

Kuhinjska kultura v zgodnjem srednjem veku



Andrej Pleterski

Andrej Pleterski **Kuhinjska kultura v zgodnjem srednjem veku**

S prispevkom Helene Gorjup

Küchenkultur im frühen Mittelalter

Mit Beitrag von Helena Gorjup

Uredil **Andrej Pleterski**

Recenzenti **Gabriel Fusek, Maja Godina-Golija, Jiří Macháček**

Prevod **Marija Javor Briški**

Jezikovni pregled **Sonja Likar (slovenščina), Christoph Gutjahr (nemščina)**

Tehnična ureditev **Mateja Belak**

Fotografije **Andrej Pleterski**

Risbe **Tamara Korošec**

Oblikovanje in grafična ureditev **Milojka Žalik Huzjan**

Naslovnica **Tamara Korošec**

Računalniški prelom **Mateja Belak**

Založnik **Založba ZRC, ZRC SAZU**

Za založnika **Oto Luthar**

Glavni urednik založbe **Vojislav Likar**

Tisk **Present d. o. o., Ljubljana**

Naklada **750**

Izdajo knjige sta omogočila

Javna agencija za raziskovalno dejavnost RS

Znanstvenoraziskovalni center SAZU

Digitalna verzija (pdf) je pod pogoji licence <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>
prosto dostopna: <https://doi.org/10.3986/9789610503019>.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji

Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

641/642(=16)"653"

PLETERSKEI, Andrej

Kuhinjska kultura v zgodnjem srednjem veku = Küchenkultur im Frühen Mittelalter / [besedilo, fotografije] Andrej Pleterski ; s prispevkom, mit Beitrag von Helena Gorjup ; [prevod Marija Javor Briški ; risbe Tamara Korošec]. - Ljubljana : Založba ZRC, ZRC SAZU, 2008

ISBN 978-961-254-073-9

239497472



© 2008, Andrej Pleterski

Vse pravice pridržane. Noben del te knjige ne sme biti reproduciran, shranjen ali prepisan v kateri koli obliki oz. na kateri koli način, bodisi elektronsko, mehansko, s fotokopiranjem, snemanjem ali kako drugače, brez predhodnega pisnega dovoljenja lastnikov avtorskih pravic (copyrighta).

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior permission of the publisher.

KUHINJSKA KULTURA V ZGODNJEM SREDNJEM VEKU

KÜCHENKULTUR IM FRÜHEN MITTELALTER

ANDREJ PLETERSKI

S prispevkom / Mit Beitrag von
HELENA GORJUP

LJUBLJANA 2008

Naši Mami, ki mi je darovala otroštvo v kuhinji.

VSEBINA

| | |
|---|----|
| Uvod | 11 |
| 1. Izhodišča raziskave | 13 |
| 2. Prehrana na Slovenskem od novega do srednjega veka | 17 |
| 2.1. Metoda | 17 |
| 2.2. Prehrana v 19. stoletju | 18 |
| 2.3. Valentin Vodnik, konec 18. stoletja | 21 |
| 2.4. Prehrana v 17. stoletju | 21 |
| 2.5. Paolo Santonino – 1485–1487 | 22 |
| 2.6. Briksenski urbar za blejsko gospodstvo 1253 | 28 |
| 3. Skupne sestavine kuhinjske kulture slovanskih ozemelj. "Ljudska kuhinja" in etimologije..... | 31 |
| 3.1. Metoda | 31 |
| 3.2. Imena in postopki, ki jih je mogoče povezati | 32 |
| 3.2.1. Prga | 32 |
| 3.2.2. Kaša..... | 32 |
| 3.2.3. Kolivo | 33 |
| 3.2.4. *Tlakno..... | 33 |
| 3.2.5. Kiselica..... | 33 |
| 3.2.6. Močnik | 34 |
| 3.2.7. Pečeno nekvašeno testo iz moke in vode..... | 35 |
| 3.2.8. Hleb | 38 |
| 3.2.9. Juha..... | 38 |
| 3.2.10. Kvas | 39 |
| 3.2.11. Slad..... | 40 |
| 3.2.12. Pogača..... | 40 |
| 3.2.13. Sir | 40 |
| 3.2.14. Meso..... | 41 |
| 4. Arheologija poskusov | 43 |
| 4.1. Metoda | 43 |
| 4.2. Poskusi | 44 |
| 4.2.1. Kamnita kupolna peč | 44 |
| 4.2.2. Odprto ognjišče | 47 |
| 4.2.3. Brezkupolna peč | 65 |
| 4.2.4. Zajemalka, kuhalnica | 73 |
| 4.2.5. Izdelava podnic | 73 |
| 4.2.6. Pridelava prosa | 75 |
| 4.3. Razprava | 75 |
| 4.3.1. Zunanja temperatura | 75 |
| 4.3.2. Vreme | 75 |
| 4.3.3. Kuhinjsko orodje in pripomočki | 76 |
| 4.3.4. Posodje | 76 |
| 4.3.5. Čas in delovni postopki | 78 |
| 4.3.6. Odnosi | 80 |

| | |
|--|-----|
| 5. Živila | 81 |
| 5.1. Žita | 81 |
| 5.1.1. Pira, pšenica | 81 |
| 5.1.2. Ječmen | 81 |
| 5.1.3. Rž | 81 |
| 5.1.4. Soržica, mešani posevek pšenice in rži | 82 |
| 5.1.5. Oves | 82 |
| 5.1.6. Proso | 82 |
| 5.2. Sir, mlečnost in velikost črede | 83 |
| 5.2.1. Krave | 83 |
| 5.2.2. Ovce | 83 |
| 5.2.3. Čreda | 83 |
| 5.2.4. Čreda domačije na zgodnesrednjeveški Pristavi | 84 |
| 5.3. Dnevna in letna poraba živil | 84 |
| 5.4. Arheološki ostanki semen | 85 |
| 6. Postopki in povezave | 87 |
| 6.1. Postopek hleba, kvašenega kruha | 87 |
| 6.1.1. Kuhinja s kupolno pečjo in kaminskim ognjiščem | 88 |
| 6.1.2. Kuhinja z odprtim ognjiščem na tleh | 89 |
| 6.2. Kuhinja in njena oprema | 90 |
| 6.2.1. Črna kuhinja. Zgornja Gorenjska, Slovenija | 90 |
| 6.2.2. Ognjiščnica. Podgora v Dolnem Pologu, Tetovsko. Makedonija | 91 |
| 6.2.3. Kaminska kuhinja. Valaško, Moravska. R Češka | 91 |
| 6.2.4. Idealizirana kuhinja v enoprostorni hiši z neurejenim odvodom dima | 91 |
| 6.3. Postopkovni moduli | 91 |
| 6.3.1. Praženje | 92 |
| 6.3.2. Drobljenje | 94 |
| 6.3.3. Kuhanje | 94 |
| 6.3.4. Fermentiranje | 95 |
| 6.3.5. Peka | 96 |
| 6.3.6. Sirjenje | 97 |
| 6.3.7. Konzerviranje | 97 |
| 7. Druge sestavine kuhinjske kulture | 99 |
| 7.1. Dnevni obroki | 99 |
| 7.2. Red pri jedi | 99 |
| 7.3. Pogrinjek | 99 |
| 7.4. Čiščenje posode | 100 |
| 8. Sklep | 101 |
| 9. Literatura | 103 |
| 10. Dodatek: Kuhanje v glinenih loncih na Dolenjskem pred drugo svetovno vojno (Helena GORJUP) | 109 |

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|-----|
| 1. Forschungsprämissen | 115 |
| 2. Ernährung im slowenischen Gebiet von der Neuzeit bis zum Mittelalter | 119 |
| 2.1. Methode | 119 |
| 2.2. Ernährung im 19. Jahrhundert | 120 |
| 2.4. Ernährung im 17. Jahrhundert | 120 |
| 2.5. Paolo Santonino – 1485–1487 | 122 |
| 2.6. Das Brixener Urbar für die Herrschaft Bled von 1253 | 124 |
| 3. Gemeinsame Elemente der Küchenkultur in slawischen Gebieten: „Volksküche“ und Etymologien | 125 |
| 3.1. Methode | 125 |
| 3.2. Namen und Verfahren, die Man verbinden kann | 126 |
| 3.2.1. Prga | 126 |
| 3.2.2. Kaša | 126 |
| 3.2.3. Kolivo | 127 |
| 3.2.4. *Tlakno..... | 127 |
| 3.2.5. Kiselica | 128 |
| 3.2.6. Močnik | 129 |
| 3.2.7. gebackener Teig ohne Triebmittel aus Mehl und Wasser | 130 |
| 3.2.8. Hleb | 134 |
| 3.2.9. Juha (dt. ‚Suppe‘) | 134 |
| 3.2.10. Kvas | 135 |
| 3.2.11. Slad (dt. ‚Malz‘) | 136 |
| 3.2.12. Pogača..... | 136 |
| 3.2.13. Sir (dt. ‚Käse‘) | 137 |
| 3.2.14. Meso (dt. ‚Fleisch‘) | 137 |
| 4. Experimentalarchäologie | 139 |
| 4.1. Methode | 139 |
| 4.3. Diskussion | 140 |
| 4.3.1. Aussentemperatur | 140 |
| 4.3.2. Wetter | 141 |
| 4.3.3. Küchengeräte und Zubehör | 141 |
| 4.3.4. Gefäße | 141 |
| 4.3.5. Zeit und Arbeitsverfahren | 144 |
| 4.3.6. Beziehungen | 145 |

| | |
|--|-----|
| 5. Lebensmittel | 147 |
| 5.1. Getreidesorten | 147 |
| 5.2. Käse, Milchergiebigkeit und Herdengrösse | 148 |
| 5.2.1. Kühe | 148 |
| 5.2.2. Schafe | 148 |
| 5.2.3. Herde | 148 |
| 5.2.4. Die Herde eines Hauses des frühmittelalterlichen Pristava | 149 |
| 5.3. Täglicher und Jährlicher Nahrungsverbrauch | 149 |
| 6. Verfahren und Beziehungen | 151 |
| 6.1. Hefebrotverfahren | 151 |
| 6.1.1. Küche mit einem Kuppelofen und einer Herdstelle mit Kamin | 152 |
| 6.1.2. Küche mit offener Herdstelle auf dem Boden | 153 |
| 6.2. Die Küche und ihre Ausstattung | 153 |
| 6.2.1. Schwarze Küche. Nördliches Gorenjsko, Slowenien | 153 |
| 6.2.2. Ebenerdige Herdstelle. Podgora in Dolni Polog, Raum Tetovo. Mazedonien | 153 |
| 6.2.3. Kaminküche. Valašsko, Mähren. Republik Tschechien | 153 |
| 6.2.4. Idealisierte Küche in einem einräumigen Haus mit nicht geregelter Rauchabfuhr | 153 |
| 6.3. Verfahrensmodule | 153 |
| 6.3.1. Rösten | 153 |
| 6.3.2. Zerstoßen | 154 |
| 6.3.3. Kochen | 154 |
| 6.3.4. Fermentieren | 155 |
| 6.3.5. Backen | 156 |
| 6.3.6. Käseherstellung | 157 |
| 6.3.7. Konservieren | 158 |
| 7. Andere Bestandteile der Küchenkultur | 159 |
| 7.1. Tagesmahlzeiten | 159 |
| 7.2. Ordnung beim Essen | 159 |
| 7.3. Das Gedeck | 160 |
| 7.4. Reinigung der Gefässe | 160 |
| 8. Schlussfolgerung | 161 |
| 9. Bibliographie | 103 |
| 10. Dodatek (Anhang): Kuhanje v glinenih loncih na Dolenjskem pred drugo svetovno vojno (Kochen in Keramikgefäßen in Dolenjsko vor dem Zweiten Weltkrieg (Helena GORJUP))..... | 109 |

UVOD

Ko stojimo pred prgiščem črepinj, nekaj temnimi lisami, koščki oglja in kupčkom kamenja na tleh in nas obiskovalec arheološkega izkopavališča vpraša, kaj je to, odgovor ni lahek. Zahteva namreč obsežen študij, ki obsega tudi kuhinjsko kulturo naših prednikov. In o tem govori ta knjiga. S posameznimi raziskovalnimi koraki se v njej sprehodimo skozi tiste vrste informacij, ki hranijo ostanke preteklosti ali nam pomagajo do njih: ljudsko kuhinjo, jezik, pisne in arheološke vire ter arheologijo poskusov. Knjiga prikazuje prvi krog tega sprehoda in nekatera njegova spoznanja. Ker so izhodišče predstavljale zgodnj srednjeveške najdbe s Pristave na Bledu v Sloveniji (Pleterski 2008), se raziskava omejuje na zgodnj srednjeveško kuhinjsko kulturo dežel s Slova-

ni. To, kar smo našli, bi lahko poenostavljeno imenovali kar kuhinjska kultura starih Slovanov. Vendar se ta tu in tam prepleta tudi s kuhinjsko kulturo sosedov. Ob delu se seveda odpirajo številna nova raziskovalna vprašanja, ki naj bodo pobuda novim raziskavam, novemu poglobljemu krogu skozi našete vire. Vsega pač nikoli ne moremo izvesti naenkrat. Kljub temu je očitno, da je uporabljeni raziskovalni pristop ustvaril podobo preteklosti, ki je informacijsko bogata, z logičnimi in vsaj navidezno trdnimi povezavami sestavin. Koliko je prepričljiva, naj presodi bralec sam.

Na koncu uvoda se od srca zahvaljujem vsem številnim, ki so me pri raziskavi spodbujali in mi pomagali vse do te objave.

1. IZHODIŠČA RAZISKAVE

Ljudje ne moremo živeti brez hrane. Je del našega vsakdanjika in tudi številnih vidikov našega življenja in bivanja. Zato je predmet nešteti obravnav. Med njimi je mnogo takih, ki se ukvarjajo z njeno zgodovino (npr. Beranová 2005), pri čemer se namenja vedno več pozornosti povezavi hrane z družbenim okoljem (npr. Hirschfelder 2001; Godina-Golija 2006). Izhodišče naše raziskave so arheološki ostanki zgodnj srednjeveške naselbine Pri-

stava na Bledu. Gre za ostanke ognjišč, stavb, posodja in orodja ter živalskih kosti. Vsi so vpeti v zapleten sistem stanovanjske kulture. *Stanovanjsko kulturo* je kot bivalni sistem mogoče razumeti zelo široko, tako da ji lahko prištejemo tudi naravno okolje (primerjaj: Šarf 1998, 261). Tu jo bomo obravnavali v ožjem pomenu kot način bivanja v hiši, ki vključuje tudi medčloveške odnose (glej: Keršič 1988–1990, 329). Kot taka je splet številnih sood-



Sl. 1.1: Stanovanjske soodvisnosti. Človekove potrebe (velike črke) in stanovanjske sestavine (male črke).

Abb. 1.1: Wohnzusammenhänge. Bedürfnisse des Menschen (Großbuchstaben) und Wohnelemente (Kleinbuchstaben).

visnih dejavnikov. Za izhodišče našega razpredanja smo vzeli odlično študijo Irene Keršič (1988–1990). Razlogov je bilo več. Obravnava slovenski prostor, na katerem leži naše najdišče, obsega 19. st., ko so v pomembni meri še vladale razmere predindustrijskega časa, ki mu pripada tudi naše gradivo, načrtno raziskuje sestavine stanovanjske kulture in jih predstavi v posebni preglednici hišnih tipov (Keršič 1988–1990, 349).

Tako je bilo hitro mogoče sestaviti preprosto shemo vzročnih povezav (*sl. 1.1*), ki je dovolj poenostavljena, da je pregledna in jo je mogoče uporabiti v zelo različnih primerih, hkrati pa vendarle nakazuje zgradbo in delovanje sistema. Kot okvir so prikazane človekove potrebe, ki naj bi jim služila hiša: prehranjevanje, ogrevanje, spanje, shranjevanje, delo (brez kuhanja), zaščita in varnost. Z njimi so povezani sestavni deli hiše in njene opreme ter dejavnosti v njej. Neprekinjene puščice pomenijo močnejšo vzročno povezavo, pikčaste pa šibkejšo. Enosmerne puščice pomenijo nepovratne vzročne povezave, dvosmerne povratne. Primer prvih je npr. povezava med svetilkami in vrsto ognjišča. Kupolna peč ne daje svetlobe in za preganjanje teme v istem prostoru potrebujemo še svetilko, vendar ne zgradimo zaprte peči zato, ker smo si nabavili svetilko.

Primer dvosmerne povezave je npr. odnos med kupolno pečjo in kuhanjem v kotlu. V taki peči ne moremo kuhati v visečem kotlu. In obratno, če kotel vsekakor hočemo uporabiti, moramo zgraditi odprto kurišče, vendar ne zaradi kotla, ampak zaradi načina kuhanja, ki ga ta posoda omogoča.

Slika pokaže, da je izhodišče sistema prehranjevanje. Torej najbolj osnovna potreba vseh živih bitij in s tem tudi človeka. Za kuhanje hrane potrebujemo toploto. V vročem podnebj ali na vulkanskih območjih so možni zelo preprosti načini kuhanja že s pomočjo naravne toplote, npr. kuhanje jajc v vročem pesku. Pomanjkanje naravne toplote je človek nadomestil z ognjem. Njegova uporaba omogoča nadaljnje tehnike kuhanja, pri čemer gre predvsem za različne oblike pečenja in dušenja hrane, npr. s pomočjo raznja, zagrebanja v žerjavičo ali v kahalne jame. Izjemno pomemben je bil miselni preskok, da je mogoče postaviti "kuhalno jamo" – ustrezno posodo nad ogenj. Ogenj, votli predmeti in kemične spremembe živil – kuhanje, so lahko seveda neodvisni, toda v nekem trenutku jih je človek povezal. Odtlej novosti v enem delu trojice spremenijo tudi druga dva dela. In kar dva dela – vrsta ognjišča in oblika posod – sta se nam tudi arheološko ohranila. Če poznamo povezave v



Sl. 1.2: Vitolište, Mariovo, Makedonija. Ilinden 2004 na vaškem pokopališču.

