 20. stoletja, ko so se življenjske razmere izboljšale. Ljudje so začeli kupovati pekarske izdelke v pekarnah, tehnološki razvoj parnih peči pa je prinesel nove načine peke, vendar je vsak hlebec še vedno skrbno oblikovala pekarska roka. Do konca stoletja je prehrabna industrija postala vse bolj avtomatizirana, ponudba kruha pa vse bolj raznolika. Ob tem se je spreminjal tudi naš odnos do te simbolne hrane.

Ali kruh še vedno simbolizira bogastvo, ljubezen, blagoslov in prijateljstvo? Ali še vedno predstavlja spoštovanje do družinskih članov, dela gospodinje ali pekarske roke ter do narave – žita, vode in mlinov? Se zavedamo, da je kruh v času vojn pogosto med prvimi dobrinami, ki jih začne primanjkovati?

Študija, ki so jo soustvarili študentke in študenti Univerze v Novi Gorici, Fakultete za humanistiko in Akademije za umetnost pod mentorstvom doc. dr. Jasne Fakin Bajec in prof. dr. Petra Purga, izhaja iz prepričanja, da lahko skozi raznovrstne zgodbe o kruhu bolje razumemo sebe ter odnose med ljudmi, stvarmi, okoljem in družbo. Kruh namreč ni le hrana, temveč nosilec spominov, vrednot, znanj in izkušenj. Sledimo misli Daniela Millerja, ki je v knjigi *Materialna kultura* (2016) zapisal, da »našo človeškost najbolje razumemo, izrazimo in cenimo tako, da pozornost usmerimo v našo temeljno materialnost, [v prefinjene odnose] med osebo in stvarjo, med živim in neživim, med subjektom in objektom. [...] Bolj poglobljeno razumevanje stvari bo privedlo do bolj poglobljenega razumevanja ljudi« (Miller 2016: 20–22). Zato nas kruh kot pričevalec številnih življenjskih zgodb vodi skozi različne teme: od migracij, religij in kulturnih stikov do razvoja pekarske obrti, parnega stroja, industrije, mlinov in vode kot ključnega elementa pri nastajanju kruha. Hkrati odpira razmislek o našem odnosu do narave, naravnih virov in prihodnosti skupnosti, v katerih živimo.



Študijo smo razdelili v sedem tematskih sklopov, ki osvetlujejo različne vidike kruha kot kulturnega, družbenega, gospodarskega in tehnološkega fenomena:

- kruh in migracije,
- kruh in pregovori,
- kruh in religije,
- kruh in parni stroj,
- kruh in pekarska obrt,
- kruh in vojna,
- kruh in voda,
- kruh v prazgodovini,
- kruh in tradicija mladih.

Raziskovanje študentov je potekalo v okviru projekta PUŠ – Problemsko učenje študentov v delovnem okolju, ki se je od februarja do junija 2026 izvajal v tesnem sodelovanju z družbo Mlinotest d. d. in Društvom ljubiteljev pašte iz Ajdovščine. S ponovnim odkrivanjem zgodovine in etnologije kruha je projekt odpiral prostor za kritično razmišljanje o našem odnosu do zgodovine, kulture, narave in tehnologije. Mlinotest je v projektu nastopal kot ključni gospodarski partner, ki je študentom omogočil vpogled v delovanje sodobne prehrambne industrije, razvoj izdelkov ter pomen povezovanja industrijskega znanja z lokalno zgodovino in dediščino.

Ustvarjalne ideje študentov ter strokovna znanja s področij dediščine, kulture, ekologije in etike so hkrati predstavljale pomembno podporo Društvu ljubiteljev pašte pri razvoju kulturnih vsebin ter izobraževalnih in turističnih programov za doživljajski center Rustjeve hiše kruha v Ajdovščini, ki se vse bolj uveljavlja kot prostor učenja, ustvarjalnosti, medgeneracijskega sodelovanja in povezovanja lokalne skupnosti.

doc. dr. Jasna Fakin Bajec

Projekt sofinancirata Republika Slovenija, Ministrstvo za visoko šolstvo, znanost in inovacije ter Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada plus (ESS+), v okviru javnega razpisa Problemsko učenje študentov v delovno okolje 2024–2027 (PUŠ 2024–2027).



**ŠTUDENTJE VKLJUČENI V PROJEKT PUŠ.
FOTO: JASNA FAKIN BAJEC, FEBRUAR
2026, FAKULTETA ZA HUMANISTIKO UNG,
ROŽNA DOLINA.**

**ŠTUDENTJE NA SESTANKU V
RUSTJEVI HIŠI KRUHA V
AJDOVŠČINI. FOTO: JASNA FAKIN
BAJEC, FEBRUAR 2026,
AJDOVŠČINA.**



**ŠTUDENTJE NA TERENSKEM DELU
RAZISKUJEJO VODO IZ REKE HUBELJ.
FOTO: JASNA FAKIN BAJEC, FEBRUAR
2026, AJDOVŠČINA.**

**ŠTUDENTKA NA DELAVNICI
O PEKI KRUHA Z OTROKI
PRIKAŽUJE NAČINE
KRAŠENJA OBREDNEGA
KRUHA V SRBIJI. FOTO:
JASNA FAKIN BAJEC,
MAREC 2026, RUSTJEVA
HIŠA KRUHA AJDOVŠČINA.**





KAKO V MLINOTESTU D.D. IZ IDEJE NASTANE PREHRANSKI IZDELEK. DELAVNICA Z MAG. JERNEJEM MURNOM O DELU V ODDELKU MARKETING. FOTO: JASNA FAKIN BAJEC, APRIL 2026, FAKULTETA ZA HUMANISTIKO UNG, ROŽNA DOLINA.

ŠTUDENTJE NA TERENSKEM DELU MED ČLANICI DRUŠTVA ŽENA IZ PRVAČINE. FOTO: JASNA FAKIN BAJEC, FEBRUAR 2026, PRVAČINA.



ŠTUDENTJE NA TERENSKEM DELU V HIŠI ALEKSANDRINK V PRVAČINI. FOTO: JASNA FAKIN BAJEC, FEBRUAR 2026, PRVAČINA.

1. POGLAVJE KRUH IN MIGRACIJE

»S TREBUHOM ZA KRUHOM«

Kaj so naše migrantke in migranti pogrešali v daljnih krajih? Domači kruh?

Natalija Bajc, Edita Čebron Vukotić

Izvleček

Migracije, bodisi politične bodisi ekonomske, so temeljni del nacionalnih in lokalnih zgodovin, saj ljudje že od nekdaj stremimo k varnejšemu in boljšemu življenju. V slovenskem prostoru so med širšo javnostjo najbolj poznane migracije v Ameriko, kjer so slovenski izseljenci ustvarjali nove skupnosti in ohranjali svojo kulturo, ter odhodi žensk v Egipt, ki jih poznamo pod imenom aleksandrinke. O njihovih težkih, pretresljivih, pa tudi navdihujočih življenjskih zgodbah je bilo napisanih že veliko raziskav.

Ob tem pa se porajajo tudi druga vprašanja. Kaj so naše migrantke in migranti v tujih krajih najbolj pogrešali? Kateri vonji, okusi, predmeti ali navade so jih spominjali na dom? Kaj so poleg spominov ohranjali, da bi si olajšali življenje v novem okolju? So pekli kruh, da bi jih njegov vonj in okus vsaj za trenutek ponesla nazaj k domačemu ognjišču?

Namen tega sklopa je spodbuditi razmislek o dediščini migracij ter o njenem pomenu pri oblikovanju današnje večkulturne družbe. Pri tem nas zanima tudi vloga kruha kot vsakdanjega, a simbolno izjemno močnega elementa, ki lahko povezuje ljudi, skupnosti, kulture in spomine prek meja in generacij.



UVOD

Sredi 19. stoletja se je na slovenskem ozemlju začelo obdobje množičnih migracij, ki je trajno preoblikovalo slovensko demografsko in kulturno krajino. Podobno kot drugi deli Srednje Evrope se je tudi slovenski prostor soočil z obsežnimi selitvenimi tokovi, ki so z različno intenzivnostjo trajali vse do druge svetovne vojne. Številke, ki jih v temeljni študiji. Doba velikih migracij na Slovenskem (2020) navajajo avtorji Aleksej Kalc, Janja Žitnik Serafin in Mirjam Milharčič Hladnik, so pretresljive: zaradi trajne izselitve je slovensko ozemlje v tem obdobju zapustilo približno 440.000 prebivalcev, kar je ob dejstvu, da je ob koncu tega obdobja na tem območju živel manj kot 1,5 milijona ljudi, pomenilo izjemen demografski primanjkljaj. Ti migracijski procesi, ki so se pojavljali v različnih oblikah in z različno intenzivnostjo, so bili tesno povezani s političnimi, gospodarskimi, kulturnimi in družbenimi razmerami tistega časa (2020: 13).

Vzroki za odhode so bili kompleksni. Ljudje so odhajali »s trebuhom za kruhom« - frazem, ki opisuje iskanje preživetja, dostojanstva ter izhoda iz revščine in dolgov. Zlasti v zadnji četrtini 19. stoletja so nove prometne povezave omogočile večjo mobilnost tudi na dolge razdalje. Odhajali so v različne dele Evrope, pa tudi čez ocean, predvsem v Severno in Južno Ameriko. Svoj dom so zapuščali predvsem mladi, željni svobode, blagostanja in širših življenjskih obzorij, ki jim jih domače okolje ni moglo ponuditi. Generacije mladih fantov so začele odhajati v Severno Ameriko, mlada dekleta pa so pogosto odhajala v Egipt. Tja so največ odhajala dekleta iz Spodnje Vipavske doline, Krasa in Goriških brd. Ljudje so v tujini preživeli nekaj mesecev, let ali desetletij, nekateri pa so odšli za vedno. Njihov cilj je bil ustvariti si boljše življenje, prehraniti družino, rešiti dom ali kmetijo dolgov, predvsem pa preprosto preživeti.



MIGRACIJE IN HRANA

»Smo to, kar čutimo, ne le to, kar jemo!«
(Mirjam Milharčič Hladnik,
pogovorni večer v Rustjevi hiši kruha,
Ajdovščina, 13. marec 2026).

Kaj se zgodi z identiteto človeka, ko zapusti rojstno zemljo? Kako ohranja stik z domovino, ko se pretrgajo fizične vezi? Ta vprašanja so v središču raziskovalnega dela dr. Mirjam Milharčič Hladnik, sociologinje, raziskovalke migracij in znanstvene svetnice na Inštitutu za slovensko izseljenstvo in migracije ZRC SAZU. V svojih raziskavah se posveča življenjskim zgodbam migrantov in migrantk, njihovim spominom, vsakdanjim predmetom ter praksam, s katerimi ohranjajo občutek pripadnosti. Z raziskovalko Milharčič Hladnik smo se pogovarjali v okviru pogovornega večera s »Trehom za kruhom«, ki ga je pripravilo Društvo za ljubiteljev pašte v Rustjevi hiši kruha, na sam večeru pa so s svojimi zgodbami sodelovale tudi potomke aleksandrink iz Prvačine.

Pri raziskovanju hrane in spomina v migracijskem kontekstu raziskovalka uporablja kvalitativni, izrazito humanistični pristop. Namesto makroekonomskih kazalcev in vnaprej določenih teoretskih modelov se opira na življenjske zgodbe, poglobljene intervjuje in avtobiografske zapise več kot šestdesetih žensk. Kot je izpostavila v pogovoru:

»Ključno je, da smo prikazali izseljevanje kot priseljevanje in obratno; da smo postavili v središče migracij človeka kot izseljenca in priseljenca hkrati; da je pred nami razgrnjen svet, v katerem ljudje pripadamo vrsti homo migrans, ki nima korenin, ampak krila.«

Pri raziskovanju ji je pomagala tudi lastna življenjska izkušnja, saj je z možem in dvema otrokoma nekaj časa živela v New Yorku. To ji je omogočilo globlje razumevanje dejstva, da sta »domača« in »izseljenska« Slovenija ves čas živeli v dialogu – izmenjevali sta si materialne dobrine, pisma in čustva, pa tudi politična prepričanja ter ideološka razhajanja.

Eden osrednjih poudarkov njenega dela je spoznanje, da hrana deluje kot močan, skoraj podzavesten sprožilec spomina (t. i. Proustov fenomen). Vonji, okusi in rituali priprave tradicionalnih jedi v novem okolju ustvarjajo most med preteklostjo, družino in domovino. V raziskavi ji je ena od sogovornic povedala:

»Hrana je etnična identiteta! Ko pomislim na svoje slovenske korenine, pomislim na peko kruha. Moja mati je kruh vedno pekla doma, prav tako vse moje tete in obe babici.«



MIGRACIJE IN HRANA

Kruh v izseljenskih skupnostih pogosto simbolizira stabilnost, varnost in družinsko povezanost. Ko je raziskovalka obiskala dom ene od sogovornic v predmestju Pittsburgha, jo je ob prihodu pričakal star običaj: kos kruha, ščepec soli in šilce žganja, star slovanski običaj, ki je v slovenske kraje prišel v času Prve Jugoslavije v času med obema vojnoma.

Posebno mesto v izseljenskih zgodbah ima tudi potica, tradicionalna slovenska praznična sladica iz kvašenega testa, ki se večinoma pripravlja ob večjih družinskih in koledarskih oz. religioznih praznikih. Migrantke so jo prinesle s seboj »v svojih glavah« – kot neoprijemljivo dediščino brez zapisanih receptov. Njena priprava se je prilagajala novim razmeram, zato so nastale številne različice. V Združenih državah Amerike sta se najbolj uveljavili orehova in rozinova potica. Tako recept ni predstavljal le navodila za peko, temveč skupek spominov, podob, vonjav in čustev. Nekatere ženske so v žepih svojih plaščev čez ocean prinesle celo semena šmarnic, da bi v ameriški zemlji zasadile košček slovenskega doma.

Identiteta migrantov ni statična. Hrana omogoča prepletanje starega in novega okolja ter ustvarjanje hibridnih identitet. Slovenske kulinarčne navade so se postopoma prepletale z ameriški sestavinami in načini priprave hrane. Zanimivo je, da se tradicije v izseljenstvu včasih ohranijo v bolj konservativni obliki kot v matični domovini. Medtem ko se kulinarika v Sloveniji naravno spreminja in razvija, lahko v izseljenskih skupnostih posamezna jed, denimo potica ob praznikih, ostane skoraj nedotakljiv simbol pripadnosti in pomembno sidro kolektivnega spomina.

Kot smo spoznali na pogovornem večeru z analizo življenjskih zgodb dr. Mirjam Milharčič Hladnik dokazuje, da migracije niso zgolj geografski premik iz ene države v drugo. So kompleksna izkušnja bivanja med različnimi kraji, kulturami in identitetami. Posamezniku omogočajo oblikovanje osebne identitete, ki presega vnaprej določene nacionalne okvire. Raziskovalka zato poudarja, da smo ljudje veliko več kot le to, kar jemo. Smo to, kar čutimo, česar se spominjamo in s kom delimo hrano. Dom tako ni opredeljen z zidovi ali državnimi mejami, temveč z občutkom pripadnosti. Je tam, kjer skozi vonj po kruhu in potici oživijo obrazi prednikov in kjer človek – kot homo migrans – kljub svojim krilom najde občutek varnosti in doma.

POLENTA IN JAJCA - OKUS DOMA V DALJNEM EGIPTU

IZ TRSTA V EGIPT

Od sredine 19. stoletja do druge svetovne vojne je na začasno delo v Egipt odšlo približno 10.000 žensk že do prve svetovne vojne, med obema vojnoma pa še najmanj toliko. Največ jih je prihajalo iz Bilj, Bukovice, Mirna, Renč, Batuj, Sela, Gradišča nad Prvačino in Prvačine, pa tudi iz drugih krajev Vipavske doline, Krasa, Brd, Soške doline ter v manjšem številu iz drugih delov Slovenije in današnje avstrijske Koroške.

Začetek delovnih migracij aleksandrink je tesno povezan z obdobjem vladanja podkralja Saida Paše, v katerem se je začela gradnja Sueškega prekopa. Ta je korenito spremenil gospodarski in prometni pomen Egipta, saj je povezal Sredozemsko in Rdeče morje ter ustvaril najkrajšo pomorsko pot med Evropo in Azijo. Zaradi hitrega gospodarskega razvoja in priseljevanja bogatih evropskih družin so se povečale potrebe po gospodinjskem osebju, kar je ustvarilo nove zaposlitvene možnosti tudi za ženske z območja današnje Slovenije.

Delo služkinj je bilo sicer že prej razširjeno v Trstu in Gorici, še preden se je ženska delovna sila začela usmerjati v boljše plačane zaposlitve v Egiptu. Nekatere so odhajale same, druge skupaj z možem, redkeje tudi z otrokom. Nekatere so si v Egiptu ustvarile novo življenje, se tam poročile in ostale.

Prve so v Egipt odpotovale ženske, ki so bile že zaposlene v Trstu ali drugih večjih mestih. Ko so se družine, pri katerih so služile, preselile v Kairo ali Aleksandrijo, so pogosto odšle z njimi kot gospodinjske pomočnice. Tako se je postopoma razvila verižna delovna migracija iz Vipavske doline v Egipt. Ker je bil zaslužek tam bistveno boljši kot doma, so prve aleksandrinke začele vabiti tudi svoje sorodnice, sosede, prijateljice in znanke oziroma druge ženske, ki so iskale delo. Ta migracijski tok je trajal skoraj osemdeset let.

Aleksandrinke danes uvrščamo med prve začasne delovne migrantke z območja današnje Slovenije, ki so si zaposlitev poiskale zunaj Evrope.



POLENTA IN JAJCA - OKUS DOMA V DALJNEM EGIPTU



ALEKSANDRINKE IZ PRVAČINE

Prvačina in okoliške vasi v Spodnji Vipavski dolini so močno zaznamovane z dediščino aleksandrink. Poimenovanje aleksandrinke (domače Lešandrinke) izvira prav iz tega prostora in označuje ženske, ki so od sredine 19. stoletja do druge svetovne vojne zaradi revščine in pomanjkanja odhajale na delo v Egipt, predvsem v Aleksandrijo (Lešandrijo) in Kairo.

V Egiptu so opravljale različna dela: bile so dojilje, varuške, gospodinjske pomočnice, spremljevalke in guvernante. Med njimi so bile najbolj cenjene in najbolj plačane dojilje. To so bile mlade matere, ki so morale svoje novorojenčke pustiti doma in odpotovati v Egipt, kjer so dojile otroke bogatih družin. Njihovo delo je bilo potrebno predvsem v primerih, ko je otrok ostal brez matere ali ta ni mogla dojeti. Dojilje so z otroki pogosto preživele večino dneva, zato se je med njimi spletla močna čustvena vez. Po končanem obdobju dojenja so številne ostale pri družini kot varuške ali vzgojiteljice. Posebna oblika tega dela je bilo tudi dojenje otrok v sirotišnicah, kjer pa so ženske svoje delo opravljale brez plačila (Zorn 2012). Varuške so skrbele za vsakodnevne potrebe otrok in jih pogosto spremljale vse od zgodnjega otroštva. Guvernante so bile praviloma starejše in izkušenejše ženske, ki so v Egiptu živele že dlje časa. Obvladale so več tujih jezikov, dobro poznale tamkajšnje okolje in bile odgovorne za organizacijo celotnega gospodinjstva. Spremljevalke pa so spremljale svoje delodajalke pri družabnem življenju. Odlikovati so se morale z uglajenostjo, razgledanostjo, lepim vedenjem in urejenim videzom.

Najtežjo življenjsko preizkušnjo so prestajale prav dojilje, ki so doma pustile lastne otroke, da bi v Egiptu dojile tuje. Dolgotrajna odsotnost mater je močno vplivala tudi na življenje doma. Skrb za otroke so prevzemale babice, tašče, sorodnice ali možje. Ta del zgodbe aleksandrink je bil eden najbolj bolečih – tako za matere, ki so morale zapustiti svoje otroke, kot za otroke, ki so odraščali brez materine bližine. Mnoge so se vrnile šele tedaj, ko so bili njihovi otroci že odrasli (Milharčič Hladnik 2016).

Čeprav je bilo njihovo delo pogosto naporno in povezano z dolgotrajno ločenostjo od družine, so s svojim zaslužkom pomembno prispevale k preživetju domačih. Številne hiše in kmetije na Primorskem so bile zgrajene ali prenovljene prav z denarjem, ki so ga aleksandrinke pošiljale domov.

Njihova dediščina ni vidna le v ohranjenih fotografijah, pismih, predmetih in hišah, temveč tudi v znanju, izkušnjah in spominih, ki so jih prinesle iz tujine. Spoznale so nove jezike, drugačne načine življenja ter sodobnejše higienske, gospodinjske in vzgojne prakse, s čimer so pomembno prispevale k širjenju obzorij lokalnega okolja. Aleksandrinke so zato postale simbol poguma, samostojnosti in vztrajnosti žensk, ki so v iskanju boljšega življenja prestopale geografske, družbene in kulturne meje.

POLENTA IN JAJCA - OKUS DOMA V DALJNEM EGIPTU



KAJ SO ALEKSANDRINKE POGREŠALE
V DALJNEM EGIPTU?

V okviru projekta PUŠ smo se tudi spraševali, ali so aleksandrinke v daljni deželi pogrešale domači kruh in ali so ga morda pekle tudi tam kot spomin na dom. Na pogovornem večeru v Rustjevi hiši kruha v Ajdovščini smo gostili potomke aleksandrink iz Društva žena iz Prvačine. Njihove pripovedi so razkrile zanimiva spoznanja, ki so bila precej drugačna od naših pričakovanj.

Izkazalo se je, da aleksandrinke kruha v Egiptu niso pogrešale. Delale so namreč pri premožnih družinah, kjer hrane ni primanjkovalo. Pogrešale pa so okus doma, ki ni bil povezan s kruhom, temveč z jedjo, značilno za njihov domači kraj – polento z jajci.

V Prvačini in okoliških vaseh so ljudje na koruznih poljih pridelovali koruzo, iz katere so skoraj vsak dan kuhali polento. Ta je predstavljala eno najpomembnejših jedi njihove vsakdanje prehrane. Pred odhodom v Egipt so si nekatere ženske med prtljago skrile koruzno moko in nekaj jajc, da se med tridnevnim potovanjem ne bi razbile. Ko so prispele v Aleksandrijo, so si pripravile polento in ocvrta jajca – preprost obrok, ki jih je z vonjem in okusom za trenutek vrnil domov.

Prinešene dobrote so pogosto delile tudi z drugimi aleksandrinkami, ki so že živele v Egiptu. Ob skupnem obedu so obujale spomine na domači kraj, družino in življenje, ki so ga pustile za seboj. Tako sta polenta in jajca postala več kot le hrana – postala sta simbol pripadnosti, domačnosti in povezanosti med ženskami v tujem svetu.

Pri ohranjanju te dediščine ima pomembno vlogo Društvo za ohranjanje kulturne dediščine aleksandrink in Društvo žena iz Prvačin. Pomemben prostor spomina predstavlja tudi Hiša aleksandrink v Prvačini, ki kot muzej pripoveduje zgodbe teh žensk ter obiskovalcem približuje njihovo življenje, delo in vpliv na razvoj lokalnega okolja.

LITERATURA:

Društvo za ohranjanje kulturne dediščine aleksandrink Prvačina. Društvo za ohranjanje kulturne dediščine aleksandrink Prvačina. Dostopno na: www.aleksandrinke.si (ogled 17. junij 2025).

Milharčič Hladnik, Mirjam, Aleksej Kalc in Janja Žitnik Serafin. 2024. Doba velikih migracij na Slovenskem. Ljubljana: Založba ZRC, Inštitut za slovensko izseljenstvo in migracije, ZRC SAZU. DOI: 10.3986/9789610502630;

Milharčič Hladnik, Mirjam, ur. 2016. Aleksandrinke – Dom in svet: zgodovina Slovenk v Egiptu. Nova Gorica: Slovenska izseljenska matica in Mestna občina Nova Gorica.

Milharčič-Hladnik, Mirjam. 2010. Hrana in spomin v kontekstu migracij. *Dve domovini*, številka 31, str. 51-63. URN:NBN:SI:doc-E67SZ080 from <http://www.dlib.si>

Zorn, Petra. 2012. Aleksandrinke so prišle domov. Nova Gorica: Educa.



ČLANICE DRUŠTVA ŽENA PRVAČINA V RUSTJEVI HIŠI KRUHA V AJDOVŠČINI UPRIZARJAJO, KAKO SO ALEKSANDRINKE V EGIPT PRINAŠALE KORUZNO MOKO IN JAJCA. ARHIV: MLINOTEST D. D. IN RUSTJEVA HIŠA KRUHA, 13. 3. 2026.

PROF. DR. MIRJAM MILHARČIČ HLADNIK NA POGOVORNEM VEČERU »S TREBUHOM ZA KRUHOM« V RUSTJEVI HIŠI KRUHA. ARHIV: MLINOTEST D. D., RUSTJEVA HIŠA KRUHA, 13. MAREC 2026.



ŠTUDENTKE MED TERENSKIM DELOM V PRVAČINI IN OGLEDOM MUZEJSKE ZBIRKE HIŠE ALEKSANDRINK. FOTO: JASNA FAKIN BAJEC, FEBRUAR 2026.

PORTRET NONE KARLINCE, ALEKSANDRINKE IZ PRVAČINE, IZ MUZEJSKE ZBIRKE HIŠE ALEKSANDRINK. FOTOGRAFIJA JE V LASTI DRUŽINE ČEBRON. FOTO: EDITA ČEBRON VUKOTIČ, PRVAČINA, 17. 2. 2025.





ŠATULJA IZ ALEKSANDRIJE, LAST
DRUŽINE JELERČIČ. FOTO: EDITA
ČEBRON VUKOTIĆ, PRVAČINA, 16.
6. 2025.

SPOMINEK IZ ALEKSANDRIJE,
LAST DRUŽINE JELERČIČ. FOTO:
EDITA ČEBRON VUKOTIĆ,
PRVAČINA, 16. 6. 2025.



2. POGLAVJE: KRUH IN PREGOVORI



»KRUHA SE JE OBJEDEL, PA S PAMETJO SE SKREGAL«

KO KRUH POSTANE METAFORA ŽIVLJENJA

JASNA FAKIN BAJEC, VALERIJA OZHERELEVA,
PLATON BALABKIN, TAMARA LAKOVIĆ



Izvleček

Vsakdanji in praznični kruh je v številnih kulturah predstavljal eno najpomembnejših življenjskih dobrin. Njegova količina in vrsta sta bili merilo življenjskega standarda, blaginje, človekovega ugleda, delavnosti in sposobnosti, pogosto pa tudi izraz čustvene navezanosti na dom in skupnost. To odsevajo številni ljudski pregovori, ki so še danes živi del kulturne dediščine. Hkrati predstavljajo dragocen zgodovinski vir za razumevanje vrednot, družbenih norm, načinov življenja, vzorcev vedenja ter predstav o delu, pravičnosti, varnosti in medčloveških odnosih. Kaj nam o kruhu pripovedujejo pregovori iz Slovenije, Rusije in Srbije?

2. POGLAVJE: KRUH IN PREGOVORI



PREGOVORI O KRUHU V SLOVENIJI

Na Slovenskem je kruh v pregovorih upodobljen na eni strani kot metafora za bogastvo, obilje, preskrbljenost, samostojnost in uspešnost, na drugi pa kot simbol revščine, propada in odvisnosti. Nekateri pregovori izražajo tudi človekove osebnostne lastnosti. Med najbolj znane slovenske ljudske modrosti, ki odsevajo vrednote delavnosti in marljivosti, sodijo: »Dober kot kruh«, »Kdor zgodaj vstaja, mu kruha ostaja« in »Kdor jezika špara, kruha strada«. Negativne osebnostne lastnosti ali nepremišljena ravnanja izražajo pregovori: »Kdor se danes z bogastvom baha, bo že jutri kruha prosil«, »Biti od belega kruha pijan« in »Zarečenega kruha se največ poje«.