Abb. 1.2: Vitolište, Mariovo, Mazedonien. Ilinden 2004 auf dem Dorffriedhof.

trojici, lahko iz ohranjene dvojice sklepamo o neohranjenem tretjem členu.

Kuhamo lahko tudi na prostem, vendar smo pri tem odvisni od vremena. V dežju ne moremo kuhati. Za to potrebujemo streho. In če ne najdemo naravne, si moramo zgraditi umetno. S tem se začne tudi razvoj hiše. Zanimivo potrditev take vzročne povezave lahko pravkar opazujemo v Makedoniji. Tam se je navada obrednega obeda pod milim nebom na grobu prednikov ohranila do danes (*sl. 1.2*). Uvedba aluminija je omogočila enostavne montažne strehe in v zadnjih letih se širi moda postavljanja takih streh nad posameznimi grobovi (*sl. 1.3*).

V nadaljevanju se bomo osredotočili predvsem na tiste sestavine stanovanjske kulture in njihove povezave, ki nam bodo pomagale razumeti pristavske najdbe. Stanovanjsko kulturo bomo zaradi preglednosti razdelili na dva sklopa, ki sta v resnici tesno prepletena. Prvi je *stavbna kultura*, ki nam tu pomeni način uporabe stavb, drugi pa *kuhinjska kultura*, ki nam pomeni najpomembnejšo dejavnost – prehranjevanje, ki večinoma poteka v stavbah. Na tem mestu se bomo ukvarjali s kuhinjsko kulturo. Skušali bomo rekonstruirati kuhinjsko kulturo na ozemlju Slovanov v zgodnjem srednjem veku. Pri tem nas bodo posebej zanimale povezave med kuha-

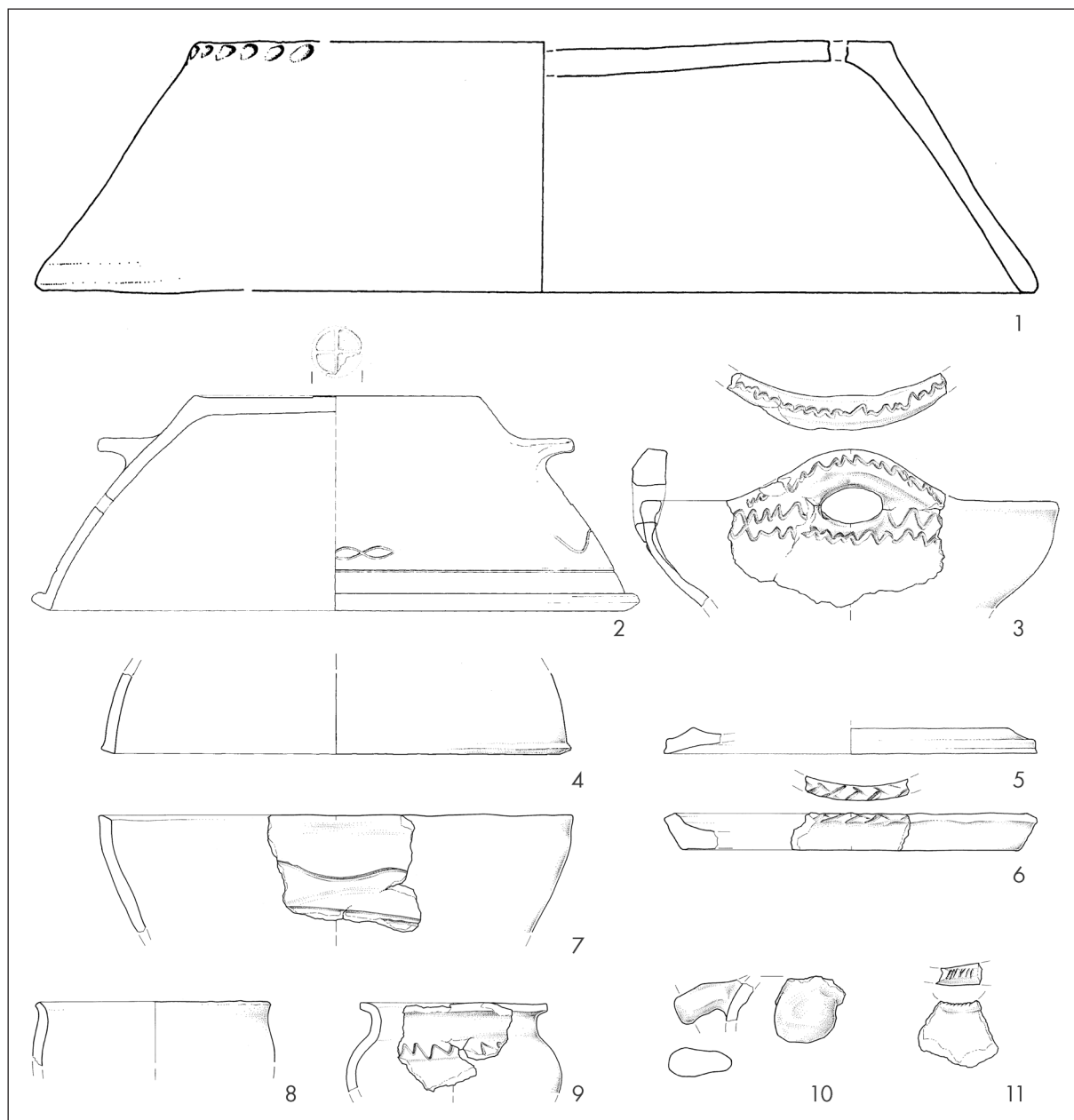
njem, ognjišči, posodami, uporabo stavbnega prostora v prehranske namene. Sledovi zgodnjersrednjeveških kuhinjskih postopkov so se ohranili kot stvarni v arheoloških virih in kot nestvarni v zelo skromnem obsegu v pisnih virih, bogato pa v ljudskem izročilu in jeziku. Za uspeh rekonstrukcije je zato souporaba naštetih virov nujna. Temu bomo dodali še možnosti, ki jih prinaša arheologija poskusov. Ta povezuje v sistem arheološke ostanke in postopke, ki so se ohranili v ljudskem izročilu, ter jih bogati z osebnimi izkušnjami.

Zaradi Pristave (*sl. 1.4*) in dostopnosti ustreznih predel bo izhodišče in "hrbtenica" naše rekonstrukcije slovenski prostor, v raziskavo pa bomo pritegnili tudi druga ozemlja južnih, zahodnih in vzhodnih Slovanov. Čeprav je raziskava potekala celostno, bo v nadaljevanju zaradi preglednosti predstavljena po posameznih raziskovalnih sklopih. Za vse pa velja, da *nas zanima vsakdanja kuhinjska kultura prebivalstva, ki živi od kmetijstva, od svojega pridelka, od dela lastnih rok in ne od veleposesti*. To so namreč gospodarske in družbene razmere, v katerih je živela tudi ogromna večina ljudi v zgodnjem srednjem veku na raziskovanem ozemlju. Samostanske, grajske in mestne kuhinjske kulture zato zavestno ne upoštevamo. Tako postavljenim merilom v veliki meri ustreza tisto,



Sl. 1.3: Morodvis, Kočani, Makedonija. Vaško pokopališče 2005.

Abb. 1.3: Morodvis, Kočani, Mazedonien. Dorffriedhof 2005.



Sl. 1.4: 1. Zasip, Bled, Slovenija. Rimskodobna pekva (po: Sagadin 1990, sl. 5). 2. Kapucinski vrt, Koper, Slovenija. Zgodnj srednjeveška pekva (po: Cunja 1996, T. 38: 399). 3. Rateče 43, Radeče, Slovenija. Glinasti zgodnj srednjeveški kotliček (izkopavanje: Milan Sagadin). 4–11. Pristava na Bledu, Slovenija. Odlomki različnih vrst zgodnj srednjeveškega posodja: 5–6 pekač s pokrovom, 4 in 7 skleda s pokrovom, 8 lonec praškega tipa, 9 lonček, 10 držaj pekve, 11 uho glinastega kotlička.

Abb. 1.4: 1. Zasip, Bled. Slowenien. Römerzeitliche Backhaube (nach: Sagadin 1990, Abb. 5). 2. Kapuziner Garten, Koper, Slowenien. Frühmittelalterliche Backhaube (nach: Cunja 1996, Taf. 38: 399). 3. Rateče 43, Radeče, Slowenien. Kleiner frühmittelalterlicher Tonkessel (Ausgrabung: Milan Sagadin). 4–11. Pristava in Bled, Slowenien. Fragmente verschiedener Arten frühmittelalterlicher Gefäße: 5–6 Bachteller mit Deckel, 4 und 7 Schüssel mit Deckel, 8 Topf vom Prager Typ, 9 kleiner Topf, 10 Griff einer Backhaube, 11 Öse eines kleinen Tonkessels.

kar strokovna literatura označuje kot **ljudska prehrana, kuhinja**. Prav tako ne preučujemo obrednih in drugih jedi za posebne priložnosti, ki zahtevajo posebno razi-

skavo (npr. Sumcov 1996). Upoštevam o jih samo tedaj, ko je očitno, da so se mednje "skrile" in zato ohranile nekatere starinske oblike kuhinjske kulture.

2. PREHRANA NA SLOVENSKEM OD NOVEGA DO SREDNJEGA VEKA

2.1. METODA

Zgodovino prehrane na Slovenskem je v treh pre-rezih: zgodnji srednji vek, 17. stoletje, 19. stoletje, raziskoval Gorazd Makarovič (1985; 1986; 1988–1990). Za mlajši obdobje je snov črpal predvsem iz pisnih in delno slikovnih virov, za najstarejše pa si je največ pomagal s podatki jezikoslovja, ki rekonstruira skupno slovansko besedišče, to pa nam govori o živilih, njihovi pridelavi in predelavi. Možnosti, da bi iz prehrane v boljše dokumentiranih, mlajših obdobjih izluščil zgodnesrednjeveške prežitke, se je zavestno odrekel. Metodi take retrogradne analize je ugovarjal: "Ob uvajanju fevdalnega reda, tripoljnega sistema in enorodbinskih kmetij se je življenje alpskih Slovanov temeljito spremenilo. Govoriti moremo o sintezi slovanskih in zahodnoevropskih kulturnih prvin – retrogradna analiza pa je zanesljiva le pri razmeroma enotnem razvojnem toku; preko sintetičnega razvojnega vozla, zlasti če ta traja več sto let in če ni povsem zanesljivo znan in pojasnjen, retrogradna analiza ne more poseči. Medtem ko uveljavitev bogate in gurmanske zahodne fevdalne, cerkvene in zlasti samostanske kuhinje jasno razodeva nove prvine – pa sorodnost poprečne prehrane zahodne Evrope s prehrano alpskih Slovanov onemogoča razlikovanje uvajanih in domačih prvin brez ozira na to, da imajo enake prvine v strukturi nove sinteze seveda drugačen pomen. Vse to velja še toliko bolj za nekatere vrste jedi, ki so se morale ohranile v precej znani preprosti slovenski kmečki kuhinji 19. stoletja; brez neprekinjeno dokumentiranega niza, kakršnega ni, ne moremo govoriti o slovanskih prežitkih." (Makarovič 1985, 108.) Njegov pomislek je smiseln v povezavi z uvodno premiso, po kateri "so alpski Slovani ob naselitvi pač nadaljevali kmetijsko in živinorejsko kulturo ter prehrabene navade, ki so jih

prinesli iz pradomovine. Spremembe so lahko nastale v novih pogojih le postopoma in neenakomerno, zlasti še po uvajanju fevdalnega hubnega sistema enorodbinskih kmetij s tripoljnim poljedelskim sistemom s praho. To pa je bil neenakomeren proces, ki se ni končal pred 11. stoletjem ali še kasneje. Več kot verjetna podoba gospodarstva alpskih Slovanov v času po naselitvi kaže na poljedelsko požigalništvo in živinorejo kot najpomembnejši panogi." (Makarovič 1985, 99.)

V zadnjem času pa so raziskave prinesle ugotovitve, ki navedeno premiso temeljito spreminjajo in zato jemljejo moč končnemu ugovoru. Mikroregionalna analiza Blejskega kota je z retrogradno analizo katastra ter njegovo povezavo s pisnimi in arheološkimi viri ugotovila, da je obstajala ustaljena razdelitev njiv v privatni lastnini enodružinskih kmetij že od časa slovanske naselitve naprej, poznali in uporabljali so sistem dveletnega kolobarjenja in vsaj od 8. st. dalje tudi triletnega (Pleterski 1986, 125–143; Pleterski 1989). Zato poznejša t. i. hubna ureditev v bistvu ni bila nič novega. Podobo blejskega kmetijstva v zgodnjem srednjem veku je potrdila in izostrila najdba sebenjskega zaklada s poljedelskim orodjem, ki kaže tako oranje z oralom, ki ima lemežnice, kot tudi uporabo sohe na požganicah (Pleterski 1987, 257–278). Tako je sicer res, da je bilo ponekod požigalništvo v uporabi do polpretekle dobe – vendar zgolj kot dopolnilen način obdelovanja, saj je dajalo v prvem letu do trikrat večji pridelek kot stare njive v sistemu triletnega kolobarjenja (Grafenauer 1970, 237–238, opozarja tudi na možnost opustitve požigalništva že takoj po naselitvi pod vplivom novih razmer). Do sprememb – kakršnihkoli že – je potemtakem prišlo bolj ob slovanski naselitvi kot pa pozneje. Zapletenega "sintetičnega razvojnega vozla" torej vendarle ni več slutiti. Ker je mogoče, kot je poudaril že Makarovič, gurmansko kuhinjo višjih druž-

benih slojev brez težav razložiti in za poznavanje zgodnjersrednjeveške kmečke kuhinje ni pomembna, ostane samo še ugovor o "sorodnosti povprečne prehrane zahodne Evrope s prehrano alpskih Slovanov". Podobne preproste življenjske razmere zahtevajo podobno prehrano, zato ni ne potrebe ne možnosti, da bi sklepali na velike kuhinjske spremembe po tujih vzorih. Hkrati tudi ne mislim, da bi bilo potrebno in mogoče iskati "slovansko" prehrano, ki bi se ločila od "keltske", "germanske", "romanske" ipd. Skušal bom ugotoviti samo, kakšna je bila zgodnjersrednjeveška kuhinja v naših krajih. Je pa Makarovičev ugovor pomemben, da se zavemo možnosti spoja kuhinje "slovanskih" prišlekov s kuhinjo "vlaških" staroselcev. Če se torej danes zdi verjetnejše, da se pri nas kmetijska proizvodnja, in kot bomo videli, tudi bivalna kultura od zgodnjega srednjega veka do 19. stoletja v osnovnih potezah nista bistveno spremenili, je torej vsakakor vredno poskusiti rekonstruirati zgodnjersrednjeveško prehrano tudi z metodo retrogradne analize.

2.2. PREHRANA V 19. STOLETJU

Obširno in dobro dokumentirano Makarovičevo študijo o prehrani v 19. st. na Slovenskem (Makarovič 1988–1990) bomo strnili v preglednico opisov (*sl. 2.1*), da bi lažje določili "železno jedro".

Za razumevanje preglednice je treba vedeti, da temelji na posameznih pisnih poročilih. Ta pogosto navajajo samo živila in ne opisujejo jedi iz njih, tam je opomba "ni podatka". Kjer so opisi jedi, so te navedene, vendar za prazne razdelke še ne pomeni nujno, da tiste vrste jedi niso poznali. Morda je samo nihče ni opisal. Nekateri drugi podatki namreč v marsičem dopolnjujejo sliko. Ti so zapisani v poševnem oklepaju.

Bob je bil nekoč veliko bolj pomembna rastlina, saj nastopa v pripovedkah, kjer ga ljudi učijo sejati žalžene na Koroškem, Štajerskem in v Beli krajini (Möderndorfer 1957, 175). Tudi pomen močnika v tabeli ne pride do izraza, čeprav ga radi jemo še danes. Ni nepomemben rek: "Močnik je steber kranjske dežele." (Makarovič 1988–1990, 166.) Pravi slavospev mu je 1834. objavil ljubljanski mestni zdravnik Fran Viljem Lipič: "Zelo razširjena jed, ki jo za zajtrk še ni povsem uspela izriniti niti kava, in tudi najpogostejša juha na mizi revnih, je zmes zdrobljenega in napol popraženega testa, narejenega iz pšenične moke, vroče vode in nekaj maščobe. To je po vsem Kranjskem znani močnik, na katerega navajajo že dojenčke." (Lipič 1834, 146.) Za Ljubljano navaja še opis pšeničnega, ajdovega in rženega kruha, kot splošno kranjske pa našteva tudi ajdove žgance, proseno kašo, kislo zelje, navadno in kislo belo repo ter krompir. Poleti – ob porabljenih zalogah in pred jesenskim spravilom pri-

delkov – je bila solata pogosto edina hrana (Lipič 1834, 145–146). Tudi v zahodni Sloveniji in Istri je bil močnik dobro znan. Sicer je bila prehrana po tamkajšnjem ljudskem izročilu zelo podobna kot drugje po Slovenskem. "Nekoč so ljudje živeli v pomanjkanju. Mesa skoraj niso videli skozi celo leto. Samo takrat, ko so ubili prase, so imeli sveže meso, sicer pa so jedli samo suho prašičevino v mineštrah, kjer so kuhali reberca, jeternice in kože. Celo leto so otepavali krompir, fižol, repo, ječmen, zelje, polento in močnik." (Kerševan, Krebelj 2003, 247.) "Brezoviški ovčar ... a priboljška ni bilo. Je jedel močnik, ječmen, premeteno zelje in polento. Mesa ni videl skoraj nikoli." (Peršolja 2000, 93.) "(Osp) Bil je Miha mož in pol. Njegova hrana je bila največ botov mineštra, polenta, močnik in podobno." (Morato, Pahor 2002, 143.) "(Gračišče) Je živel an brižen (ubog) kmet, ki ni mel nanka prebite pare. Za jest je imel samo tolko, da ni umrl: ujutro bakon (kos) kruha, opoldan malo močnika, zvečer nazat bakon kruha." (Tomšič 1989, 150.) V tem izročilu najdemo tudi namig, da polenta ne pomeni nujno koruzne jedi. "Aj, jaz bi jedel ajdovo polento. Noč je mrzla, zato si bom zakuril in obesil na kadenje (=verigo) kotel z vodo. Ko bo zavrela, bom zakuhal polento." (Peršolja 2000, 31–32.) Tako je polenta očitno lahko tudi gost močnik iz kakršnekoli moke.