Sposobnost, uspešnost ali samostojnost posameznika ponazarjajo pregovori: »S trebuhom za kruhom«, »Biti pri svojem kruhu« in »Dobro mu gre kruh od rok«. Vsak si želi delati v podjetju, kjer »dobro režejo kruh«, hkrati pa se zaveda, da »človek ne živi samo od kruha«. Simbole varnosti, domačnosti in pripadnosti vsebuje pregovor: »Če človek pol sveta obteče, najboljši kruh doma se peče.« Med peki in živilskimi tehnologiji bi se morda kresala mnenja ob pregovoru: »Ne naredi kruha moka, ampak roka.« Morda pa je za dober kruh potrebno tudi kakovostno domače žito.

Med najbolj znanimi slovenskimi pregovori, ki močno zaznamujejo spomine starejših generacij, danes pa so mladim pogosto nerazumljivi, je rek: »Če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga.« Po ugotovitvah etnologa Janeza Bogataja, ki je raziskoval dediščino kruha na Slovenskem, je bila navada poljubljanja kruha, ki je padel na tla, razširjena vse do prvih let po drugi svetovni vojni, tako na podeželju kot v mestih (Renčelj, Prajner in Bogataj 1993: 7).

2. POGLAVJE: KRUH IN PREGOVORI



PREGOVORI O KRUHU V RUSIJI

Pomen kruha se odraža tudi v pregovorih drugih narodov. V Rusiji je najbolj znan pregovor »Kruh je glava vsega« (Хлеб всему голова), ki izraža posebno mesto kruha v ruski kulturi, kjer velja rženi oziroma »črni« kruh za tradicionalno osnovo prehrane. Večina pregovorov in rekov o kruhu v ruščini izhaja iz vsakdanjega življenja ljudi. Redkeje so povezani z vero, pogostejše pa z vlogo kruha v prehrani in vsakdanjem življenju prebivalstva. Pregovor »Preživeti od kruha in vode« (Перебиваться с хлеба на воду) pomeni živeti z najnujnejšim za preživetje. Nanaša se na človeka, ki živi v pomanjkanju in si lahko privošči le najosnovnejšo hrano. Tak način življenja velja za simbol revščine in odrekanja. Zanimiv je tudi izraz »Z kruhom ga ne nahraniš« (Хлебом не корми), ki se pogosto uporablja z blagim pridihom ironije do sebe. Temelji na simboliki kruha kot osnovnega pogoja za življenje in pomeni, da je človek zaradi določene dejavnosti, zanimanja ali strasti pripravljen zanemariti celo svoje osnovne potrebe. Z njim običajno opisujemo nekoga, ki ga neka stvar izjemno veseli ali zanima.



2. POGLAVJE: KRUH IN PREGOVORI



PREGOVORI O KRUHU V SRBIJI



V Srbiji pa poznajo pregovor »Lačen vojak se ne bori, ampak sit«, ali »Bez hleba nema života«, ki poudarjata pomen osnovne preskrbljenosti za človekovo delovanje. Kruh se v srbskem jeziku pojavlja tudi v številnih kletvicah in izrazih, kot so »Jebo te kruh!«, »Hleba mi!« in »Da Bog da nima leba!«. Ti izrazi kažejo, da se prek kruha izražajo tudi jeza, razočaranje in socialne stiske. V Sloveniji ljudje rečejo »Nimam za kruh«, v sodobnejši različici tudi »Nimam za burek«.

Pregovori so dragocen zgodovinski vir za razumevanje vrednot, norm, vzorcev vedenja, idealov, etike in občutkov varnosti v posamezni skupnosti. Raziskovalka Nataša Jakob ugotavlja, da kar 52 odstotkov slovenskih pregovorov, povezanih z bogastvom ali revščino, vsebuje besedi denar ali kruh (2024). Raziskava Helene Bažec in Melite Lemut Bajec, predstavljena v članku Kako Angleži, Italijani in Slovenci lomijo kruh (2025), pa je pokazala, da ima slovenski jezik v primerjavi z angleškim in italijanskim največ pregovorov, povezanih s kruhom. To lahko pripišemo specifičnim zgodovinskim obdobjem, zaznamovanim z revščino in pomanjkanjem.

Skupne pomene z drugimi kulturami odražajo tudi pregovori in izrazi, povezani z Biblijo, kot so »dajati kruh«, »kruh življenja« in »človek ne živi samo od kruha«. Religije so namreč močno vplivale na kulturni, jezikovni in moralni razvoj družb ter stoletja oblikovala vrednote, način razmišljanja in vsakdanje življenje ljudi.



Literatura:

BAŽEC Helena; LEMUT BAJEC, Melita. 2025. How the English, Italians, and Slovenians break bread: Phraseological units with bread across three languages and cultures. *Suvremena lingvistika*, let. 51(99). 1–20, DOI: 10.22210/suvlin.2025.099.01

Your paragraph text (ogled 13. 7. 2026).

FAKIN BAJEC, Jasna, 2020. »Če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga!«: O dediščini pekarstva v Zgornji Vipavski dolini. *Izvestje Raziskovalne postaje ZRC SAZU v Novi Gorici*, let. 17. 40–47. <https://ojs.zrc-sazu.si/izvestje/article/view/9404>. (ogled 13. 7. 2026).

JAKOP, Nataša, 2024. Proverbs about wealth and poverty on social media : usage and functions V: BABIČ, Saša; JAKOP, Nataša; MRVIČ, Rok (ur.). *Paremiologija med tradicijo in sodobnostjo = Paremiology between tradition and innovation*. 1. izd. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU. 201–216, <https://omp.zrc-sazu.si/zalozba/catalog/view/2148/8771/2738>, DOI: 10.3986/9789610508861_12. (ogled 13. 7. 2026).

RENČELJ, Stanislav; PRAJNER, Marija; BOGATAJ, Janez. 1993. *Kruh na Slovenskem*. Ljubljana: Kmečki glas.





iz roke v roko,
skupno vsem.



Izsek iz študentskega filma Kruh in pregovori.
Film je nastal v okviru projekta PUŠ na Univerzi v
Novi Gorici. Avtorji: študenti Akademije za
umetnost, marec 2026.





PRIPRAVA KRUŠNEGA TESTA NA PEKARSKI DELAVNICI Z UČENCI OSNOVNE ŠOLE ŠTURJE V RUSTJEVI HIŠI KRUHA V AJDOVŠČINI. FOTO: JASNA FAKIN BAJEC, MAREC 2026.



OTROŠKE ROKE MED PRIPRAVO KRUŠNIH IZDELKOV NA PEKARSKI DELAVNICI Z UČENCI OSNOVNE ŠOLE ŠTURJE V RUSTJEVI HIŠI KRUHA V AJDOVŠČINI. FOTO: JASNA FAKIN BAJEC, MAREC 2026.

3. POGLAVJE: KRUH IN RELIGIJE

»ČLOVEK JE ČLOVEKU TAKO POTREBEN KOT KRUH«.

OBREDNI KRUHI RAZLIČNIH RELIGIJ

Izvleček



Kruh je ena najstarejših in najpomembnejših jedi. Ker predstavlja osnovo preživetja, je skozi stoletja pridobil tudi pomemben simbolni pomen. Takšno razumevanje je tesno povezano z religijskimi tradicijami, med drugim s katoliško, pravoslavno in muslimansko vero, v katerih ima kruh pomembno duhovno vlogo. Pogosto je razumljen kot božji dar ter simbol človekovega dela, rodovitnosti zemlje in blagoslova. V številnih religijskih izročilih kruh pooseblja skupnost, družinsko povezanost, varnost in skrb za bližnjega.

Rituali, povezani s kruhom, razkrivajo različne načine njegove priprave in uporabe: kako se testo mesi, kako se kruh peče in lomi, zakaj se ga ne reže ter kako se ga uživa ob posebnih priložnostih. Vsaka religija in vsako lokalno okolje pri tem razvijata svoje posebnosti, prav te pa posamezne kulture delajo edinstvene. Kruh tako presega svojo materialno funkcijo in vzpostavlja povezavo med vsakdanjim življenjem ter duhovnim in simbolnim svetom.

Namen tega sklopa je predstaviti simboliko kruha v različnih religijah ter prek šeg in navad, povezanih s pripravo obrednih kruhov, pokazati, kako lahko kruh deluje kot pomemben medij za razumevanje različnih kultur. Prispevek hkrati izpostavlja potencial kruha kot povezovalnega elementa, ki spodbuja medkulturni dialog, razumevanje in spoštovanje v sodobnih večkulturnih skupnostih.

KRUH V KRŠČANSKI TRADICIJI: OD HOSTIJE DO PROSFORE



Valeriia Ozhereleva, Platon Balabkin,
Irina Lazarević, Natalija Bajc

»Prve krščanske skupnosti so poudarjale, da je tako kot je kruh nastal iz številnih žitnih zrn, združenih v eno testo, tudi krščanska skupnost sestavljena iz številnih posameznikov, povezanih v eno občestvo. Ta misel, izpričana že v zgodnjekrščanskem spisu Didache, je pozneje spodbudila razumevanje, da morajo verniki tudi sami »postati kruh za druge« – vir ljubezni, pomoči in solidarnosti do bližnjih« (Didache 9,4).

V krščanstvu je kruh postal simbol nekrvne daritve, ki nadomešča starodavne poganke običaje krvnih žrtvovanj (Mladenovska-Ristovska 2015). Kruh verniki darujejo Bogu v zahvalo za njegovo skrb in blagoslov. Zaradi tega se je pod pojmom »kruh« pogosto razumela vsa hrana, kar se lepo odraža v molitvi »Oče naš«: »Daj nam danes naš vsakdanji kruh.« (Strahov, Usolcev 2022: 10). V Svetem pismu se beseda kruh pojavlja pogosteje kot katera koli druga jed, pri čemer ne predstavlja le telesnega hranila, temveč tudi prispodobo Božje dobrote in življenja samega. Bogastvo te simbolike izhaja predvsem iz novozaveznih zapisov, v katerih Jezus Kristus uporabi kruh kot znamenje svoje navzočnosti med ljudmi in svojega odrešenjskega delovanja.

Najpomembnejši element krščanskega bogoslužja, ne glede na državo ali krščansko veroizpoved (rimskokatoliško ali pravoslavno), je evharistija oziroma obhajilo. Gre za osrednji zakrament, v katerem kruh in vino predstavljata Kristusovo telo in kri. Njegove korenine segajo v starozavezno tradicijo, dokončno obliko pa je dobil ob zadnji večerji, ko je Jezus razlomil kruh, ga skupaj z vinom razdelil svojim učencem ter ju povezal s svojo prihodnjo daritvijo.

Gesta lomljenja kruha nakazuje, da človek tako kot za fizično življenje potrebuje vsakodnevno hrano, potrebuje tudi duhovno razsežnost in moralno vodstvo. Simbolika kruha se zato povezuje z razumevanjem cerkvene in širše družbene skupnosti ter njene edinosti. Iz tega tudi izhaja pregovor, da »človek ne živi samo od kruha«.

KRUH V KRŠČANSKI TRADICIJI: OD HOSTIJE DO PROSFORE



Zgodovinski razvoj evharističnega kruha kaže prehod od vsakdanjega k obrednemu. Prvi kristjani so uporabljali običajen domač kruh v obliki nizke plošče oziroma lepinje, v katero je bil na sredini vrezan križ, kar je olajšalo lomljenje. Po 9. stoletju se je v rimokatoliški cerkvi uveljavil predpis uporabe opresnega oziroma nekvašenega kruha, ki so ga Judje tradicionalno uživali pri obredni večerji. Že pred 12. stoletjem so razvili posebne modele in stiskalnice za izdelavo tankih obhajilnih kruhkov, iz katerih se je postopoma razvila današnja oblika hostije. Njena oblika in receptura sta se ohranili vse do danes (Smorgunova 2012: 46).

Za pravoslavno bogoslužje pa je značilen kvašeni kruh, imenovan prosfora. Beseda izvira iz grščine (prosphora) in pomeni »daritev« oziroma »prineseno«. V zgodnjem krščanstvu so tako poimenovali darove kruha in vina, ki so jih verniki prinašali k bogoslužju. V pravoslavno tradicijo je prosfora prešla iz bizantinske cerkve.

Prosfora je navadno okrogle oblike in je na vrhu označena s pečatom, na katerem so križ ter črke IC XC NIKA, kar pomeni »Jezus Kristus zmaguje«. Pripravljena je iz pšenične moke, vode, kvasa in soli. V skladu s cerkvenimi pravili se ne smejo dodajati mleko, jajca ali maščobe. Prosfora mora biti sveža in primerna za bogoslužje (Mikhail Butyrskiy 2022).

V Severni Makedoniji pa po pripovedovanju sogovornikov prosfora med drugim simbolizira Presveto Bogorodico (Devico Marijo, Božjo mater). V ljudski razlagi moka predstavlja dušo, voda krst, sol pa Kristusov nauk. Presveta Bogorodica je v pravoslavni tradiciji naziv za Devico Marijo kot Božjo mater (Theotokos), zato prosfora ne predstavlja le kruha za bogoslužje, temveč tudi simbol njenega sodelovanja v skrivnosti učlovečenja Kristusa. Podobno simbolno vlogo ima tudi panagija, bogorodični kruh, posvečen Presveti Bogorodici (Devici Mariji).

V pravoslavni samostanski tradiciji ga po bogoslužju slovesno prinesejo v obednico, ga povzdignejo in razdelijo navzočim. Ta obred poudarja povezanost kruha s češčenjem Matere Božje ter krepi občestvo vernikov. V nekaterih krajih ima panagija tudi širši obredni pomen, saj jo uporabljajo ob prvem oranju, začetku gradnje hiše, dajanju zaobljub in drugih pomembnih življenjskih dogodkih (Pravoslavna enciklopedija 2023).

KRUH V KRŠČANSKI TRADICIJI: OD HOSTIJE DO PROSFORE



Kot poroča Elena Smorgunova (rus. Елена Сморгунова), ruska raziskovalka, ki se ukvarja z vprašanji religije, obredov, simbolike hrane in medkulturnih odnosov, v zahodnem krščanstvu so hostije pogosto pripravljali menihi v samostanih, medtem ko v pravoslavni tradiciji prosfore pripravljajo posebej za to usposobljene redovnice. Pripravo običajno spremljajo molitve, saj je peka razumljena kot pomembno liturgično dejanje (Smorgunova 2012).

Pravoslavni duhovnik in liturgični zgodovinar Aleksandr Vasiljevič Petrovskiy (rus. Александр Васильевич Петровский) še poudari, da so v zgodnjem krščanstvu obstajala natančna pravila o darovih, ki so jih verniki prinašali k bogoslužju. V 24. kanonu Kartaginskega koncila iz leta 419 je zapisano, da se pri zakramentu Gospodovega telesa in krvi ne sme darovati nič drugega kot kruh in vino. Ta določba kaže, da je imel kruh v krščanski tradiciji posebno mesto in je veljal za eno najpomembnejših daritev Bogu (Petrovskiy 1904).





Literatura:

Adobe Stock. Fotografija prosfore. Dostopno na: [Adobe Stock – prosfora](#) (dostop 4. julij 2026).

Butyrskiy, Mikhail. 2022. »Nika.« Pravoslavnaya entsiklopediya. Dostopno na: <https://www.pravenc.ru/text/2565250.html> (dostop 15. maj 2026).

Didache (Nauk dvanajsterih apostolov). V: Apostolski očetje. Ljubljana: Družina, različne izdaje.

Mladenovska-Ristovska, Katerina. 2015. »Žito, kruh in moka v navadah starih Makedoncev: vzporednice s poznejšo makedonsko tradicijo.« Philological Studies 13, št. 1, str. 1–9. Dostopno na: <https://journals.ukim.mk/index.php/philologicalstudies/en/article/view/374/300>

Petrovskiy, Aleksandr Vasiljevič. 1904. »Drevniy akt prinosheniya veshchestva dlya tainstva Evkharistii i posledovanie proskomidii.« Khristianskoe chtenie 3: 406–431. Dostopno na: <https://cyberleninka.ru/article/n/drevniy-akt-prinosheniya-veschestva-dlya-tainstva-evkharistii-i-posledovanie-proskomidii> (dostop 15. maj 2026).

Pravoslavnaya enciklopedija. 2023. »Panagija« (Панагия). Moskva: Cerkovno-naučni center Pravoslavnaya enciklopedija. Dostopno na: <https://www.pravenc.ru/text/2578786.html> (dostop 15. maj 2026).

Smorgunova, Elena. 2012. »Hleb v iudeyskikh i pravoslavnykh obryadakh« [Kruh v judovskih in pravoslavnihi obredih]. V: Kultura slavyan i evreev: dialog, skhodstva, razlichiya, 47–56. Dostopno na: <https://cyberleninka.ru/article/n/hleb-v-iudeyskikh-i-pravoslavnykh-obryadah> (dostop 13. maj 2026).

Strakhov, Anatoly, in Dmitry Usoltsev. 2022. »Hleb na Taynoy vechere: novozavetnoe obosnovanie i evkharisticheskaya praktika drevney tserkvi.« Trudy SPDS 4. Dostopno na: <https://cyberleninka.ru/article/n/hleb-na-taynoy-vechere-novozavetnoe-obosnovanie-i-evkharisticheskaya-praktika-drevney-tserkvi> (dostop 13. maj 2026).

Vatican news. 2026. Papež: Vsako dejanje solidarnosti in odpuščanja je grižljaj kruha za človeštvo. https://www.vaticannews.va/sl/papez/news/2026-04/papez-vsako-dejanje-solidarnosti-in-odpuscanja-je-grizljaj-kruh.html?utm_source=chatgpt.com (dostop 4. 7. 2026).





SLIKA 1. PROSFORA. VIR: ADOBE STOCK, [HTTPS://STOCK.ADOBE.COM](https://stock.adobe.com) (DOSTOP 4. JULIJ 2026).
SLIKA 2. PROFORA: ADOBE STOCK, [HTTPS://STOCK.ADOBE.COM](https://stock.adobe.com) (DOSTOP 4. JULIJ 2026).



SLIKA 3: HOSTIJA (OBHAJILNI KRUHEK). FOTO: LUIS_MOLINERO, MAGNIFIC, 2017. DOSTOPNO NA: MAGNIFIC – WAFER, THE CHRISTIAN HOST (DOSTOP 4. JULIJ 2026).

SLIKA 4 SLIKA X: HOSTIJA (OBHAJILNI KRUHEK). FOTO: LUIS_MOLINERO, MAGNIFIC, 2017. DOSTOPNO NA: MAGNIFIC – WAFER, THE CHRISTIAN HOST (DOSTOP 4. JULIJ 2026).



KRUH, SOL IN GOSTOLJUBNOST: KRUŠNA TRADICIJA V RUSIJI

Valeriia Ozhereleva, Platon Balabkin



Za tradicionalni ruski kruh velja rženi oziroma »črni« kruh. Poznane so številne vrste, med njimi borodinski kruh, ki vsebuje kumino, ter darniški kruh, pripravljen iz mešanice ržene in pšenične moke. Za pripravo kruha so se tradicionalno uporabljali kvas ali droži, ne glede na vrsto moke.

Zakaj je na območju današnje Rusije in Ukrajine rženi kruh postal bolj priljubljen od drugih vrst kruha? Eden od razlogov je, da je rž veliko bolj odporna proti mrazu kot pšenica, kar kaže na tesno povezanost krušne kulture z naravnimi danostmi okolja. Sprva pri žetvi pšenice in rži niso dosledno ločevali, kruh iz mešanice obeh žit pa so imenovali »suržik« (суржик). Zanimivo je, da se v sodobnem ruskem jeziku izraz suržik uporablja tudi za poimenovanje govora, ki združuje prvine ruskega in ukrajinskega jezika.

Kot navaja raziskovalec Andrey Zabrovskiy, je črni kruh veljal za hranljivejšega, hkrati pa je bil dostopnejši od belega kruha, pripravljenega iz presejane pšenične moke, ki si ga večina navadnih ljudi ni mogla privoščiti (Zabrovskiy 2015: 151).

V tradicionalni ruski kulturi je kruh veljal za simbol rodovitnosti, dobrega pridelka, blaginje in življenjske moči. Pripravljali so ga ob praznovanjih zavetnikov skupnosti, cerkvenih in vaških praznikov ter ob porokah. Poleg kvašenega kruha so poznali tudi manjše nekvašene pekovske izdelke, ki so imeli pomembno obredno vlogo in so simbolično povezovali »ta« in »oni« svet.

Pomen kruha se odraža tudi v jeziku. Biblijska misel se je v ruščini ohranila v frazeologizmu »vsakdanji kruh« oziroma »kruh nasušni« (хлеб насущный), ki pomeni nekaj življenjsko nujnega, sredstvo za preživetje ali tisto, brez česar človek ne more živeti. Kot ugotavlja Elena Ustyanceva, se v ljudskem izročilu pojavljajo tudi izrazi, kot so »kruh – božji dar«, »kruh – oče« in »kruh – preživljavec«, ki poudarjajo njegovo osrednjo vlogo v življenju posameznika in skupnosti (Ustyanceva 2017: 257).

KRUH, SOL IN GOSTOLJUBNOST: KRUŠNA TRADICIJA V RUSIJI

Iz Rusije oziroma širše slovanske tradicije izhaja tudi običaj kruha in soli (хлеб и соль), ki sta tradicionalna simbola gostoljubnosti in spoštovanja. Že od davnih časov so častnim gostom ob slovesnih priložnostih v znak dobrodošlice ponudili kruh in sol na bogato vezeni brisači. Ta starodavni slovanski običaj se je ohranil vse do danes. Obred darovanja kruha in soli odraža pomen teh živil v življenju ljudi ter spoštovanje do dela, vloženega v njuno pridelavo in pripravo (Ustyanceva 2017).

Običaj sprejemanja gostov s kruhom in soljo je značilen za širšo slovansko pravoslavno tradicijo. Čeprav ga danes poznamo tudi v Sloveniji, etnolog Janez Bogataj opozarja, da ne gre za izvirno slovenski običaj, temveč za prakso, ki se je v slovenski kulturni prostor razširila v obdobju Kraljevine SHS. Kruh in sol sta pri tem simbolizirala gostoljubnost, spoštovanje, blaginjo in dobrodošlico.

V Rusiji je poznan tudi običajni obredni kruh karavaj (каравай), ponekod pa tudi kalač (калач). Gre za pšenični ali rženi kruh iz kvašenega testa, ki je imel v preteklosti pomembno vlogo v številnih slovanskih obredih, čeprav se je njegova obredna funkcija danes v veliki meri izgubila. Beseda karavaj je razširjena v ruščini in drugih slovanskih jezikih. V nekaterih narečjih Kostromske oblasti v severovzhodni Rusiji pomeni okrogel kruh iz ržene, redkeje pšenične moke ali njune mešanice. O pomenu kruha v življenju ruskega kmeta pričajo tudi številni običaji vedeževanja, pri katerih sta bila karavaj ali kos kruha pogosto osrednja predmeta obrednih praks (Vinogradova 2018: 179).

Ko govorimo o mestu kruha v ruski družbeni zavesti, ne moremo spregledati dejstva, da je kruh – bodisi kot živilo bodisi kot simbol – prisoten v številnih vidikih vsakdanjega življenja. Pri tem je le manjši del teh pomenov neposredno povezan z religijo. To lahko pojasnimo z dejstvom, da je kruh stoletja predstavljal osnovo prehrane večine prebivalstva Rusije. Poročni običaji, gostoljubnost, delo in prehrana so le nekatera področja, na katerih je kruh pustil močan pečat ter se zasidral v jeziku, kulturi in kolektivnem spominu ljudi.





Literatura

Zabrovskiy, Andrey. 2015. »Hleb kak kul'turnyy fenomen.« V: Yeda i kul'tura, 151–160. Dostopno na: <https://cyberleninka.ru/article/n/hleb-kak-kulturnyy-fenomen> (dostop 13. maj 2026).

Ustyanceva, Elena. 2017. »Russkie frazeologizmy so slovom hleb v lingvokul'turologicheskom aspekte.« Sibirskiy filologicheskij zhurnal 1: 257–264. Dostopno na: <https://cyberleninka.ru/article/n/russkie-frazeologizmy-so-slovom-hleb-v-lingvokulturologicheskom-aspekte> (dostop 13. maj 2026).

Vinogradova, Polina. 2018. »Leksiko-semanticheskoe svoeobrazie naimenovaniy obryadovoy hlebnoy vypechki Kostromskogo kraya.« Vestnik KGU 4. Dostopno na: <https://cyberleninka.ru/article/n/leksiko-semanticheskoe-svoeobrazie-naimenovaniy-obryadovoy-hlebnoy-vypechki-kostromskogo-kraya> (dostop 13. maj 2026).





ZNAČILEN RŽENI KRUH IZ RUSIJE. FOTO: PLATON BALABKIN, JULIJ 2026.



SLAVSKI KOLAČ IN ČESNICA: KRUH KOT SIMBOL DRUŽINE IN VERE V SRBSKI TRADICIJI

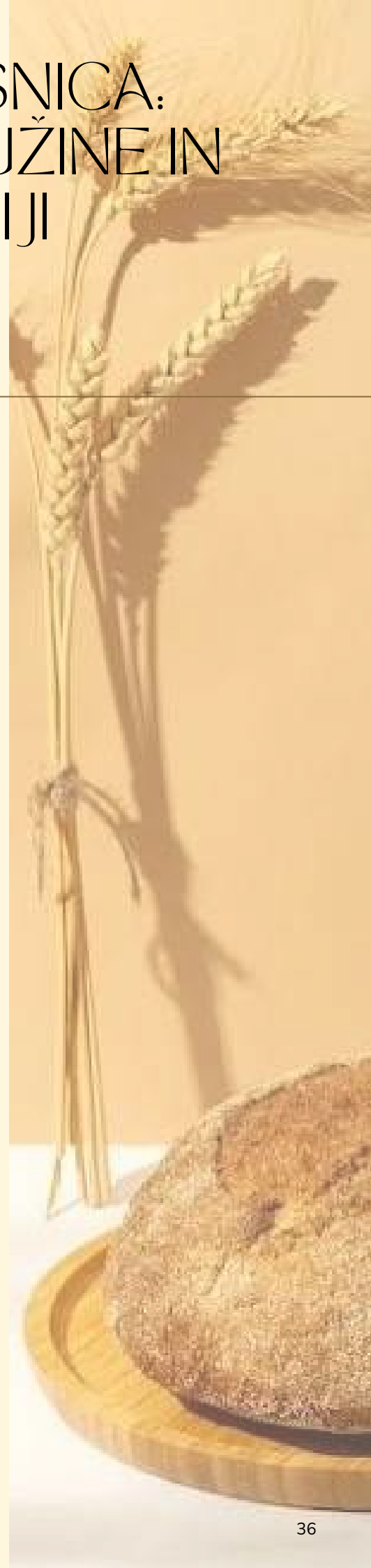
Tamara Laković

V srbski pravoslavni tradiciji verniki kruha ne prinašajo obvezno pri vsaki liturgiji. Najpogosteje ga prinašajo ob posebnih priložnostih, kot so krsna slava, spominski obredi za pokojne ali darovanje prosfore za molitve in spominjanje med bogoslužjem. V teh primerih kruh ni le hrana, temveč daritev in simbol duhovne povezanosti z Bogom.

Poseben pomen ima kruh tudi v vsakdanjih in prazničnih običajih doma, kjer simbolizira življenje, blagoslov in skupnost. V domači tradiciji poznamo številne obredne kruhe, ki se jih pripravlja ob pomembnih življenjskih dogodkih, kot so rojstvo, poroka, verski prazniki in spominski obredi. Za obredne kruhe so pogosto značilni okrogla oblika, prepleteno testo ter dejstvo, da se kruha ne reže, temveč lomi oziroma trga. Pomemben del obreda je tako lomljenje kruha, ki simbolizira povezanost družinskih članov, skupnosti ter prenašanje blagoslova. Praviloma se sestavine obrednih kruhov ne razlikujejo. Večina je pripravljena iz osnovnih sestavin kot vsakdanji kruh: moke, vode, kvasa in soli. Njihova posebnost se kaže v obliki, okrasju, načinu priprave in obredih, ki jih spremljajo. Simbolni pomen je pri tem pomembnejši od samega recepta.