Kruh je bil marsikje redkost še dolgo v 20. st. Ganljiv je opis za vas na Dolenjskem v času druge svetovne vojne. "Vedeli smo le za žgance, krompir in tudi za to, da ko je mati spekla kruh, največkrat zamesen brez kvasa, trd, da ga nisi mogel ugrizniti, a smo bili vseeno srečni, pojedli bi ga vsega, toda mati se je morala velikokrat izgovoriti, da je odšel spat, da je še ostalo za drugi dan." (Laušević 2004.) Številne anekdote o krajah hrane v 20. st. kažejo, kako pogosto so bili ljudje lačni, če že običajne ne, pa vsaj "boljše" hrane. Raznolika in bogata prehrana se je v Jugoslaviji splošno uveljavila šele v 60. letih 20. stoletja (glej: Kašpar 1984, 207; Vidrih Perko 2004), ko se je končno vsakdo lahko najedel kot graščak.

Če odštejemo živila, ki so v Evropo prišla po zgodnjem srednjem veku (ajda, koruza, krompir, fižol) in tisto krajevno zelenjavo, ki je bila predvsem mašilo praznim želodcem v času pomanjkanja, ostanejo kot ponavljajoči se vzorec: *kruh, močnik, kaša, mleko, zelje, repa, kislo zelje, kisla repa*. Bob in žganci niso tako splošni. S tem smo dobili podobo vsakdanje hrane.

Seveda so bile tudi jedi za praznike, težka dela in druge posebne priložnosti. Sem so sodili *konservirano svinjsko meso* (sveže samo ob kolinah) ter *boljše močnate jedi*. Kuhali so razne štruklje in cmoke ter pekli pogače, potice, gibanice, mlince, krape, štruklje. Vendar večina prebivalstva večji del leta ni jedla mesa niti ob nedeljah (Makarovič 1988–1990, 138–146). To potrjuje tudi Lipičevo opažanje, da so "mesne jedi na deželi

2. PREHRANA NA SLOVENSKEM OD NOVEGA DO SREDNJEGA VEKA

| Pokrajina | Močnate jedi | | | Kaše | Mlečne jedi | Zelenjava | | Živila "novega sveta" | | |
|-------------------|--|---------------------------------------|--------------|----------------------------|---|---|--|-----------------------|---------|-------|
| Koroška | kruh (zmes ržene in ječmenove moke, ovsene in ržene moke) | žganci (ajdovi, ječmenovi) | | prosena, ječmenova, ajdova | mleko, kislo mleko, mlečna juha | kislo zelje in kisla repa | bob* | koruza | krompir | fižol |
| Gorenjska | kruh (ržen, ovsen, ajdov, pšenični*) | žganci (ajdovi, koruzni) | močnik* | mlečna, prosena* | mleko, mlečna juha | kislo zelje in kisla repa, repa* | zelenjava, stročnice, sadje, solata*, bob* | | krompir | fižol |
| Dolenjska | kruh (prosen, ajdov, ovsen, ječmenov, zmes ajdove ječmenove in koruzne ali ržene moke) | | močnik* | ajdova, prosena* | | zelje, repa, korenje, kislo zelje*, kisla repa* | | | krompir | fižol |
| Bela Krajina | (ni podatka) | (ni podatka) | (ni podatka) | (ni podatka) | mleko | | zelenjava, /bob/ | | krompir | |
| Štajerska | kruh (ovsen, koruzni) | žganci (ajdovi, koruzni, krompirjevi) | močnik | mlečna | mleko, kislo mleko, sladka smetana, kisla mlečna juha, sir, sirotka | repa, zelje, kislo zelje, kisla repa, pesa | solata, kumare, stročnice, bob | | krompir | fižol |
| Prekmurje | kruh (ržen, iz mešanic ovsene, koruzne ajdove, fižolove, grašične moke) | (ni podatka) | (ni podatka) | (ni podatka) | smetana | repa, kislo zelje | leča, solata, kumare, česen | | | fižol |
| Zahodna Slovenija | kruh (koruzni, morda iz pšenice, prosa, ječmena, ajde) | | močnik* | ječmenova* | | zelje, repa, kislo zelje, kisla repa | | koruza | krompir | fižol |
| Istra | kruh* | | močnik* | | | | | koruza | | |

Sl. 2.1: Preglednica opisov prehrane na Slovenskem v prvi polovici 19. stoletja (povzeto po: Makarovič 1988–1990, 130–134; zvezdice (*) označujejo podatke iz drugih virov, ki so navedeni med besedilom).

Abb. 2.1: Tabellarische Übersicht über die Ernährung im slowenischen Gebiet in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts (zusammengefasst nach: G. Makarovič 1988–1990, 130–134; die Sternchen (*) bezeichnen die Angaben aus anderen im Haupttext erwähnten Quellen).

redkost" (Lipič 1834, 147). Delež masti v prehrani je bil zelo majhen, pogosto so si hrano belili samo z mlekom. Mogoče je sklepati, da so zadostno prehrano imeli samo na velikih kmetijah, ostali so bili podhranjeni, del prebi-

valstva pa je živel celo v kroničnem stradežu (Makarovič 1988–1990, 151–157). Tako življenje na robu je bilo posebej kruto v času sezonskega pomanjkanja konec pomladi, na začetku poletja in ob slabih letinah, ko so

posamezniki umirali od lakote ali telesno oslabei zaradi raznih bolezni (Makarovič 1988–1990, 159–161).

Podoba zadostnosti prehrane, ki smo jo sestavili, je turbna. Nas pa zanima, kako je bilo v zgodnjem srednjem veku. Jo lahko preslikamo nespremenjeno nazaj? Zdi se, da ne. Več kot očitno je odvisna od premoženjskih razmer. Imovitega dela prebivalstva lakota ni pestila. Analiza Blejskega kota je pokazala, da v vsem zgodnjem srednjem veku celo ravnina še ni bila v celoti kmetijsko izkoriščena, šele v poznem srednjem veku je bila dosežena meja, ki jo je omogočala narava (Pleterski 1986, 122–145). Nadaljnji razvoj prebivalstva je bil odvisen predvsem od razvoja neagrarnih dejavnosti, nastajal je kmečki in delavski proletariat, ki je živel v stalnem pomanjkanju. V zgodnjem srednjem veku naravne danosti še niso bile izčrpane in vsi tedanji kmetje so bili “trdni gruntarji” – v jeziku 19. stoletja. Če temu dodamo še davčno neobremenjenost ob skoraj enakih proizvodnih možnostih, je bilo življenje tedaj povprečno veliko lažje kot pa v 19. stoletju. Ljudsko izročilo ve za polpreteklo obdobje veliko povedati o vsakodnevnem odrekanju hrane, da so z njim ustvarili tržno blago, ki so ga lahko prodali na bližnjih mestnih trgih, in tako zaslužili denar za neizogibne izdatke. O tem obstajajo zgovorni zapisi že v 16. in 17. stoletju (Makarovič 1986, 61–62). V zgodnjem srednjem veku pri nas pa tako odrekanje ni bilo potrebno. Kot “davčne” dolžnosti si tedaj lahko zamislimo udeležbo na vojnih pohodih, ki pa so bili prej izjema kot pravilo in so v primeru uspeha prinašali celo plen, pojezdo ob obiskih starešin ter ob vzpostavljanju cerkevne organizacije plačevanje cerkve-

Brez nje tudi tedanje hitro naraščanje števila prebivalstva v Blejskem kotu ne bi bilo mogoče (Pleterski 1986, prav tam). Podobno grafikon Boga Grafenauerja kot doslej edini poskus prikaza celovitega razvoja števila prebivalstva na Slovenskem od naselitve Slovanov do sedanjosti računa s stalnim porastom vse do kuge, ki je sredi 14. st. opustošila Evropo (Grafenauer 1987, slika 2 v prilogi med str. 192 in 193).

Nekaj besed je treba nameniti tudi uvedbi ajde. Kot strnišči posevek je postala od 16. st. dalje tako pomembna, da je ponekod močno spremenila razmerje žit in celo prevladala nad pšenico. S svojim nektarjem in predvsem cvetnim prahom je dala osnovo razcvetu čebelarstva. Vendar je vprašanje, ali je tudi odločilno povečala hektarski pridelek. Kot strniščni rastlini sta bili že prej v uporabi proso in repa, zato je šlo morda samo za zamenjavo ene kulture z drugo (primerjaj: Valenčič 1970, 257).

2.2.1. DNEVNI OBROKI

(sl. 2.2)

V najboljšem primeru so v 19. st. na kmetih jedli petkrat na dan. Dopoldanski in popoldanski obrok sta bila odvisna od premožnosti in težavnosti dela, vendar se zdi, da nista bila splošneje v navadi. Najbrž so največkrat jedli trikrat dnevno, kuhali pa so tudi manjkrat, odvisno od vsakodnevega dela in imetja (Makarovič 1988–1990, 128–130).

| Čas obroka | Ime |
|-------------|--|
| jutranji | jutrka, zajtrnja, zajtrnica, plitvo kosilce, kosilo |
| dopoldanski | pokosilnik, dopoldanska malica, predpoldnica, dojučnik, predjužnica, predjužnik, mavžina |
| opoldanski | obed, južina, južna |
| popoldanski | popoldanja malica, popoldnica, popoldanica, južinica, mala južina, mavžina, kupšček, predvečerek |
| večerni | večerja |

Sl. 2.2: Dnevni obroki (povzeto po: Makarovič 1988–1990, 128–130).

Abb. 2.2: Tagesmahlzeiten (zusammengefasst nach: Makarovič 1988–1990, 128–130).

ne desetine vsaj tam, kamor je segla roka “pravice”. In še pri tem je bila v naših krajih do druge polovice 11. st. v veljavi posebna zmanjšana t. i. slovanska desetina (Bratož 1999, 107). Seveda se je davčna obremenitev začela večati s postopnim vključevanjem v državo, ki jo je ustvarjal Karel Veliki. Prvi spor na našem ozemlju zaradi tovrstne “iznajdljivosti” njegovih nameščencev nam je znan že iz leta 804 v dokumentu Rižanskega zbora (Žitko 1992; Krahwinkler 2004; zbornik revije Acta Histriae 13/1, Koper 2005). Več kot verjetno je bila prehrana v zgodnjem srednjem veku pri nas veliko bolj zadostna kot pozneje.

2.2.2. VREDNOSTNA LESTVICA JEDI

(sl. 2.3)

Vrednotenje posameznih jedi v 19. st. je bilo odvisno predvsem od njihove dostopnosti. Značilno je, da se zdi, da so otroci cenili skoraj vse jedi. Mesne so najbrž dobili tako poredko, da v njihovih predstavah sploh niso dobile mesta (Makarovič 1988–1990, 166–168).

Že delitev po kriteriju hranljivosti pa je bila drugačna. Za težja dela so bili žganci in bob, za lažja močnik in kaša (Makarovič 1988–1990, 168). Svinjina ni veljala

| Stopnja cenjenosti | Vrsta jedi |
|----------------------|--|
| zelo cenjeno | mesne jedi (prata, klobasa, špeh, pleče, pečena perutnina, sveže meso) |
| cenjeno | bel kruh, močnate jedi s premazi, nadevi, cvrtje (štruklji, hvancati, g'banca, potica, ocvrte šnite, krapí, pogača, šartel) |
| dobro vsakdanje jedi | kruh, močnik, žganci, polenta, krompir, kislá repa, fižol, kisló zelje |
| slabe jedi | sok, repa, korenje, kaše, jedi iz ovsa in pire, bob, krušne skorje, kuhinjski odpadki |

Sl. 2.3: Vrednotenje jedi (povzeto po: Makarovič 1988–1990, 166–168).

Abb. 2.3: Schätzung der Speisen (zusammengefasst nach: Makarovič 1988–1990, 166–168).

samo za dobro, ampak je dajala tudi moč. “Samo da prasec stopi v lonec, pa je hrana takoj močna.” (Kerševan, Krebelj 2003, 247.)

2.2.3. NAVADE PRI JEDI

V 19. st. je bilo skupno družinsko uživanje hrane splošno razširjeno. Jedli so iz skupne skledе. Njen rob je bil praviloma rahlo zavihnen navznoter, da je bilo obenj mogoče otirati žlice. Skledе so bile lončene ali lesene. Od jedilnega pribora so bile splošno razširjene samo lesene žlice, številne jedi so nosili v usta z rokami. Pri brezmesni kuhani hrani in skupni skledi nož in vilice sploh niso bili potrebni. Sedežni red je bil razmeroma stalen in je odseval družinsko hierarhijo. Mesto ob vogalu mize v glavnem hišnem kotu je pripadalo gospodarju. Po jedi je gospodar odredil delo (Makarovič 1988–1990, 169–172).

2.2.4. JEDI PRI OBIČAJIH IN JEDI KOT ZNAKI

Posebni trenutki v življenjskem in letnem krogu so zahtevali posebno hrano: rojstvo, poroka, velika noč, božič Z določenimi jedmi je bilo mogoče izraziti dobrodošlico ali pa namigniti gostom, da je čas za odhod. JEDI kot darila so izražala naklonjenost in ljubezen ter utrjevala socialne vezi (Makarovič 1988–1990, 172–175). Ta vidik prehrane potrebuje posebno študijo, ki se ji bomo tu odrekli, ker ni nujno potrebna za razumevanje ostalin na Pristavi.

2.2.5. KUHINJSKA OPREMA

Brezmesna kmečka prehrana seveda ni zahtevala posebnih priprav za pečenje mesa. V kuhinjah je bilo le lončeno in leseno posodje, kakšen litoželezen lonec in, odvisno od ognjišča, še trinožni podstavki za lonce, nasadilo za burkle, veriga za kotel, kotel in mali zglatnik (Makarovič 1986, 51).

2.3. VALENTIN VODNIK, KONEC 18. STOLETJA

V svoji pesmi *Zadovolni Krajnc* je v peti kitici zapisal sedaj že skoraj ponarodeli opis hrane s konca 18. stoletja. “Na žgancih tropine zavravn kisliga zela, bob, kaša, vse mine ko pridem od dela, karkol je, ni mari, klobasa, al sok, al, če se kaj cmari na raznu okrog.” (Vodnik 1797, 29.) V bistvu gre za “železno jedro”, ki smo ga izluščili zgoraj, vendar vsaj v delu, ki govori o klobasi in raznju, gotovo ne gre za vsakdanjo hrano velike večine prebivalstva.

2.4. PREHRANA V 17. STOLETJU

Za starejša obdobja je kmečka prehrana toliko slabše dokumentirana, kolikor bolj se pomikamo nazaj skozi čas. Zato se bomo morali omejiti na ugotovljiva strukturna ujemanja ali odstopanja od razmer v 19. stoletju. V 17. st. je bil osnovni problem kmečkega prebivalstva pomanjkanje hrane. Njena sestava je bila zelo podobna poznejši v 19. stoletju. Od močnatih jedi so jedli *močnik* in *kruh* iz različnih vrst moke: ržen, ovsen, ajdov, otrobov, sirkov, ječmenov, prosen, koruzno-pšenični, z dodatki bara. Nadalje so jedli *kaše* iz ajde, ječmena, prosa, rži, bara. Mlečni jedi sta bila *sir* in *mleko*, od zelenjave povrtina, zlasti čebula. Uveljavljati so se že začeli fižol in buče. Tudi tedaj so meso, slanina, mast, klobase veljali za boljše jedi, ki so bile večjemu delu prebivalstva dosegljive zelo poredko (Makarovič 1986, 61–62). Ni omemb kislega zelja in repe, bolj v čisljih kot pozneje pa je bil sir.

2.4.1. KUHINJE IN STAVBE V 17. STOLETJU

Celo na Gorenjskem tedaj še ni bila povsod udomačena črna kuhinja, predpostaviti je mogoče še ognjišnico, dimnico in celo kaminsko kuhinjo. Na Primorskem se je že pojavljala hiša s kaminom in dimnikom. Kjer

je bila v rabi dimnica v 19. st., je bila tudi v 17. stoletju. Povsod je morala biti v rabi tudi navadna ognjiščnica (Makarovič 1986, 54–55).

2.5. PAOLO SANTONINO – 1485–1487

Kot tajnik je spremljal oglejskega patriarha na treh službenih potovanjih po Koroškem, Goriškem, Kranjskem in Štajerskem. V svojem znamenitem potopisu je glavno pozornost namenil gurmanskim užitek in je tako izjemen vir za prehrano višjih družbenih slojev ob koncu srednjega veka. Kljub temu se na nekaterih mestih ni mogel izogniti tudi kruti stvarnosti življenja preprostega ljudstva, pa čeprav včasih tudi zato, da bi s tem potolažil nevoščljivce. Nas na tem mestu zanimajo prav ti drobci.