Tradicionalno so kruhe pripravljale ženske, najpogosteje mati, babica ali najstarejša gospodinja. Pri pripravi so pogosto upoštevale določena pravila, kot so čistoča prostora, mirno vzdušje in izogibanje prepirom. Verjelo se je, da se razpoloženje in misli osebe, ki mesi kruh, prenesejo nanj. Pri nekaterih obredih, zlasti porokah, so kruh pripravljale ženske, ki so veljale za srečne v zakonu, saj naj bi svojo srečo prenesle na mladoporočenca.

V srbski kulturi je kruh pomemben tudi v odnosu do gostov. Tradicionalni sprejem gosta s kruhom in soljo velja za enega najstarejših izrazov gostoljubnosti. Kruh predstavlja obilje, dobrodoščilo in pripravljenost deliti to, kar ima družina na voljo, medtem ko sol simbolizira trajnost prijateljstva in zvestobo. Poleg tega se kruha se sme nikoli zavreči ali metati stran. Če kos kruha pade na tla, ga mnogi še danes poberejo in poljubijo kot izraz spoštovanja. Takšno ravnanje izhaja iz prepričanja, da je kruh Božji dar. Zaradi tega se kruh razume kot moralna vrednota, ki človeka opominja na skromnost, hvaležnost in odgovornost do skupnosti.



SLAVSKI KOLAČ IN ČESNICA: KRUH KOT SIMBOL DRUŽINE IN VERE V SRBSKI TRADICIJI

Kruh ob rojstvu otroka

Po pripovedovanju starejše sogovornice so bili ob rojstvu otroka kruhi in pogače pogosto okrašeni s cvetličnimi motivi, ptiči ali sončnimi simboli. Ti okraski so predstavljali življenje, zdravje, rast in dobro prihodnost novorojenca. Kruh je tako postal simbol blagoslova za otroka in njegovo družino. Takšen kruh je navadno pripravila mati ali starejša ženska v družini, kar je poudarjalo prenos znanja in tradicije med generacijami.

Kruh ob poroki

V Srbiji so bili poročni kruhi pogosto okrašeni z različnimi figurami iz testa. Med najpogostejšimi motivi so bili golobi kot simbol zvestobe, klasje kot simbol rodovitnosti, grozdje kot simbol obilja ter prepleteni okraski kot simbol povezanosti zakoncev. Takšni okraski so kruhu dajali poseben pomen in ga razlikovali od vsakdanjega kruha. Poročni kruhi so bili praviloma bogato okrašeni, saj so izražali željo po obilju, sreči in harmoniji v zakonskem življenju.

Kruh ob pogrebu

Pri spominskih obredih, kot je pogreb, se kruh skupaj s kuhanim žitom in vinom prinese k molitvi in blagoslovu. Po obredu se razdeli med navzoče kot skupni spomin na pokojnika. Delitev kruha poudarja povezanost med živimi in mrtvimi ter pomen skupnosti v trenutkih žalovanja. Takšen kruh simbolizira življenje, smrt in upanje na ponovno vstajenje, hkrati pa izraža spoštovanje do pokojnih in prednikov.



SLAVSKI KOLAČ IN ČESNICA: KRUH KOT SIMBOL DRUŽINE IN VERE V SRBSKI TRADICIJI

SLAVSKI KOLAČ - KRUH DRUŽINSKEGA ZAVETNIKA

Najpomembnejši pravoslavni običaj, povezan s kruhom, je krsna slava oziroma praznik družinskega zavetnika. Gre za enega najbolj prepoznavnih in značilnih običajev srbske pravoslavne tradicije. Slava je praznovanje družinskega svetnika, ki se po izročilu prenaša iz generacije v generacijo po moški liniji. Na ta dan družina zbere sorodnike, prijatelje in sosede ter skupaj počasti svojega zavetnika.

Slava ni le verski, temveč tudi pomemben družbeni dogodek, ki poudarja pomen družine, skupnosti in identitete. Osrednji del praznovanja predstavlja obred s slavskim kolačem, vinom in kuhanim žitom. Kolač se blagoslovi, nato pa ga skupaj lomita duhovnik in gospodar hiše. Lomljenje kruha simbolizira enotnost družine, povezanost z Bogom ter prenašanje blagoslova na vse navzoče.

V preteklosti je bila slava predvsem družinski praznik, tesno povezan z domačim okoljem in medgeneracijskim prenosom znanja. Priprava slavskega kolača je bila pomemben del obreda, pri katerem so sodelovali družinski člani.

Danes se običaj ponekod spreminja pod vplivom sodobnega načina življenja. Slavski kolač se pogosto kupi v pekarni ali naroči pri specializiranih ponudnikih, zaradi česar se del znanja in simbolnih pomenov, povezanih z njegovo pripravo, postopoma izgublja. Kljub tem spremembam pa slava ostaja eden najpomembnejših izrazov verske in družinske identitete v srbski pravoslavni tradiciji.



SLAVSKI KOLAČ IN ČESNICA: KRUH KOT SIMBOL DRUŽINE IN VERE V SRBSKI TRADICIJI

ČESNICA - TRADICIONALNI BOŽIČNI KRUH

Drugi pomemben obredni kruh v srbski tradiciji je česnica, tradicionalni božični kruh, v katerega pogosto vstavijo kovanec. Gre za pomemben božični običaj, saj česnica simbolizira vero, skupnost in Božji blagoslov.

Raziskovanju česnice se je posvetil študent Nikola Jovičić iz prvega letnika Kulturne zgodovine, doma iz Novega Sada. V pogovoru s svojo babico je izvedel, da se česnica zamesi zgodaj zjutraj, ko je hiša še tiha, saj verjamejo, da bo takšno, kot začneš božič, tudi vse prihajajoče leto. Česnica simbolizira rojstvo Jezusa Kristusa in prihod svetlobe med ljudi.

Pripravlja se v miru, brez preprirov in grdih besed, saj ljudje verjamejo, da se v kruh vtisnejo misli in občutki tistega, ki ga mesi. Mesenje pogosto spremlja tiha molitev: »Ko mesiš česnico, moliš za zdravje, za otroke, za slovo v hiši. Če ni miru v srcu, ga ni niti v kruhu.«

Česnica je pripravljena iz preprostih sestavin – moke, vode in soli, včasih tudi z dodatkom olja ali masti. Posebno mesto ima kovanec, skrit v testu. Babica je njegovo simboliko pojasnila z besedami: »Kovanec ni zaradi bogastva, ampak zato, da človeka opomni, da je sreča dar od Boga, ne zgolj sad dela.« Kovanec tako ne predstavlja zgolj materialne sreče, temveč Božjo previdnost in opomin, da vse dobro v življenju ni odvisno samo od človekovega truda.

Pomemben del obreda je tudi lomljenje česnice. Kot pripoveduje babica: »Ko se česnica lomi, vsi utihnejo. To je trenutek spoštovanja, ko veš, da smo vsi enaki pred Bogom.« Ob tem je poudarila še: »Dokler se česnica mesi in lomi, vemo, kdo smo in od kod prihajamo.« Poseben pomen ima dejstvo, da se česnica vedno lomi in nikoli ne reže: »Nož razdvaja, roke pa povezujejo. Zato se česnica nikoli ne reže.« in »Česnica je kruh ljubezni. Ne reže se, ker se ljubezen ne deli na silo, temveč se daje.« Po njenem mnenju se na ta način spoštuje božanski red ter utrjuje skromnost in povezanost skupnosti.

Za babico česnica ni zgolj praznični kruh: »Česnica ni kruh, ampak spomin. Ko zadiši, te spomni na dom, družino in vse, ki so pred nami lomili ta isti kruh.« Ob tem je dodala: »Česnica izhaja iz vere, da je kruh svetinja. Kruh je Božji dar, zato se mu pristopa s spoštovanjem.«

Na koncu pogovora je Nikola babico vprašal, zakaj je pomembno, da se ta običaj ohranja tudi danes. Odgovorila mu je: »Narod, ki pozabi svoje običaje, je pozabil tudi samega sebe.« Po njenem mnenju česnica človeka uči hvaležnosti, potrpežljivosti in povezanosti z družino tudi v sodobnem svetu.

Na podlagi pogovora je Nikola ugotovil, da česnica ni le del božične mize, temveč pomemben simbol vere, kulturne dediščine in družinske pripadnosti. Skozi babičine spomine je spoznal, da se ob lomljenju česnice ne deli le kruh, temveč tudi ljubezen, tradicija in identiteta skupnosti.

Viri in literatura:

Marjanović, Vesna. Video predavanje o obrednih kruhkih v srbski tradiciji. Etnografski muzej v Beogradu. Video gradivo RTV Mag.

Laković, Tamara. Intervjuji s starši, starimi starši in drugimi sorodniki o pomenu obrednih kruhov v srbski tradiciji. Terensko gradivo, zbrano v okviru projekta Kruh brez meja, 2026.

Jovičić, Nikola. Intervju z babico o pripravi in pomenu česnice. Terensko gradivo, zbrano v okviru projekta Kruh brez meja, 2026.



SLAVSKI KOLAČ ZA PRAZNOVANJE SVETEGA NIKOLAJA V DRUŽINI LAZAREVIĆ. FOTO: IRINA LAZAREVIĆ, SRBIJA, DECEMBER 2025.

RAMAZANSKE PITICE SIMBOL SKUPNOSTI IN PRAZNOVANJA V MUSLIMANSKI TRADICIJI

RAMAZANSKE PITICE IZ NOVEGA PAZARJA

Davud Prtinac

Ramazanske pitice sodijo med najbolj prepoznavne pekovske izdelke v predelih Srbije z večinskim muslimanskim prebivalstvom, zlasti v Novem Pazarju. Predstavljajo enega najmočnejših simbolov tamkajšnje pekovske tradicije in so tesno povezane s svetim mesecem ramazanom, ki ima v islamski veri poseben pomen.

V Novem Pazarju je navada, da pekarne v času ramazana pripravijo velike količine pitic, po katerih prebivalci prihajajo tik pred iftarjem – večernim obrokom, s katerim verniki prekinejo dnevni post. Ljudje jih ne kupujejo prezgodaj, saj želijo pitice pojesti še tople. Pred pekarnami se zato pogosto vijejo dolge vrste, včasih tudi več kot sto metrov dolge, saj si želijo domov prinesiti sveže pečene in še vroče pitice. Običajno jih kupijo več – za iftar in tudi za suhur, jutranji obrok pred začetkom posta.

Po pripovedovanju sogovornikov so pitice pogosto kupovali otroci, ki so s cekarji v rokah potrpežljivo čakali v vrstah pred pekarnami. Posebej značilne so pitice, posute s semeni črne kumine (ćurekot), ki jim dajejo prepoznaven okus in vonj. Na ta način so pitice povezovale družine in generacije, zaznamovale številna otroštva ter s svojo mehkobo, toplino, aromo in okusom še dodatno obogatile verske praznike. Otroci so se ob tem učili tudi spoštljivega odnosa do kruha. Kot se spominja eden od sogovornikov: »Učili so nas, da je v zadnjem grižljaju kruha blagoslov nafake, medtem ko drobtine, ki jih pustimo za seboj, kličejo proti nebu in se pritožujejo Bogu (Allahu). Zato je bila naša dolžnost, da pojemo vsako drobtino, ki je ostala po obroku.«

Ker odsotnost kruha pogosto simbolizira lakoto, revščino in pomanjkanje, številne humanitarne organizacije v Novem Pazarju med ramazanom organizirajo dobrodne iftarje. Pri teh skupnih obrokih imajo ramazanske pitice posebno mesto in so skoraj nepogrešljiv del praznične mize. Kot simbol delitve, gostoljubnosti in skrbi za druge izražajo eno temeljnih vrednot ramazana – solidarnost s tistimi, ki potrebujejo pomoč.



RAMAZANSKE PITICE SIMBOL SKUPNOSTI IN PRAZNOVANJA V MUSLIMANSKI TRADICIJI



RAMAZANSKE ČAHIJE IN ČARŠIJSKE PEKARNE

Ramazanske čahije so predstavljale posebno vrsto kruha, podeben lepinji, ki je bil tesno povezana z mesecem ramazanom. Značilen je za področje Sandžaka (posebno Novi Pazar) in severnega predela Črne gore. Po pripovedovanju sogovornikov so jih znali pripraviti le domači mestni peki, zato so imele edinstven okus in aromo, ki ju ni bilo mogoče primerjati z nobenim drugim kruhom. Peki iz drugih krajev, ki so prihajali v Novi Pazar in odpirali svoje pekarnice, nikoli niso uspeli pripraviti čahij tako, kot so jih pekli domači mojstri.

V Novem Pazarju sta delovali dve vrsti pekarn. Prve so bile mestne oziroma čaršijske pekarnice (čaršijske pekare), ki so pripravljale posebne vrste kruha in peciva za meščane, obiskovalce ter premožnejše prebivalce. Nekateri izdelki so bili na voljo le ob posebnih priložnostih, na primer med ramazanom.

Drugo skupino so predstavljale pišermanske oziroma soseskarske pekarnice (pišermanske pekare). V njih prebivalci niso kupovali le kruha, temveč so vanje prinašali tudi svoje testo, pekače (tapsije), pladnje za sladice ali posode za pripravo duveča, ki so jih pekarnice spekle v skupnih pečeh. Takšne pekarnice so bile pomembna središča družabnega življenja.

Vsaka pekarna je imela tudi posebne prostore, imenovane odžak sobe (sobe z dimnikom). Tam so obiskovalci med čakanjem na peko kruha lahko pili kavo ali čaj, ki sta bila cenejša kot v kavarnah v mestnem jedru. Peka kruha je tako postala tudi priložnost za druženje in izmenjavo novic.

Sogovorniki se spominjajo še enega zanimivega običaja:

»Vsaka hiša je imela svojo desko, imenovano tahta. Na njej so bile posebne oznake, da ne bi kdo pomotoma vzel tujega kruha. Tako se je vedelo, čigav je kruh in čigava je deska. Vsaka hiša je imela tudi svojo oznako na kruhu, narejeno z ogljem, koščkom lesa ali vžigalico.«

Pred industrializacijo in zaposlovanjem v tovarnah si številne družine niso mogle pogosto privoščiti kruha iz čaršijskih pekarn. Zato so kruh večinoma pripravljale doma ali pa so ga pekle v soseskarskih pekarnah, kjer je peka kruha ostajala pomemben del vsakdanjega življenja in skupnostne kulture.



Viri in literatura:

[Binin Sahan \(YouTube kanal\)](#). Video gradivo o tradicionalni kulinariki in pekovski dediščini Sandžaka.

Novopazarski zbornik 17, 1993. Muzej Ras, Novi Pazar.

Prtinac, David. Intervjuji z dedkom, babico in sogovornikom Asimom. Terensko gradivo, zbrano v okviru raziskovanja ramazanskih pitic in čahij, 2026.

Prtinac, David. Osebni spomini in izkušnje, uporabljeni pri pripravi prispevka.



BANICA, BOGORODIČINA POGAČA, LEPČE IN MILIBROD: KRUHI IN PECIVA MED VERO IN VSAKDANJIM ŽIVLJENJEM V SEVERNI MAKEDONIJI

Irina Lazarević

Kruh ima posebno mesto v verski in kulturni tradiciji Severne Makedonije, kjer prevladuje pravoslavna veroizpoved. Po pripovedovanju starejše sogovornice iz Brždanov kruh predstavlja »božje telo« oziroma simbol samega življenja.

Takšno razumevanje ima globoke korenine v krščanskem nauku, kjer kruh predstavlja Kristusovo telo, hkrati pa tudi v ljudskih verovanjih, v katerih pomeni temelj življenja, preživetja in blagoslova. V tem smislu kruh deluje kot simbolni posrednik med sakralnim in profanim svetom (Risteski 2000, 2011; Svetieva 2003).

V nadaljevanju predstavljamo najpomembnejše obredne kruhe in praznična peciva, o katerih so pripovedovali sogovorniki iz Štipa, Brždanov in Kočanov.



BANICA IN ZELNIK - PRAZNIČNO PECIVO V MAKEDONSKI TRADICIJI



Banica in zelnik sodita med najpomembnejše praznične jedi iz testa v Makedoniji. Čeprav ne gre za kruh v ožjem pomenu besede, imata v obrednem življenju podobno simbolno vlogo kot obredni kruhi v drugih kulturah.

Banica je pita iz tankega vlečenega testa, polnjena s sirom, skuto, jajci, špinačo ali drugimi nadevi. V Severni Makedoniji, Bolgariji in delu Srbije je zelo razširjena in se pripravlja tako za vsakdanje kot praznične priložnosti. Za božič in novo leto ima lahko tudi obredno funkcijo, saj vanjo skrijejo kovanec.

Zelnik pa je posebna vrsta pite iz vlečenega testa, ki je značilna predvsem za Makedonijo. Njegovo ime izhaja iz besede zelje oziroma zelenje, saj je bil prvotno polnjen z zeljem ali porom, danes pa poznamo številne različice (s sirom, špinačo, mesom ipd.). Običajno je večji, pripravljen v plasteh ali zvitkih in velja za eno najbolj prepoznavnih jedi makedonske kuhinje.

Za božični večer (Badnjak) se pripravljata obe vrsti pit. Kot navaja sogovornica iz Štipa: »Banico pripravljajo za badnji večer, otroci pa jo pred večerjo odnesejo ven pred vrata, jo trikrat zavrtijo in povabijo Boga, naj pride jesti z njimi«.

Ta običaj jasno kaže, kako se skozi kruh vzpostavlja simbolna komunikacija z božanskim ter poudarja pomen skupnosti in gostoljubja (Svetieva 2003).

Vendar banica ni povezana le s praznovanjem, temveč tudi s spominjanjem pokojnih. Pripravljajo jo ob določenih spominskih obredih in ob posebnem dnevu, imenovanem Baničko, ki ga ponekod obeležujejo v soboto pred praznikom Pročka. Takrat matere pečejo banico v spomin na umrle otroke, kar odraža ljubezen, žalovanje in trajno povezanost med živimi in pokojnimi (Svetieva 2003). Pročka je pravoslavni praznik odpuščanja, ki ga v Severni Makedoniji obeležujejo na zadnjo nedeljo pred začetkom velikega posta. Na ta dan ljudje prosijo drug drugega za odpuščanje, obiskujejo sorodnike in pripravljajo posebne praznične jedi (Risteski 2000, 2011).

LEPČE S KOVANCEM

Pomemben simbolni pomen ima tudi lepče s kovancem, obredni kruh, ki ga pripravljajo ob pomembnih praznikih. Po pripovedovanju sogovornikov ga pravoslavni kristjani najpogosteje pečejo za badnji večer (božični večer), medtem ko ga Vlahi pripravljajo ob prazniku Vasilica, pravoslavnem novem letu, ki ga praznujejo 14. januarja. Vlahi (Aromuni) so romanska etnična skupnost na Balkanu, ki v Severni Makedoniji še danes ohranja številne posebne običaje, povezane s praznikom Vasilica.

V kruh je skrit kovanec, za katerega verjamejo, da bo tistemu, ki ga najde, v prihajajočem letu prinesel srečo, zdravje in blagostanje. S tem običajem je povezana tudi ljudska pripoved, po kateri je bil Vasilica bogat človek, ki ni znal deliti svojega premoženja z revnimi. Da bi pokazal dobro voljo, je v kruh skril zlatnik. Od tod naj bi izviral običaj vstavljanja kovanca v praznični kruh. Ne glede na zgodovinsko verodostojnost pripovedi ta obred simbolizira srečo, blagostanje, delitev dobrin in solidarnost med ljudmi.

Podoben običaj poznajo tudi v Kočanih, kjer za božič in Vasilico pripravijo posebno pogačo, v katero skrijejo novčič. Po pripovedovanju sogovornikov ima ta običaj globok simbolni pomen, saj verjamejo, da bo oseba, ki v svojem kosu kruha najde novčič, v prihajajočem letu deležna sreče, zdravja in blaginje. Običaj skrivanja kovanca v praznični kruh je razširjen v številnih pravoslavniških okoljih Balkana. Čeprav se kruhi razlikujejo po imenu, obliki in načinu priprave, povsod izražajo podobno željo po sreči, zdravju, blagostanju in povezanosti družine v novem letu.



BOGORODIČINA POGAČA - KRUH OB ROJSTVU OTROKA

Pomembno vlogo ima kruh tudi ob rojstvu otroka. V Severni Makedoniji pripravljajo posebno Bogorodičino pogačo, ki jo običajno spečejo tri dni po rojstvu novorojenčka. Ob pogači pogosto postrežejo tudi tiganice oziroma ocvrto testo, ki ga ponudijo sorodnikom in obiskovalcem.

Dodajanje sladkorja, medu ali drugih sladkih sestavin simbolizira željo, da bi imel otrok srečno, zdravo in »sladko« življenje. Pogača ni le praznična jed, temveč tudi simbol blagoslova, zaščite in dobrih želja za mater ter novorojenčka. V ljudskem izročilu ima kruh tudi zaščitno funkcijo, saj naj bi otroka varoval pred nesrečo in mu zagotavljal zdrav razvoj ter dobro prihodnost.



MILIBROD ALI KOZINJAK - VELIKONOČNI KRUH BLAGOSTANJA

Posebno mesto med obrednimi kruhi zavzema milibrod oziroma kozinjak, tradicionalni velikonočni kruh iz zahodnega dela Severne Makedonije. Po videzu in sestavi je podoben italijanskemu panettonu, saj je pripravljen iz bogatega testa z jajci, mlekom in maslom. Pogosto je spleten in obogaten z orehi, makom, rozinami, marmelado ali čokolado, njegova značilnost pa je mehka in rahla tekstura.

Milibrod velja za praznični kruh, ki simbolizira srečo, blagostanje in družinsko harmonijo. Pripravljajo ga predvsem ob velikonočnih praznikih, ko predstavlja pomemben del praznične mize. Njegovo ime izhaja iz besede mil, ki pomeni prijeten, ljub ali drag, zato kruh simbolno izraža tudi željo po dobrih medsebojnih odnosih, povezanosti in blagostanju v družini (Risteski 2010????).

Izpostaviti še velja, da kozinjak poznajo tudi v Bolgariji (kozunak), Srbiji in Romuniji (cozonac), gre za širšo balkansko velikonočno tradicijo, ki pa je v Severni Makedoniji dobila svoje lokalne različice.



POMEN KRUHA V VSAKDANJEM ŽIVLJENJU

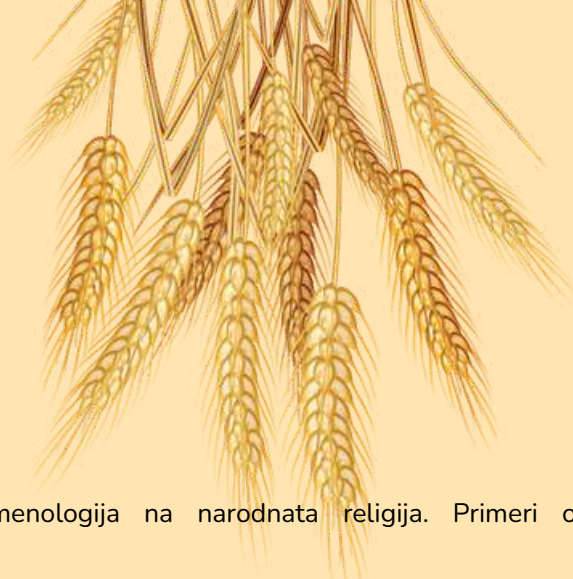


V Severni Makedoniji si je vsakdanji obrok skoraj nemogoče predstavljati brez kruha. Najpogosteje ga jedo z ajvarjem, sirom, kajmakom ali suhomesnatimi izdelki, zato predstavlja temelj preprostih, a hranljivih obrokov. Takšen način prehranjevanja je v zadnjih letih postal prepoznaven tudi zunaj Balkana. Angleški članek *The Science and Nutrition Behind the Viral Balkan Breakfast*, objavljen v reviji *National Geographic* (Worthington 2024), ga predstavlja kot »balkanski zajtrk«, ki je postal sinonim za tradicionalni balkanski način uživanja kruha. Kruh se uporablja tudi za »pobiranje« hrane s krožnika, zlasti tradicionalne jedi gravče na tavče ali različnih omak, kar poudarja njegovo praktično vlogo v vsakdanji prehrani. Takšna vsakodnevna raba kruha dodatno potrjuje, kako globoko je zakoreninjen v makedonski kulturi in načinu življenja.

Sogovorniki so večkrat poudarili, da je bil kruh nekoč rezultat velikega truda in dela. Zato je bilo znanje njegove priprave izjemno cenjeno. Posebej zanimiv vidik predstavlja tradicionalna fermentacija testa v času pred uporabo industrijskega kvasa. Takrat so poznali različne načine priprave domačega vzhajalnega nastavka. Ena od sogovornic je pripovedovala, da se je od svoje matere naučila pripravljati domači kvas iz čičerike. Zrna čičerike so namakali v topli vodi in jih pustili stati, dokler ni stekel proces naravne fermentacije. Nastala tekočina je služila kot vzhajalni nastavek za testo. Kasneje so za vzhajanje uporabljali tudi del že fermentiranega testa, ki so ga shranili od prejšnje peke.

Dekleta so se priprave kruha pogosto naučila že pri desetih letih. Znanje so jim posredovale matere, babice in druge starejše ženske v družini, one pa so ga pozneje prenašale na svoje otroke in vnuke. Ena od sogovornic je poudarila, da je čutila dolžnost naučiti peke kruha tudi svoje vnukinje in vnuke, saj je verjela, da se s tem ne prenaša le kuharsko znanje, temveč tudi družinske vrednote, potrpežljivost, spoštovanje do dela in hvaležnost za hrano. Takšna medgeneracijska izmenjava pomembno prispeva k ohranjanju kulturne dediščine in družinskega spomina.

Raziskava kaže, da simbolni pomen kruha kljub industrializaciji in njegovi vsakodnevni dostopnosti ostaja živ. Tradicija se ne izgublja, temveč se prilagaja sodobnemu načinu življenja. Kruh danes ni več predvsem sredstvo za preživetje, temveč simbol topline doma, družinske povezanosti in občutka varnosti. Kot je poudarila ena od sogovornic, kruh »povezuje družino« ter krepi občutek ljubezni, pripadnosti in skupnosti. Prav skozi takšne vsakdanje in obredne prakse postaja kruh pomemben nosilec kolektivne identitete in kulturnega spomina.



Viri in literatura:

Risteski, Ljupčo S. 2011. »Fenomenologija na narodnata religija. Primeri od makedonskata narodna tradicija.« EtnoAntropoZoom 7: 132–157.

Risteski, Ljupčo S. 2000. »Space and Boundaries Between the Worlds.« EtnoAntropoZoom 1: 154–179.

Svetieva, Aneta. 2003. »Ženski seniorat i pratečki pojavi vo tradiciskata kultura na Makedoncite.« EtnoAntropoZoom 3: 120–135.

Worthington, Leah. 2024. The Science and Nutrition Behind the Viral Balkan Breakfast. National Geographic, 24. oktober 2024. Dostopno na: <https://www.nationalgeographic.com/culture/article/balkan-breakfast-tiktok-trend> (15. maj 2026).

Intervjuji z informatorji iz Štipa, Brždanov in Kočanov, ki jih je leta 2026 v okviru projekta PUŠ opravila avtorica prispevka.

iz roke v roko,
skupno vsem.



OD POLENTE DO MASLENEGA KRUHA: KRUŠNA DEDIŠČINA VIPAVSKE DOLINE, GORIŠKE IN KRASA

NATALIJA BAJC, EDITA ČEBRON VUKOTIĆ, ALESSANDRO MARANGON



V sodobni potrošniški družbi, ki jo zaznamuje materialno izobilje, kruh pogosto dojemamo kot samoumevno vsakdanje živilo, ki je zlahka dostopno na policah trgovin. Zgodovinski pogled pa razkriva, da beseda kruh nosi številne kulturne pomene in sporočila.

Po eni strani vzbuja pozitivne asociacije na domačnost, toplino, varnost ter neprekinjeno družinsko tradicijo, zlasti ob praznikih. Po drugi strani pa obuja tudi spomine na obdobja revščine, pomanjkanja in boja za vsakdanji kruh.

V Vipavski dolini, na Krasu in Goriškem bel pšenični kruh dolgo ni bil vsakodnevna hrana, temveč praznična jed in simbol blaginje. Ob običajnih obrokih so ga pogosto nadomeščali polenta, koruzna pogača ali druge jedi iz koruze, medtem ko je bil pšenični kruh rezerviran za največje cerkvene praznike in pomembne življenjske dogodke.

OD POLENTE DO MASLENEGA KRUHA: KRUŠNA DEDIŠČINA VIPAVSKE DOLINE, GORIŠKE IN KRASA

POLENTA – VSAKDANJA HRANA IN SIMBOL SKUPNOSTI

Kruh že stoletja predstavlja eno temeljnih živil na Slovenskem, vendar ni bil v vseh pokrajinah enako dostopen. Na Primorskem in v alpskih pokrajinah so ga pri vsakodnevnih obrokih pogosto nadomeščali polenta, koruzna pogača ali druge jedi iz koruze. Na Planini pri Ajdovščini starejši prebivalci še danes pripovedujejo, da so »polento jedli vsak večer, marsikdaj tudi za zajtrk (frjšk)« (Fakin Bajec 2012), saj kruha na mizi pogosto ni bilo.

V Vipavski dolini so najpogosteje pripravljali rumeno polento, medtem ko je bila v Brdih bolj razširjena bela polenta iz bele koruzne moke, ki je veljala za kakovostnejšo in bolj cenjeno. Rumena polenta, imenovana tudi »rusa«, je veljala za skromnejšo jed z nekoliko drugačnim okusom.

Priprava polente je bila pravi domači obred. Kuhali so jo v velikih bakrenih ali železnih kotlih, obešenih na verigo nad odprtim ognjiščem. Preden so v vrelo slano vodo vsuli koruzno moko, so del vode odlili in jo shranili za primer, če bi polenta med kuhanjem postala pretrda. Kuhanje je trajalo približno pol ure in je zahtevalo neprestano mešanje z leseno kuhalnico, da je polenta postala gladka in enakomerno kuhana. To naporno opravilo so največkrat opravljale ženske. Ko se je polenta začela ločevati od sten kotla, je pomenilo, da je pripravljena.

Po pripovedovanju sogovornice iz Koprivnega v Brdih so kuhano polento z nitjo za šivanje razdelili v obliki križa. Ta preprosta gesta je imela močan simbolni pomen, saj je križ blagoslovil hrano in varoval družino, preden je bila polenta razdeljena med navzoče.

Otroci so z nestrpnostjo čakali trenutek, ko so lahko postrgali kotel. Krusto, ki se je med kuhanjem naredila na njegovih stenah, so odtrgali z vilicami ali nožem in jo pojedli kot posladek po večerji. Najmlajši so si pripravljali prave »sendviče«, tako da so kos tople polente stisnili med dve hrustljavi krusti. Ženske pa so krusto rade namakale v mleko ali belo kavo.

Polenta ni bila le vsakdanja hrana, temveč tudi izraz medsebojne pomoči in solidarnosti. V Koprivnem je veljala navada, da so sosede družini, ki ji je zmanjkalo koruzne moke, prinesli svojo moko ali pa so polento skuhal kar pri njih doma. Hrana je tako postala izraz povezanosti, skrbi in medsebojne podpore. Če je polenta ostala od večera, so jo naslednje jutro prepražili s koščki svinjine, slanine ali masla. Kadar pa je bila vsa porabljena, so jo skuhal na novo, zlasti v času največjih kmečkih opravil, ko so ljudje odhajali na delo že zgodaj zjutraj.

Poleg rumene in bele polente so poznali tudi različice iz mešanice koruzne, ajdove in pšenične moke. Če so med kuhanjem dodali mleko in maslo, so pripravili tako imenovano izboljšano polento. Enako ime je nosila tudi polenta, obogatena z omako iz prepraženih koščkov svinjine, pšenične moke in kisa. Če so omako prelili čez polento, so takšno jed imenovali zavinjena polenta.

Ko družinski spomin oživi skozi kruh

»Polenta in kruh imata tudi zame poseben osebni pomen, saj me spominjata na zgodbe mojih starih staršev. Babica je pripovedovala, da je njena mama Margherita (Marijeta) skrbela za sušenje pšenice. Ko se je zrnje dovolj posušilo, ga je nasula v vrečo, moj praded Gigi pa jo je naložil na kolo in jo odpeljal k mlinarju Basaldelliju, ki je imel mlin v Koprivnem. Med drugo svetovno vojno je bilo dovoljeno zmleti le omejeno količino žita, določeno s prehranskimi karticami. Kadar je pradedu ostalo nekaj pšenice več, mu je mlinar Basaldelli, ki je med domačini veljal za poštenega in dobrosrčnega človeka, predlagal, da se čim hitreje vrne domov v Montono po drugo vrečo. Če mu je uspelo priti nazaj v eni do poldrugi uri, mu je zmlel tudi drugo vrečo, ne da bi na prehransko kartico odtisnil dodatni pečat.

Praded je babici večkrat pripovedoval, kako naporna je bila ta pot. S kolesom je moral premagati strm vzpon skoraj do vrha Krminske gore, doma naložiti še eno težko vrečo pšenice in se v dogovorjenem času vrniti v Koprivno. Ta zgodba ne govori le o težkem kmečkem življenju v času vojne in pomanjkanja, temveč tudi o medsebojnem zaupanju, solidarnosti in pripravljenosti pomagati drug drugemu. Prav zaradi takšnih zgodb kruh ni le hrana, temveč nosilec družinskega spomina in življenjskih vrednot« (Alessandro Marangon).



Ob večjih cerkvenih praznikih so tradicionalno pekli bogat sladki kruh iz pšenične moke, jajc, masla, mleka in sladkorja, ki je bil v Vipavski dolini poznan kot masleni kruh, na Krasu in okolici pa pinca. Pripravljali so ga predvsem za veliko noč, pa tudi ob pomembnih zakramentih, kot sta birma in poroka.

Ob birmi so botri birmancem prinašali birmanske kolače kot darilo, medtem ko so prvoobhajanci na dan prvega svetega obhajila za zajtrk v župnišču prejeli bel sladek hlebček, ki je bil v času splošnega pomanjkanja prava redkost in posebno praznično doživetje. V velikonočnem času okrogel hlebec maslenega kruha simbolizira Jezusovo trnovo krono, hkrati pa oznanja novo življenje in skrivnost vstajenja. Starejše generacije so ga uživale s kuhanim pršutom. V zadnjih desetletjih je v večjem delu Slovenije njegovo mesto na praznični mizi postopoma prevzela potica, ki je po tradiciji pečena v okroglem modelu.

V osemdesetih letih 20. stoletja se je iz sosednje Italije na Goriško in na Kras delno razširil tudi panettone, bogat praznični sladki kruh za božič, ki ga starejše generacije prej niso poznale. Podobno velja za colombo pasquale, velikonočni sladki kruh s kandiranim sadjem in mandlji v obliki goloba, ki je zaradi dolgoletnih čezmejnih stikov postal del praznične kulinarčne ponudbe in še danes simbolizira povezanost družin na obeh straneh meje.



KORUZNI KRUH, POGAČA IN POLENTA OB VSAKODNEVNIH OPRAVILIH

Geografske in podnebne značilnosti slovenskih pokrajin so neposredno vplivale na vrste kruha, ki so ga ljudje pripravljali in uživali. Ajdov kruh, značilen po temnejši barvi in specifičnem okusu, je bil razširjen predvsem v notranjosti Slovenije, medtem ko ga na Primorskem zaradi podnebnih razmer skoraj niso poznali. Na Gorenjskem in Štajerskem je prevladoval rženi kruh – gost, težak in nasiten, zgodovinsko tesno povezan z revnejšim kmečkim okoljem, saj je rž uspevala tudi na manj rodovitnih tleh in v ostrejših podnebnih razmerah.

Pričevanja iz Prvačine, Brd ter Cola oziroma Križne Gore razkrivajo, da je bil odnos do kruha pred drugo svetovno vojno in še v prvih desetletjih po njej bistveno drugačen od današnjega. V revnejših kmečkih okoljih in hribovitih predelih je vse do sredine 20. stoletja prevladoval koruzni kruh, polenta ali koruzna pogača iz oparjene koruzne moke, saj je bila pšenica za vsakdanjo prehrano predraga. Po pripovedovanju sogovornikov so koruzni kruh pekli enkrat ali dvakrat na teden. V različnih krajih so ga poimenovali različno: v Ajdovščini turšen kruh, v Braniku trščakov kruh, v Planini in Gabrjah pa tršen kruh.

Po drugi svetovni vojni so kruh začeli peči v štedilnikih (špargetih), pred tem pa so prevladovale krušne peči, v katerih so naenkrat spekli več hlebcev. V številnih družinah je kruh pogosto nadomeščala koruzna pogača, pripravljena iz koruznega zdroba. V času, ko so še kuhali na odprtih ognjiščih, so jo pekli pod železno pokrovko, prekrito z žerjavico, pozneje pa v štedilniku. Revnejše družine so koruzno pogačo pekle približno na tri dni. Hitro je postala trda, zato jo sogovorniki niso marali.

V Prvačini med obema svetovnima vojnama domača peka kruha ni bila splošno razširjena, temveč so ljudje kruh večinoma kupovali v krajevnih pekarnah, ki so zato dobro uspevale. Zaradi zaslužka aleksandrink, ki so delale v Egiptu in denar pošiljale svojim družinam, je bil življenjski standard v številnih gospodinjstvih nekoliko višji kot drugod po Vipavski dolini, kar se je odražalo tudi v kupni moči in odnosu do kruha. Kljub temu je bilo življenje večine prebivalcev še vedno skromno. V pekarnah so zato pekli majhne štručke, saj si številne družine večjih hlebcev niso mogle privoščiti. Pri domači peki so pogosto mešali belo in koruzno moko, pri čemer je prevladovala koruzna moka, s čimer so varčevali z dragoceno pšenico. Domači beli kruh so najpogosteje pekli le ob večjih cerkvenih praznikih in drugih pomembnih družinskih dogodkih.

KORUZNI KRUH, POGAČA IN POLENTA OB VSAKODNEVNIH OPRAVILIH

Povsem drugačno sliko ponujajo pričevanja s hribovitega območja Križne Gore nad Colom, kjer je na starih domačijah prevladovala vsakodnevna domača peka kruha. Na več kot dvesto petdeset let stari domačiji pri Šuničarju, katere ime izhaja iz narečne besede za pšenico, je bil kruh nepogrešljiv spremljevalec vsakdanjega življenja. Ker družine niso imele sodobnih možnosti shranjevanja in zamrzovanja hrane, so morale kruh peči sproti, praviloma vsak dan. Vsakdanji kruh je bil pripravljen izključno iz črne oziroma enotne moke, medtem ko je bila bela moka namenjena le premožnejšim domačijam ali posebnim priložnostim.

V tem okolju je imel kruh pomembno vlogo tudi med košnjo, ki je veljala za največji kmečki in družinski delovni praznik. Zanimivo je pričevanje sogovornikov z časa po 2. sv. vojni, da je bil kupljeni kruh iz trgovine otrokom okusnejši in bolj zaželen od doma pečenega. Okušali so ga predvsem v času košnje, ko zaradi zahtevnega dela na polju doma ni bilo časa za peko. Kupljeni kruh je zato predstavljal pravo redkost in svojevrsten prestiž.

Ob nedeljah so matere otrokom pogosto spekle šartelj – sladek kruh iz bele moke z dodatkom sladkorja, margarine in jajc, ki je bil za številne družine edino dostopno praznično pecivo. Tudi do starega in posušenega kruha so se vedli z velikim spoštovanjem. Nikoli ga niso zavrgli, temveč so ga porabili za pripravo oparjenih šnit, ki so jih prelili s stopljenim maslom in posuli s sladkorjem. Tako so izkoristili prav vsako drobtino.



»ČLOVEK NE ŽIVI SAMO OD KRUHA« – ZAKLJUČNE MISLI



Primerjalna analiza zgodovinskih virov, terenskih raziskav in osebnih pričevanj kaže, da danes živimo na pomembni prelomnici med generacijami. Na eni strani so starejši rodovi, ki so izkusili pomanjkanje, revščino in lakoto. Zanje je bil kruh pogosto temeljno, včasih celo edino živilo, zato do njega še danes gojijo globoko spoštovanje, prepleteno s hvaležnostjo in nostalgijo. Kruh ni bil le hrana, temveč spremljevalec vsakdanjega življenja, simbol doma ter pomemben povezovalni element družine in skupnosti.

Na drugi strani odraščajo mlajše generacije v času materialnega izobilja, ko je kruh postal samoumevno živilo in pogosto le ena izmed številnih možnosti na vsakodnevni mizi. Takšen odnos je posledica širših družbenih in gospodarskih sprememb, ki so prinesle večjo dostopnost hrane in bistveno pestrejšo prehrano kot nekoč. Prav zaradi izkušenj pomanjkanja starejši ljudje pogosto z nelagodjem opazujejo brezbrizen odnos do hrane, zavržke kruha in izgubljanje spoštovanja do dela, ki je potrebno za njegovo pridelavo in pripravo.

Ljudska modrost pravi, da človek ne živi samo od kruha. Ta misel nas opominja, da so za kakovostno življenje enako pomembni ljubezen, družina, zdravje, medsebojno spoštovanje in občutek pripadnosti skupnosti. Prav te vrednote so danes morda bolj ogrožene kot sam kruh.

Zato je pomembno ohranjati in prenašati ne le znanje o peki kruha, temveč tudi razumevanje njegovega kulturnega in simbolnega pomena. Medgeneracijske delavnice, pripovedovanje zgodb, raziskovanje družinskih receptov in vključevanje mladih v pripravo kruha so lahko pomembni načini, kako dediščino ohranjati živo. Ko se zavedamo, da dom, hrana in družina nikoli niso bili samoumevni, drugače razumemo tudi svojo odgovornost do ljudi, narave in skupnosti.

Kruh zato nikoli ne bo zgolj industrijski pekovski izdelek. V sebi nosi zgodovino človeškega dela, spomin na preživetje, vero, praznovanja, migracije in družinske zgodbe. Vsakič, ko ga razlomimo in delimo z drugimi, obnavljamo eno najstarejših človeških praks – delitev hrane kot izraz zaupanja, solidarnosti in povezanosti. Prav zato kruh ostaja trajen simbol kulturne dediščine, kolektivnega spomina in medčloveške bližine.

Viri in literatura:

Fakin Bajec, Jasna. 2012. »Poljnto smo jejli vsak večjr, košn buot magar td zo frjšk«; o pridelavi koruze, ličkanju in kuhanju polente na Planini med preteklostjo in izzivi v prihodnosti. Planina: Društvo gospodinj in dramska skupina Planina pri Ajdovščini.

Fakin Bajec, Jasna, 2015. Furlanska koroza in polenta v poljedelski in kulinarčni tradiciji Zgornje Vipavske doline. Izvestje Raziskovalne postaje ZRC SAZU v Novi Gorici, let. 12. 23–29. <https://ojs.zrc-sazu.si/izvestje/article/view/9404/8766>

Ovsec, J. Damjan. 2002. Kruh – od zgodovine do simbola. V: Daj nam danes naš vsakdanji kruh. Cerklje na Gorenjskem: samozaložba J. D. Oberč.

Renčelj, Stanislav; Prajner, Marija; Bogataj, Janez, 1993. Kruh na Slovenskem. Ljubljana: Kmečki glas.

Terenski intervjuji s prebivalci Prvačine, Cola in Križne Gore, ki so jih v okviru projekta PUŠ opravila avtorica prispevka.



FOTOGRAFIJA 1: PINCA IZ MLINOTESTA – SODOBNA RAZLIČICA TRADICIONALNEGA VELIKONOČNEGA PRAZNIČNEGA KRUHA. VIR: ARHIV MLINOTESTA D. D.



FOTOGRAFIJA 2: POTICA, TRADICIONALNO SLOVENSKO PRAZNIČNO PECIVO, KI JE V SODOBNEM ČASU V ŠTEVILNIH SLOVENSKIH POKRAJINAH POSTOPOMA NADOMESTILO PINCO KOT OSREDNJE VELIKONOČNO JED. VIR: ARHIV MLINOTESTA D. D.



FOTOGRAFIJA 3: TRADICIONALNA PRIPRAVA KORUZNE POGAČE POD ŽELEZNO POKROVKO NA ODPRTEM OGNJIŠČU. VIR: ARHIV DRUŠTVA GOSPODINJ IN DRAMSKE SKUPINE PLANINA PRI AJDOVŠČINI.



4. POGLAVJE

»TEŽKO PRISLUŽEN KRUH JE SLAJŠI«



IZVLEČEK

Razvoj industrije v Ajdovščini od 16. stoletja dalje je bil neločljivo povezan z reko Hubelj, ki je poganjala mline, fužine in druge obrate ter omogočila prehod iz obrtne v industrijsko proizvodnjo.

Voda – najprej kot vodna sila, pozneje pa tudi v obliki pare – je postala ključni vir energije, ki je zaznamoval industrijsko revolucijo ter korenito spremenil gospodarstvo in vsakdanje življenje ljudi. Kako je voda postala gonilo tehnološkega napredka? Kako sta industrijska revolucija in parni stroj vplivala na peko kruha? In kako so tehnološke ter družbene spremembe preoblikovale pekarsko obrt in naš odnos do vsakdanjega kruha?



TOVARNA MLINOTEST V 50. LETIH 20. STOLETJA. VIR: ARHIV MLINOTEST D.D.

KRUH IN INDUSTRIJSKA REVOLUCIJA



PLATON BALABKIN

Kaj si predstavljamo, ko govorimo o industriji? Marsikdo najprej pomisli na velike tovarne, visokotehnološke procese, pa tudi na onesnaževanje okolja. Vendar sta industrija in zlasti njen razvoj v času industrijske revolucije prinesla veliko več, kot se morda zavedamo v vsakdanjem življenju. Brez industrijske revolucije danes ne bi imeli računalnikov, številnih drugih tehnoloških pripomočkov, pa tudi ne dobrin, kot so banane, ki v Evropo prihajajo po razviti prometni in logistični infrastrukturi.

Kako je svet postal tako povezan, kot ga poznamo danes? Odgovor na to vprašanje lahko poiščemo v tehnološkem napredku, katerega pomembna prelomnica je bila prav industrijska revolucija.

Tema industrijske revolucije je zelo obsežna, zato se bomo v tem prispevku osredotočili na najpomembnejše dosežke, ki so spodbudili razvoj industrije na Slovenskem ter vplivali na spremembe v proizvodnji kruha. Posebno pozornost bomo namenili parnemu stroju, osrednjemu motorju takratnega tehničnega napredka.

ZGODOVINA INDUSTRIJSKE REVOLUCIJE

Industrijska revolucija - tehnološke, gospodarske, družbene in kulturnozgodovinske spremembe so od konca 18. stoletja v temeljih spremenile človeško civilizacijo. Izraz »revolucija« se je za opis teh procesov uveljavil šele v 19. stoletju, ko so ga – po analogiji s Francosko revolucijo – uporabljali predvsem angleški in francoski socialisti. Že v drugi polovici 19. stoletja se je nato uveljavil tudi v ekonomski in zgodovinski literaturi.

Po tradicionalnih razlagah je bila industrijska revolucija rezultat prelomnih tehničnih iznajdb, ki so spodbudili nastanek strojne proizvodnje in po izpopolnitvi parnega stroja (J. Watt, 1769) uporabo parne energije v proizvodnji in prometu. Zgodovinarji pa že nekaj časa opozarjajo, da so bili za gospodarski napredek poleg tehničnih dosežkov potrebni številni drugi dejavniki: akumulacija kapitala, razvita agrarna in neagrarna proizvodnja, enoten nacionalni trg, učinkovit finančni in prometni sistem in razpoložljiva delovna sila. V tem pomenu je predstavlja industrijska revolucijadolgotrajnejši proces, ne enkratni preobrat.

Začela se je ok. leta 1780 v tekstilni industriji v Angliji in se nadaljevala s spremembami v metalurgiji, s parno plovbo in gradnjo železnic v 1. polovici 19. st. Do ok. leta 1820 - 1830 je bila omejena na Veliko Britanijo, šele nato se je širila na evropsko celino. Najvidnejše posledice industrijske revolucije so bile:

- prestrukturiranje gospodarstva in družbe v korist neagrarnih panog in mestnega prebivalstva,
- nastajanje velikih mest, strojnih tovarn, industrijskega proletariata in novih družbenih razmerij,
- rast mednarodne menjave, ponudbe in potrošnje z oblikovanjem novega načina življenja in mišljenja.



Nekateri avtorji govorijo o 3 industrijskih revolucijah. Prva je povezana z uporabo parnega stroja, druge z uporabo električne energije in nafte, tretja pa je posledica uporabe atomske energije.¹ Posamezne pridobitve industrijske revolucije so se na Slovenskem uveljavile že v 1. pol. 19. stoletja. V Trstu so leta 1818 splovili prvi parnik na Jadranskem morju, 1819 so prav tako v Trstu postavili parni stroj za parni mlin. Leta 1847 je na slovenskem ozemlju delovalo 25 parnih strojev. Pomembne spremembe so doživljale tudi tekstilna industrija, črna metalurgija (Železarna na Prevaljah se je leta 1835 prva v avstrijskih deželah usposobila za potrebe železniške gradnje) in papirstvo (Strojna papirnica v Vevčah 1842). Po letu 1820 so nastale prve hranilnice, modernizacija podjetij in proizvodnje pa je omogočal zlasti dunajski in tržaški kapital.



PARNI STROJ. TEHNIŠKI MUZEJ SLOVENIJE. [HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=4ZIYYLK9BUE](https://www.youtube.com/watch?v=4ZIYYLK9BUE)

Pomemben posredovalec novega znanja in tehnoloških postopkov je bilo Gospodarsko in podporno industrijsko-obrtno društvo za Notranjo Avstrijo iz Gradca. Društvo si je s svojim glasilom, obrtnimi razstavami ter podružnicama v Ljubljani in Celovcu prizadevalo za dvig strokovnega šolstva in modernizacijo podjetij. Kljub precejšnjemu povečanju proizvodnje v različnih industrijskih panogah, zlasti v železarstvu in premogovništvu, pa se je gospodarsko življenje na Slovenskem vse do sredine 19. stoletja odvijalo po starih proizvodnih postopkih. Večje spremembe so nastopile šele z gradnjo Južne železnice (1857), ki je skupaj z odpravo fevdalnega sistema in uvedbo obrtne svobode pospešila preobrazbo gospodarstva in družbe na Slovenskem v drugi polovici 19. stoletja.²

¹ Enciklopedija Slovenije, gl. ur. Marjan Javornik et al. (Ljubljana: Mladinska knjiga, 1990), s. v. "Industrijska revolucija".

² Enciklopedija Slovenije, s. v. "Industrijska revolucija".



PARNA PEČ – SIMBOL INDUSTRIJSKEGA RAZVOJA PEKARSTVA

Glavni simbol industrijske revolucije je parni stroj, s katerim je povezana tudi parna peč v Rustjevi hiši kruha in delovanje Jochmanovega mlina.

Parni stroj je postal eden najpomembnejših simbolov industrializacije. Njegovo delovanje temelji na preprostem načelu: voda se v parnem kotlu s pomočjo goriva (najprej lesa in premoga, pozneje tudi nafte) segreje do vrelišča in se spremeni v paro. Ta pod visokim tlakom potisne bat v valju ter ustvari mehansko energijo, ki poganja različne stroje. Po opravljenem delu se para ohladi oziroma kondenzira in se vrne v kotel, kjer se cikel ponovi. S tem je človek naravno energijo pretvoril v mehansko moč, ki je omogočila hitrejši razvoj industrije.³

Prvi poskusi razvoja parnega stroja segajo v konec 17. in začetek 18. stoletja. Ključen preboj je dosegel škotski inženir James Watt, ki je leta 1769 patentiral pomembne izboljšave obstoječega parnega stroja in omogočil njegovo široko industrijsko uporabo.⁴ V prvi polovici 19. stoletja je parni stroj postal glavni vir energije za pogon strojev, lokomotiv in parnikov. Med pomembnejšimi mejniki so bili prva uporabna parna lokomotiva Richarda Trevithicka (1804), prva javna železnica z lokomotivo Georgea Stephensona (1825) ter parnik Roberta Fultona (1807). Tudi po začetku elektrifikacije konec 19. stoletja, ko so začele delovati prve velike elektrarne (Thomas A. Edison 1882, Nikola Tesla 1893), je para ostala eden najpomembnejših virov energije za proizvodnjo električne energije.⁵

Na Slovenskem je prvi parni stroj začel delovati v Trstu leta 1819. V industrijo je na Slovenskem začel uvajati parni pogon angleški podjetnik Willjam Moline, 1835 so bili postavljeni parni stroji v njegovi cukrarni v Ljubljani, 1839 v predilnici v Ljubljani; 1840 prvi parnik na Ljubljani. Postopoma se je začel uvajati parni stroji tudi v drugih industrijskih obratih, 1837 v rudniku živega srebra v Idriji. Že leta 1883 se je v Mariboru uporabljali parni stroj za pogon dinam in proizvodnjo električnega toka. L. 1900 so parni stroj poganjali 15 od 35 elektrarn, največja je bila v Ljubljani zgrajena leta 1898.

Na slovensko ozemlje je parni stroj prišel v začetku 19. stoletja. Leta 1818 je med Trstom in Benetkami začel pluti prvi kolesni parnik, leto pozneje pa so v Trstu začeli uporabljati prve parne stroje. Parni pogon je v industrijo na Slovenskem začel uvajati angleški podjetnik William Moline, ki je leta 1835 v svoji Cukrarni v Ljubljani postavil prve parne stroje, leta 1839 pa še v predilnici. Leta 1840 je po Ljubljani zaplul prvi parnik. Postopoma so parni pogon začeli uvajati tudi v drugih industrijskih obratih; leta 1837 so ga na primer uvedli v Rudniku živega srebra v Idriji.

³ Sodelavci Wikipedije, »Parni stroj,« Wikipedija, https://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Parni_stroj&oldid=6660311 (pridobljeno 16. aprila 2026).

⁴ Enciklopedija Slovenije, gl. ur. Marjan Javornik et al. (Ljubljana: Mladinska knjiga, 1990), s. v. "Parni stroj".

⁵ Enciklopedija Slovenije, s. v. "Parni stroj".



Že leta 1883 so v Mariboru uporabljali parni stroj za pogon dinama in proizvodnjo električne energije. Leta 1900 je bilo s parnimi stroji gnanih 15 od skupno 35 elektrarn na Slovenskem, največja med njimi pa je bila elektrarna v Ljubljani, zgrajena leta 1898.⁶

Tudi Ajdovščina je bila zaradi vodne moči Hublja in zgodnje industrializacije tesno povezana z razvojem parne tehnologije. Kot navaja zgodovinarica Ines Beguš, je predilnica in barvarna, ustanovljena leta 1828, sprva delovala na vodni pogon, že leta 1839 pa so uvedli več tehnoloških novosti, med njimi tudi nizkotlačni parni stroj sistema Watt z močjo 38 konjskih moči.

Parni stroj je poganjal tudi Jochmannov mlin, pomemben člen v razvoju mlinarstva in pekarstva v Ajdovščini. Sodobnejšo tehnologijo je uporabljala tudi Ruštjeva pekarna, kjer so leta 1936 namestili parno peč, izdelano v Milanu. V tistem času je veljala za najsodobnejšo pekarsko tehnologijo. Medtem ko je bila parna peč v nekdanji Pilonovi pekarni pozneje uničena, se je peč iz Ruštjeve pekarne ohranila in je danes eden najpomembnejših eksponatov Rustjeve hiše kruha.