6. X. 1485, prenočevanje v gostilni v Oberdrauburgu/Gornjem Dravogradu na Gornjem Koroškem.

Hic sequenti nocte presbiter australis propriis subligaculis nigerrimis et fedatis fenestram obstruxit cubiculi, ne ventus aquilo pontificis nostri ex opposito dormientis, capiti obesset et stomacho. (Vale 1943, 131–132; Santonino 1999, 48.)

– Tukaj je to noč avstrijski duhovnik s svojimi že čisto črnimi in zamazanimi spodnjicami zamašil okno spalnice, da severni veter ne bi škodoval glavi in želodcu našega škofa, ki je ležal nasproti okna (Santonino 1991, 13).

Iz tega je sklepati, da spalnica večsobne gostilne ni bila zakurjena in da je imela zelo majhno okensko lino v (najverjetneje leseni) steni ter da je bilo okno kljub mrazu brez naoknice.

8. X. 1485, Lienz na vzhodnem Tirolskem in njegova okolica.

Circa oppidum ipsum, distantia duorum miliariorum ab ea parte que spectatur a sole, sunt agri plurimi optime exculti, piri, malis, nucibus, prunis abundantes, usque ad radices montium et aliquantulum supra, ... Per omnem vallem Drave rura complura reperies, presertim in latere montium soli exposito. Nullibi fere vitis, nullibi ficus vel persici arbor crescit ob frigoris et algoris crediderim intensitatem. Reperies tamen pira et mala nucesque in copia, ut dixi, que non minus saporis quam pulchritudinis habent: domusque pineis vel lariceis Tabulis, quibus omnes fere montes pleni sunt, hoperte cernuntur: cum imbricibus careant terreis. (Vale 1943, 134; Santonino 1999, 52.)

– Okrog mesta je v oddaljenosti dveh milj proti vzhodu veliko dobro obdelanih polj z obilnim pridelkom hrušk, jabolk, orehov in češpelj vse do vznožja gora in še malo čez ... Po vsej dolini Drave najdeš številne vasi, zlasti na prisojnem pobočju gora. Nikjer ne raste trta,

nikjer ni smokev ali breskev – zavoljo trdega mraza in hladu, bi rekel. Zato pa najdeš, kot sem dejal, obilo hrušk, jabolk in orehov, ki niso nič manj okusni kot lepi. Vidiš tudi, da so hiše krite s smrekovimi in macesnovimi škodlami – tega drevja je polno malone po vseh hribih –, saj nimajo strešne opeke (Santonino 1991, 14).

Uporaba skodel je bila nujna tam, kjer je bila žitna slama zaradi mraza (nadmorske višine) preslaba. Lienz leži 673 m nad morjem.

10. X. 1485, vas Lavant na vzhodnem Tirolskem.

Absoluta re divina, descendimus e monte, villamque predictam intravimus: ubi rusticana domo, fumo denigrata, tenue admodum prandium, ac precedentibus dissimile, sumpsimus pro villicorum paupertate. (Vale 1943, 138; Santonino 1999, 54–56.)

– Po opravljeni službi božji smo se spustili z gore in odšli v prej imenovano vas, kjer smo v kmečki hiši, črni od dima in saj, pojedli borno, prejšnjim malo podobno, revščini vaščanov ustrezno kosilo (Santonino 1991, 17).

Opis hiše bi govoril za enoprostorno ognjiščnico ali dimnico s slabim odvodom dima. Hrana na žalost ni podrobneje opisana, zelo verjetno pa je bila brezmesna.

14. X. 1485, vas Nörsach na vzhodnem Tirolskem.

Pransi fuimus, in rure ipsi ecclesie proximo et sub divo, quia case humiles et ad rusticorum tantum usum disposite erant. (Vale 1943, 145; Santonino 1999, 64.)

– Kosili smo v vasi blizu cerkve in pod milim nebom, ker so hiše nizke in urejene samo za kmete (Santonino 1991, 21).

Celotna višina hiše je bila verjetno manj pomembna od notranje višine prostora. Soba z nizkim stropom, slabim odvajanjem dima, kjer "kmečka urejenost" lahko pomeni, da v njej ni bilo mize, bi bili možni razlogi, da je bilo prijetneje jesti na prostem.

17. X. 1485, vas Liesing v dolini Lesach/Leše na Koroškem.

Applicuimus tandem, divino muniti et adiuti presidio ad villam Luessyng, que a Muta duodecim distat miliaribus; et in rusticanam descendimus domum. Licet urbane suscepti fuerimus: in cena enim ultra plura fercula, non caruimus coturnicibus, piscibus et crustulis optimis, vinoque albo, cibarijs non dissimili. (Vale 1943, 148–149; Santonino 1999, 68.)

– Naposled smo v božjem varstvu in z božjo pomočjo le prišli v vas Liesing, ki je oddaljena od Mute (Mauthen) dvanajst milj, in razjahali pri kmečki hiši. Kljub temu so nas vljudno sprejeli, kajti pri večerji nam poleg tega, da je bilo več jedi, ni manjkalo jerebic, rib in odličnih krofov pa belega vina, ki se je lahko kosalo z jedjo (Santonino 1991, 23).

Kosilo, ki so ga bili deležni, je gotovo imelo komaj kaj skupnega z običajno hrano v hiši, ki jim je ponudila streho. Veliko verjetneje je bila njegova kakovost odvisna od dobre priprave škofovega prihoda (o organizaciji potovanja: Hundsbichler 1976, 103–104).

20. X. 1485, vas Dellach/Dole v Ziljski dolini na Koroškem.

... et in itinere invenimus aliam villam nomine Deloch, in qua sunt pulchre domus muro structe, pluresque focos habet quam Muta. (Vale 1943, 151; Santonino 1999, 72.)

– ... in na poti smo naleteli na vas po imenu Dole, v kateri so lepe zidane hiše in več ognjišč kakor na Muti (Mauthen) (Santonino 1991, 25).

Zidane vaške hiše med splošno lesenimi so bile očitno posebnost, ki jo je bilo vredno omeniti.

21. X. 1485, župnišče v vasi Tröpolach/Dropolje v Ziljski dolini na Koroškem.

Intravimus stufam calefactam, qua et divites et pauperes in his partibus hiemali tempore per maxime utuntur ad evitandas immoderatas nives, ubi corpora exemimus ab humiditate contracta, et vestes esiccavimus nostras. (Vale 1943, 154; Santonino 1999, 74.)

– Stopili smo v zakurjeno sobo, kakršne imajo pozimi v teh krajih bogati in revni, da se zatečejo vanje pred neznanskim snegom. Tam smo se znebili vse vlage, ki se nam je nabrala po telesu, in si posušili obleko (Santonino 1991, 26).

Tu je misliti že na posebno sobo, ki jo je ogrevala peč, morda s kurjenjem iz sosednjega prostora (Hundsbichler 1976, 116–117). Pripomba o bogatih in revnih, ki imajo take sobe, precej verjetneje pomeni, da so jih imeli tako imenitniki kot tudi (že) nekateri kmetje. Tako razumevanje se sklada z drugimi Santoninovimi opisi vaških hiš.

25. X. 1485, vas St. Lorenzen/Šentlovrenc v Gitschtalu na Koroškem.

Sumpsimus refectionem in subposita villa et in domibus villicorum in quibus bifariam divisi sumus, R. D. episcopus cum D. Daniele aream, Dominus vero Ioannes plobanus, australis, Sanctoninus et ceteri stufam intrant calidam qui maiori vel melius intensiori frigore tacti erant: ubi apposita fuerant in mensa nostra: primo pulli elixi: secundo pisces trutantes optimi, similiter elixi: tertio pulli assi: quarto Craut cum rancido larido: quinto piperatum calidum ex pullorum sanguine confectum, in quo admixta erant partes et iecora ipsorum pullorum: sexto bovine carnes cum suo iure. Hoc in prandio habuimus panes albissimos et occulatos ad similitudinem favi mellis quos Florentie buffectos vocant. Item aliqui ex nostris aut omnes potuis, cum pocula deessent, fialis et plumbeis vasis, bi-

berunt vinum, quorum primus auctor australis fuit. (Vale 1943, 159; Santonino 1999, 80.)

– Južinali smo v vasi pod cerkvijo v kmečkih hišah, razdeljeni v dve skupini: častiti gospod škof z gospodom Danijelom v večji sobi, gospod župnik Janez, Avstrijec, Santonino in drugi pa v topli, zakurjeni izbi, ker jih je bolj oziroma huje zeblo. Na našo mizo so prinesli: prvič, kuhane piščance; drugič, na podoben način kuhane odlične postrvi; tretjič, pečene piščance; četrtrič, "kraut" z žaltavo slanino; petič, vročo poprovko iz piščančje krvi s kuretino in piščančjimi jetrci; šestič, govedino v juhi. Pri tem kosilu smo jedli lep bel kruh v hlebčkih, podoben medenjaku, ki jim pravijo v Florenci buffeto. Nekateri od nas, pravzaprav vsi, smo pili vino iz skodelic in cinastih posod, ker ni bilo kozarcev; tega se je prvi domislil Avstrijec (Santonino 1991, 29).

Lahko si predstavljamo, da so škofu in njegovemu spremstvu dali na voljo najboljšo hišo v vasi, ki je imela več prostorov. V manjšem, ogrevanem, je stala miza, večji je bil neogrevan. Težko si je predstavljati, da bi šlo za kuhinjo ali bivalni prostor, bolj je misliti na gospodarski prostor, ki so ga izpraznili pomembnim gostom na ljubo. Tolikšno število jedi niso mogli hkrati kuhati v eni kuhinji, ampak je bila pri izvedbi kosila gotovo udeležena cela vas. Hrana in pijača je bila pač taka, kot je pritakala gostom, ne pa domačinom. Da je bilo tako, priča podatek o pomanjkanju ustrezne pivske posode, ki so ga rešili z domisljico "Avstrijca". Zato tudi ni povsem gotovo, da je miza pripadala hiši, čeprav bi bilo to glede na posebno zakurjeno "belo" sobo zelo verjetno. Vsekakor pa so v vasi mize že uporabljali. Cinaste (dobesedno svinčene, vendar gre najverjetneje za Santoninovo pomoto) posode bi sicer lahko bile namenjene pitju piva. Fiale bi bile lahko steklenice (prim.: Santonino 1999, op. 194 na str. 113). Vsekakor je šlo za posode večje prostornine, ki so bile že na mizi in so jih gosti uporabili na način, ki mu niso bile namenjene. Kuhane jedi kažejo, da so bila glavna kuhinjska posoda lonci. Zdi se, da je bila večina živil domača. Malo je verjetno, da bi dali škofu na čast od drugod prinesli žaltavo slanino. Ta jih je v vasi že pričakala. Tam boljše ni bilo, kar je razumljivo glede na jesenski čas. Za zimske kolone je bilo še prezgodaj in morali so postreči z ostanki prejšnje zime. Craut – zelje, lahko razumemo kot domačo jed, ki so si jo privoščili tudi domačini. Ali je bilo sveže ali kislo, iz opisa ni razvidno. Lepi beli kruh je bil pač iz pšenične moke.

26. X. 1485, vas Veissbriach/Višprije med Ziljsko in Dravsko dolino na Koroškem.

... prandium post consecrationem finitam sumptum est ab omnibus in stufa calefacta, in qua etiam ob loci domusque angustiam pontifex precedentem noctem exegit

fere (ut mane aiebat) insomnem. (Vale 1943, 160; Santonino 1999, 82.)

– ... po opravljeni posvetitvi smo vsi skupaj kosili v zakurjeni sobi, v kateri je škof zaradi pomanjkanja prostora prebil malone nespečno noč (Santonino 1991, 30).

Verjetno je šlo za sobo s pečjo, ki so jo kurili iz drugega prostora. Bila je premajhna za vse goste. Hundsbichler (1976, 65, preglednica) domneva, da so prenočevali in obedovali v vaškem župnišču. Domneva se ne zdi verjetna. Santonino župnišča ne omenja, poleg tega je bila vaška cerkev zgolj podružnica župne cerkve v Hermagorju/Šmohorju (Santonino 1991, 30).

28. X. 1485, vas Förolach/Borlje na Zilji.

... ibique in stufa calefacta pransi sumus, et ad sufficientiam refecti. (Vale 1943, 161; Santonino 1999, 84.)

– ... tam smo kosili v zakurjeni sobi in se zadosti okrepčali (Santonino 1991, 32).

Soba je po opisu podobna tisti v Weissbriach/Višprijah.

1485, splošno o prebivalstvu Zilje, zgornje Koroške in vzhodne Tirolske.

Abundant ubique anseribus, et hinc est quod etiam infimi rustici plumeos habent lectos. (Vale 1943, 170; Santonino 1999, 94.)

– Povsod imajo na pretek gosi, zato imajo tudi najnižji kočarji postelje s pernicami (Santonino 1991, 37).

Očitno je šlo za regionalno posebnost, kajti tega opisa Santonino pozneje ne ponovi. V mrzlih krajih in neogrevanih prostorih so bile pernice še kako pomembne. Gosi dajejo tudi odlično mast. Zanimiv bi bil odgovor na vprašanje, ali so zato v tistih krajih gojili manj prašičev.

27. VIII. 1486, vas Kred ob Nadiži.

Hic, Sanctoninus, noctem pene insomnem egit, super stramineo lecto, pulcibus non carente. (Vale 1943, 175.)

– Tu je Santonino prebil malone nespečno noč na slamnjači, ki ni bila brez bolh (Santonino 1991, 39).

Slama je bila primerno zatočišče za bolhe.

29. VIII. 1486, vas Grahovo ob Bači.

... pervenimusque distantia miliarium X, admodum famelici ad villam Brachi: et domum quadam humilem et fumosa intravimus, ubi nihil paratum invenimus. Incepimus tamen prandium a nucibus recentibus, deinde a caseo caprino cum pane siligineo admodum nigro, sed pro fame sapido, tertio loco habuimus ova, aqua elixa, quarto truttas salitas, quinto et ultimo pullos assos. (Vale 1943, 177; Santonino 1999, 120.)

– ... po desetih miljah smo prišli precej lačni v vas Grahovo in stopili v neko nizko hišo, polno dima, kjer

ni bilo za nas nič nared. Kljub temu smo začeli kosilo s svežimi orehi, nato s kozjim sirom in zelo črnim rženim kruhom, ki pa nam je zaradi lakote dišal; na tretjem mestu smo imeli v vodi kuhana jajca, četrtoč osoljene postrvi in petič in zadnjič pečene piščance (Santonino 1991, 39).

Kot v Nörsachu na vzhodnem Tirolskem so bile tudi tu hiše nizke. Da so imeli težave z odvajanjem dima, Santonino tokrat izrecno pove. Moramo si predstavljati preproste enoprostorne hiše z bolj ali manj odprtim ognjiščem, s katerega se je dim dvigal v prostor. Prav tako je pomembna opomba, da zanje niso nič pripravili. Torej je bilo treba južino narediti iz najboljšega, kar so v vasi premogli. Ržen kruh, kozji sir, osoljene postrvi so bili že pripravljeni, prva dva najverjetneje kot del vsakdanje hrane, tretje kot zaloga za boljše priložnosti. Vse to so uglednim gostom na ljubo obogatili s pečenimi piščanci, kuhanimi jajci in prvimi orehi tistega leta. Za konserviranje mesa so uporabljali sol. Postrvi so verjetno hranili v lesenih čebričkih. Ker so bila jajca kuhana in ne pečena, bi mogli sklepati, da za kuho niso uporabljali kovinskih ponev. Živinoreja s sirom je značilna za podeželje že leta 1377, prav tako je bilo tedaj po tolminskih vaseh razširjeno ribištvo (Kos 1948, 32–33, 67).

31. VIII. 1486, področje kranjske župnije.

Dictum Cramburgiensem oppidum ditoni imperialis subiacet, et plebanus ecclesie per Cesarem consuevit presentari, et a patriarchali sede confirmari. Qui ultra XXX.ta filiales habet ecclesias: habet introitus pingues, et si annus fertilis fuerit, supra CCC.tos aureos nummos valent: percipiunturque pro maiori fere summa ex decimis frugum: quibus regio ipsa abundant, inter quas multum habetur milij. (Vale 1943, 183; Santonino 1999, 124.)

– Imenovano mesto Kranj je podložno cesarski oblasti in navada je, da župnika te cerkve prezentira cesar in potrdi patriarhov sedež. Ima čez trideset podružničnih cerkva, obilne dohodke, ki so, če je letina dobra, vredni nad tristo zlatih. Večji del sestojе iz desetine od poljščin, ki jih je v pokrajini na pretek; med njimi je veliko prosa (Santonino 1991, 41).

Da bi Santonino izpostavil proso, ker bi se mu zdelo tako izjemna poljščina, ni verjetno. Verjetneje ga je presenetila njegova prevladujoča količina. Ob tem si lahko predstavljamo, da je bila kaša pogosto na mizi preprostih ljudi. Seveda so proso lahko uporabljali tudi pri peki kruha.

4. IX. 1486, župnišče v vasi Kappel an der Drau/Kapla ob Dravi na Koroškem.

... ubi deficiente tritico pane, panem ex pura siligine et admixto saraceno, avide sumpsimus. ... Pernoctavimus ipso die apud dictum locum Cappelle ... in domo venerabi-

lis D. Petri Hoffman perpetui vicarij in ecclesia parochiali S. Zenonis eiusdem loci, qui erga nos pium se et liberalem exhibuit, et nobis quantum de sua paupertate potuit, humanissime comunicavit: absque omni precio et remuneratione. (Vale 1943, 189–190; Santonino 1999, 128.)