Njena največja prednost je bila hitrejša in kakovostnejša peka večjih količin kruha. Pred začetkom peke so v peč dovajali paro (pekovsko imenovano švelta), zaradi katere je skorja kruha postala hrustljava, sijoča in značilno zlato rjava, sredica pa mehkejša in bolj rahla. Po pripovedovanju nekdanjih pekov je bila prav takšna peka ena od posebnosti primorskega kruha, ki je bila povezana tudi z vplivi bližnje italijanske pekarske tradicije. Kot so radi povedali: »Tiste štruce so bile kot lakirane.«

⁶ Enciklopedija Slovenije, s. v. "Parni stroj".



ZGODOVINA IN POMEN ŽELEZNIC

S industrijsko revolucijo in izumom parnih strojev je povezana tudi železnica, ki skupaj s telegrafom velja za eden od najbolj izrazitih simbolov in pomembnih dosežkov. Opravljanje železniškega prometa močno vpliva na razvoj gospodarstva, saj omogoča blagovno menjavo, zaposlovanje večjega števila delavcev, hiter, varen in množičen prevoz na veliko razdaljo ob razmeroma majhni porabi energije, hkrati s tem pa je železnica velika porabnica energije (premog, voda) ter industrijskih izdelkov (kar je povzročilo rast industrije). V primerjavi z drugimi prometnimi sistemi najmanj obremenjuje okolje in zaseda najmanj prostora.⁷

Zgodovina železnice v sodobnem pomenu besede, torej s parno vleko, se je začela 27. septembra 1825,⁸ ko je bila odprta železniška proga Stockton–Darlington, na kateri je vozila lokomotiva Georgea Stephensona. V naslednjih letih se je železniški promet hitro razširil po celinski Evropi in Združenih državah Amerike.

Če govorimo o slovenskem oziroma tedanjem avstrijskem ozemlju, je železnica tja prišla leta 1838 z odprtjem proge med Dunajem in Deutsch Wagramom. Na ozemlje današnje Slovenije so železniški tiri prispeli z gradnjo železniške proge Dunaj–Trst, imenovane tudi Južna železnica. Prvi vlak je v Celje pripeljal 2. junija 1846, v Ljubljano 16. septembra 1849, v Trst pa je železnica prispela šele leta 1857, po več kot desetih letih gradnje.⁹

Gradnja železnice je tudi na Slovenskem sprva vzbudila velika pričakovanja in ambiciozne načrte. V Trgovinski in obrtni zbornici za Kranjsko so v petdesetih letih 19. stoletja napovedovali, da bo nova železniška proga Dunaj–Trst močno pospešila industrializacijo in povzročila pomembne gospodarske spremembe. Vendar se ta pričakovanja niso v celoti uresničila. Ceneni tuji kmetijski in industrijski izdelki, ki so s prihodom železnice preplavili slovensko ozemlje, so pospešili propad številnih tradicionalnih neagrarnih gospodarskih panog, do hitrejšega razvoja industrije pa ni prišlo predvsem zaradi pomanjkanja kapitala.

Z opuščanjem fužinarstva, upadanjem kmečke trgovine, prevoznništva in domače obrti je postalo očitno, da je bila Južna železnica z vidika slovenskega ozemlja predvsem tranzitna proga. Kljub temu so nekatere obrti in industrijska podjetja pridobila nova naročila, povezana z gradnjo in vzdrževanjem železniške infrastrukture. Med njimi so bili na primer Železarna na Prevaljah, ki je izdelovala tirnice, ter premogovniki, pomembni za oskrbo parnih lokomotiv z gorivom. Razvoj železnice je ustvaril tudi številna nova delovna mesta za železniško osebje.¹⁰

⁷ Enciklopedija Slovenije, gl. ur. Marjan Javornik et al. (Ljubljana: Mladinska knjiga, 1990), s. v. "Železnica".

⁸ Prav tam.

⁹ Prav tam.

¹⁰ Enciklopedija Slovenije, s. v. "Železnica".



ŽELEZNICA V VIPAVSKI DOLINI

Vipavska dolina je vedno bila tranzitna dolina, ljudje so potovali v Gorico in naprej proti Ogleju, Vidmu, Palmanovi v Benečijo in Lombardijo, na vzhodu pa se ob koncu Vipavske doline vzpenja ob vznožju Nanosa cesta proti Razdrtemu na Postojno in prek Cola na Črni vrh v Idrijo. Vse je to vplivalo, da so že od leta 1860, ko je bila dograjena južna železnica do Gorice, razne skupine začele zanimati za to, da bi po Vipavski dolini postavili železniške tire, ki bi povezala vse kulturno območje z goriškim trgom.¹¹

Velik del tega zanimanje je prišel tudi iz Ajdovščine. Leta 1895 so Vipavske in Ajdovske občine zaprosile Kranjski deželni zbor za razpravo o gradnje železniški zvezi Gorica-Ajdovščina-Postojna. Pri tem so poudarjali, da pridelava Vipavska dolina ogromno sadja in povrtnine ter zelenjave in da gravitira za prodajo teh pridelkov na goriški in na ljubljanski trg. Ugotovili so, da so fužine za baker na Hublju, pivovarna in eden od mlinov v Ajdovščini prenehali z delovanjem, ker podjetja niso mogli dobiti železniške zveze. Pomemben je bil tudi les in sama drva, ki so jih izvozili iz Trnovskega gozda preko Ajdovščine v okolico in druge občine. Goriški deželni zbor je tudi vsestransko podpiral idejo gradnje Vipavske železnice.¹²

Gradnja proge se je začela leta 1897, vendar prvotni načrt o podaljšanju proge čez Vipavo do Postojne ni uspel, saj se je Kranjski deželni zbor že odločil o gradnje druge povezave s Trstom (Bohinjske proge) čez Kras, zato ni videl smisla v podaljšanju proge v Vipavski dolini. Železniška proga od Gorice do Ajdovščine je bila zgrajena 1902 in je po drugi svetovni vojni imela pomembno vlogo pri delovanju Mlinotesta.¹³

ZAKLJUČEK

V tem kratkem pregledu smo svetovni tehnološki napredek povezali z razvojem lokalne industrije. Pokazali smo, da industrijska revolucija ni vplivala le na Anglijo in druge gospodarsko razvite države, temveč je postopoma preoblikovala tudi številna druga okolja. Prinesla je nove tehnologije, izboljšala proizvodne procese ter omogočila hitrejši gospodarski razvoj. Še danes vozijo vlaki po progah, ki so jih pred več kot stoletjem gradili z namenom povezovanja krajev in ljudi. Prav tako še vedno kupujemo kruh in testenine, proizvedene v obratih, katerih začetki segajo v čas industrializacije. Industrijska revolucija je temeljito spremenila način življenja. Omogočila je razvoj tehnologij in prometnih povezav, ki danes veljajo za samoumevne. V nekaj urah lahko prečkamo celino, pozimi kupimo tropsko sadje ali pa prek interneta v trenutku dostopamo do skoraj vseh informacij. Vse to so posledice tehnološkega razvoja, katerega pomemben temelj je bila industrijska revolucija, njen osrednji simbol pa parni stroj.

¹¹ Ivan Mohorič. Zgodovina železnic na Slovenskem (Ljubljana: Slovenska Matica, 1968), str. 191.

¹² Mohorič. Zgodovina železnic..., str. 192.

¹³ Prav tam, str. 193.



VIRI IN LITERATURA

Enciklopedija Slovenije. 1990. S. v. »Industrijska revolucija.« Ljubljana: Mladinska knjiga.

Enciklopedija Slovenije. 1993. S. v. »Parni stroj.« Ljubljana: Mladinska knjiga.

Enciklopedija Slovenije. 2001. S. v. »Južna železnica.« Ljubljana: Mladinska knjiga.

Fischer, Jasna, Žarko Lazarević in Jože Prinčič. 1999. The Economic History of Slovenia, 1750–1991. Ljubljana: Razum.

Gestrin, Ferdo, in Vasilij Melik. 1966. Slovenska zgodovina od konca osemnajstega stoletja do 1918. Ljubljana: Državna založba Slovenije.

Lazarević, Žarko. 2010. Slovensko gospodarstvo v drugi polovici 19. stoletja. Ljubljana: Inštitut za novejšo zgodovino.

Mohorič, Ivan. 1968. Zgodovina železnic na Slovenskem. Ljubljana: Slovenska matica.

Vodopivec, Peter. 2006. Od Pohlinove slovnice do samostojne države: Slovenska zgodovina od konca 18. stoletja do začetka 21. stoletja. Ljubljana: Modrijan.

5. POGLAVJE

»KRUHA NE NAPRAVI MOKA, TEMVEČ ROKA«



IZVLEČEK

Poglavje predstavlja razvoj pekarske obrti v Vipavski dolini in Ajdovščini. Posebna pozornost je namenjena razvoju pekarn v Ajdovščini, vlogi vodne energije reke Hubelj, nastanku družinskih pekarn Pilon in Rustja ter oblikovanju Parne pekarnice Ajdovščina, iz katere se je razvilo podjetje Mlinotest. Na podlagi arhivskih virov, literature in ustnih pričevanj nekdanjih pekov poglavje osvetljuje vsakdanje delo v pekarni, tehnološke spremembe, pomen parne peči ter vpliv industrializacije na pekarski poklic. Ob tem opozarja, da kruh ni le prehranski izdelek, temveč pomemben del kulturne dediščine, kolektivnega spomina in lokalne identitete.



IZOBRAŽEVALNO DOKUMENTARNI KRATKI FILM O MLINARSTVU IN PEKARSTVU V AJDOVŠČINI.
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=CXOTJlKKHEI](https://www.youtube.com/watch?v=CXOTJlKKHEI)

RAZVOJ PEKARN V AJDOVŠČINI IN OKOLICI V 20. STOLETJU



EDITA ČEBRON VUKOTIČ, JASNA FAKIN BAJEC

UVOD

Peka kruha je ena najstarejših obrti, ki je skozi stoletja pomembno oblikovala razvoj mest, trgovine in vsakdanjega življenja. Egipčani so bili v starem Egiptu med prvimi ljudstvi, ki so razvili bolj napredne tehnike peke kruha - proces fermentacije. Iz Egipta se je znanje o peki kruha širilo v druge dele sveta, od Bližnjega vzhoda, preko Grkov in Rimljanov. Iz Egipta se je znanje o peki kruha širilo na Bližnji vzhod ter pozneje med Grke in Rimljane. V rimskem obdobju je bilo pekarstvo že dobro razvito, v večjih mestih pa so delovale številne pekarnice. Pekovska obrt se je pogosto prenašala z očeta na sina. Delo pekov ni bilo preprosto, saj so morali poleg priprave testa skrbeti tudi za zaloge žita, mletje moke in vzdrževanje peči. Vsaka kultura je razvila svoje načine priprave, različne vrste moke in posebne oblike kruha. Kljub razlikam, ideja je ponovno enaka - od zrna do kruha.«

V slovenskih mestih se je pekovska obrt razvila v srednjem veku. Nastali so prvi pekovski cehi, ki niso skrbeli le za kakovost kruha in nadzor nad peko, temveč tudi za socialni položaj pekov ter red znotraj obrti (Ovsec 2002: 9). Od 16. stoletja so mestne peke redno nadzirali, pekovski poklic pa je, poleg mlinarstva, veljal za najbolj goljufivega. Peki so bili najpogostejša tarča ljudskega obrekovanja, saj naj bi goljufali pri odmerjanju količine moke (Renčelj, Prajner, Bogataj 1993: 6).

V naslednjih stoletjih je bil razvoj pekarstva tesno povezan s tehnološkim napredkom, industrializacijo in spreminjajočimi se prehranskimi navadami prebivalstva. Največje spremembe so se zgodile v 19. in 20. stoletju, ko so rast mest, razvoj industrije ter selitve prebivalstva povečali povpraševanje po kruhu.

Ajdovščina je imela za tak razvoj dobre pogoje že veliko prej. Eden ključnih dejavnikov njenega gospodarskega razvoja je bila vodna moč reke Hubelj, ob kateri so že od 16. stoletja delovali številni mlini, fužine, žage in drugi obrtni obrati. Med pomembnejšimi mlini sta bila Rieterjev mlin v Palah (zgrajen leta 1855) ter nekoliko mlajši Jochmannov mlin v središču Ajdovščine. Leta 1872 je prišel v Ajdovščino Wenzel (Venceslav, po domače Vencelj) Jochmann, Nemec iz Češkega, ter na mestu, kjer je stal nekdanji Flucov mlin, leta 1876 odprl moderen valjčni mlin, ki je v povojnih letih prišel v last ajdovskih in še nekaterih drugih trgovcev. V Palah se je razvila tudi industrija testenin (Beguš 2020). Prav ta zgodnja izraba vodne energije je ustvarila temelje za poznejšo industrializacijo kraja, ki je v 19. in 20. stoletju prerasel v eno pomembnejših industrijskih središč na Primorskem.

Na razvoj pekarstva je pomembno vplivalo tudi zaposlovanje žensk, zlasti po odprtju Predilnice v Ajdovščini leta 1828, prvo moderno tovarno v Vipavski dolini, ki je bila ena tehnično najbolj razvitih obratov in pozneje druga največja predilnica na Goriškem (Beguš 2020). Ker so ženske vse pogosteje delale zunaj doma, je zmanjkovalo časa za domačo peko kruha, zato se je povečevalo povpraševanje po kruhu iz krajevnih pekarn.



Po pripovedovanju sogovornikov iz Vipavske doline so na podeželju kruh večinoma pekli doma. Sogovornica iz Sanabora je povedala: *»Ni bilo navade, da bi kruh kupovali v pekarnah, temveč, ko so šli vsi spat, ga je mama zamesila in spekla, da so ga imeli za drugi dan za v gozd. Se ni vedlo, da je štacuna«* (Fakin Bajec 2020). Peki iz večjih krajev, kot sta Ajdovščina in Vipava, pa so kruh razvažali tudi po okoliških vaseh, na primer v Črniče in Slap. Kljub temu ostaja vprašanje, koliko so si ga kmečke družine zaradi skromnih razmer sploh lahko privoščile.

Pred uvedbo sodobnih parnih peči so bile pekarnice majhne obrtne delavnice, v katerih so testo ročno gnetli, kruh pa pekli v pečeh na drva. Kakovost kruha je bila neposredno odvisna od kakovosti moke, zato je bil razvoj pekarstva tesno povezan tudi z razvojem mlinarstva.

V slabih dveh stoletjih se je na območju današnjih občin Ajdovščina in Vipava razvila bogata pekarska tradicija, ki jo je ustvarjalo več manjših družinskih obrtnih pekarn. Nahajale so se v Ajdovščini, Vipavi, Podnanosu, Podkraju, Colu, na Predmeji, v Lokavcu, Črničah, Dobravljah, Budanjah in Vipavskem Križu. Na območju Ajdovščine je bilo doslej identificiranih šest pekarn (Casagrande, Bratina, Florenin, Širca, Pilon in Rustja), ki so bile – z izjemo Širčeve pekarnice – ustanovljene konec 19. oziroma v začetku 20. stoletja. V istem obdobju je bila najverjetneje ustanovljena tudi Poniževa pekarna v Vipavi.

Po drugi svetovni vojni so se ohranile le Ruštjeva, Pilonova (v lasti očeta znanega slikarja in grafika Vena Piloni) ter Poniževa pekarna, ki so postopoma prešle pod upravljanje podjetja Mlinotest. Iz Pilonove in Ruštjeve pekarnice se je razvila Parna pekarna Ajdovščina, ki je delovala do konca sedemdesetih let 20. stoletja. Nato so proizvodnjo kruha in pekarskih izdelkov preselili v nove proizvodne prostore današnjega podjetja Mlinotest d. d.

Leta 2024 so bili obnovljeni in ponovno oživljeni prostori nekdanje Ruštjeve pekarnice. Rustjeva hiša kruha danes združuje dediščino in sodobna izobraževalna doživetja. Obiskovalci si lahko ogledajo ohranjeno parno peč iz leta 1936, kupijo domač kruh in druge pekarske izdelke, v kavarni spijejo kavo, ter skozi različne delavnice in interaktivne vsebine spoznajo bogato pekarsko dediščino Vipavske doline. Posebno doživetje predstavljajo delavnice peke kruha, pri kateri si lahko vsak obiskovalec zamesi in speče svoj hlebec ter izkusi znanja in spretnosti nekdanjih pekarn.



RAZGLEDNICA PREŠERNOVE ULICE V AJDOVŠČINI, KJER STA MED PRVO IN DRUGO SVETOVNO VOJNO DELOVALI PILONOVA (MENIGOVA) IN RUŠTJEVA PEKARNA. VIR: ARHIV OBČINE AJDOVŠČINA.



RAZGLEDNICA LAVRIČEVEGA TRGA V AJDOVŠČINI MED PRVO IN DRUGO SVETOVNO VOJNO. VIR: ARHIV OBČINE AJDOVŠČINA.



PALE PRI AJDOVŠČINI, BIVŠA TOVARNA, MLIN, PIVOVARNA. VIR: SLOVENSKI ETNOGRAFSKI MUZEJ, DIGITALNE ZBIRKE, VENO PILON / 107 F0041128. FOTO: VENO PILON, 1926.



PILONOVA OZIROMA MENIGOVA PEKARNA IZ AJDOVŠČINE

Lastnik Pilonove oz. Menigove pekarnice je bil oče priznanega ajdovskega umetnika Vena Pilon, Domenic Pilon, ki je z osemnajstimi leti v Vipavsko dolino prišel iz Furlanije (Pilon 2008: 7). Po nekaj letih bivanja v Vipavi kot pekovski delavec pri Bratinu, se je Menigo s svojo družino preselil v Ajdovščino, »v gaso pod kolono«, v hišo vinskega trgovca Bolaffia. Tukaj se je leta 1896 tudi rodil Veno Pilon. Pekarno v Ajdovščini je Domenicu Pilonu odprl Angelo Casagrande (1852-1935), posestnik, ki si je med drugim prizadeval za razvoj Ajdovščine in gradnjo vipavske železnice.



REZJANI PRED MENIGOVO PEKARNO V AJDOVŠČINI LETA 1926. NA LEVI STRANI FOTOGRAFIJE STOI PEK. VIR: ARHIV PILONOVE GALERIJA AJDOVŠČINA.

Domenic Pilon je Ajdovkam in Ajdovcem v prvi polovici 20. stoletja prodajal različne vrste kruha (rogljičke, bige, žemlje, kifeljce, pletenke). Po besedah Vena Pilon (1896 – 1970) v knjigi *Na robu: »ponoči je bil pred pečjo, podnevi pa pred veliko skrinjo kruha. Kot samostojni pek v Ajdovščini je tudi ob najhujši burji in pišoti (dež z vetrom) razvažal svoje blago skoraj v vse vipavske vasi proti Gorici«* (2008: 100). Domenic Pilon je umrl leta 1927, nekaj let je pekarno upravljal Veno Pilon. Nato je posel prepustil sestri in svaku ter odpotoval v Pariz (prav tam). Sledeč najdenemu arhivskemu dokumentu peki med sabo niso bili večji konkurenti, temveč so skupaj prosili oblast za enotne cene kruha. Tako sta se Domenic Pilon in sosedov pek, Anton Rustja leta 1924 skupaj borila za cene kruha na ajdovski občini (Krečič 2017).



Sogovornica iz Trnja, starega predela mestnega jedra Ajdovščine, se je spominjala, da so med obema svetovnima vojnama v Pilonovo pekarno nosili doma zgneteno testo, kjer so ga spekli v pekarni. Doma so tako pripravili testo, peko pa prepustili peku. Poleg tega je še zaupala:

»testo smo dali v »tavelč – prtiček/servet, ki ga je prej mama pomokala, zvezala in smo nesli. Paziti smo morali, da po poti ne bo testo vzhajalo in oni so spekli, nekaj zaračunali. V Pilonovi pekarni so imeli tudi neko mašino za piškote. Doma smo zamesili testo za piškote in bli so na meter. Prve piškote smo tudi mi nosili k Pilonovem. Oni so imeli tudi prepečence iz maslenega testa, na vrhu so bile luknjice, da je bilo zračno in to se je dalo bolnikom, ki so imeli tuberkulozo. Bilo pa je trajno« (Fakin Bajec 2020).



PARNA PEČ IZ MENIGOVE PEKARNE IZ ČAŠA MED SVETOVNIMA VOJNAMA. VIR: ARHIV PILONOVE GALERIJA AJDOVŠČINA, LAST ANA LENSČAK.



ŽIG MENIGOVE PEKARNE. VIR: ARHIV PILONOVE GALERIJA AJDOVŠČINA



VENO PILON, KRUH,
1922, OLJE, PLATNO. VIR:
PILONOVA GALERIJA
AJDOVŠČINA, FOTO:
PRIMOŽ BRECELJ.



VENO PILON, MOJ OČE, 1923, OLJE,
PLATNO. VIR: PILONOVA GALERIJA
AJDOVŠČINA, FOTO: PRIMOŽ
BRECELJ



RUŠTJEVA PEKARNA IZ AJDOVŠČINE

Poleg Meningove pekarnice je bila v Ajdovščini poznana tudi Ruštjeva pekarna (v Rustjevi hiši kruha), ki se je nahajala v neposredni bližini Pilonove pekarnice (danes Pilonove galerije). Vodila jo je družina Rustja, njen prvi lastnik v času med svetovnima vojnama je bil Anton Rustja.

Pilonova in Ruštjeva pekarna, so po arhivskih podatkih med seboj sodelovale in se skupaj borile za cene kruha, ki so jih morali potrditi na Ajdovski občini. Po pripovedovanju so pekli navadni, črni kruh, beli kruh, maslen – pleten kruh, bige – žemljice, rogljičke in drugi drobiž.



FOTOGRAFIJA PRIKAŽUJE PROSTORSKO STISKO TAKRATNE PARNE PEKARNE AJDOVŠČINA TER TRANSPORTNO EMBALAŽO ZA PEKOVSKÉ IZDELKE – LESENE ZABOJE IN KOSARE. VIR: ARHIV MLINOTESTA D. D.

Ko so se politične in gospodarske razmere tik pred drugo svetovno vojno izostrile, niso več prodajali drobiža. Sogovornica iz Ajdovščine se je spominjala:

»V štiridesetih letih ni bilo več žemljic. Bile so le dve vrsti kruha. Črn in bel. To je veljalo za Pilonovo in Ruštjevo pekarno. Dobilo se je tudi enoten kruh – črn kruh z malo otrobov. Bile so štruce, bil je dober kruh. Proti koncu 50 let 20. stoletja pa so ponovno začeli peči in prodajati kifelčke in žemljice. Potem so bile znane tudi ajdovske kremšnite, ki so jim rekli paštekreme« (Fakin Bajec 2020).



PARNA PEKARNA AJDOVŠČINA

Pilonova in Ruštjeva pekarna sta bili po drugi svetovni vojni skupaj s številnimi drugimi pekarnami na območju Ajdovščine nacionalizirani, njuno upravljanje pa je postopoma prevzelo podjetje Mlinotest. Zaradi pomanjkanja prostora sta bili v letih 1963 in 1964 združeni v enoten proizvodni obrat. Ker sta stali v neposredni bližini, so porušili steno med objektoma in tako pridobili prostor za dve delavnici ter dve peči v skupni pekarni. Po združitvi je obrat dobil ime Parna pekarna Ajdovščina. Parna peč v nekdanji Pilonovi pekarni je bila pozneje ob gradnji Galerije Pilon uničena. V prostorih nekdanje Pilonove pekarnice so pripravljali in gnetli testo ter ga pustili vzhajati, medtem ko so ga v Ruštjevi pekarni oblikovali in pekli v tamkajšnji parni peči.

Po pripovedovanju nekdanjih pekov je bilo delo v pekarni fizično zahtevno in naporno, vendar so ga opravljali z veseljem. Kljub zgodnjemu vstajanju in številnim delovnim obveznostim jim delo ni predstavljalo prevelikega bremena. Med sodelavci so vladali dobri medsebojni odnosi, zato na skupna leta v pekarni še danes ohranjajo lepe in prijetne spomine.

Delo je bilo natančno razdeljeno med posamezne delavce. Nekateri so skrbeli za mešanje sestavin in pripravo testa, drugi za njegovo oblikovanje, tretji pa za peko kruha in drugih pekovskih izdelkov. V kolektiv so lepo sprejeli tudi vajence. Ob prihodu so jih pogosto preizkusili z »vajeniškim izpitom«, ki se je vedno končal v smehu. Eden od sogovornikov se spominja, da so ga kot vajenca poslali v Vipavo po vrečo »švelta«. Ker ni vedel, kaj ta beseda pomeni, je odšel v Vipavo in tam povpraševal po šveltu. Šele pozneje je izvedel, da gre za pekovski žargonski izraz za paro. Takšne potegavščine so prispevale k sproščenemu vzdušju ter utrjevale prijateljske odnose med sodelavci.

Količina kruha, ki so ga pekli, je bila odvisna od povpraševanja. Dnevno so pripravili približno 1.000 kilogramov kruha, ob sobotah in pred prazniki pa še ogromno več. Poleg kruha so pekli tudi pletenke, torte, različne slaščice, rogljičke, kremne rezine (paštakreme) in rožičeve štruklje.

Posebno zanimivost predstavlja podatek, da so ajdovski peki pekli tudi za takratnega jugoslovanskega predsednika Josipa Broza - Tita. Ob njegovih obiskih Ajdovščine so zanj pripravili posebne žemljice, ki so jih pošiljali tudi na Brione. Za peke je bilo to veliko priznanje, čast in ponos.

Kruh so pekli po t. i. italijanskem postopku, pri katerem je neposredno zamešano testo takoj prešlo v nadaljnjo obdelavo. Na Štajerskem pa je prevladoval drugačen način priprave: testo so najprej pustili vzhajati, da so začele delovati kvasovke, šele nato so ga oblikovali in pekli. V Parni pekarni Ajdovščina je zaradi uporabe pare kruh dobil značilen sijaj. Peki so radi povedali, da so bile »štrupe kot lakirane«. Para, ki so jo dovajali v peč, je poskrbela za hrustljavo, zlato rumeno skorjo, hkrati pa je zaradi kroženja toplega in vlažnega zraka kruh ostal mehkejši in bolj rahel.



ČERNE ALEKSANDER PRI ROČNEM DELILNEM STROJU. VIR: ARHIV MLINOTEST D.D.



PEKI V PARNI PEKARNI AJDOVŠČINA: ČERNE ALEKSANDER PRI PEČI VSAJA ŠTRUCE; PODGORNIK ALOJZ JE PRI STROJU ZA ZAVIJANJE; KANTE ZORO IN VELIKONJA EDI PLETETA PLETENKE.



Veliko pozornosti so namenjali tudi higieni. Vsak delovni dan so se morali pred začetkom dela stuširati. Na to se navezuje še ena anekdota nekdanjega vajenca, ki je pri petnajstih letih začel opravljati vajeništvo v Parni pekarni Ajdovščina. Spominja se svojega prvega delovnega dne, ko se je moral skupaj z odraslimi sodelavci stuširati pred začetkom izmene. Sprva mu je bilo zelo neprijetno, vendar se je tega sčasoma navadil. Danes se z nasmehom spominja, da je bila takrat higiena v pekarni po njegovem mnenju na višji ravni, kot je marsikje danes.

Sčasoma je proizvodnja kruha nenehno naraščala, obstoječi prostori pa so postajali pretesni. Ajdovščina se je širila, razvijala in industrializirala, nastajale so nove tovarne ter delavske menze, ki so potrebovale vse več kruha. Zato se je porodila zamisel o gradnji nove pekarnice na območju, kjer danes stoji podjetje Mlinotest s svojimi prepoznavnimi silosi. Leta 1974 so proizvodnjo preselili v nove prostore, kjer so se peki srečali z drugačno, sodobnejšo tehnologijo. Ročno delo je skoraj povsem nadomestila avtomatizacija. Tehtanje sestavin, vzhajalne komore in tekoči trakovi so omogočili neprekinjen proizvodni proces. Pek je testo prijel le na začetku, ko ga je zamesil, in na koncu, ko je iz peči vzel pečen kruh. Vmes je večino dela opravila tehnologija.