– ... tam ni bilo pšeničnega kruha, zato smo hlastno použili kruh iz čiste rži z dodatkom ajde ... Tega dne smo prenočili v imenovanem kraju, Kapli ... v hiši častitega gospoda Petra Hoffmanna, stalnega vikarja pri farni cerkvi svetega Zenona v tem kraju. Nasproti nam se je izkazal s pobožnostjo in darežljivostjo in prijazno je z nami delil, kolikor je v svoji revščini mogel, ne za denar in plačilo (Santonino 1991, 44–45).

S *saraceno* je mišljena ajda. Ime kaže njen izvor, v Evropo so jo iz Azije prinesla vzhodna ljudstva (Santonino 1999, op. 26 na str. 165). V urbarjih se pod imenom *pagana* pojavlja posamično že v 15. st. (Valenčič 1970, 255). Na Koroškem se je v času Santonina že uveljavila kot dodatek rženemu kruhu, s kakršnim se je bil po zgledu svojih faranov prisiljen prehranjevati tudi tamkajšnji župnik.

1486, Gorenjska.

Superest iam ut de provincia Carniole (ex cuius finibus hodie cessimus) aliquid dicatur. Provincia ipsa ad quinquaginta miliaria protenditur, et in decem miliaribus latitudo eius terminatur: ipsius principium habetur in vertice montis Leubel et desinit iuxta Laybacum: habet pulchram planitiem et frugum feracem, sed discontinuam, interdum enim per eam. surgunt colles qui ad pascua et prata lignorumque usum non sunt inutiles: Abundant preterea piris et malis diverse spetiei super modum, nucibus autem non multum: reperiuntur etiam persica coloris et saporis non aspernendi, sed non multa, vinee quoque sed rare acerbam uvam ferentes. (Vale 1943, 190–191; Santonino 1999, 130.)

– Preostane še, da kaj povemo o deželi Karnioli, katere ozemlje smo zapustili danes. Dežela sama sega v dolžino kakih petdeset milj, nje širina pa znaša deset milj; začenja se na slemenu Ljubelja in se končuje pri Ljubljani. Ima lepo in rodovitno ravnico, ki pa ni sklenjena, kajti sem ter tja se po njej dvigajo griči, ki so prav porabni za živinorejo in pašo in pridobivanje lesa. Poleg tega je tam čez mero veliko hrušk in jabolk raznih vrst, pa malo orehov. Tudi breskve, katerih barve in okusa ne kaže zametavati, se najdejo, vendar jih ni veliko, pa nekaj malega vinogradov, ki dajejo kislo grozdje (Santonino 1991, 45–46).

Opis prostora v približni dožini 90 km in približni širini 18 km (1 milja = 1,8 km: Egger 1947, opomba 1) med Ljubeljem in Ljubljano, ki obsega ravnico, kaže, da je Santonino s Karniolo mislil Gorenjsko. Očitna je podobnost z opisom anonimnega geografa iz Ravene: *pa-*

tria quae dicitur Carneola, ... Item in valle eiusdem patriae (Šašel 1970–1971; Schillinger-Häfele 1975). Santonino je očitno dal prednost staremu zgodnjerednjeveškemu prostorskemu pojmovanju in ne omenja dežele Kranjske. Že pri opisu sadja vzhodne Tirolske smo videli, da ga zanimajo grozdje, breskve, fige, hruške, jabolka, orehi. Glavno gorenjsko sadje so mu bila jabolka in hruške, izjema pa orehi, breskve, grozdje. Kislo grozdje daje kislo vino, zato je razumljivo, da je bilo vinogradov malo. Da ne omenja češenj, je razumljivo zaradi zgodnjega jesenskega časa potovanja. Preseneča pa, da ne omenja sliv, ki so jih tedaj nedvomno gojili.

26. IX. 1486, župnišče v vasi St. Stefan ob Mallestingu/Štebenu pri Maloščah na Koroškem.

Huius diei noctem peregi cum R. domino Georgio Lebecher Archidiacono Carinthiense absque somno: causa fuit quod lectus adeo erat angustus quare stricti et alter alteri inmissi (ut ita dicam) jacebamur: item innumera pulices, ex longo ieiunio macilente et propterea extrema fame laborantes, nos adorte, nullum nobis quietis locum dnmisere. (Vale 1943, 217; Santonino 1999, 160.)

– To noč sem prebil s častitim gospodom Jurijem Lebecherjem, arhidiakonom koroškim, brez spanja. Kriva je bila preozka postelja, tako da sva ležala v njej stisnjena in (naj tako rečem) z zavozlanimi udi, prav toliko pa tudi cela vojska bolh, lačnih od dolgega posta in zato do kraja sestradanih; napadle so naju in nama niso dale zatisniti očesa (Santonino 1991, 63).

Mrčes je bil povsod in je žrl tako gospodo kot reveže. Če ni boljši post samo pesniško pretiravanje Santonina, potem je štebenski župnik premogel tudi posebno posteljo samo za goste, v kateri so si bolhe lahko postregle samo občasno.

9. V. 1487, vas Kompolje blizu Lukovice, Gorenjska.

... ubi tenuem cenam habuimus, et nocturnum somnum super nuda terra suppositis paleis omnes exegimus: presule excepto, licet itinere XL miliarium peracto, fessi essemus. (Vale 1943, 224; Santonino 1999, 172.)

– ... tam smo imeli borno večerjo, vsi razen škofa pa smo prenočevali na slami, razprostrti po golih tleh, čeprav smo bili po štirideset milj dolgi poti zelo trudni (Santonino 1991, 65).

Santonino jedi ne opisuje, morala pa je biti zelo daleč od njemu tako ljubih oblizkov. Ali je škof spal v postelji ali na klopi, lahko zgolj ugibamo. Vsekakor je bilo v kraju običajno prenočevanje na tleh, saj bi imenitnim gostom sicer gotovo ponudili kaj boljšega. Dobra stran takega ležišča je bila, da jih ni mučil mrčes. Tla so bila brez desk, prstena – *nuda terra*.

25. V. 1487, župnišče v Hočah pri Mariboru.

XXV. mensis surrexerunt aliqui ex nostra comitiva valde mane, quia per totam noctem eos acriter pugnare oportuit cum cimicibus, pulicibus et alijs diris animalibus, que ex omni genere musicorum adversus eos concurrerant: ... Sanctoninus vero futuram pugnam cum hostibus previcens in ligneo scamno dormivit, duro quidem et angusto. (Vale 1943, 249; Santonino 1999, 198.)

– Petindvajsetega v mesecu so nekateri iz naše potpne družbe vstali zelo zgodaj, ker so se morali vso noč trdo bojevati s stenicami, bolhami in drugimi divjimi živalcami, ki so se zgrnile nadnje kot cel glasbeni zbor. /.../ Santonino pa je predvidel bitko s sovražniki in je zato spal na leseni klopi, trdi in ozki (Santonino 1991, 81–82).

Nepostlana lesena klop je bila slabo zatočišče za mrčes, ki je moral vidno gomazeti po posteljah, da se je Santonino lahko pravočasno umaknil na varnejše mesto.

1487, savinjski arhidiakonat.

Provincia ipsa, tam in longitudinem quam latitudinem, ad 60 et ultra miliaria protenditur: habet multas valles, colles et montes, non asperos: silvas quoque et lucos plurimos: in quibus lapides raro inveniuntur: abundat pascuis pinguiissimis, et ex consequenti magna domesticorum animalium habetur copia: Est frugum, pomorum, ac vini ex se feracissima, nisi iratus Iuppiter dedescenderit, ut sepe contingit: vinee tamen non nisi in dorso collium et in apricis locis plantate cernuntur: que crebre sunt, et ligneis romano more palis vites, innixe, et firmate. ... Incole et provinciales, et mares et femine deformes sunt, et immunde vivunt, magis quam Cilenses, non tamen habent tumentia guttura: profitentur fere omnes slavum idioma, licet etiam germanam linguam norint: tantusque ubique et anserum et anatum numerus cernitur: ut plures alibi non viderim. Datur anser pro soldis quinque, anax pro tribus, gallina pro duobus et tribus ad maximum, capo pro quatuor, vitulus pro XX^{vi}, XXV, et ad summum pro XXX^{vi} etiam si sit optime saginatus: edus de melioribus pro X, lepus pro quinque, columbus silvester pro duo: porcus perpinguis et magnus, pro ducato: bos pinguis et bonus pro aureis duobus: castratus pro soldis XX^{vi}: quo fit ut copiosissime vivant et carnibus mirum in modum repleantur. (Vale 1943, 266; Santonino 1999, 214–216.)

– Pokrajina sama se razprostira tako v dolžino kakor v širino kakih 60 milj in čez; ima veliko dolin, gričev in gora, ki pa niso divje, pa tudi veliko gozdov in gajev, v katerih le redkokje naletiš na kamenje. Ima obilico bujnih pašnikov in zatorej zelo veliko domačih živali. Zelo bogat je pridelek poljščin, sadja in vina, če ni nenaklonjeno vreme, kar pa se rado zgodi. Vendar vidiš vinograde samo na rebreh gričev in na prisojnih pobočjih; trt je veliko in po rimski šegi jih opro na kole in privežejo

nanje. /.../ Prebivalci dežele, moški in ženske, so grdi in živijo bolj umazano kakor Ziljani, vendar nimajo golš. Skoraj vsi govorijo slovensko, čeprav znajo tudi nemško. Tam vidiš vsepovsod toliko gosi in rac, da jih več nisem videl nikjer drugje. Gos se prodaja za pet soldov, raca za tri, kokoš za dva ali kvečjemu tri, kopun za štiri, tele za dvajset, petindvajset ali največ trideset soldov, tudi če je zelo spitano; boljši kozliček stane deset, zajec pet, jerebica dva solda, velik, zelo rejen prašič en dukat, dobro rejeno govedo dva zlatnika, koštrun dvajset soldov. Zato žive ljudje v izobilju in pojedjo neznansko veliko mesa (Santonino 1991, 90–91).

Komaj verjetno je, da bi imeli vsi deželani vsak dan na mizi meso. Kam in kdaj je potem izginila ta blaginja? A da je bila prehrana vsaj bogatejših slojev izdatnejša z mesom kot v drugih pokrajinah, ki so jih prepotovali, je verjeti. Tak vtis je Santonino dobil verjetno tudi zato, ker za razliko z drugimi deželami tu nikoli niso prenočevali v navadnih kmečkih domovih. Da vse ni bilo tako rožnato, kaže njegov opis prebivalcev, ki so *deformes*, torej grdi, ker so pokvečeni. To pa je telesna hiba, ki je predvsem posledica težkega dela in nezadostne prehrane. Možno je, da je gre za rahitis, ki je bil nekoč precej razširjen med revnim prebivalstvom (Santonino 1999, op. 65 na str. 222). Pripomba o njihovem umazanem življenju bi se lahko nanašala na splošno higieno, umivanje. Ni pa tudi nemogoče, da bi šlo za posledico prebivanja v zadimljenih hišah – dimnicah, zaradi česar so bili ljudje črni in sajasti, kar sta še v 19. st. opazila Anton Martin Slomšek in Stanko Vraz (Keršič 1988–1990, 339).

1487, domovanje savinjskega arhidiakona.

Narravit mihi dominus Valentinus archidiaconus, ... quolibet anno consumere in domo sua boves XX^{vi}, castratos et oves ultra centum, porcos XXV, anseres 60, et supra, gallinas, capones et pullos ad 400^{os}, sextaria frumenti 200^a, congia vini 300^a, nec est ex toto mirum, cum omni fere tempore domi habeat inter clericos et laicos, homines LXX^a. (Vale 1953, 266; Santonino 1999, 216.)

– Gospod arhidiakon Valentin mi je sam povedal, /.../ vsako leto pojedjo v njegovi hiši dvajset volov, čez sto koštrunov in ovac, petindvajset prašičev, čez šestdeset gosi, kakih štiristo kokoši, kopunov in piščancev, dvesto sekstarijev žita, tristo kongijev vina. Ni čuda, saj ima vselej v hiši sedemdeset ljudi, klerikov in laikov (Santonino 1991, 91).

Ta opis se seveda nanaša na ljudi, ki se jim je godilo bolje. Pomemben je, ker daje podatke o letni porabi živih večje skupine ljudi. Če držijo Eggerjevi podatki, je en kongij znašal 79,3 l in en sekstarij 73,25 l (Egger 1947, op. 29 in op. 46). Preračunano na eno osebo je vsako pojedel slabo tretjino vola, nekaj manj kot poldrugo ovco ali koštruna, dobro tretjino prašiča, eno gos, 6 ko-

koši ali kopunov ali piščancev, 209 litrov žita in vse zalil s 340 litri vina. To pomeni, da je vsak dan pojedel od pol kilograma do kilogram mesa, dobrega pol litra žita in spil skoraj liter vina. Z naphanimi trebui in v rahli alkoholni omami se je moralo tem ljudem zdeti življenje prav prijetno. O takem je množica "pokvečenih in uma-zanih" lahko samo sanjala ter se tolažila z vinom.

6. VI. 1487, vas blizu Kamnika na Gorenjskem.

VI^a eiusdem ante lucem solvimus ex castro Glogobiz, et prandium habuimus iuxta oppidum Stain, in rure, in quo nihil preter caseum et ova habuimus. (Vale 1943, 266; Santonino 1999, 216.)

– Šesti dan istega meseca smo pred svitom odrinili z gradu Blagovice in kosili blizu mesta Kamnika v vasi, kjer nismo dobili drugega kot sir in jajca (Santonino 1991, 91).

Ponovno so se morali zadovoljiti s tistim, kar so jedli vaščani. Pri tem imamo jajca lahko za priboljšek. Najverjetneje so bila kuhana kot tista na Grahovem. Uborna hrana je bila lahko tudi posledica letnega časa, ko je vladalo največje sezonsko pomanjkanje.

2.5.1. STANOVANJSKA KULTURA PREPROSTIH LJUDI V ČASU POTOVANJ PAOLA SANTONINA

Ljudje so živeli v hišah, ki so bile v veliki večini še lesene (sl. 2.4). Prve zidane hiše so zbujale še veliko pozornost. Zdi se, da je večina še živela v enoprostornih hišah z bolj ali manj odprtim ognjiščem in neurejenim odvodom dima. Zlasti premožnejši pa so že imeli večprostorne domove, verjetno s pečjo, ki so jo kurili iz sosednjega prostora, v čemer bi lahko že videli začetke črne kuhinje. Okenske line so bile majhne, brez naoknic. V prostorih, kjer je gorel ogenj in se je

zadrževal dim, so bile naoknice odveč, saj bi preprečevale odvajanje dima. Bile bi celo izredno nevarne. Pri slabi prezračенosti bi ob nepopolnem izgorevanju nastajal strupeni ogljikov monoksid, ki bi lahko pomoril stanovalce. Naoknice so tako smiselne šele v čistih sobah brez dima ali pa v sobah, kjer ima dim še druge poti. Tla preprostih hiš so bila prstena. Ponekod so se že uveljavljale postelje, drugje so spali še na tleh, na slamnati stelji. Poleg slamnjač so poznali tudi pernice. Spati je bilo mogoče na klopih. Večkrat so bili neprijetni motilci nočnega počitka bolhe in stenice. V hišah z brezdimnimi sobami so že imeli mize, drugje jih še ni bilo. K pohištvu so spadale klopi. Strehe poslopij je najverjetneje pokrivala slama. Kjer je bila slaba in je bil na voljo primeren les iglavcev, so strehe pokrivali s škodlami. Od kuhinjskega posodja je slutiti lonce za različne kuhane jedi, vrče ali druge večje posode za vino, cinasto posodje v premožnejših hišah in lesene kadi za nasoljeno meso. Meso so tudi sušili.

Ena od sestavin prehrane je bil črn kruh. Omenjena je ržena in rženo-ajdova moka (sl. 2.5). Pšenični kruh je bil za posebne priložnosti. Čeprav je iz prosa mogoče peči kruh, je verjetneje, da so velike količine tega žita jedli predvsem kot kašo. Zelo verjetna je uporaba mleka, vsekakor je k osnovni prehrani spadal tudi sir, ki je imel opazen pomen. Na voljo so bili različne vrste mesa in jajca. Sveže meso so imeli v času kolin, kadar so klali perutnino ali morda tudi kako glavo drobnice. Pečeni voli so bili privilegij bogataških gospodinjstev z desetinami ust, ki so pojedla meso, preden se je pokvarilo. Svežemu mesu moramo prišteti še ribe in različne manjše divje živali (ptice, polhe). Meso so koservirali s soljo in sušenjem. Da je bilo razmeroma dragoceno, kaže primer iz koroške vasi Šentlovrenc (St. Lorenzen), kjer ni bilo pod častjo ponuditi škofu žaltavo slanino. Da bi jo vrgli stran, očitno ni nihče niti pomislil. Trto so gojili na večjih površinah kot pozneje in vino je bilo v vinorodnih

| pokrajina | žitna hrana | mlečna hrana | zelenjava in sadje | meso |
|-------------------------------------|--|--------------|---|--|
| Vzhodna Tirolska in Zahodna Koroška | pšenični kruh, kruh iz rži z dodatkom ajde | | zelje, hruške, jabolka, orehi, slive | gosi, piščanci, postrvi, slanina |
| Zahodna Slovenija | zelo črn ržen kruh | kozji sir | orehi | jajca, piščanci, soljene postrvi |
| Gorenjska | proso | sir | hruške, jabolka, orehi, breskve, grozdje – vino | jajca |
| Štajerska | žito | | grozdje – vino | gosi, race, kokoši, kopuni, piščanci, teleta, kozlički, zajci, jerebice, prašiči, govedo, voli, koštruni, ovce |

Sl. 2.4: Prehrana večinskega prebivalstva po podatkih Paola Santonina.