Nekdanji peki poudarjajo, da je industrializacija prinesla številne prednosti: večjo proizvodnjo, lažje delo in boljšo oskrbo prebivalstva s kruhom. Hkrati pa menijo, da se je z avtomatizacijo izgubil del neposrednega stika med pekom in kruhom.

»Če pek s svojimi rokami naredi štruco, ji da svojo energijo. Danes peki testa pogosto sploh ne primejo več v roke, zato kruh nima več tistega pravega okusa. Kruh moraš začutiti in mu dati nekaj sebe. Takrat se je peklo s solzami, ljubeznijo in spoštovanjem,« pripoveduje eden od nekdanjih pekov Parne pekarnice Ajdovščina.

Kruh je ena temeljnih dobrin naše civilizacije, vendar se danes do njega pogosto vedemo vse manj spoštljivo. V preteklosti je bil beli kruh simbol blaginje in je predstavljal dragoceno dobrino, danes pa ga prepogosto zavržemo ali pustimo, da splesni. Premalo se zavedamo, koliko truda, odrekanja in neprespanih noči je bilo potrebnih, da je družina lahko vsak dan sedla za mizo in si odlomila kos kruha. Prav zato bi morali kruh in hrano nasploh bolj spoštovati ter ohranjati zavedanje o njuni resnični vrednosti. Kruh ni le živilo, temveč simbol dela, dostojanstva, tradicije in življenja. Naj zaključimo z dobrim starim pregovorom, ki v sebi nosi spoštovanje do te dragocene dobrine:

»Če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga.«



PREDPEČNIK OZ. MOJSTER, KI JE BIL ZADOLŽEN ZA PEKO KRUHA PRED PARNO PEČJO V RUSTJEVI HIŠI KRUHA. VIR: ARHIV MLINOTESTA D.D.



PARNA PEČ PRED OBNOVO, LETA 2020. FOTO: JASNA FAKIN BAJEC.



PARNA PEČ PRED OBNOVO, LETA 2020. FOTO: JASNA FAKIN BAJEC.



VIRI IN LITERATURA

Beguš, Ines. 2020. »Dolga zgodovina industrije v Ajdovščini: Osredotočeni obrati ob Hublju (oris od 16. do začetka 20. stoletja).« V: Mikro in makro: Pristopi in prispevki k humanističnim vedam ob dvajsetletnici UP Fakultete za humanistične študije, 1. knjiga, 163–186. Koper: Založba Univerze na Primorskem. [https://doi.org/10.26493/978-961-7023-13-8\(1\).163-186](https://doi.org/10.26493/978-961-7023-13-8(1).163-186).

Renčelj, Stanislav, Marija Prajner in Janez Bogataj. 1993. Kruh na Slovenskem. Ljubljana: ČZP Kmečki glas.

Fakin Bajec, Jasna. 2012. »Poljnto smo jejli vsak večjr, košn buot magar td zo frjšk«: O pridelavi koruze, ličkanju in kuhanju polente na Planini med preteklostjo in izzivi prihodnosti. Planina pri Ajdovščini: Društvo gospodinj in dramska skupina Planina pri Ajdovščini.

Fakin Bajec, Jasna. 2015. »Furlanska koruza in polenta v poljedelski in kulinarčni tradiciji Zgornje Vipavske doline.« Izvestje Raziskovalne postaje ZRC SAZU Nova Gorica 12: 23–29.

Krečič, Jožef. 2017. Mlinotest: 150 let – brez moke ne bo kruha. Ajdovščina: Mlinotest d. d.

Ovsec, Damjan J. 2002. »Kruh – od zgodovine do simbola.« V: Daj nam danes naš vsakdanji kruh. Cerklje na Gorenjskem: Samozaložba Damjana J. Ovsca.

Fakin Bajec, Jasna, Manca Juvan in Polonca Vodopivec. 2022. Belega kruha ne sme zmanjkati: Rustjeva hiša kruha [videoposnetek]. San Bruno: YouTube. Dostop 15. julija 2026. <https://www.youtube.com/watch?v=CX0TJIKkHel>

Fakin Bajec, Jasna. 2020. »»Če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga!«: O dediščini pekarstva v Zgornji Vipavski dolini.« Izvestje Raziskovalne postaje ZRC SAZU Nova Gorica 17: 40–47. Dostop 15. julija 2026. <https://ojs.zrc-sazu.si/izvestje/article/view/9404>

6. POGLAVJE

»KDOR RANO VSTAJA, MU KRUHA OSTAJA«



IZVLEČEK

Pekarska industrija predstavlja pomemben segment prehranske industrije ter hkrati pomemben gospodarski, družbeni in kulturni pojav. Njen razvoj po drugi svetovni vojni kaže, da je kruh postal pomembna gospodarska dobrina, katere proizvodnja in distribucija sta bili tesno povezani z družbenopolitičnimi spremembami v Socialistični federativni republiki Jugoslaviji (SFRJ).

Članek analizira vpliv družbenopolitičnih razmer na organizacijo in proizvodnjo kruha v Jugoslaviji ter pokaže, da industrializacija pekarske industrije ni pomenila le tehnološke modernizacije proizvodnje, temveč je spremenila tudi organizacijo dela, oskrbo prebivalstva in vsakdanji odnos ljudi do kruha. Na podlagi zgodovinskih virov in intervjuja z lastnikom družinske pekarnice v Srbiji prispevek osvetljuje tudi vpliv tranzicijskih političnih in gospodarskih sprememb na delovanje zasebnega pekarskega podjetja.



RUSTJEVA HIŠA KRUHA

RAZVOJ PEKARSTVA V ČASU SOCIALISTIČNE OBLASTI IN TRANZICIJE



IRINA LAZAREVIĆ

PEKARSKA INDUSTRIJA V JUGOSLAVIJI

V predindustrijskem obdobju je bila proizvodnja kruha skoraj izključno obrtna dejavnost. Pekarne so bile majhne delavnice s krušnimi ali parnimi pečmi. Z industrializacijo, urbanizacijo in razvojem živilske industrije po drugi svetovni vojni pa se je proizvodnja kruha postopoma preselila v večje pekarnice in industrijske obrate.

Po drugi svetovni vojni se je v Jugoslaviji uveljavil sistem samoupravnega socializma, za katerega je bilo značilno, da so bila podjetja v družbeni lasti, upravljali pa so jih delavski sveti v okviru delavskega samoupravljanja. Gospodarski sistem je združeval plansko usmerjanje razvoja industrije z upoštevanjem zakonitosti blagovne proizvodnje in tržnega gospodarstva ter se postopoma odpiral zahodnim trgov. Po uradni ideologiji je oblast pripadala delovnim ljudem, ki naj bi prek delavskega samoupravljanja sodelovali pri upravljanju podjetij. Posebno pozornost je država namenjala tudi razvoju živilske industrije, saj je bila zanesljiva preskrba prebivalstva z osnovnimi življenjskimi potrebščinami eden ključnih ciljev povojne obnove.¹⁴

V petdesetih in šestdesetih letih 20. stoletja je Jugoslavija doživela obsežne gospodarske in družbene spremembe. Potekala je nacionalizacija podjetij, pri kateri so obrtna in manjša zasebna podjetja prešla v družbeno last, hkrati pa so se pospešeno razvijali industrija, urbanizacija podeželja in stanovanjska gradnja za delavce. Število kmečkega prebivalstva se je na račun pol-kmetov in delavcev zmanjševalo, življenjski standard pa se je postopoma izboljševal. To se je odražalo v vse večji dostopnosti potrošnih dobrin, kot so radijski in televizijski sprejemniki, avtomobili, hladilniki, ter v množični motorizaciji prebivalstva.

V sedemdesetih letih 20. stoletja je Jugoslavija dosegla obdobje izrazite gospodarske rasti. Povečevali so se družbeni dohodek, industrijska in kmetijska proizvodnja, izvoz, produktivnost dela, osebna poraba, prihodki od turizma, zaposlenost ter gradnja novih stanovanj in prometne infrastrukture.

V takšnem gospodarskem in družbenem okolju se je razvijala tudi pekarska industrija. Čeprav je jugoslovanska razvojna politika prednostno spodbujala težko industrijo, je imela pomembno vlogo tudi prehranska industrija, saj je zagotavljala zanesljivo preskrbo prebivalstva z osnovnimi živili. Industrijska proizvodnja kruha se je organizirala v okviru družbenih podjetij, ki so postopoma povezovala posamezne dejavnosti prehranske verige.¹⁵

¹⁴ Susan L. Woodward, *Socialist Unemployment* (1995), 130–135; John R. Lampe, *Yugoslavia as History* (2000), 280–285.

¹⁵ Marie-Janine Calic, *A History of Yugoslavia* (2019), 120–125.



Na Ajdovskem je bilo leta 1958 reorganizirano trgovsko in proizvodno podjetje Mlinotest, katerega začetki so bili povezani z mlinarstvom in kasneje proizvodnjo testenin. Podjetje je postopoma povezovalo mletje žita, proizvodnjo moke, izdelavo testenin, industrijsko peko kruha, distribucijo izdelkov in skladiščenje. Leta 1963 so se pod njegovim okriljem začele povezovati pekarnice s Primorske, s čimer je Mlinotest svojo dejavnost razširil tudi na proizvodnjo kruha in drugih svežih pekarskih izdelkov.¹⁶

Številne manjše pekarnice so še naprej delovale v okviru večjih gospodarskih podjetij in ohranjale pomembno vlogo v lokalnem okolju. Poleg oskrbe prebivalstva s kruhom so predstavljale tudi prostor vsakodnevnih srečanj, izmenjave informacij in družbenega življenja.

Večja kupna moč prebivalstva in novi gospodarski sistem sta omogočila množično proizvodnjo kruha ter njegovo enakomernjšo preskrbo prebivalstva. Posledično se je proizvodnja kruha postopoma modernizirala, urbanizacija pa je vplivala tudi na spreminjanje prehranskih navad in povečevala povpraševanje po industrijsko proizvedenem kruhu. Za socialistični model razvoja pekarske industrije so bili značilni standardizacija proizvodnje, centralizirana distribucija, državna regulacija cen, visoka stopnja mehanizacije ter tesna povezanost prehranske industrije z gospodarskim načrtovanjem države.¹⁷

V osemdesetih letih 20. stoletja pa so Jugoslavijo prizadele vse večje gospodarske težave, ki so jih zaznamovali visoka inflacija, naraščajoča zadolženost države in upočasnjena gospodarska rast. Kriza je pomembno vplivala tudi na prehransko industrijo, ki se je soočala z dražjimi surovinami, motnjami v oskrbi in vse večjimi težavami pri proizvodnji ter distribuciji osnovnih živil, tudi kruha.¹⁸ Hkrati je napovedala postopno razgradnjo dotedanjega socialističnega gospodarskega modela, ki se je po razpadu Jugoslavije in prehodu v tržno gospodarstvo odrazil tudi v organizaciji pekarske industrije.¹⁹ Številna družbena podjetja so se preoblikovala ali privatizirala, pomembnejšo vlogo pa so ponovno začele prevzemati manjše zasebne in družinske pekarnice.²⁰ Prav te spremembe predstavljajo izhodišče za razumevanje razvoja družinske pekarnice v Srbiji, ki ga obravnava nadaljevanje prispevka.

¹⁶ Krečič, J. *Mlinotest 150 let: Brez moke ne bo kruha. *. (2017), 102.

¹⁷ Sabrina P. Ramet, *The Three Yugoslavias* (2006), 200–205.

¹⁸ Lampe, 295–300.

¹⁹ Milica Uvalić, "Investment and Property Rights in Yugoslavia" (1992), 60–70.

²⁰ Uvalić, 71–75.



SPOMINI IZ DRUŽINSKE PEKARNE V SRBIJI

Na podlagi intervjuja z mojim očetom lahko podrobneje razumemo vpliv teh sprememb na vsakdanje življenje in delo v pekarski dejavnosti. Družinska pekarna je bila ustanovljena v Belotiću konec osemdesetih let in je sprva uspešno poslovala.

Z obrtjo je začel moj dedek. V pekarni smo imeli turške peči, t. i. tradicionalne peči, ki se uporabljajo za pripravo kruha in peciva. Najpogosteje so zgrajene iz kamna ali gline, kar omogoča enakomerno zadrževanje in porazdelitev toplote; naše so bile kamnite.

Po spominu mojega očeta: *»Ljudje so vsak dan prihajali po kruh, to je bilo osnovno živilo, dela pa je bilo vedno dovolj.«* Pekarna je imela tradicionalno krušno peč, v kateri so kruh pekli pri visokih temperaturah. Poleg kruha so izdelovali tudi lepinje in slavske kolače po naročilu. *»Nismo delali samo kruha, pripravljali smo tudi slavske kolače za krstne slave – to je bil del običajev.«* V začetku devetdesetih let sta pekarno prevzela moj oče in njegov brat.

Delo je bilo zelo zahtevno: *»Delali smo skoraj brez premora, ponoči smo mesili, zjutraj pa pekli.«* Kljub velikemu trudu razmere niso dopuščale nadaljnjega delovanja. *»Inflacija je vse uničila. Cena moke je rasla iz dneva v dan, ljudje pa niso imeli denarja. V nekem trenutku ni bilo niti moke,«* se spominja.



DELAVNICA PEKE, 2026.



IRINA LAZAREVIĆ, 10. APRIL 2026. FOTO: VALERIJA OZHERELEVA.



IRINA LAZAREVIĆ, 10. APRIL 2026. FOTO: VALERIJA OZHERELEVA.



VIRI IN LITERATURA

Calic, Marie-Janine. 2019. *A History of Yugoslavia*. West Lafayette, IN: Purdue University Press.

Krečič, Jožef. 2017. Mlinotest 150 let: Brez moke ne bo kruha. Ur. Vera Kozmik Vodusek. Ajdovščina: Mlinotest Živilska industrija.

Lampe, John R. 2000. *Yugoslavia as History: Twice There Was a Country*. 2nd ed. Cambridge: Cambridge University Press.

Ramet, Sabrina P. 2006. *The Three Yugoslavias: State-Building and Legitimation, 1918–2005*. Bloomington: Indiana University Press.

Uvalić, Milica. 1992. »Investment and Property Rights in Yugoslavia: The Long Transition to a Market Economy.« *Europe-Asia Studies* 44 (3): 389–409.

Woodward, Susan L. 1995. *Socialist Unemployment: The Political Economy of Yugoslavia, 1945–1990*. Princeton, NJ: Princeton University Press.

7. POGLAVJE

»LAČNEMU NI NOBEN KRUH SLAB«



IZVLEČEK



Prispevek obravnava pomen kruha v obdobjih vojn, pomanjkanja in družbenih kriz. Na podlagi pričevanj prebivalcev Vipavske doline ter zgodovinskih virov o vojnih razmerah v Sloveniji in Rusiji analizira strategije preživetja ob pomanjkanju hrane ter spreminjanje pomenov kruha v različnih zgodovinskih okoliščinah. Posebno pozornost namenja domači peki kruha, nadomeščanju osnovnih surovin ter vlogi kruha v vsakdanjem življenju prebivalstva.

Na primerih februarske revolucije leta 1917 in obleganja Leningrada pokaže, da je kruh poleg osnovnega živila predstavljal tudi pomemben politični in družbeni simbol. Prispevek zaključuje, da kruh v času vojne presega svojo prehransko funkcijo in postane simbol preživetja, dostojanstva in upanja.

KRUH IZ STISKE – PREŽIVETI VOJNO IN POMANJKANJE



PLATON BALABKIN, JASNA FAKIN BAJEC

UVOD

Ob snemanju dokumentarnega filma *Belega kruha ne sme zmanjkati* (Fakin Bajec, Juvan in Vodopivec 2022) je starejša krajanka iz Ajdovščine z zaskrbljenostjo dejala: »Tako se bojim, da bo spet kakšna vojna, ker takrat najprej zmanjka kruha, najprej ...«. Film je nastajal prav v času začetka vojne med Rusijo in Ukrajino. Tedanji dogodki so v sogovornici obudili boleče spomine na drugo svetovno vojno, ki jo je doživela na lastni koži. Njene besede razkrivajo, da kruh v času vojn ni le osnovno živilo, temveč tudi simbol preživetja in upanja.

Kako pomemben je bil kruh v vojnih letih? Kako so matere in babice ob zaprtih trgovinah ter pomanjkanju moka in kvasa poskrbele, da družina ni ostala lačna? Kako so varčevali z moko in s čim so nadomeščali kruh? Odgovore na ta vprašanja ponujajo pričevanja prebivalcev Vipavske doline ter zgodovinski zapisi o vojnih razmerah v Sloveniji in Rusiji. Vsak posameznik ali skupnost različno doživlja ali se spominja zgodovinskih izkušenj, vendar kot bomo spoznali, pričevanja razkrivajo presenetljivo podobno sporočilo – v času vojne kruh postane veliko več kot hrana. Postane simbol preživetja, dostojanstva in upanja.

SPOMINI IZ VIPAVSKE DOLINE

Sogovornica iz Ajdovščine se je spomnila krompirjevega kruha:

»Ker med vojno ni bilo moka, so skuhalo krompir, ga zmečkali in dodali v testo. To je bil kruh revežev, kruh iz stiske. Če nisi imel drugega, je bilo pač to. Če si lačen, je vse dobro. Šlo je predvsem za to, da si napolnil želodec.«

Po pripovedovanju sogovornikov so krompirjev kruh pekli tudi v Podnanosu, Vipavi in Vrhpolju, nekoliko manj pa v Ajdovščini, kjer po njihovih besedah revščina ni bila tako izrazita. Danes krompirjev kruh velja za kulinarčno posebnost, kar se odraža tudi v njegovi višji ceni.

Podobno velja za kruh iz droži, ki po besedah starejših sogovornic »ni nič novega«. Med vojno, ko kvasa ni bilo mogoče kupiti, so ga pripravljali iz vinskih kvasovk. Sogovornica iz Dornberka je pripovedovala:

»Kruh iz droži ni nič novega. Ves čas vojne smo doma uporabljali hlebčke, narejene iz droži. Jeseni, ko se je mošt penil, so pobrali peno, jo zmešali z moko, oblikovali majhne hlebčke in jih posušili. To je bil kvas za eno peko kruha. Pred uporabo so ga namočili v vodi, da se je zmehčal, nato pa so ga zamesili skupaj z moko. Ne spomnim se, da bi posebej pripravljali kvasec. Kvas so vedno dali kar med moko in zamesili testo. Ne spomnim se več, ali so ga zamesili že dan prej in koliko časa je vzhajalo. V času vojne, vsaj tri leta, kvasa ni bilo in pomagali smo si samo na ta način.«



DROŽI - NARAVNI NASTAVEK ZA PRIPRAVO DOMAČEGA KVASA. VIR: DRUŠTVO GOSPODINJ IN DRAMSKE ŠKUPINE PLANINA PRI AJDOVŠČINI, FOTO: VILMA ČESEN, OKTOBER 2019.



Pomanjkanje moke ni bilo značilno le za vojna obdobja, temveč tudi za leta slabih letin. Da bi moko prihranili, so ji ponekod primešavali kuhan krompir. V višje ležečih vaseh, kot je Sanabor, pa so pri peki koruznega kruha pšenično moko nadomeščali z rženo moko ali celo z zmletimi rožiči.

Tudi po drugi svetovni vojni kruha več let ni bilo mogoče prosto kupiti. Zaradi hude revščine so ga družine večinoma pekle doma, moko pa so pridobivale z živilsko nakaznico oziroma tešero. Razmere so se začele postopoma izboljševati šele v šestdesetih letih 20. stoletja. Socialistična oblast se je dobro zavedala, da kruh med prebivalstvom ni pomenil le osnovnega živila, temveč tudi simbol socialne varnosti in uspešnosti države. Zato belega kruha ni smelo zmanjkati, saj bi njegovo pomanjkanje pomenilo ne le gospodarsko stisko, temveč tudi izgubo zaupanja ljudi v sistem.



POSUŠEN DOMAČI KVAS, PRIPRAVLJEN IZ VINSKIH DROŽI, MOKE IN VODE. FOTO: KATARINA KOGOJ, 2019. VIR: ARHIV OBČINE AJDOVŠČINA.



POMENI KRUHA V SOVJETSKI DRUŽBI. KRUH KOT POVOD ZA REVOLUCIJO

Pričevanja iz zgodovine Rusije kažejo, da je kruh v času vojn in revolucij postal veliko več kot osnovno živilo. Pomanjkanje kruha je pomenilo lakoto, socialno stisko in nezadovoljstvo prebivalstva, zato je postal tudi močan politični simbol.

Ob začetku leta 1917 je Petrograd (današnji Sankt Peterburg) zajelo hudo pomanjkanje hrane, zlasti kruha. Dolge vrste pred pekarnami in vse večja lakota so povzročile množične proteste, ki so februarja prerasli v splošno stavko in sprožili februarско revolucijo. Po ulicah se je vzklikalo geslo "Мир, земля и хлеб" (Mir, zemlja in kruh), kar je pripeljala do abdikacije carja Nikolaja II. ter konca večstoletne carske oblasti v Rusiji (Keller in Azarenko 2024).

Kruh je tako postal simbol temeljne človekove potrebe po dostojnem življenju. Zahteve po kruhu so se hitro prepletale z zahtevami po miru, svobodi in družbenih spremembah, zato je kruh v revolucionarnem času dobil tudi izrazit politični pomen.

OBLEGANJE LENINGRADA – KRUH KOT SIMBOL PREŽIVETJA

Eno najtragičnejših poglavij sovjetske in ruske zgodovine predstavlja druga svetovna vojna, zlasti obleganje Leningrada (današnjega Sankt Peterburga). Obleganje je trajalo kar 872 dni, od 8. septembra 1941 do 27. januarja 1944. Njegova posebnost je bila, da nemško poveljstvo mesta ni nameravalo osvojiti, temveč ga skupaj z njegovim prebivalstvom popolnoma uničiti.

To potrjuje tudi direktiva načelnika štaba nemških pomorskih sil (št. 1601/41 z dne 22. septembra 1941), v kateri je zapisano:

»Führer se je odločil, da bo mesto Leningrad izbrisal z obličja Zemlje. Po porazu Sovjetske Rusije nadaljnji obstoj tega največjega mesta ne predstavlja nikakršnega interesa.«

Da bi to dosegli, so nemške sile prekinile vse kopenske prometne povezave z mestom in preprečile oskrbo s hrano. Edina pot za dostavo živil in evakuacijo ranjencev je vodila prek Ladogskega jezera – po vodi v toplejšem delu leta, pozimi pa po zamrznjeni ledeni površini po znameniti »Cesti življenja«.



KARAVANE Z ŽITOM ZA OBLEGANI LENINGRAD SE PREMIKAJO PO ZIMSKI CESTI. VIR:
[HTTPS://SPEC.TASS.RU/DOROGA/SMERTI](https://spec.tass.ru/doroga/smerti)



Zaradi hudega pomanjkanja hrane so prebivalci živila prejeli na podlagi posebnih prehranskih kartic. obroki so se z napredovanjem obleganja nenehno zmanjševali. Najhujše razmere so vladale med 20. novembrom in 25. decembrom 1941, ko so dnevni obroki znašali le 300 gramov kruha za vojake, 250 gramov za delavce in zgolj 125 gramov za otroke ter druge vzdrževane prebivalce. Zaradi popolnega pomanjkanja drugih živil, predvsem maščob in beljakovin, je bil kruh pogosto edina hrana prebivalcev obleganega mesta.

Po najbolj konservativnih ocenah je med obleganjem umrlo približno 632.000 ljudi. Le okoli tri odstotke jih je umrlo zaradi obstreljevanja, preostalih 97 odstotkov pa zaradi lakote, mraza in bolezni. Nekateri zgodovinarji ocenjujejo, da je bilo žrtev še bistveno več – med 600.000 in 1,5 milijona ljudi, kar predstavlja skoraj polovico predvojnega prebivalstva Leningrada.

Po koncu vojne je »blokadni kruh« postal eden najmočnejših simbolov boja za preživetje. Tudi danes številni preživeli in njihove družine doma hranijo zalogo črnega kruha. Ta navada ni izraz vsakdanje prehranske izbire, temveč trajen spomin na lakoto in travmo, ki jo je povzročilo obleganje mesta.

ZAKLJUČEK

Ko pogledamo kruh skozi različna zgodovinska obdobja in kulturna okolja, ugotovimo, da se pojavlja skoraj na vseh področjih človekovega življenja. Posebnost kruha je, da ima pomembno mesto tako v verskem kot tudi v posvetnem svetu, kar je med vsakdanjimi predmeti in živila precej redko. Kako lahko pojasnimo tako univerzalen pomen kruha?

Odgovor se verjetno skriva v njegovem bistvu. Kruh je predvsem hrana – vir energije in pogoj za življenje. Prav zato je skozi zgodovino postal mnogo več kot le osnovno živilo. Že od prazgodovine, ko je človek začel obdelovati zemljo in pridelovati žita, je kruh predstavljal temelj prehrane v številnih evropskih kulturah. Sčasoma se je trdno zasidral v kolektivni zavesti kot simbol življenja, blaginje, varnosti in skupnosti.

To še posebej potrjujejo obdobja vojn, revolucij in pomanjkanja. Tako v Rusiji kot v Vipavski dolini pričevanja kažejo, da kruh v času vojne ni pomenil le hrane. Postal je simbol upanja, preživetja in človekovega dostojanstva – vrednota, ki je še dolgo po koncu vojne ostala zapisana v kolektivnem spominu ljudi.

Ne glede na čas ali kraj je kruh skozi stoletja ohranil svoj izjemen simbolni pomen. Ostaja del kulturne dediščine, verskih obredov, družinskih običajev in vsakdanjega življenja številnih narodov. Prav v tem se kaže njegova največja moč – da povezuje ljudi, generacije in kulture ter nas opominja, da so najpomembnejše vrednote pogosto skrite v najbolj preprostih stvareh.



TEHTNICA S KRUHOM. VIR: [HTTPS://OTKRITKIS.COM/BLOKADNYJ-HLEB-LENINGRADA/](https://otkritkis.com/blokadnyj-hleb-leningrada/)



VIRI IN LITERATURA

Bol'shaja rossijskaja enciklopedija. 2010. »Blokada Leningrada 1941–1944.« V: Bol'shaja rossijskaja enciklopedija, zv. 17, str. 237–238. Moskva: Naučnoe izdatel'stvo »Bol'shaja rossijskaja enciklopedija«. Glavni urednik Jurij S. Osipov. https://bigenc.ru/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%B3%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0 (Dostop 15. maj 2026).

Fakin Bajec, Jasna, Manca Juvan in Polonca Vodopivec. 2022. Belega kruha ne sme zmanjkati: Rustjeva hiša kruha [dokumentarni film]. Univerza v Novi Gorici. Objavljeno na YouTube. Dostop 18. maja 2026. <https://www.youtube.com/watch?v=CX0TJIKkHel>

Fakin Bajec, Jasna. 2020. »»Če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga!«: O dediščini pekarstva v Zgornji Vipavski dolini.« Izvestje Raziskovalne postaje ZRC SAZU Nova Gorica 17: 40–47. Dostop 18. maja 2026. <https://ojs.zrc-sazu.si/izvestje/article/view/9404>

Keller, Andrei, in Sergej Azarenko. 2024. »Khleb kak sakral'noe telo v istorii Frantsii i Rossii« (Хлеб как сакральное тело в истории Франции и России). Izvestija Irkutskogo gosudarstvennogo universiteta. Serija Politologija. Religiovedenie 50: 137–151. Dostop 18. maja 2026. <https://cyberleninka.ru/article/n/hleb-kak-sakralnoe-telo-v-istorii-frantsii-i-rossii>

Pavlov, Dmitrij. 1958. Leningrad v blokade. Moskva: Vojennoe izdatel'stvo Ministerstva oborony SSSR.

Volkovskij, Nikolaj. 2004. Blokada Leningrada v dokumentah rassekrečennyh arhivov. Sankt Peterburg: AST.

Weisung Nr. Ia 1601/41 vom 22. September 1941. 1941. Die Zukunft der Stadt Petersburg. Direktiva nemškega vrhovnega poveljstva (Kriegsmarine).

8. POGLAVJE »SKOPOST IN RAZSIPNOST PRIPELJETA ČLOVEKA NA KOŠČEK KRUHA«



IZVLEČEK

Prispevek obravnava nastanek kruha in razvoj peke od prazgodovinskih lovsko-nabiralniških skupnosti do prvih poljedelskih družb. Na podlagi arheoloških, arheobotaničnih in zgodovinskih raziskav predstavi razvoj mletja žit, priprave prvih ploščatih kruhov ter prehod od nabiralništva k načrtnemu gojenju žit, ki je omogočil nastanek stalnih naselij in razvoj kmetijstva.

Posebna pozornost je namenjena arheološkim dokazom o zgodnjih oblikah priprave kruha v Vipavski dolini in današnjemu srbskemu prostoru ter sodobnim eksperimentalnim raziskavam, ki rekonstruirajo prehrano prazgodovinskih skupnosti. Prispevek pokaže, da kruh ni spremenil le prehrane ljudi, temveč je pomembno vplival tudi na razvoj skupnostnega življenja, prenosa znanja in oblikovanja kulturne krajine.





OD ZRNA DO KRUHA – ZAČETKI PEKE V PRAZGODOVINI

Kruh je eno od najpogostejših živil na svetu in postal je del našega vsakdana. Pot od divjih trav do prvega kruha je trajala več tisočletij in je tesno povezana z razvojem človeške družbe.

Pred več kot 20.000 leti, v obdobju zgornjega paleolitika (starejša kamena doma, 20.000–12.000 pr. n. št.), ljudje še niso obdelovali zemlje. Preživljali so se z lovom, ribolovom in nabiralništvom ter nabirali semena divjih trav, prednic današnje pšenice in ječmena. Arheološke raziskave kažejo, da so lovci in nabiralci že pred približno 14.400 leti iz grobo zmletih divjih žit pripravljali prve ploščate kruhke, kar pomeni, da je kruh nastal več tisoč let pred razvojem poljedelstva (Arranz-Otaegui idr. 2018). Šele v neolitiku, okoli 10.000 pr. n. št., so začeli žita načrtno gojiti, kar je omogočilo nastanek prvih stalnih naselij in razvoj kmetijstva.

Danes si težko predstavljamo koliko dela je bilo potrebno za pripravo hrane iz teh semen. Prav iz opazovanja narave, zbiranja izkušenj in številnih poskusov se je postopoma razvila ena od najpomembnejših prehranskih navad v zgodovini človeštva - priprava kruha.

Zrna ni bilo mogoče preprosto pojesti. Sprva so jih jedli surova ali jih pražili nad ognjem. Takšna priprava je izboljšala okus in olajšala prebavo. Potem so ljudje postopoma ugotovili, da lahko iz zdrobljenih zrn pripravljajo bolj nasitno hrano. Sledeč arheološkim raziskavam vrazličnih prazgodovinskih najdiščih sklepamo, da so uporabljali kamnita orodja za mletje, t. i. žrmlje, stara več kot 10 tisočletij. To dokazuje, da so ljudje že zelo zgodaj poznali postopke drobljenja in predelave zrn. Mletje je bilo zelo zahtevno delo, vendar je omogočilo pripravo novih vrst hrane, ki je prej niso poznali.

Nekateri raziskovalci danes menijo, da so bila prav ta divja žita eden od razlogov, da so se posamezne skupine ljudi začele dalje časa zadrževati na istih območjih - tam kje je žita bilo dovolj, ni bilo potrebe za selitvami. Tako so nastajale prve bolj stalne skupnosti, kar je pozneje vplivalo na razvoj poljedelstva in nastanek prvih naselij tudi na Primorskem.



DROBLJENJE ZRN. FOTO, JASNA FAKIN BAJEC



DROBLJENJE ZRN. FOTO, JASNA FAKIN BAJEC



ZAČETKI PEKE KRUHA V VIPAVSKI DOLINI

V zgodnji in srednji bronasti dobi (2. 000 pr. n. št) sta bili v Vipavski dolini osnovni žitarici pšenica in ječmen, medtem ko je postalo proso ključno v pozni bronasti dobi (Vinazza, Fabec, Sakara 2022: 18). Prvi poljedelci so v Vipavski dolini dokumentirani v začetku bronaste dobe, ko so si v povodju reke Vipave postavili stalna celoletna ali pa občasna – sezonska bivališča v povezavi s selitvijo čred.

V sredini 2. tisočletja pr. n. št. so se v Vipavski dolini pojavila prva stalna utrjena naselja – gradišča (Bratina 2014). Podobna naselja so bila značilna tudi za Kras, Istro, Posočje in širši severnojadranski prostor. Njihov nastanek priča o stalnejši poselitvi, razvoju poljedelstva, živinoreje in trgovskih povezav s Sredozemljem ter severno Italijo (Slabšak 1999; Mikuž 2015; Laharnar in Turk 2017).

Najstarejši dokazi o gojenju žit na območju Vipavske doline izvirajo iz arheobotaničnih raziskav peloda in rastlinskih ostankov. Neposrednih arheobotaničnih raziskav zrn za Vipavsko dolino za zdaj še nimamo, v bližnjem gradišču v Štanjelu pa so bili arheologi uspešni pri datiranju zrn navadnega prosa (Fabec, Vinazza, 2014: 595–602). V Posočju, naselbini Most na Soči, je bil najden skupek prosenih zrn, za katere domnevajo, da gre za proseno kašo, morda tudi za prve oblike kruha (Vinazza, Fabec, Sakara 2022: 18). Na Taboru nad Vrabčami pa so bile najdene prenosne majhne peči za pripravo hrane (Vinazza 2021:191–192), zlasti peko kruha, mesa, kuhanje hrane v posodah ipd. (Vinazza, Fabec, Sakara 2022: 12). Ker so med prazgodovinskimi naselbinami potekale trgovske in kulturne povezave, lahko domnevamo, da so tudi prebivalci Vipavske doline že v bronasti oziroma železni dobi poznali prve oblike priprave kruha.

Prvi kruhi niso bili podobni današnjim hlebcem. Med nabiranjem žita so ljudje opazili, da se semena s kamnom lahko zdrobijo. Potem so začeli uporabljati posebne kamne za mletje - žrmlje, ki so jim omogočili učinkovitejšo predelavo zrn. Prva moka ni bila podobna današnji beli pšenični moki - bila je groba, temnejša in je verjetno vsebovala delce drugih rastlinskih ostankov. Kljub temu je predstavljala pomembno inovacijo, ker je omogočila pripravo bolj raznolike hrane. Ko so zdrobljena žita zmešali z vodo, so najprej pripravljali različne kaše. Postopoma pa so ugotovili, da lahko iz gostejše mase oblikujejo ploščate pogače, ki so jih spekli na vročem kamnu ali v žerjavici. Tako so nastale prve oblike kruha (Arranz-Otaegui idr. 2018).



KAKO SO LJUDJE ODKRILI MOKO?

Nihče ne ve natančno, kdaj je človek prvič zmel zrnje v moko, ampak arheologi menijo, da je do tega odkritja prišlo postopoma (Arranz-Otaegui et al. 2018; Rubel 2011). Mešanje moke in vode je predstavljalo dolgo pot, ki je vodila do nastanka kruha. Mogoče je nekdo del testa položil na vroč kamen ob ognju ali ga pustil preblizu žerjavice in je tako nastala preprosto pečena pogača, ki je bila okusnejša in lažja za prenašanje kot surova žitna kaša. Danes se zdi priprava kruha preprosta, vendar je bila v prazgodovini povezana z veliko dela. Zrnje je bilo treba nabrati, očistiti, posušiti, zmleti, ter potem pripraviti za peko.

NAJSTAREJŠI KRUH NA SVETU

Dolgo časa so znanstveniki verjeli, da se je kruh pojavil šele po nastanku poljedelstva. Leta 2018 pa je skupina arheologov Arranz-Otaegui, Amaia, Lara Gonzalez Carretero, Monica N. Ramsey, Dorian Q. Fuller in Tobias Richter objavila članek *Archaeobotanical evidence reveals the origins of bread 14,400 years ago in northeastern Jordan* (2018: 7925–7930), ki je povzročil precejšnjo spremembo v razumevanju zgodovine kruha, saj je prej veljalo skoraj samoumevno, da je kruh nastal šele po začetku kmetijstva.

Na arheološkem najdišču Shubayqa 1 v severovzhodni Jordaniji so našli zoglenele ostanke ploščatega kruha, stare približno 14.400 let. Ključna ugotovitev raziskave je bila, da so kruh pripravljali natufijski lovci in nabiralci, pri tem uporabljali divje prednike pšenice in ječmena ter druge rastline, ter, da je bila priprava kruha j za vsaj 4000 let starejša od začetka poljedelstva. Kruh je bil podoben tanki ploščati pogači in ni vseboval kvasa kot ga vsebuje danes. Po videzu bi ga verjetno primerjali z nekaterimi današnjimi vrstami nekvašenega kruha. To odkritje je pokazalo, da kruh ni nastal kot posledica poljedelstva, morda je prispeval k njegovemu razvoju.



STARINSKI KRUH. FOTO, JASNA FAKIN BAJEC



KAJ NAM O PRAZGODOVINSKEMU KRUHU POKAŽEJO SODOBNE RAZISKAVE?

Kako je v resnici okusiti hrano iz prazgodovine?

Na to vprašanje danes so poskušali odgovoriti arheologi, etnologi in strokovnjaki za arheobotaniko, in tudi naši intervjuvanci iz muzeja iz Muzeja Vojvodine v Novem Sadu, kjer so kustosa Aleksandar in Ildiko Medović na podlagi arheoloških in arheobotaničnih raziskav pripravila publikacijo *Pita iz neolita: Kuvar iz mlađeg kamenog doba (2024)*. V njej sta pokazala, da je mogoče številne prazgodovinske jedi pripraviti tudi danes ter tako bolje razumeti prehranske navade prvih poljedelcev.

Pri raziskovanju sta analizirala ostanke semen, žit, stročnic in drugih rastlin, najdenih na neolitskih najdiščih. Na podlagi teh odkritij sta poskušala rekonstruirati jedi, ki so jih ljudje pripravljali pred približno 7 tisočletij. Njihove raziskave pokažejo, da so prebivalci neolitika uporabljali različne vrste žit, divjih sadežev in začimb, in da mnoge med njimi uporabljamo tudi danes. Kot zaupata:

»Posebej je bilo zanimivo, da smo pripravljali tudi rekonstrukcije prazgodovinskega kruha. Ta se je precej razlikoval od današnjega kruha iz pekarnice. Bil je gostejši, temnejši in pogosto pripravljen iz različnih vrst žit, ki niso bila tako močno predelana kot danes. Po videzu je bil bližje pogači kot klasičnemu kruhu. Na predstavitvi knjige so obiskovalci lahko poskusili kruh iz enozrnaste pšenice (ene od najstarejše gojenih vrst pšenice v Evropi). Takšni poskusi nam pomagajo bolje razumeti, kako zahtevna je bila priprava hrane v prazgodovini.«



KDAJ LJUDJE ZAČNEJO SEJATI ŽITO?

Približno pred 12.000 leti, ob koncu zadnje ledene dobe, se je na območju Bližnjega vzhoda začela ena najpomembnejših prelomnic v zgodovini človeštva. Ljudje niso bili več odvisni zgolj od nabiralništva, temveč so začeli rastline tudi načrtno gojiti. Ta prehod je v arheologiji znan kot neolitska revolucija (Childe 1936; Bellwood 2005).

Namesto nenehnega seljenja so se posamezne skupnosti začele stalno naseljevati ob rekah in rodovitnih ravninah. Tam so nastajale prve vasi, katerih prebivalci so gojili pšenico, ječmen, lečo in druge kulturne rastline. Žita so postopoma postala temelj prehrane prvih poljedelskih skupnosti, saj jih je bilo mogoče shranjevati dalj časa in jih uporabljati skozi vse leto. Če je bilo prej nabiranje zrn povsem odvisno od narave in letnih časov, so ljudje zdaj prvič sami vplivali na količino pridelka.

Pomembni neolitski kulturi sta se razvili tudi na območju današnje Srbije. Pripadniki starčevske in vinčanske kulture so že poznali poljedelstvo, živinorejo, izdelavo keramike ter gradnjo stalnih naselij. Arheološke raziskave razkrivajo številne kamnite mlinske kamne za mletje žita, keramične posode za shranjevanje hrane ter ostanke pšenice in ječmena, ki pričajo o pomembni vlogi žit v vsakdanji prehrani (Bellwood 2005; Medović 2011).

Razvoj poljedelstva ni pomenil le spremembe načina prehranjevanja, temveč tudi začetek trajnejšega oblikovanja kulturne krajine, razvoja obrti, trgovine in novih družbenih odnosov. Prav z načrtnim gojenjem žit so bili ustvarjeni pogoji za nastanek kruha, kakršnega poznamo danes.

Kruh ni spremenil le prehrane ljudi, temveč tudi njihov način življenja. Njegova priprava je zahtevala skupno delo – od priprave njiv, setve in žetve do sušenja, shranjevanja in mletja žita ter končne peke kruha. Kruh je zato že od prazgodovine predstavljal več kot le hrano. Bil je rezultat skupnega znanja, dela in sodelovanja, ki je povezovalo družine in skupnosti.



VIRI IN LITERATURA

- Arranz-Otaegui, Amaia, Lara Gonzalez Carretero, Monica N. Ramsey, Dorian Q. Fuller in Tobias Richter. 2018. »Archaeobotanical Evidence Reveals the Origins of Bread 14,400 Years Ago in Northeastern Jordan.« *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 115 (31): 7925–7930. <https://doi.org/10.1073/pnas.1801071115>.
- Bellwood, Peter. 2005. *First Farmers: The Origins of Agricultural Societies*. Oxford: Blackwell Publishing.
- Bratina, Patricija. 2014. »Od najstarejših sledi do naselitve Slovanov.« V: Jernej Pavšič (ur.), *Vipavska dolina: neživi svet, rastlinstvo, živalstvo, zgodovina, umetnostna zgodovina, gmotna kultura, naravovarstvo*, 237–250. Ljubljana: Slovenska matica.
- Childe, V. Gordon. 1936. *Man Makes Himself*. London: Watts & Co.
- Fabec, Tomaž. 2018. *Arheologija vrtač na Krasu*. Ljubljana: Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije.
- Fabec, Tomaž, in Manca Vinazza. 2014. »Štanjel.« V: Biba Teržan in Matija Črešnar (ur.), *Absolutno datiranje bronaste in železne dobe na Slovenskem. Katalogi in monografije* 40, 595–602. Ljubljana: Narodni muzej Slovenije.
- Laharnar, Boštjan, in Peter Turk. 2017. *Železnodobne zgodbe s stičišča svetov*. Ljubljana: Narodni muzej Slovenije.
- Medović, Aleksandar. 2011. *Povratak u neolitsku kuhinju*. Novi Sad: Muzej Vojvodine.
- Medović, Aleksandar, in Ildiko Medović. 2024. *Pita iz neolita: Kuvar iz mlađeg kamenog doba*. Novi Sad: Muzej Vojvodine.
- Miller, Daniel. 2016. *Materialna kultura*. Ljubljana: Studia Humanitatis.
- Mlekuž, Dimitrij. 2015. »Oblike prazgodovinske poljske razdelitve na Krasu.« *Kronika* 63 (3): 675–690.
- Vinazza, Manca. 2021. »Koliko je star prvi taborski zid? O arheoloških raziskavah na Taboru nad Vrabčami.« V: Sonja Borka Kucler (ur.), *Vrhe nekoč in danes: skupaj za prihodnost – sadovi dela v študijskih krožkih 2011–2019*. Sežana: Razvojno društvo Vrhe.
- Vinazza, Manca, Tomaž Fabec in Maša Saccara. 2022. *Okusi bronaste in železne dobe*. [Kraj izida ni naveden]: [založnik ni naveden].

9. POGLAVJE

»ČE ČLOVEK POL SVETA OBTEČE, NAJBOLJŠI KRUH DOMA SE PEČE«



KRUH, TRADICIJA IN MLADI

TRADICIJA – MED PRETEKLOSTJO IN PRIHODNOSTJO

Koren besede tradicija izvira iz latinske besede tradere, ki pomeni »prenesti«, »izročiti« ali »predati naprej«. Tradicija zato ne označuje oprijemljive stvari, temveč proces prenosa znanj, vrednot, praks in izkušenj med generacijami. Čeprav se v vsakdanjem življenju redko sprašujemo o njenem pomenu, se je sodobno razumevanje tradicije oblikovalo šele v moderni dobi. Dolgo je bila povezana s predstavami o t. i. tradicionalnih družbah, razmeroma nespremenljivem načinu življenja, ustaljenih šegah in navadah ter avtoriteti, ki so jo poosebljali preteklost, starejši modreci in drugi ugledni člani skupnosti. Utelešala je stabilnost, zakoreninjenost v prostoru in času ter občutek kontinuitete.

V sodobnem, globaliziranem in hitro spreminjajočem se svetu pa tradicija dobiva nove pomene. Ker sodobna družba posameznikom pogosto ne zagotavlja več občutka varnosti, pripadnosti in trdnih življenjskih korenin, številnim ljudem tradicionalne prakse – na primer priprava obrednih kruhov – predstavljajo oporo, toplino in povezanost z lastnimi koreninami. Tradicija tako postaja prostor, kjer posamezniki in skupnosti iščejo identiteto ter krepijo vezi z družino, lokalnim okoljem in skupnostjo, v kateri so odraščali.

Kako tradicijo razumejo mladi? Ali se njihovi pogledi spreminjajo z odraščanjem, življenjskimi izkušnjami, družinskim okoljem ali študijem doma in v tujini? Kako si predstavljajo njen razvoj v prihodnosti? In kako gledajo na dejstvo, da politični sistemi, verske institucije in druge družbene skupine tradicijo pogosto uporabljajo za oblikovanje nacionalnih identitet, legitimacijo ideologij ali celo za politične interese?

Na ta vprašanja skušata odgovoriti naslednja prispevka, ki tradicijo obravnavata kot živ proces nenehnega preoblikovanja, pogajanj in ustvarjanja novih pomenov.

POMEN TRADICIJ, POVEZANIH S KRUHOM, SKOZI ZGODOVINO IN SODOBNI ČAS



VALERIJA OZHERELEVA

UVOD

Kaj je »tradicija«? Za ta izraz obstaja veliko opredelitev. Tako na primer Slovar slovenskega knjižnega jezika tradicijo opredeljuje kot »kar se je ustalilo v življenju kake skupnosti s prenašanjem iz roda v rod«. Po Razlagalnem slovarju ruskega jezika je tradicija »tisto, kar se je preneslo iz ene generacije v drugo, kar je bilo podedovano od prejšnjih generacij (na primer ideje, pogledi, okusi, način ravnanja, običaji)«, Cambridgeski slovar pa jo opredeljuje kot »prepričanje, načelo ali način ravnanja, ki ga ljudje v določeni družbi ali skupini že dolgo časa upoštevajo, oziroma skupek teh prepričanj in načinov ravnanja v določeni družbi ali skupini«.

Ne glede na jezik lahko ugotovimo, da je tradicija nekakšna ustaljena praksa ali navada, ki se je skozi čas utrdila in so nam jo zapustili naši predniki. Tradicije so lahko zelo raznolike – od mednarodnih, kot je praznovanje novega leta 1. januarja, do običajev, značilnih za posamezno državo, kraj ali družino.

Kljub temu ima ta beseda za vsakega človeka svoj pomen. Ena od tradicij, ki je skupna skoraj celotnemu evropskemu prostoru, je kruh. Sladek, slan, nekvašen ali kvašen – vrst kruha je več kot sto, vsaka država pa ima svoje tradicije, povezane tako s pripravo kruha kot tudi z odnosom do njega. V krščanstvu kruh predstavlja Kristusovo telo, »vsakdanji kruh« in pomemben verski simbol, hkrati pa je v vsakdanjem življenju eno temeljnih živil.

V tem članku bom obravnavala splošno zgodovino nastanka kruha ter njegov pomen v treh državah: Bosni in Hercegovini, Srbiji ter evropskem delu Rusije. Te države povezuje predvsem slovansko prebivalstvo. Raziskala bom, kakšni izrazi, tradicije in zgodovinske pripovedi so povezani s kruhom v teh okoljih. Ali so se tradicije, povezane s kruhom, ohranile do danes? Kaj tradicije pomenijo sodobnemu človeku? Ali so v sodobni družbi izgubile svoj pomen? Odgovore na ta vprašanja bom poiskala s pomočjo intervjujev s tremi sogovorniki iz omenjenih držav, ki bodo predstavili svoje izkušnje in poglede.



ZGODOVINSKA TRADICIJA KRUHA

Zgodovina tradicije peke kruha sega daleč v čas pred našim štetjem. Ni natančno znano, kje in kdaj se je kruh prvič pojavil, vendar raziskovalci razlikujejo sedem središč razvoja in širjenja kultiviranih rastlin. Eno izmed njih je jugozahodna Azija, od koder se je začelo širjenje žitnih vrst.

Z nastankom kmetijstva in spremembami naravnih razmer so se prvi poskusi gojenja in predelave divjih žit pojavili pred približno 13.000 leti. Takratna hrana je bila sestavljena iz zmletih zrn, zmešanih z vodo, in je bila podobna kaši oziroma »tekočemu kruhu«. Domneva se, da se je prav takšna kaša po naključju spremenila v prvo pečeno krušno pogačo.²¹

V Mali Aziji so odkrili približno osem tisoč let staro peč za peko kruha. Kruh so pekli tudi v starem Egiptu v času faraonov. Po domnevah arheologov so v tamkajšnjih pečeh kruh pekli v notranjosti, ob njih pa so bili nameščeni mlinci za mletje žita. Priprava kruha je veljala za skoraj magičen proces. Domneva se tudi, da so bili Egipčani med prvimi, ki so uporabljali kvašeno testo in ga pred peko pustili vzhajati. Testu so dodajali jajca, mleko, maščobe in različne začimbe. Po nekaterih virih so kruh pekli tudi Babilonci že okoli leta 500 pr. n. št. V starem Rimu so kruh razdeljevali med gladiatorskimi igrami, od koder izvira znameniti rek »kruha in iger« (panem et circenses). Egipt je bil v tem obdobju ena najpomembnejših žitnic Rimskega cesarstva.²²

Zanimiv je tudi etimološki izvor besede »kruh« v različnih slovanskih jezikih. Beseda, ki se je ohranila v slovenščini, hrvaščini in nekaterih zahodnosrbskih narečjih, naj bi nekoč označevala neslan kruh, najverjetneje pripravljen iz prosa ali rži, ki se je zlahka lomil in drobil. Takšen kruh so pekli v vročem pepelu.

Druga beseda, »hleb«, ki jo uporabljajo predvsem vzhodno- in južnoslovanski narodi, naj bi bila prevzeta iz gotske besede hlaifs ali iz stare visoke nemščine hleib. Ta izraz označuje kvašen kruh, sprva pečen na ognjišču oziroma v ponvi, pozneje pa v krušni peči.²³

²¹ Andrey Zabrovskiy. Hleb kak kulturny fenomen, Jeda i kultura, 2015, str. 150, DOI: 10.24412/cl-36634-2015-149-162 (20. junij 2026).

²² Jasna Fakin Bajec. »Če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga!«: o dediščini pekarstva v Zgornji Vipavski Dolini, Izvestje 17, 2020, str. 42, DOI: <https://ojs.zrc-sazu.si/izvestje/article/view/9404> (20. junij 2026).

²³ Ljubinko Radenkovic. Bread in the folk culture of the Serbs in its pan-Slavic context, Balcanica, 2014, str. 165, DOI: 10.2298/BALC1445165R (20. junij 2026).



8.600 LET STAR KRUH V CATALHÖYÜKU, VIR.
[HTTPS://ALLTHATSINTERESTING.COM/WORLDS-OLDEST-BREAD-CATALHOYUK](https://allthatsinteresting.com/worlds-oldest-bread-catalhoyuk)



V slovanski kulturi ima kruh sakralen pomen. Kruh ni bil le hrana, temveč tudi pomemben verski simbol ter znamenje blaginje in sreče. Pogosto uporabljen izraz »imeti dovolj kruha v hiši« pomeni življenje brez pomanjkanja.²⁴ Na vsakem prazniku je imel kruh pomembno »vlogo«. Od rojstva do smrti so se ohranjale tradicije, povezane z njim. Tako so kruh pekli in postregli ob gradnji hiše ali ob slovesu človeka, ki se je odpravljaj na daljšo pot.²⁵ Pri pripravi kruha za »magične« namene so se upoštevali določeni pogoji: moka je morala biti iz novega mlina ali iz mlina, katerega mlinsko kolo se je vrtelo v nasprotni smeri urinega kazalca, moko pa so presejali skozi obrnjeno sito in opravili še druge obredne postopke.²⁶ Obstajale so tudi številne prepovedi in pravila, povezana s peko kruha, njegovim jemanjem iz peči ter načinom rezanja. Del običajev in obredov so bile tudi pesmi, povezane s kruhom, ki jih delimo na žetvene, čestitvene in prosilne.²⁷

V Bosni so nekoč uporabljali rek »Sve je hvala, a hljeb je hrana« (»Vse je hvala, kruh pa je hrana«). Kruh je imel pomembno mesto tudi pri prisegah, kar ponazarja izraz »Tako mi hljeba« (»Tako mi kruha«). Tako kot v številnih drugih slovanskih deželah so tudi v Bosni in Hercegovini neznanca, ki je vstopil v hišo, sprejeli s kruhom in soljo. Če je zmanjkalo kadila, so v peč vrgli kruhove drobtine, saj so verjeli, da se bo z njihovim vonjem hiša očistila in da bodo »zli duhovi« odleteli. Med ljudmi je bilo razširjeno tudi prepričanje, da kruh, ki ne vzhaja, napoveduje bližajočo se smrt v družini. Po zapisih z začetka 20. stoletja so v gorskih predelih Bosne pšenični kruh jedli le nekaj dni po žetvi in ob pomembnejših praznikih. Preostali del leta so uživali kruh iz ječmena, pire (stara vrsta pšenice), rži, prosa ali ajde. Na ravninskih območjih pa je bil najpogostejši koruzni kruh.²⁸

Tudi v srbski epski poeziji je ponujanje ali uživanje pšeničnega kruha pomenilo plemiški status oziroma prestiž junaka. Na vzhodu Srbije so najpogosteje jedli projo (koruzni kruh), medtem ko je bil pšenični oziroma beli kruh na mizi le redko. Kadar je zmanjkalo koruze, so testo pripravljali iz mešanice ječmenove, ržene ali ovsene moke. Kvas, ki so ga hranili na hladnem in temnem mestu ter ga nenehno uporabljali in obnavljali, je bil po ljudskem verovanju povezan s predniki in rodovitnostjo družine. Srbi so verjeli, da je treba ob selitvi iz stare hiše v novo kvas v stari hiši uničiti, saj naj bi se tako varstvo prednikov preneslo na novi dom.²⁹

²⁴ Ljubinko Radenkovic. Bread in the folk culture of the Serbs in its pan-Slavic context, Balcanica, 2014, str. 167, DOI: 10.2298/BALC1445165R (20. junij 2026).

²⁵ Tatiyana Permyakova. Hleb v obychayah i tradiciyah slavyan: duhovno-kulturnye smysly, Chelyabinskij gosudarstvennyj institut kulturey, 2017, str. 396, DOI: ²¹ Andrey Zabrovskiy. Hleb kak kulturny fenomen, Jeda i kultura, 2015, str. 150, DOI: 10.24412/cl-36634-2015-149-162 (20. junij 2026).

²⁶ Radenkovic. Bread in the folk culture of the Serbs in its pan-Slavic context..., str. 167.

²⁷ Permyakova. Hleb v obychayah i tradiciyah slavyan: duhovno-kulturnye smysly..., str. 396.

²⁸ Radenkovic. Bread in the folk culture of the Serbs in its pan-Slavic context..., str. 166-168.