Abb. 2.4: Ernährung des Volkes nach Angaben von Paolo Santonino.

| kraj | zgradba hiše | pohištvo | ognjišče | opomba |
|-------------------------------------|---|--|--|--------------------------|
| Oberdrauburg/Gornji Dravograd | lesene stene, majhna okenska lina brez naoknice, večsobna | | | gostilna |
| Lienz z okolico | streha iz borovih in macesnovih skodel | | | |
| Lavant | enoprostorna | | bolj ali manj odprto ognjišče z neurejenim odvodom dima | |
| Nörsach | | brez mize? | bolj ali manj odprto ognjišče z neurejenim odvodom dima? | |
| Dellach/Dole | zidane stene | | | |
| Tröpolach/Dropolje | večsobna, ogrevana soba – brezdimna? | | peč s kurjenjem iz sosednjega prostora? | župnišče |
| St. Lorenzen | večsobna, ogrevana soba – brezdimna? | miza | peč s kurjenjem iz sosednjega prostora? | |
| Weissbriach/Višprije | večsobna?, ogrevana soba – brezdimna? | | peč s kurjenjem iz sosednjega prostora? | |
| Förolach/Borlje | večsobna?, ogrevana soba – brezdimna? | | peč s kurjenjem iz sosednjega prostora? | |
| St. Stefan/Šteben | | postelje | | bolhe, župnišče |
| Vzhodna Tirolska in Zahodna Koroška | | postelje s pernicami | | |
| Kred | | slamnjača | | bolhe |
| Grahovo | enoprostorna | | bolj ali manj odprto ognjišče z neurejenim odvodom dima | |
| Kompolje | | brez postelje?, spanje na slami na prstenih tleh | | |
| Štajerska | enoprostorne? | | bolj ali manj odprto ognjišče z neurejenim odvodom dima? | |
| Hoče | | postelje, klop | | bolhe, stenice, župnišče |

Sl. 2.5: Stavbna kultura večinskega prebivalstva po podatkih Paola Santonina.

Abb. 2.5: Wohnungen des Volkes nach Angaben von Paolo Santonino.

kraji pomembna sestavina vsakdanje prehrane. Glavna zelenjava je bilo zelje. Gotovo je bila pomembna tudi repa, a Santonino nanjo pač ni naletel. Od sadja so se mu zdela pomembna predvsem jabolka in hruške, imel je oko tudi za slive, orehe in breskve. Slive, orehi, jabolka, hruške so tisti sadeži, ki jih je najlažje sušiti.

V primerjavi z mlajšimi obdobji velikih sprememb v sestavi hrane ni opaziti, če odmislimo, da še ni bilo rastlin novega sveta in je tudi ajda šele začejala svoj pohod. Zdi pa se, da je bilo vendarle na voljo več hrane živalskega izvora, predvsem sira, morda tudi različnega mesa. Lastniki zemljiških gospodstev so ribolovne in lovne pravice (predvsem za polhe) oddajali naprej, kar ni bil nepomemben vir mesa. To potrjujejo podatki tolminskega urbarja iz leta 1377 (Kos 1948, 33) ali npr. urbarjev za Senožeče iz l. 1460, Vipavo iz l. 1499 (Kos 1954, 81, 204, 261). Prav

tako se zdi, da je bilo vino pomembnejše. Je pa tudi mogoče, da je to zgolj napačen vtis zaradi večjega zanimanja Santonina za to pijačo. V celoti gledano pa so ljudje živeli skromno. Glavno posodje v kmečki kuhinji so bili lonci, kovinskih ponev ni slutiti. Večprostorene hiše z mizami in zaprtimi pečmi ter črno kuhinjo so se šele začele uveljavljati. Pomemben del kmečkih hiš je bil še enoprostoren z neurejenim odvodom dima.

2.6. BRIKSENSKI URBAR ZA BLEJSKO GOSPOSTVO 1253

Urbar je seveda zgolj popis tega, kar od podložnikov dobi zemljiški gospod, to pa je v skladu z njegovimi

željami in potrebami. Zato ne kaže vsega, kar so nekoč pridelovali, niti ne odseva pravih razmerij pridelave. Vendar daje glede prehrane vsaj podatke o nekaterih možnih surovinah v prostoru, ki ga opisuje. Briksenski urbar za blejsko gospostvo (Bizjak 2006) je najstarejši tovrstni pisni vir za Bled in okolico, s katerim se močno približamo času, za katerega so nam na voljo arheološki ostanki na blejski Pristavi. Popis iz 1253. omenja pšeni-co, rž, oves, bob, ovseno pivo, vino, govedo, ovce, svinje (Bizjak 2006, 75–77 in Tabela 1). K temu lahko dodamo

nekoliko mlajše podatke iz proštijškega urbarja iz okoli 1330., kjer so poleg drugih navedene tudi dajatve kokoši in jajc (Bizjak 2006, 80 in Tabela 4). Trinajsto stoletje je čas, ko so blejske vinograde že skoraj v celoti opustili. Pisni viri jih sicer prvič omenjajo v drugi polovici 11. st. (Kos 1911, št. 210, 239–241, 369), zaklad orodja in orožja iz začetka 9. st. v blejskih Sebenjah pa s primerno rovnico in bližnjim ledinskim imenom *V Nogradu* nakazuje možnost njihovega obstoja že v zgodnjem srednjem veku (Pleterski 1987, 278–281).

3. SKUPNE SESTAVINE KUHINJSKE KULTURE SLOVANSKIH OZEMELJ. “LJUDSKA KUHINJA” IN ETIMOLOGIJE

V tem poglavju bomo poskušali prepoznati tiste skupne sestavine kuhinjske kulture, ki najverjetneje odsevajo vzorec, ki je obstajal v zgodnjem srednjem veku, na začetku velikega razseljevanja Slovanov.

3.1. METODA

Kuhinjska kultura, kot smo jo uvodoma opisali (*pogl. 1*, 13–16), je seveda močno odvisna od naravnih danosti pokrajine in oblike kmetijstva, ki jo te omogočajo. Tudi t. i. “narodna” kuhinja je zato v prvi vrsti in predvsem geografsko pogojena. Kuhinja samozadostnega gospodarstva, kakršno iščemo, se pač mora zadovoljiti s surovinami, ki so ji na voljo. V podrobnostih so zato številne krajevne razlike. Kljub temu pa lahko najdemo nekatere ponavljajoče se značilnosti, ki so krajevno neodvisne. In ravno te ustrezajo našemu namenu. Zato ni treba poznati vseh nešteti krajevnih kuhinj, ampak potrebujemo samo količinsko in prostorsko tako velik vzorec, da opazimo ponavljanja. V obravnavo smo zajeli razprave, ki se nanašajo na današnja ozemlja Avstrije, Slovenije, Hrvaške, Srbije, Makedonije, Grčije, Bolgarije, Romunije, Ukrajine, Rusije, Belorusije, Poljske, Slovaške in Češke. Zelo verjetno je, da bo s pritegnitvijo dodatne literature v prihodnosti mogoče dopolniti spoznanja, ki jih predstavljamo v nadaljevanju, vendar je malo verjetno, da bi se lahko v osnovi še bistveno spremenila. V naši raziskavi seveda ne smemo upoštevati živil, ki so se v Evropo razširila po zgodnjem srednjem veku, kot so ajda, koruza, krompir, fižol, paprika, paradižnik, čeprav so nekatera že v 19. st. sestavljala ponavljajoči se temelj “ljudske prehrane”.

Pri analizi bomo iskali predvsem dvoje: opise postopkov ter imena zanje in njihove sestavine. Oboje nam

dajo opisi “ljudske prehrane”. Pri razumevanju starega pomena besed je v pomembno pomoč jezikoslovje z etimologijami. Če iščemo skupno slovansko besedišče za sestavine kuhinjske kulture, bo naš rezultat tudi skupen kulturni vzorec ljudi s skupnim jezikom. V našem primeru slovanskim. Skozi jezik pa lahko spoznamo tudi srečevanja z drugačnimi kulturnimi vzorci ljudi drugega jezika. Nismo posebej raziskovali, katere sestavine kuhinjske kulture so Slovani (kot ljudje slovanskega jezika in določenega kulturnega vzorca) posredovali svojim sosedom. Vendar so se nekateri primeri ponudili sami in bodo predstavljeni v nadaljevanju.

Pri analizi bomo izhajali iz več predpostavk. Njihov vrstni red nima vrednostnega pomena.

1. Ujemanje postopka in z njim povezanega izraza ali več izrazov na celotnem ozemlju s Slovani nam pomeni preostanek iz časa pred velikim razseljevanjem Slovanov ali vsaj ob njegovem začetku v zgodnjem srednjem veku. Zaradi poenostavitve poimenujmo to *stanje v pradomovini*.

2. Tudi “stanje v pradomovini” ni bilo nujno povsem poenoteno. Že tedaj so lahko obstajale razlike v postopkih in enak postopek je lahko imel različna imena.

3. Sčasoma in z razseljevanjem Slovanov se je lahko spremenil postopek, ohranilo pa se je ime, vendar z novo vsebino. In obratno, postopek se je ohranil, a je dobil novo ime.

4. Nekatera ujemanja so lahko zgolj navidezna, da so se nekateri postopki lahko razvili neodvisno.

5. Verjetnost, da imamo opraviti z vzorcem “stanja v pradomovini”, narašča s številom sestavin in njihovih povezav, ki se ujemajo.

6. Neobredna prehrana za posebne priložnosti je tista, pri kateri se novosti najprej uveljavijo, zato je najbolj modna, raznolika in najbolj krajevno obarvana.

7. Obredna prehrana je tista, ki zaradi nujnosti vzdrževanja pravilnega obreda (primerjaj Belaj 2007, 33–36) ohranja starinske oblike.

3.2. IMENA IN POSTOPKI, KI JIH JE MOGOČE POVEZATI

3.2.1. PRGA (PRAŽMO)

– *praženo, še ne povsem zrelo zrnje žit.*

Ime je splošno znano pri Slovanih, pomen pa se je večinoma že spremenil.

Etimologija. Praslovanska *pъrga = “kar je suho”, izhaja iz indoevropske osnove *(s)p(h)er = “sušiti, žgati” (Furlan 1995a).

Spremembe. Romunska “pîrgă” pomeni pravkar dozorel sadež, staroruska “pъrga” pa pražena žitna zrna. V slovenščini “prga” pomeni vrsto koruzne pogače, tudi moko iz posušenega sadja (Furlan 1995a), tropine pri stiskanju bučnega olja. V Srbiji je prga še vedno popraženo žito, ječmen ali koruza (Kruszec 2004, 241). Staročeško “prha”, ki je bila zdrob iz nedozorelih klasov, Rejzek povezuje s “pražiti” (Rejzek 2001, 500–501). Arhaičen način priprave je “varuvka” ali “pražunka” na Těšínskem (R Češka). Grobo pšenično moko so najprej prepražili, nato so med stalnim mešanjem prilivali vrelo vodo, v boljšem primeru na koncu še mleko. Te vrste je bila najverjetneje tudi “pražba”, ki so jo delali iz ječmena ali jare pšenice (Tomolová, Stolařík, Štika 1997, 184). Postopek je torej enak kot pri slovenskih “ta suhih žgancih”, ki so morda po imenu nasledili nekdanjo prgo.

Po praženju se nedvomno imenuje stara češka jed “pražmo” ali “pražma”. Vse do začetka 18. st. so jo jedli na dan Janeza Krstnika, ko so pražili žitno zrnje mlečne zrelosti, kar ji je dajalo sladkast okus. Del žita so namreč poželi že v prvi polovici junija, preostalo konec julija in v avgustu. S tem so prišli do hrane, ki jo je zmanjkovalo, ker je prejšnja letina že pošla, pa tudi zahtevno poljsko delo so raztegnili na daljši čas, kar jim je omogočilo obdelati večje površine. O dveh žetvah na Češkem poroča že sredi 10. st. v svojem potopisu Ibrahim ibn Jakub, trgovec in poslanec cordobskega kalifa al-Hakema (Beranová 2005, 65). Ker je nezrelo zrnje treba spraziti, da se ne pokvari, je s tem posredno dokazana pražma v zgodnjem srednjem veku. Možno pa je tudi drugačno pojasnilo podatka o dveh žetvah. Da je šlo že za posledice triletnega kolobarjenja, kjer je bila druga žetev namenjena prosu kot strniščnemu pridelku (glej: 5.1.6. Proso, 82–83).

Pražmo omenjajo tudi srednjeveški viri na Poljskem. To je bila jed ubogih, čeprav so jo občasno jedli tudi višji sloji. Delali so jo iz nezrelega zrnja rži, ki so

ga posušili na ognjišču, kar je bila osnova za kašo. Če je bilo potrebno, so zrnje namočili v toplo vodo in potem kuhali z mlekom in slanino. Prednost uživanja zelenega zrnja je v tem, da se prej skuha in je lažje prebavljivo kot zrelo. Poleg tega gre za uporabo, preden se razvije strupeni rženi rožiček. Ta povzroča bolezen, imenovano ogenj sv. Antona, ki je bila pogosta v srednjem veku. (Dembińska 1999, 113). Ni dvoma, da sta bili prga in njena različica pražmo tudi v zgodnjem srednjem veku jed za posebne priložnosti.

3.2.2. KAŠA

– *v vodi ali mleku kuhano celo, zdrobljeno ali zmleto zrnje žit.*

To ime in tak postopek za pripravo kaše poznajo povsod (na pregledanih ozemljih s Slovani). Zato to jed zanesljivo lahko uvrstimo v sestavino kuhinjske kulture “pradomovine” Slovanov.

Etimologija ni povsem nedvoumna. Med razlaga, da je to tisto, kar je presejano, in da je to tisto, kar je razsekano, raztolčeno, daje Rejzek (2001, 267) prednost drugi. Tako je besedo “kaša” že 1885. pojasnil tudi Nikolaj Fjodorovič Sumcov, ki mu pomeni jed iz zdrobljene ga zrnja; sanskrtski “kaš” = tretji (Sumcov 1996, 183).

Spremembe. Vasilij Grigorovič-Barski je 1744. opisal samostansko hrano na Sveti gori (Athos) v Egejski Makedoniji. Med drugim so tam jedli kašo iz prosa (Bogoevski 1997, 135). Zdi se, da je to čas zatona prosene kaše v Makedoniji in da je proso izpodrinila koruza. V Makedoniji namreč danes kaša pomeni pšenično ali koruzno moko, ki jo prepražijo na maščobi in nato zalijejo z vodo. Po postopku to ustreza slovenskim “ta suhim” žgancem. Pri vzhodnih Slovanih pa je proso izpodrinila ajda in beseda kaša je začela označevati ajdovo kašo (Sumcov 1996, 183). Na Poljskem je bila temeljna sestavina vsakodnevne prehrane prosena kaša, dokler je ni zamenjal krompir (Dembińska 1999, 20). Podobno so ajda, krompir ali koruza nadomeščali stare vrste kaš tudi drugje.

Pripombe. (O možnem zapekanju kaše glej spodaj: 3.2.7.5. Nalesnik, 37.) Tretje zrnja kaže, da se je jed oblikovala, še preden se je uveljavilo mletje zrnja. Zrnje je mogoče tretji tako med dvema kamnoma kot tudi z lesnim batom v stopah. S tem se ujemata obstoj praslovanske besede *batъ iz indoevropskega *bhāt = “tolči, biti” (Bezljaj 1976, 13), in obstoj praslovanske besede *sto(n) pa, ki pa je prevzeta iz pragermanskega *stampa, ta pa iz indoevropske osnove *stemb = “teptati” (Snoj 1997, 610). Ker v slovanskih jezikih stopa pomeni posebno napravo (posodo in tolkač) za stopanje zrnja, navedeni besedni razvoj kaže, da so “Praslovani” zrnje prvotno

drobili brez nje in jo šele nato prevzeli od "Pragermanov". (Imeni Praslovani in Pragermani sta tehnični jezikoslovni poimenovanji rekonstruiranih jezikovnih skupin v razvoju jezikov.)

3.2.3. KOLIVO

- kuhana pšenična zrna.

Beseda in njen pomen sta prisotna v vseh jezikih pravoslavnih dežel.

Etimologija. Gre za pravoslavni cerkveni izraz, ki izvira iz istopomenske srednjegrške besede κολλ(λ)υβον (Kruszec 2004, 280).

Pripombe. V osnovi je to seveda pšenična kaša, ki pa ji daje posebnost že to, da je iz pšenice. To je jed za posebne priložnosti, ki jo sladijo z medom, sladkorjem, rozinami in ji dodajajo orehe, bombone ipd. Kljub razmeroma mlademu imenu je sporočilo jedi tako prvinsko, da zasluži, da jo uvrstimo v naš izbor. Osnovna sestavina - zrno, je namreč simbol nesmrtnosti in z njo skušajo ljudje priklicati življenje v mrtve. Balkanski narodi verjamejo v individualno vstajenje mrtvih, pri čemer vznik rastline iz semena simbolično pomeni zameno pokolenj, nesmrtnost rodu (Vaseva 1997, 160).

3.2.4. *TLAKNO

- skuhan oves, posušen v peči ali na njej in nato zmlet ali zdrobljen.

Ime in postopek sta se do konca 19. st. ohranila samo na medsebojno oddaljenih območjih: pri vzhodnih Slovanih "tolokno", na Poljskem "tłokno" in v vzhodnih Alpah "talken, dalken". Takega ujemanja ne bi bilo, če ne bi šlo za sestavino nekdanje kuhinjske kulture "pradomovine".

Etimologija. Praslovansko *tolkno je izpeljano iz glagola "tolči, stiskati, tlačiti" (Snoj 2005).

Spremembe. Zadnji zapis te besede v slovenščini je iz 18. st. kot ovseni zdrob "tolta" (Bezljaj 2005, 195). Pač pa sta se jed in ime zanjo ohranila v bavarski nemščini (Rhamm 1909). Beseda je ohranjena tudi v češčini kot "vdolek", kar danes pomeni hlebček iz vzhajane (Štika 1997, 50) ali vlitega testa (Rejzek 2001, 702). Slednji pomen ima beseda dalken, talken danes tudi v Nemčiji. Od Rusov se je tlakno razširilo tudi k Fincem kot "talkkuna". Finci v Kareliji so jemali na pohode sol in tlakno, stisnjeno v čutare. Treba ga je bilo samo še zaliti z vodo, četudi mrzlo (Rhamm 1909, 218-219).

Pripombe. Štajerski "dalken" (Avstrija) se pripravi tudi tako, da se tlakno zamesi z mlekom v nekakšno testo, ki ga je mogoče jesti tako surovo kot kuhano ali

zabeljeno. Štajerci so radi jedli zabeljen dalken za zajtrk. Karl Rhamm je malo po 1880. videl v dolini Isel (vzhodna Tirolska, Avstrija), kako so delali tlakno v pepelnem času kot nevzhajano pecivo, ki so ga spekli v žerjavi in ga dali otrokom za v šolo (Rhamm 1909, 211). Ta praznična jed tako spada tudi v zgodovino kruha (glej spodaj: 3.2.7.1 *Kruh*, 35-36). Iz primerov, ki jih je zbral Rhamm predvsem na avstrijskem Koroškem, sledi, da je bilo tlakno nekakšen zdrob, ki je bil lahko narejen iz ovsa, boba, ječmena, koruze, celo suhih hrušk in ga je bilo mogoče nato uporabljati na različne načine. Mešali so ga z vročo vodo, s sladkim mlekom za večerjo ali pripravljali kot dobro zabeljeno mlečno kašo ali tudi s kislim mlekom za malico. Še okoli l. 1870 je bilo tlakno glavno živilo. Kadar so ga presejali, je bilo veliko odpadka, zato ni bilo poceni. Tako je bilo tlakno v zgornji dolini Krčice (Görtschitz) delikatesa, ki so jo radi ponudili gostom. Posli je niso dobili, ker so jo le poredkoma pripravljali. Po Rhammovi navedbi dobi tlakno sladek okus, ker se v njem razvije dekstrin (Rhamm 1909, 211-215). To bi tudi pojasnilo njegovo priljubljenost in uporabnost v nepredelani obliki na potovanju. Njegovo ime je bilo prevzeto že v starovisokonemščino (Snoj 2005), torej najpozneje do 11. st., ko jo zamenja srednjevisokanemščina (Meyers 2007). S tem pa je zgodnesrednjeveški obstoj jedi potrjen. Etimologija imena celo kaže, da so tlakno bodisi pripravljali že v času, ko zrnja še niso mleli, bodisi z ločenim postopkom v času mletja (glej še: 3.2.5. *Kiselica*, 33-34 in 3.2.6. *Močnik*, 34-35 v nadaljevanju). V prvem primeru bi lahko šlo za predelavo zrnja različnih žit, proti čemur pa govori splošno povezovanje tlakna z ovsom. Zato bi to bolj kazalo na že prilagojen postopek, ki je bil primeren ovsu, tako da je iz njega nastala najboljša možna jed. Možna pa je tudi povezava obeh razlag. Da so sprva s preprostim tolčenjem predelovali vse vrste zrnja, z razvojem mletja pa je prišlo do specializacije, ki je lahko bolje izkoristila lastnosti posameznih žit (glej: 4.1., 43-44).

3.2.5. KISELICA

- mešanica vode in (ovsene) moke, ki stoji, da se skisa, lahko s pomočjo kvasa.

Na moko, otrobe, zdrob, kosmiče iz žitnega zrnja (pogosto ovsa ali ječmena) se nalije vrela voda, navadno se doda košček kvasa (kislega testa) ali skorjica starega kruha in pusti stati na toplem, da fermentira. Nato tekočino običajno precedijo in jo jedo toplo ali hladno. Postopek in ime te jedi sta splošno razširjena po slovanskih deželah. Zato jo zanesljivo lahko uvrstimo v sestavino kuhinjske kulture "pradomovine" Slovanov. Kiselico v zgodnjem srednjem veku izpričujejo tudi pisni viri (glej

spodaj). Navsezadnje tudi t. i. pivo starih Egipčanov ni nič drugega kot fermentirano testo (prim.: Hirschfelder 2001, 44–45).

Etimologija. Kiselica izhaja iz praslovanskega *kysati = "kisati, fermentirati", kar je nastalo iz indoevropske osnove *kuaHt- ali *kuatH = "vreti, kisati se, fermentirati, gniti", iz katere izhaja tudi beseda "kvas" (Snoj 1997, 231).

Spremembe. "Kiselica" ali "kvašenica" je bila pri Hrvatih v Bački gosta jed, ki so jo pripravljali kot postno hrano ob petkih. To je bila kisl juha iz vode, čebule, kajmaka ali kislega mleka in siriščne kisline, s katero so nato poparili star kruh (Kruszec 2004, 239). Češko "kyselo" je iz kvasa, ki ga naredimo tako, da droži razdrobimo v posodo, prilijemo mlačno vodo ali mleko, dodamo rženo moko in zamesimo tekoče testo. Lahko dodamo tudi košček zdrobljene krušne skorje. Testo pokrijemo in pustimo na toplem, da vzhaja. Posebej skuhamo juho in vanjo razžvrkljamo testo (Staněk 1989, 269). Ta postopek je enak kot pri ruski "polevki", zato skupaj z njo predstavlja spoj močnika, kiselice in juhe (glej še: 3.2.6. *Močnik*, 34–35 in 3.2.9. *Juha*, 38–39). Podobno je "kyselica, zelnica, zelňačka" na moravskem Valaškem (R Češka) mlečna juha iz kislega zelja. Vsaka gospodinja jo je kuhala na svoj način. V njej so kosi krompirja z malo kislega zelja in zelnice. Zgostijo jo z mlekom, soljo, ko jo odstavijo z ognjišča, vanjo ubijejo še jajce ali dve in razmešajo. Kuhali so tudi "kyselico" brez zelja in zelnice, kjer je kisli okus dala sirotka (Štika 1997, 61–63).

Pripombe. Ruski "kisél", ki je iz ovsas, so pustili fermentirati 2 ali 3 dni. Nato so tekočino odcedili in to ovsono mleko zavreli, da se je zgostilo. Jedli so ga toplega in hladnega. 'Kisél' so postregli v skledi in v sredino vlili mleko (Ljahovskaja 2004, 340–341). V srednjeveški Poljski je bila ječmenova jed "kysel", danes "kisel" hrana imenitnikov. Naredili so jo tako, da so čez ječmenovo moko prelili vrelo vodo in dodali tekoči kvas, imenovan gosto pivo. Zmes je nato počasi fermentirala in se strjevala, nato so dodali med, mleko ali sadje. Omenjena je že l. 997 kot postna jed na kraljevem dvoru. Danes se ta jed imenuje "žur". Ime je izposojeno iz ruščine. Namesto ječmena uporabljajo ajdo, oves in rž. Do nedavna so imeli številni kmetje posebne glinene posode samo za to jed. Niso jih pomivali, da so bili ostanki prejšnjega pripravka za kvas novemu. Kiselico so med postom samo solili in ji dodali česen. Na koncu posta so posodo simbolično ubili, tako da so jo razbili ali zakopali v tlas. Kupili so novo posodo in začeli nov cikel leta (Dembińska 1999, 108). Na vzhodnem Tirolskem in Zgornjem Koroškem (Avtrija) so delali "geislitz, geislaz" tako, da so dali tlakno v čeber in ga prelili z vodo, da se je skisalo. To so potem jedli. Nekoč je bila to običajna jed in so jo jedli npr. za

večerjo. Začeli so jo opuščati zaradi zamudne priprave. Kiselica – "giselitz", se omenja že v 12. stoletju v zvezi s samostanom St. Florian pri Linzu (Zg. Avtrija). Ipatjevski letopis omenja "kisel" v Belgorodu, ki so ga l. 997 oblegali Pečenegi (Rhamm 1909, 214–220). Rhamm ne omenja uporabe kvasa, vendar je ta seveda že bil v nepomiti posodi sam po sebi. Jasno pa je, da je bilo tlakno surovina tako za močnik kot tudi za kislico. Razlika med kislico in močnikom je v pripravi in zato posledično v okusu. Medtem ko je močnik narejen hitro iz svežega testa, je kiselica iz fermentiranega, kislega tekočega testa in njena priprava traja več dni.

Kiselica je staroslovanska jed, ki se je ohranila pri vseh Ukrajincih, Rusih in Belorusih. Njena različica je "kvas" iz kruha – osvežujoč napitek, priljubljen pri teh narodih (Sopoliga 2006, 213–214). Kvas nastaja po enakem postopku (glej: 3.2.10. *Kvas*, 39) kot kiselica, loči se samo po vhodni surovini – starem kruhu. Predstavlja odličen način, kako koristno uporabiti stare ostanke. Seveda pa je bil izvedljiv samo tam in tedaj, ko je bilo kruha v izobilju. To pa še zdaleč ni bilo vedno in povsod.

3.2.6. MOČNIK

– v vodi ali mleku razkuhano mehko testo ali moka.

Medtem ko se postopek pri kuhanju moke ne razlikuje od kuhanja kaše, pa je pri kuhanju testa razlika očitna. Ime in postopek sta se do danes najbolj živo ohranila na Slovenskem (glej 2.2., 18–21). Po postopku in imenu se ujema tudi z jedjo "múčnice" na moravskem Valaškem (R Češka). To je v mleko zakuhana moka, kar je mati zavila v platneno krpo in dala sesati dojenčku, ko ji je začelo zmanjkovati mleka (Štika 1997, 122). Slovaški Rusini kuhajo gobovo juho, imenovano "mačanka". Je iz zeljnice, ki jo zgostijo z moko (Sopoliga 2006, 212). Kuhali so tudi zelo arhaično jed "čyr", "čer". Pripravljali so jo iz ovsene ali ječmenove moke, tako da so jo postopoma dodajali v vročo vodo, da je nastala gosta snov (torej nekakšno testo), to pa so potem zlivali v vrelo vodo (Sopoliga 2006, 214). Po postopku spada sem tudi ruska "polevka", kjer v vrelo vodo zakuhajo kislo rženo testo – "rasčina" (Ljahovskaja 2004, 230).

Etimologija. Močnik je izpeljan iz moke, ki je splošnoсловanska beseda. Praslovansko *mo(n)ka se je razvilo iz indoevropske osnove *menHk = "gnesti, tlačiti, tolči" (Snoj 1997, 351). Da je pri tem treba misliti na pripravo testa in ne na predelavo zrnja, kaže pomen besede v baltskih jezikih (Bezljaj 1982, 192). Moka torej najverjetneje pomeni surovino za testo. Ta pomen in kuhinjski postopek v svojem ujemanju kažeta, da je bil močnik v staroslovanskem času najverjetneje prvenstveno jed iz kuhanega testa.

Spremembe. Češki "moučník" že dolgo ne označuje močnatih jedi, ampak je dandanes na jedilnikih splošna oznaka za sladice. Po imenu se z močnikom ujema tudi "múčanka" na moravskem Valaškem (R Češka). Tam velja za starodavno jed. Pripravljali so jo v glinenem loncu s širokim dnom. Vanj so vsuli grobo moko "šroťanko" in jo pražili na vreli plošči. Ko je nekoliko potemnela, so jo zalili s hladno vodo in marljivo mešali, da je nastala gosta kaša (Štika 1997, 60). Po tem postopku se na Slovenskem delajo "ta suhi žganci". "Čyr" so kuhali tudi v čeških Beskidih, to je bila v vrelo vodo zakuhana ječmenova in ovsena moka (Tomolová, Stolařík, Štika 1997, 183). Na moravskem Valaškem (R Češka) so kuhali zdrob iz pšenice ali rži. Imenoval se je "krupica". Zdrob so vsipali med stalnim mešanjem v vroče mleko. Lahko so ga kuhali tudi v mleku, ki je bilo razredčeno z vodo v razmerju 2:1 (Štika 1997, 55–56). V zahodni Sloveniji je besedo močnik sčasoma z uvajanjem koruze izrinila italijanska "polenta" (prim. Godina-Golija 2006, 54–55). Redek, tekoč močnik se na Slovenskem imenuje "sok". Ta oblika prav tako opozarja, da močnik meji tudi na juhe (glej dalje: 3.2.9. *Juha*, 38–39).

Pripombe. Zgornji pomen moke morda posredno dokazuje še druga splošno slovanska beseda za moko "brašno". Praslovansko *boršŋno naj bi temeljilo na indoevropskem *bhar(e)s = "ječmen". Snoju se ta razlaga zdi verjetnejša od prvotnega pomena "živež za na pot, živež, ki se nosi s sabo" in izhajanja iz indoevropskega korena *bher = "nesti" (Snoj 1997, 44). Če brašno že v staroslovanskem času ni pomenilo zgolj ječmenove moke, ampak vsako, in če sočasni obstoj besed "moka" in "brašno" ni posledica različnega besedišča dveh narečij za isti pomen, potem je vsebinska razlika med besedama lahko v drugačnem delovnem postopku. Brašno bi označevalo zrnje po drobljenju, moka pa surovino za izdelavo testa.

K temu je treba omeniti tudi besedo "munk'n, mungg'n, munkte" v nemščini avstrijske Koroške in Štajerske. Na Koroškem pomeni munggen isto kot talggen, torej tlakno (glej zgoraj: 3.2.4., 33). Na skrajnem severovzhodnem Štajerskem v Jokellandu pa pomeni kašo, ki so jo delali z moko iz suhih hrušk. (Rham 1909, 214) "Munk'n" seveda izvira iz slovanske moke –*mo(n)ka. Beseda je bila očitno prevzeta še v času, ko so bili v alpski slovanščini nosniki še živi. Ker so začeli izginjati že v 11. st. (Ramovš 1936, 32), imamo tako kot pri tlaknu zelo verjetno vpogled v zgodnjerednjeveško stanje. Prevzem v nemščino Rhamm pojasnjuje s tem, da je šlo tako kot pri tlaknu za posebno vrsto slovanske moke, ki je bila narejena v stopi in ne z žrmljami (Rhamm 1909, 220–221). Razlaga je izhodišče za različne modele tedanjih razmer v vzhodnih Alpah. Eden bi bil ta, da so se tedaj začeli priseljevati nemškojezični doseljenci, ki

niso poznali stopanja zrnja, domače slovanskojezično prebivalstvo pa ga je poznalo. Ta razlaga je neverjetna. Drugi model bi bil, da je domače slovanskojezično prebivalstvo začelo opuščati svoj jezik in obdržalo samo tiste stare posebne izraze, ki jih novi jezik ni imel. Ta razlaga je verjetnejša, ker se območje uporabe besed talggen in munggen ujema z območjem nekdanje slovanske naselitve v Alpah. Nadalje bi to pomenilo, da sta tlakno in moka že tedaj imela specializiran pomen. Tlakno je pomenilo ovseno moko, ki je bila pripravljena po posebnem postopku (glej zgoraj: 3.2.4. **Tlakno*, 33) in je bila namenjena nadaljnji kuhinjski uporabi. Še do nedavna so ga stresali v vročo vodo in zavreli, lahko so ga zamesili z mlekom v testo, ki so ga nato jedli surovega ali kuhanega (prim. Rhamm 1909, 211–212). Skratka, tlakno je bilo surovina tudi za močnik. Ko so jedli močnik, so jedli tlakno. Od tod tudi poznejši jezikovni položaj na Koroškem, v katerem talggen in tunggen navidezno pomenita isto. Po drugi strani pa bi po tej razlagi munggen dokazoval uporabo močnika (s tem imenom) v zgodnjem srednjem veku (glej še zgoraj: 3.2.5. *Kiselica*, 33–34).

3.2.7. PEČENO NEKVAŠENO TESTO

iz moke in vode

Znano je pri vseh Slovanih, vendar ima različna imena, ki so prav tako razmeroma splošna, kar kaže na hkraten obstoj vseh imen, ki opisujejo posamezne lastnosti istega, že v zgodnjem srednjem veku. To nas ne sme presenečati, saj je bil kruh jedro prehrane starih Slovanov. Če uporabimo izraz, da so kruh oboževali, nikakor ni pretiran, še več, razumeti ga je treba dobesedno. Obredni pomen kruha je bil namreč izjemen (npr. Sumcov 1996, 158–248; Janeva 1997) in temu, kar obožuješ, daješ mnoga imena. Naj to naklonjenost kruhu ponazorim z navedbo Sumcova, da meso pri Rusih ni zamenjalo kruha, tudi ko je zaradi slabih letin nastopila strašna beda, in čeprav je bilo nasploh mesa tedaj na pretek (Sumcov 1996, 172).

3.2.7.1. KRUH

Etimologija. Praslovanski *kruхъ je pomenil "kosček, drobtina". Starejši pomen "kos, gruda, odlomek" se je razvil v oznako jedi, ker so nekoč pri jedi lomili nekvašen kruh. Indoevropski koren je *kreu = "udarjati, tolči" (Bezljaj 1982, 104; Gluhak 1993, 354). Ime "kruh" torej poudarja krušljivost pečenega nekvašenega testa.

Spremembe. Potem ko so začeli peči vzhajano testo, je nevzhajani kruh ostal v uporabi bolj ali manj samo še kot jed za posebne priložnosti (glej dalje: 3.2.7.6.