²⁹ Prav tam.



PROJA, VIR: [HTTPS://WWW.196FLAVORS.COM/BOSNIA-AND-HERZEGOVINA-PROJA/](https://www.196flavors.com/bosnia-and-herzegovina-proja/)



Na ozemlju Rusije so kruh iz mešanice različnih žit imenovali »suržik«. Ta beseda je v sodobnem ruskem jeziku sicer izgubila svoj prvotni pomen in danes označuje mešanico ruskega in ukrajinskega jezika oziroma njuno narečno različico. Najbolj razširjen je bil rženi kruh, saj je rž bolje prenašala hladno podnebje in je bila odpornejša proti mrazu.³⁰ Veljalo je prepričanje, da kruh prispeva k dobremu pridelku, večji rodovitnosti, blaginji in bogastvu. Pripravljali so ga ob dnevu zavetnika rodu, cerkvenih in vaških praznikov žrtvenega značaja ter ob porokah. V nasprotju s kvašenim kruhom so nekvašene krušne izdelke, ki so bili običajno manjši, pekli za obrede, povezane s stikom med »tem« in »onim« svetom.³¹ V ruskem jeziku se je svetopisemska misel odrazila tudi v frazeologizmu »vsakdanji (življenjski) kruh« (хлеб насущный), ki pomeni sredstvo, potrebno za preživetje, oziroma tisto, kar je za življenje najnujnejše. V ljudskem izročilu so se ohranili tudi izrazi »kruh – Božji dar«, »kruh – oče« in »kruh – preživljavec«, s katerimi so poudarjali njegovo temeljno življenjsko vrednost.³²

POMEN TRADICIJE IN KRUHA V SODOBNEM ČASU

V intervjuju so sodelovale tri osebe iz treh različnih držav: Riad iz Bosne in Hercegovine, Taša iz Srbije in Varja iz Rusije. Anketiranca iz Bosne in Hercegovine ter Srbije sta stara 21 let, anketiranka iz Rusije pa 41 let. Vsi so študenti ali zaposleni na Univerzi v Novi Gorici.

Odločila sem se, da bom zastavila vprašanja, ki ne bodo povezana le s tradicijami kruha, temveč tudi s tem, kaj tradicije na splošno pomenijo sogovornikom. Zastavila sem dve vprašanji o splošnem razumevanju tradicije in tri vprašanja o tradicijah, povezanih s kruhom:

1. Kaj vam najprej pride na misel, ko slišite besedo »tradicija«? Kaj ta beseda pomeni za vas?
2. Ali menite, da je v sodobni družbi pomembno spoštovati tradicije?
3. Kakšen pomen ima kruh v kulturi vaše države?
4. Kateri vrsti kruha sta v vaši državi najbolj priljubljeni?
5. Ali v vaši družini ali državi obstajajo zanimive tradicije, povezane s kruhom?

³⁰ Zabrovskiy. Hleb kak kulturny fenomen..., str. 151.

³¹ Polina Vinogradova. Leksiko semanticheskoe svoeobrazie naimenovaniy obryadovoy hlebnoy vypechki kostromskogo kraya, Vestnik KGU, № 4, 2018, str. 178, DOI: <https://cyberleninka.ru/article/n/leksiko-semanticheskoe-svoeobrazie-naimenovaniy-obryadovoy-hlebnoy-vypechki-kostromskogo-kraya> (20. junij 2026).

³² Elena Ustyanceva. Russkie frazeologizmy so slovom hleb v lingvokulturologicheskom aspekte, Sibirsky filologicheskii zhurnal, № 1, 2017, str. 257, DOI: <https://cyberleninka.ru/article/n/russkie-frazeologizmy-so-slovom-hleb-v-lingvokulturologicheskom-aspekte> (20. junij 2026).



V odgovoru na prvo vprašanje sogovornik iz Bosne in Hercegovine najprej omenja praznike. Izhaja iz mešane družine: njegova mati prihaja iz zelo vernega muslimanskega okolja, oče pa je ravno nasprotno – je neveren in precej samostojen v svojih pogledih. Riad o svojem odnosu do vere pravi: »Osebnostno, kljub temu da imam odnos z Bogom, nisem posebej veren niti me ne zanimajo stroge islamske tradicije.« Kljub temu poudarja, da pozna islamske tradicije in se jih zaradi praznikov ter družinskih srečanj še vedno udeležuje oziroma jih spoštuje. Na vprašanje o pomenu ohranjanja tradicij Riad odgovarja, da je najpomembnejši občutek »enotnosti«, ki ga tradicije ustvarjajo.

»Praznovati moramo. Tiste vrste lastnosti in idealov, ki nam dajejo občutek enotnosti. Če nam te verske, etnične ali kakršne koli druge tradicije omogočajo ta občutek enotnosti, jih moramo ohranjati in praznovati.«

Odgovori Taše in Varje so bili povsem drugačni od Riadovih. Presenetilo me je, da sta bili njuni razlagi pomena in pomembnosti tradicij zelo podobni, čeprav prihajata iz različnih držav, različnih kulturnih okolij in pripadata različnim generacijama. Taša na prvo vprašanje odgovarja z besedami:

»Na žalost to [tradicija] zame nima nobenega pozitivnega pomena, saj prihajam iz države, kjer se »tradicija« pogosto uporablja kot izgovor za to, da se na nekaterih družbenih področjih ne napreduje oziroma da se opravičujejo slaba dejanja.«

Podobno odgovarja tudi Varja:

»Ko slišim besedo »tradicija«, mi takoj pridejo na misel »tradicionalne vrednote«, čestitke ženskam [Job 8. marcu], različne oblike nasilja, prevare in družina – to je prvo razpoloženje, ki ga povežem s to besedo. Pravzaprav mi ne pride na misel nič prijetnega.«

Na vprašanje o pomenu tradicij pa se njuna odgovora nekoliko razlikujeta. Taša poudarja, da je treba tradicijo ločevati od politike. Po njenem mnenju je tradicija sama po sebi nekaj pozitivnega, saj ima vsaka družina svoje običaje, politiki pa to besedo pogosto spreminjajo v »orožje« za propagando. »Mislim, da obstajajo čudoviti načini za ohranjanje tradicij. Mislim, da obstaja veliko lepih tradicij.« Dodaja še:

»Zame to pomeni predvsem ohranjanje oziroma varovanje nacionalnih ali etničnih tradicij.« Poudarja torej pomen dediščine in posebnih tradicij, ki so za vsakega posameznika in skupnost drugačne.



Varjin odgovor se od odgovorov preostalih dveh sogovornikov precej razlikuje. Na vprašanje o pomembnosti ohranjanja tradicij odgovarja nikalno in poudarja predvsem pomen medosebnih odnosov, ne pa tradicije kot nečesa, kar se prenaša iz preteklosti.

»Nisem prepričana, da bi to lahko imenovali tradicija. Pomembno je biti vljuden ... Da bi nekaj počeli samo zato, ker so tako počeli nekoč? Če sem iskrena, ne ravno. Ne mislim, da je to pomembno. Menim, da je pomembno imeti dobre odnose.«

Kasneje pa govori o tradiciji spoštovanja kruha, ki se, čeprav zanjo ni racionalnega ali znanstvenega razloga za takšno ravnanje, prenaša iz roda v rod. Kot primer navaja prepričanje, da kruha ne smemo metati na tla ali ga puščati nepojedenega.

Ko pa preidemo na temo kruha, vsi trije sogovorniki poudarjajo njegov pomemben položaj v kulturah svojih držav. Riad pravi, da je v Bosni in Hercegovini skoraj nemogoče jesti brez kruha. Ne glede na to, kaj je na mizi – meso, krompir ali riž – je zraven vedno tudi kruh. Poudarja tudi, da tisto, kar običajno razumemo kot kruh, v njihovem domu ni najbolj priljubljeno. Večjo priljubljenost uživa lepinja, velika kvašena ploščata štruca. V njihovi družini obstaja tradicija, da lepinje pripravljajo doma. Dodaja pa, da so vse tradicije, povezane s kuhanjem, peko in gospodinjstvom, prepuščene predvsem ženskam, medtem ko moški pri pripravi kruha praviloma ne sodelujejo.

Taša je poleg za Evropo značilnega belega kruha predstavila še več vrst tradicionalnega srbskega kruha: česnico – kruh, ki ga pečejo za božič in ga okrasijo z različnimi vzorci; slavski kolač – obredni kruh, pripravljen za praznik Slava, posvečen družinskemu zavetniku; ter pogačo – tradicionalni balkanski kruh, ki je najpogostejše pripravljen iz kvašenega testa, čeprav poznajo tudi različice brez kvasa. Spominja se, kako je njena babica testo pripravljala v veliki skledi, ki jo je pokrila s prtom, nato pa pustila, da počasi vzhaja. Tradicija domače peke kruha se v njihovi družini ni ohranila, saj je kruh pekla predvsem babica, ki danes za to nima več ne moči ne časa.

Varja je kot najbolj značilen kruh izpostavila tistega, ki ga ljudje imenujejo »kirpič« (opeka). Ime je dobil zaradi svoje pravokotne oblike, ki spominja na opeko. Najpogostejše ta izraz označuje darniški kruh, kvašen kruh, pripravljen iz mešanice ržene in pšenične moke, lahko pa pomeni tudi navaden beli pšenični kruh. Takšna oblika kruha je nastala v času Sovjetske zveze. Čeprav ni del stare ruske tradicije, je sčasoma postala splošno razširjena in del vsakdanje prehrane. Omenja tudi karavaj – okrogel poročni kruh iz pšenične moke, bogato okrašen z različnimi vzorci. Po običaju morata mladoporočenca od njega odlomiti oziroma odgrizniti kos, kar simbolizira začetek skupnega življenja.



POGAČA PO DOMAČEM RECEPTU, JEŽEK SREČKO, 2024. FOTO, TAMARA LAKOVIĆ



V njeni družini, tako kot v številnih ruskih družinah, je babica pekla »pasho« – tradicionalni velikonočni sladki kruh, pogosto z rozinami v testu. Pekli so ga v starih pločevinastih modelih, zaradi česar je dobil značilno valjasto oziroma ovalno obliko. Takšna oblika se je ohranila vse do danes. Kljub temu pa v ruski kulturi »pasha« ne velja za vsakdanji kruh, temveč za praznično velikonočno pecivo.

Omenila je tudi, da je v sodobni družbi, kjer postaja vse bolj priljubljena zdrava prehrana, pogosto priporočljivo zmanjšati uživanje kruha zaradi njegove domnevne »škodljivosti«. Namesto belega kruha priporočajo polnozrnat kruh, ki velja za bolj zdravo izbiro, ali pa kruh v prehrani celo nadomestijo z zelenjavo.



VELIKONOČNI KOLAČ Z NAPISOM »KRISTUS JE VSTAL OD MRTVIH« (HV), 2024.
FOTO, VALERIJA OZHERELEVA



ZAKLJUČEK

Če povzamemo, lahko z gotovostjo rečemo, da imajo tradicije še vedno pomembno vlogo v življenju sodobnih ljudi, ne glede na kulturo in državo, v kateri so odraščali. Gre za nekaj, kar posameznik usvaja že od otroštva. V »naprednejših« družbah tradicije sicer nimajo več enake vloge pri oblikovanju družbe, kot so jo imele nekoč, in so pogosto postale nekaj samoumevnega, vendar kljub temu ne izgubljajo svojega pomena pri oblikovanju kulturne identitete.

Pomembno pa je opozoriti tudi na negativno konotacijo besede tradicija, kadar jo politiki uporabljajo za prikrivanje svojih idej pod krinko »tradicionalnih vrednot« ali za uveljavljanje lastne politične agende. Zanimivo je, da sta prav sogovorniki tradicije pogosteje povezovali z nečim potencialno negativnim. To je morda povezano tudi z dejstvom, da imajo tradicije za moške in ženske pogosto različen pomen. »Ženske« tradicije so velikokrat povezane z družino, skrbjo za dom in gospodinjstvom, kar se kaže tudi v pripovedi o tradicijah, povezanih s kruhom v Bosni.

Tradicija spoštovanja kruha ima velik pomen tudi za sodobne ljudi. Kruh zanje še vedno predstavlja nekaj svetega, nekaj, kar pomeni več kot le hrano. Po drugi strani pa se tradicija domače peke kruha skupaj s starejšo generacijo postopoma umika v ozadje. Težko je enoznačno presoditi, ali je to problem, vendar gre verjetno za logično posledico industrializacije in sodobnega načina življenja. Kruh danes ni več razkošje, ki bi si ga lahko privoščili le ob praznikih, temveč vsakdanje živilo, ki ga najdemo v skoraj vsaki trgovini. Kljub temu pa njegova simbolna vrednost ostaja pomemben del kulturne dediščine in kolektivnega spomina.



VIRI IN LITERATURA

Fakin Bajec, Jasna. 2020. »Če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga!«: O dediščini pekarstva v Zgornji Vipavski dolini. Izvestje 17: 31–50. <https://ojs.zrc-sazu.si/izvestje/article/view/9404> (dostop 20. junija 2026).

Permyakova, Tatiyana. 2017. »Хлеб в обычаях и традициях славян: духовно-культурные смыслы.« Vestnik Chelyabinskogo gosudarstvennogo instituta kulture 4: 393–399. https://www.elibrary.ru/download/elibrary_29387942_10454232.pdf (dostop 20. junija 2026).

Radenković, Ljubinko. 2014. »Bread in the Folk Culture of the Serbs in Its Pan-Slavic Context.« Balcanica 45: 165–180. <https://doi.org/10.2298/BALC1445165R>

Ustyanceva, Elena. 2017. »Русские фразеологизмы со словом хлеб в лингвокультурологическом аспекте.« Sibirskij filologičeskij žurnal 1: 257–264. <https://cyberleninka.ru/article/n/russkie-frazeologizmy-so-slovom-hleb-v-lingvokulturologicheskom-aspekte> (dostop 20. junija 2026).

Vinogradova, Polina. 2018. »Лексико-семантическое своеобразие наименований обрядовой хлебной выпечки Костромского края.« Vestnik KGU 4: 178–182. <https://cyberleninka.ru/article/n/leksiko-semanticheskoe-svoeobrazie-naimenovaniy-obryadovoy-hlebnoy-vypechki-kostromskogo-kрая> (dostop 20. junija 2026).

Zabrovskiy, Andrey. 2015. »Хлеб как культурный феномен.« V: Еда и культура, 149–162. <https://doi.org/10.24412/cl-36634-2015-149-162>

TRADICIJA SKOZI OČI MLADIH: POGLEDI ŠTUDENTOV IZ RAZLIČNIH KULTURNIH OKOLIJ



IRINA LAZAREVIĆ

Tradicijska ni le dediščina preteklosti, spomin na peko kruha mame, očeta ali babice, temveč pomemben del osebne in kulturne identitete. Kako jo razumejo mladi, ki živijo v različnih kulturnih okoljih ali študirajo daleč od doma? Prispevek na podlagi intervjujev s študenti Univerze v Novi Gorici raziskuje njihov odnos do tradicije, družinskih običajev in praznikov ter razkriva, kako življenje v tujini pogosto okrepi občutek pripadnosti lastnim koreninam.

V članku je poseben poudarek namenjen primerjavi med študenti iz domačega okolja (Goriška Brda, Vipavska dolina) in tistimi, ki prihajajo iz drugih okolij, da bi ugotovili morebitne podobnosti in razlike v njihovih stališčih, izkušnjah in kulturnih referencah. Tradicionalne vrednote ter njihovo ohranjanje ali preoblikovanje v sodobnem kontekstu predstavljajo pomemben vidik kulturne dinamike v multikulturnih okoljih.



ŠTUDENTI IZ RAZLIČNIH DRŽAV, KI SODELUJEJO V PROJEKTU PUŠ, 2026. FOTO, TAMARA LAKOVIĆ



»DVE OSEBI, DVE ZGODBI, DVA POGLEDA NA TRADICIJO - LJUDJE IZ ISTEGA KULTURNEGA OKOLJA LAHKO TRADICIJO DOŽIVLJAJO ZELO RAZLIČNO«

V prvem intervjuju sem se pogovarjala s študentko iz Beograda. Zanj je tradicija pomeni povezanost z družino, prenašanje nečesa pomembnega iz roda v rod ter nekaj, kar ohranjamo in spoštujemo. Meni, da ljudje danes tradicijo precej zanemarjajo. Zanj osebno je tradicija pomembna, vendar ni osrednji del njenega življenja. Prepričana je, da je tradicija prisotna v spominih, navadah, hrani in jeziku, vendar je to zdaj nekoliko težje, ker živi daleč od domačega kulturnega okolja.

Odkar se je preselila v Slovenijo, praznuje pravoslavni božič, veliko noč in družinsko Slavo, ne pa tudi vseh drugih pravoslavnih praznikov. Najraje ima velikonočne praznike. Če jih ne preživlja z družino v Beogradu, jih praznuje v Sloveniji v krogu prijateljev. Meni, da je praznovanje Slave, ko družina časti svojega zavetnika, v Srbiji zelo pomembno in da ta običaj ne bi smel biti pozabljen ali spremenjen v kič, kot se po njenem mnenju dogaja pri nekaterih ljudeh tako v Srbiji kot zunaj nje.

Verjame, da tradicija pomaga pri oblikovanju identitete ter da je pomembno poznati svoje poreklo, kulturo in običaje ter jih ohranjati. Prav tako meni, da sta tradicija in religija pomembno vplivali na njeno identiteto, vendar verjame, da ni dobro, če nacionalizem ali religija postaneta središče človekove identitete, saj lahko to negativno vpliva na druge ljudi.

Ker trenutno živi v Sloveniji, sem jo vprašala, ali se je njen odnos do tradicije spremenil in ali se je spremenil na bolje ali na slabše. Odgovorila je, da se je spremenil na bolje. Zdaj bolj ceni svojo tradicijo in običaje ter več pozornosti namenja praznovanju praznikov, čeprav poudarja, da jih ne more vedno praznovati tako, kot jih je doma.

Povedala je tudi, da se je od prihoda v Slovenijo veliko naučila o slovenskih običajih in da jo veseli spoznavanje drugih kultur in tradicij. Iz intervjuja izvemo, da poleg verske tradicije pogreša tudi družinsko in kulturno tradicijo. Z opisovanjem prazničnih kosil pri babici, pogovorov z družino in igranja kart je prikazala občutek skupnosti, ki ga v tuji državi najbolj pogreša.

Meni, da življenje v drugi državi samo po sebi ne pomeni slabšega odnosa do tradicije, vendar verjame, da mnogi ljudje v tujini pozabijo na svoje korenine. Na koncu poudari, da je v vsaki tradiciji najpomembneje ohraniti ljubezen in povezanost, saj je po njenem mnenju namen tradicije predvsem zbliževanje ljudi.



»DRUŽINSKA ZGODOVINA IN DOMAČI KRAJ STA TEMELJ OSEBNE IDENTITETE«

Tretji intervju je bil opravljen s študentom, pripadnikom slovenske narodne skupnosti iz Kaprive (Capriva del Friuli) v italijanskih Goriških brdih. Verjame, da tradicija zajema vse, kar je povezano z našimi predniki, ter vse, kar smo se od njih naučili. Zanj to vključuje zgodovino države in družine, pa tudi hišo, hrano in vsakdanje navade.

Tradicija ima v njegovem življenju zelo pomembno mesto in pravi, da je v njegovem domačem kraju temelj skupnosti. Najljubši del tradicije so zanj verski prazniki, saj je njegova družina močno povezana z vero. Hkrati opaža, da se njegova sestra in mlajša generacija vse bolj oddaljujeta od religije ter praznikom namenjata manj pozornosti.

Posebej je izpostavil procesijo v čast Blaženi Devici Mariji, zavetnici njihove skupnosti, ki jo praznujejo septembra. Takrat se zbere celotna vas in praznuje podobno kot ob božiču ali veliki noči. O pomenu tradicije sta ga največ naučili mama in babica.

Verjame, da je tradicija temelj identitete, vendar nikoli ne sme postati politično sredstvo ali spodbujati nestrpnosti do drugih tradicij. Pomembno se mu zdi, da svojo tradicijo poznamo, jo ohranjamo in delimo z drugimi, hkrati pa spoštujemo tradicije drugih ljudi.

Povedal je tudi, kako se je njegov odnos do domačega kraja in tradicije spremenil po štirih letih življenja v Avstriji. Takrat je začel bolj ceniti svoj kraj, običaje, religijo ter pomen ohranjanja italijanskega, furlanskega in slovenskega jezika ter kulture. Po odhodu od doma je začel svojo tradicijo še bolj raziskovati in celo starejše opozarjati na nekatere običaje, ki so jih že skoraj pozabili. Življenje v tujini ga je tako še bolj povezal z lastnimi koreninami.

Praznike v njegovi družini vedno praznujejo skupaj. Kot primer navaja 1. november, ko prvič v letu zakurijo ognjišče v hiši starih staršev. Takrat se zbere vsa družina, skupaj jedo, igrajo karte in se pogovarjajo. Verjame, da danes praznujejo večino tradicionalnih praznikov, saj se je odnos njegove družine do tradicije v zadnjih letih še okrepil.

Po njegovem mnenju je bistvo tradicije povezovanje ljudi z njihovimi koreninami, pesmimi, hrano, običaji in predniki ter spodbujanje spoštovanja do doma, družine in kulture. Posebej ceni svojo družino in domačijo, ki so jo njegovi predniki zgradili pred približno 250 leti. Močno je povezan tudi s tradicijo svoje vasi, kjer je bil njegov praded nekoč župan.



Spregovoril je tudi o več kot 150 let stari tradiciji pomoči sirotam v domači vasi, ki po njegovem mnenju izraža skrb za sočloveka in povezanost skupnosti. Prepričan je, da je treba ohranjati zgodovinske navade, družinske fotografije, dokumente, zgodbe in tradicionalne hiše.

Na koncu poudari, da tradicija predstavlja izhodišče za spoznavanje zgodovine ter ohranjanje vsega, kar so ustvarili naši predniki. Opiše tudi večkulturnost svojega okolja, ki se je oblikovala pod vplivom italijanske, slovenske in germanske kulture. Govori o kulinarčni dediščini, predvsem o polenti, značilni za domače okolje, pa tudi o vplivih drugih kuhinj. Ob tem poudarja, da je pomembno razlikovati med izvorno lokalno tradicijo in sodobnimi kulturnimi vplivi.

Spomni se tudi družinske zgodovine. Na eni strani družine se je zaradi fašistične politike velik del tradicije izgubil oziroma italijaniziral, medtem ko se je na drugi, slovenski strani ohranil predvsem skozi kulinariko, potico, sladice, golaž ter družinske zgodbe o vasi in prednikih. Povedal je, da se še danes med delom na vrtu in okoli hiše pogosto pogovarjajo o nekdanjem načinu življenja. Kot primer je navedel pomen življenjskega kroga narave in dreves v slovenski kulturni tradiciji.

»DRUŽINSKA ZGODOVINA IN DOMAČI KRAJ STA TEMELJ OSEBNE IDENTITETE«

V četrtem intervjuju sem se pogovarjala s študentko iz Cola v Vipavski dolini. Zanje tradicija pomeni ohranjanje običajev in praznikov, ki jih doživlja skupaj z družino. Tradicija je zanje zelo pomembna, saj bogati njeno življenje. Prazniki, ki jih skozi vse leto nestrpno pričakujejo in praznujejo skupaj, imajo zanje poseben pomen, saj povezujejo družino in zaznamujejo pomembne trenutke v letu.

Meni, da ljudje najpogosteje praznujejo večje praznike, kot sta božič in velika noč. Poleg tega imajo pomembno mesto tudi rojstni dnevi in druge letne tradicije, ki jih praznujejo v krogu družine ali vaščanov. Kot primer navede Colski teden, ko se zbere skoraj celotna vas.

Njen najljubši praznik je božič. Takrat z družino okrasijo smrečico, postavijo jaslice in skupaj pripravijo božično večerjo. Po večerji se pogovarjajo in uživajo v skupnem druženju. Poudarja, da je vsak božič nekoliko drugačen, vendar v svojem bistvu vedno ostaja enak in zanje predstavlja najlepšo družinsko tradicijo.

O pomenu tradicije jo je največ naučila mama. Privzgojila ji je spoštovanje do stvari, ki jih počnemo, in tudi do tradicije. Zato meni, da je pomembno obiskovati lokalne prireditve in praznovanja v domačem kraju ter širši okolici, na primer Pašta fešto v Ajdovščini. Sama se rada udeležuje večine dogodkov in praznovanj.



Po njenem mnenju tradicija pomembno prispeva k oblikovanju identitete, saj skozi običaje bolje spoznavamo sebe, svoj kraj in kulturo. Prazniki in običaji ustvarjajo občutek miru, pripadnosti in povezanosti s skupnostjo.

Pravi, da ni običajev, ki jih ne bi želela ohranjati, ter da z leti tradiciji namenja vedno več pozornosti. Kot primer navede martinovanje, ki ga v njihovi družini nekoč niso praznovali, v zadnjih letih pa ga obeležujejo s tradicionalno večerjo v krogu družine.

Prepričana je, da tradicije povezujejo družino in ustvarjajo občutek pripadnosti. Po njenem mnenju brez praznikov, običajev in skupnih praznovanj med ljudmi ne bi bilo tako močnih vezi. Družina jo najtesneje povezuje z domom, zato meni, da prav v njej tiči temelj tradicije.

Čeprav nikoli ni živela zunaj Slovenije, verjame, da bi imela še večjo potrebo po ohranjanju tradicije, če bi živela daleč od doma. Hkrati poudarja, da je odnos do tradicije v tujini odvisen predvsem od posameznika in njegovih vrednot.

Na koncu poudari, da tradicije ne obstajajo same po sebi, temveč zaradi ljudi, ki jih ohranjajo, živijo in prenašajo na mlajše generacije.

ZAKLJUČNE MISLI - "TRADICIJA NI STATIČNA DEDIŠČINA PRETEKLOSTI, TEMVEČ ŽIV PROCES ..."

Na podlagi izvedenih intervjujev lahko zaključimo, da ima tradicija tudi danes pomembno vlogo v življenju mladih, čeprav jo razumejo, doživljajo in udeležujejo na različne načine. Ne glede na poreklo, verska prepričanja ali stopnjo povezanosti z običaji vsi sogovorniki tradicijo prepoznavajo kot pomemben del svoje identitete ter povezanosti z družino, skupnostjo in krajem, iz katerega izhajajo. Posebej zanimiva ugotovitev je, da so študenti, ki živijo daleč od doma, pogosto razvili še močnejše zavedanje o pomenu tradicije.

Oddaljenost od doma jim namreč omogoča, da bolj cenijo družinske običaje, praznike, jezik in kulturno dediščino. Čeprav se razlikujejo glede pomena religije in tradicionalnih praks v svojem življenju, vsi poudarjajo, da so bistveni elementi tradicije ljubezen, skupnost, spoštovanje lastnih korenin in medsebojno povezovanje ljudi. Intervjuji tako potrjujejo, da tradicija ni statična dediščina preteklosti, temveč živ proces, ki se prilagaja sodobnemu načinu življenja, pri tem pa ohranja svojo temeljno vlogo pri oblikovanju identitete, občutka pripadnosti in medčloveških odnosov.

KRUH BREZ ME JA ZGODBE, KI POVEZUJEJO KULTURE, RELIGIJE IN GENERACIJE



POGOVORNI VEČER V RUSTJEVI HIŠI KRUHA, 10. APRIL 2026. FOTO, VALERIA
OZHERELEVA



POGOVORNI VEČER V RUSTJEVI HIŠI KRUHA, 10. APRIL 2026. FOTO, VALERIA
OZHERELEVA

KRUH BREZ ME JA ZGODBE, KI POVEZUJEJO KULTURE, RELIGIJE IN GENERACIJE



POGOVORNI VEČER V RUSTJEVI HIŠI KRUHA, 20. MAJ 2026. FOTO, VALERIJA OZHERELEVA



POGOVORNI VEČER V RUSTJEVI HIŠI KRUHA, 20. MAJ 2026. FOTO, VALERIJA OZHERELEVA