Kravaj, 37 in 3.2.7.4. *Presnec*, 36). Staro ime "kruh" za pečeno testo sta splošno ohranili samo slovenščina in hrvaščina, ki sta ga prenesli tudi na novi pekarski izdelek, četudi vzhajani kruh ni tako krušljiv kot nevzhajani. Obratno se je zgodilo v drugih slovanskih jezikih, kjer je lastnost novega izdelka (glej dalje: 3.2.8. *Hleb*, 38) postala splošna oznaka za pečeno testo.

3.2.7.2. MLINEC

Etimologija. Praslovanski *mlinъ "mlinec" se je razvil iz indoevropskega *mliHno = "steptan, stolčen" (Snoj 1997, 348). Ime se najverjetneje nanaša na stari način izdelave mlincev. Danes testo razvaljamo, vendar je kuhinjski valjar mlado orodje. Brez valjarja gospodinja oblikuje testo do ustrezne debeline z rahlimi udarci dlani (Trifunski 1986, 266). Tako je nastala značilna ploska oblika.

Spremembe. Ime in postopek sta se ohranila na Slovenskem in Hrvaškem. Morda še toliko lažje, ker je ime kruh prešlo na pecivo iz vzhajane testa. Ime se je ohranilo tudi pri vzhodnih Slovanih, vendar so ruski "bliny" danes sladica iz vlitega testa (prim.: Ljahovskaja 2004, 339). Manjše plosko pecivo iz vzhajane testa so pekli Rusini na Slovaškem. Imelo je zelo različna imena: oščipok, ošipok, pagač, pidpalok, poškribok, opreslok, pryplanča, moskal (Sopoliga 2006, 215). "Pagáč" je bil na moravskem Valaškem (R Češka) prvotno plosk izdelek iz nekvašenega testa iz vsake moke ali zdroba in kakor koli zamesen. Pojem "pagáče" se vsebinsko prekriva s pojmom "osúchy" (Štika 1997, 47). Osúch se je ločil samo po načinu peke. V peč so ga dali potem, ko so iz nje vzeli hlebce in je bila toplota že manjša, tako da se je bolj sušil (Štika 1997, 47–48). Tudi na Těšínskem (R Češka) so bili "osuchy" narejeni iz nekvašenega testa, ki so ga zamesili iz manj kakovostne temne moke, v gorah iz ovsa. Pekli so jih v peči po kruhu ali kolačih. V pojemajoči toploti peči so se bolj sušili, kot pekli. Prigrizovali so jih k juhi ali zelju. Naziv "osuchy" se ponekod po pomenu prekriva s "placki" (Tomolová, Stolařík, Štika 1997, 181–182). Značilna ploska oblika je namreč pri zahodnih Slovanih dobila ime "placki". Rejzek domneva, da gre za izposojenko od nemškega ploskega peciva "Plätzchen" (Rejzek 2001, 470). Različno razlago pa ponuja Dembińska. Ime "placki" naj bi prišlo iz latinščine (placenta) in bi pomenilo zgolj plosko obliko (Dembińska 1999, 117). Poljski "placki" naj bi bili kruh iz prosa (Dembińska 1999, 105). V tej zvezi morda ni odveč omeniti tudi jed, ki se imenuje "proja". V Srbiji in Makedoniji je danes to koruzni kruh, v Savinjski dolini (Slovenija) pa je bil to nekvašen kruh, pečen v žerjavici. Imenska

povezava med slovensko in srbsko-makedonsko projo ni jasna. Vsekakor pa je ime slednje izpeljano iz besede "proha" – proso (Snoj 1995; Pleteršnik 2006). Torej je prvotno proja pomenila prosen kruh.

3.2.7.3. OPEKANEC

Na moravskem Valaškem (R Češka) se je ohranila različica mlincev, katerih ime poudarja način izdelave. Testo iz vode in moke se splošči med dlanmi in položi na vročo površino ognjišča ter se opeče na obeh straneh. Ko je skleda polna spečenih opekancev, jih prelijejo z vročim mlekom (Štika 1997, 49). Gre za starodaven postopek pečenja, ki ne potrebuje pripomočkov. Glede na prelivanje z mlekom gre seveda hkrati tudi za polevko (glej spodaj: 3.2.9.1. *Polevka*, 39). Nikakor ni nujno, da je ime "opekanec" tako staro kot postopek sam. Njegova uporaba je namreč smiselna šele v razmerah, ko se uporabljajo tudi drugačni postopki pečenja, kar pa je bilo zanesljivo že tudi v zgodnjem srednjem veku.

3.2.7.4. PRESNEC

Etimologija. Praslovansko *prěsknъ = "svež, nekvašen" (Snoj 1997, 492–493). Tudi to ime je postalo smiselno šele, ko se je pojavil kvašen kruh in ju je bilo treba ločiti.

Kot "prisnyj chlib" se je nekvašeni kruh ohranil v Zakarpatski Ukrajini in v Galiciji. Tam je bil to najstarejši način pripravljanja kruha. Naredili so ga tako, da so zamesili testo iz vode in moke (v glavnem ovsene ali ječmenove) ter soli. Oblikovali so ga v okroglo obliko in spekli na ognjišču ali v peči. Bil je ploščat, nevzhajan in je povprečno tehtal 1 kg. Poleg splošnega imena ima tudi druga: ošipok, ščipok, oščipok, osuch, adzymka, pagač, moskol, moskal ipd. Tega kruha niso rezali z nožem, ampak so ga lomili. Ker je bil razmeroma trd, so ga še vročega zmehčali z vodo. Zmehčane kose so zabelili s smetano ali raztopljenim maslom (Sopoliga 2006, 215). To seveda dokazuje, da polevka (glej spodaj: 3.2.9.1. *Polevka*, 39) ni bila namenjena samo porabi starega kruha, ampak se je prvotno z njo običajno končala peka kruha.

Spremembe. V Makedoniji je presnec obredni kruh, ki ga pečejo za na grob (Mirčevska 1997, 145). Tudi češki "přesňák" je bil obredna jed. Ko so šli spomladi orači prvič na polje, so vzeli s seboj t. i. "přesňáke", nažlebljene pravokotnike iz nekvašenega testa, kar je bilo simbol polja, ki ga morajo zarezati z ralom in oploditi za novo letino (Dvořák 2002, 33). Tudi v Sloveniji je presnec kruh za posebne priložnosti (npr. za Veliko noč).

3.2.7.5. NALESNIK

Etimologija. Ime je očitno povezano z zeljnim listom, na katerem se peče jed.

Spremembe. V Romuniji se je ohranil starinski način pečenja kruha na listju, z listjem ga tudi pokrijejo in nasujejo na vrh žerjavico (Knežević 1997, 60). Tudi v Goriških brdih (Slovenija) pečejo koruzno pogačo pod zeljnim listom in žerjavico. Na Dolenjskem pečejo kruh na zeljnih listih v peči. Zeljnati list da dober vonj in okus ter naredi lep vzorec na skorji (Muratović 2005 in pismo 20. I. 2006). "Podlesniki, podlistniki" so tudi na moravskem Valaškem (R Češka). Tekoče nekvašeno testo, ki so ga zamesili z mlekom, sirotko ali smetano, so nalili na zeljni list, namastili in dali v peč, običajno pri peki kruha ali pa po njej. Nekoč so jih pekli samo iz moke. Zeljni list so pred uporabo umili in odstranili pecelj. Pečeni list se nato odlupi, podlesnik pa se zabeli in zvije (Štika 1997, 48–49). Ime nedvoumno kaže, da je list nekoč tudi pokrival jed, kar posledično pomeni, da so jo pekli v žerjavici. Podobno so slovaški Rusini na zeljnih listih pekli "bandurjanik, nalisnyk, nalesnyk". Bili so iz nari-banega krompirja in moke (Sopoliga 2006, 212). Danes so "nalesniki" v Ukrajini palačinke. Na Poljskem pa se te imenujejo "nalešniki".

Pripombe. Prvotno so bili nalesniki, podlesniki pač priložnostna jed. Slovenski in romunski primeri kažejo na različico peke kruha v žerjavici. Vendar tako močna povezava s tekočim testom drugje ponuja tudi dodatne razlage. Ena bi bila ta, da so tako pekli podobno testo že v zgodnjem srednjem veku. Lahko pa bi si na ta način predstavljali tudi najstarejši način zapekanja kaše kot redkega testa.

3.2.7.6. KRAVAJ

Etimologija. Ime je verjetno izvedeno iz praslovankega *korva = "krava" (Bezljaj 1982, 84). Kakšna je povezava med kruhom in kravo? Logično razlago je že l. 1885 podal Nikolaj Fjodorovič Sumcov. Revni ljudje, ki niso mogli darovati bogovom bika, krave, ovna, kozla ali svinje, so prinašali izdelke iz testa v obliki teh živali. Pri starih Slovanih je bila krava glavni predmet bogastva in prehrane. Šibki sledovi žrtvovanja krave so se ohranili v ljudskih običajih. Tako so v vilenski guberniji kmetje na dan sv. Agafije (3. aprila) posvečali v cerkvi kruh, v katerem so bili koščki soli. Ta kruh so potem obešali kravam na rogove. Bogastvo so opredeljevali s številom glav rogatega živine. V oblakih so videli nebesne krave, ki s svojim mlekom (dežjem) hranijo zemljo. Tudi sama zemlja je bila krava in tudi v zvezdah so videli nebesno čredo, ki jo vodi bik – mesec. Opazno vlogo kravajca v obredih s kru-

hom je mogoče pojasniti s tem, da je zamenjal žrtvovanje krave. Jasen dokaz te zamenjave je ime in oblika kravajca. V ljudskih obredih in pesmih so se ohranili namigi o zamenjavi krave s kravajcem. V Bolgariji in Belorusiji kravajc včasih celo opremijo z rožički iz testa. V pesmih ima kravajc pogosto naziv rogati (Sumcov 1996, 238–240). In v čem dva pednja široki, ploski, črnorjavo zapečeni kravaj tako zelo spominja na kravo? Na oko je ravno tak kot kravjek! Opraviti imamo torej s t. i. homeopatsko oz. imitativno magijo. Kravaj je kravjek, ta pa je del krave. Podobno ima češki krof "koblil" ime po svoji obliki. Staro ime so "kobylihy", torej kobilje fige (Dvořák 2002, 46). Prav tako se lahko vprašamo, kaj je beseda "klobasa" označevala prej: mesno jed ali ostanek po končanem prebavljanju. Na tem mestu moramo starim Slovanom priznati, da so premogli dobršno mero praktične hudomušnosti. Zgornje misli pa krepi tudi splošnoslovanska beseda "govno", ki je prvotno pomenila prav goveje iztrebke (Gluhak 1993, 241).

V Makedoniji je "kravajče" obredni kruh, ki ga pečejo za badnik (božič). Je iz nekvašenega testa. Gospodinja ga je mesila ob obrednem molčanju. V testo so dali kovanec, v vasi Psača (Kriva Palanka) tudi klas rži. Kravajče so pekli v žerjavici in ne v crepni (*pogl. 6.3.5.*, 96) ali peči. Ne sme se rezati z nožem, da se ne prereže dobro in se ne prikljče nesreča. Kruh se lomi, da se ljudje ne prepirajo (Svetieva 1997, 168).

Spremembe. "Korovaj" je pri vzhodnih Slovanih poročni kruh, kjer pa so ga pozneje v veliki meri zamenjali mlajši in novi motivi. Njegova značilnost je nenavadna velikost (Sumcov 1996, 107 in 195). Na Dolenjskem (Slovenija) se imenuje "kravajc" domač kvas iz prosene moke, ki jo zamešajo z moštom tedaj, ko ta najbolj vre. Naredijo ga v obliki hlebčkov, ki imajo približno 10 cm premera. Ti hlebčki se morajo dobro posušiti. Poleti varuje kravajc kruh pred zadahom bolje kakor kvas (Ložar 1944, 496–497). Kako se je kravaj v Sloveniji spremenil v droži, si morda lahko razložimo s tem, da so kot surovino uporabili proseno moko in da je bil tu nekoč kravaj kot kruh prav tako iz prosene moke. Lahko da so celo star kravaj začeli uporabljati za droži, morda ob obredni pripravi novih droži (prim. Atanasovska 1997, 287). Vsekakor je "kravajac" v Beli krajini (Slovenija) še vedno pomenil hlebček kruha iz kislega testa, na Notranjskem (Slovenija) pa lanene tropine (Pleteršnik 2006), pač po vzoru oljne prge (glej zgoraj: 3.2.1. *Prga*, 32).

3.2.7.7. ROGLJIČI (PIROGI)

– *pecivo iz pečenega testa; za rogljiče je značilna rogata, polmesečasta oblika.*

Pecivo s tem imenom je splošno razširjeno v slovanskih jezikih.

Etimologija. Beseda "roglič" izhaja od praslovanskega *rogъ (Rejzek 2001, 542). Pecivo ima torej ime po značilni obliki. Za ruski "pирог" so različna pojasnila. Etimologom je najbolj všeč razlaga, da beseda izvira od staroruskega "pиръ" = "gostija", ta pa od praslovanskega *piti (Snoj 1997, 445; Rejzek 2001, 458). Razlaga bi bila smiselna, če bi piroge jedli samo na gostijah ali če bi na gostijah jedli samo piroge. Dokazov za to ni. Piroški so manjšalnica od "pirogi". Živo so mi v spominu slastni, z marmelado napolnjeni rogličiči, ki nam jih je nekoč kot poljsko narodno jed spekla Aurelia Nowicka iz Poznanja. Imenovala jih je "roški". Bili so polmesečaste oblike. Torej so take oblike lahko tudi pirogi.

Spremembe. Danes je ruski pирог vsako boljše pecivo iz kvašenega testa (prim.: Ljahovskaja 2004, 30–35). To tudi otežuje razumevanje njegovega starejšega pomena.

Pripombe. Rogličiči so jed za posebne priložnosti. Oblika kaže na njihov obredni pomen. Z njimi dobimo vsebinsko dopolnilo kravaju. Medtem ko kravaj predstavlja kravo, rogličič zastopa bika (glej zgoraj: 3.2.7.6. *Kravaj*, 37). Šele oba skupaj sestavljata čredo in blaginjo. Spomnimo se, da po starem "blago" pomeni "živina" (prim.: Bezljaj 1976, 23).

3.2.7.8. KOLAČ

– *izdelek iz testa, ki je pečeno okroglo kot kolo.*

Poznajo ga vsi slovanski jeziki. Povsod je to pecivo za posebne priložnosti, večinoma obredne.

Etimologija. Beseda je izvedena od "kolo" (Niederle 1911, 183; Bezljaj 1982, 54–55).

Spremembe. Kolači so danes tudi iz kvašenega testa.

3.2.8. HLEB

– *pečeno kvašeno testo iz moke in vode.*

Ime in postopek poznajo vsi slovanski jeziki.

Etimologija. Staroslovanski *xlěbъ = "kruh", je izposojenka iz germanske oblike *hlaibaz, ki pa je označevala obliko kruha, torej hlebec (Gluhak 1993, 262–263; podobno že Niederle 1911, 184). Vzhajano testo je ime lo seveda drugačno obliko kot nevzhajano.

Spremembe. Beseda "hleb" v slovščini in hrvaščini še vedno pomeni samo obliko, hlebec kruha, v drugih slovanskih jezikih pa je prišlo do pomenske razširitve na izdelek kot tak.

Pripombe. Gre torej za skupno slovansko besedo še iz časa bivanja v skupni "pradomovini", ko se je uvelja-

vil nov kuhinjski postopek, ki so ga Slovani prevzeli od Germanov. To bi nam namreč pojasnilo germansko ime za izdelek novega postopka. Kot zelo verjetno okoliščino prevzema je misliti na čas tesnega sobivanja Slovanov in Germanov v okviru plemenske zveze pod vodstvom Gotov, najpozneje v 4. stoletju (primerjaj: Pleterski 1996, 30–31). S tako razlago se ujema še ena okoliščina. Vsi slovanski jeziki imajo skupno besedo za testo, iz katerega sta tako hlebec kot tudi kruh. Praslovansko *těsto je izpeljano iz indoevropske osnove *taHis, drugotno tudi *teis(k) = "stiskati, gnesti" (Snoj 1997, 665). Vendar najopaznejša lastnost kvašenega testa, da namreč vzhaja, nima skupne slovanske besede, ampak obstaja vrsta različnih izrazov: od slovenskega "vzhajati" preko češkega "kynouti" do ruskega "broženie" in drugih. To kaže, da se je uporaba vzhajanega testa začela uveljavljati šele, ko so se Slovani že začeli razhajati. S tem smo ponovno pri koncu 4. st., ko po vdoru Hunov l. 375 razpade gotska plemenska zveza, ki je dotlej zadrževala Slované (Pleterski 1996, 32–35).

3.2.9. JUHA

– *tekoča jed.*

Tekoče jedi in besedo juha poznajo vsi Slovani.

Etimologija. Praslovanska *(j)ucha je iz indoevropskega *ieu = "mešati". V makedonščini "juva" in slovščini "jucha" pomeni zeljno juho. Beloruska "júška, juchá" pomeni "kri, sokrvico", tudi poljska "jucha" je "živalska kri" (Bezljaj 1976, 233).

Spremembe. Znameniti vzhodnoslovanski "boršč" kot juha iz rdeče pese bi nakazoval, da je morda obstajala starejša vrsta juhe iz krvi. To bi namreč pojasnilo poljski in beloruski pomen juhe. Vendar ime "boršč" kaže še drugam. Slovaški Rusini v okolici Snine imenujejo kvas, ki ga pijejo, "boršč" (Sopoliga 2006). Pri Bolgarih je boršč juha, ki jo kisajo z zelenim sadjem, kvasom (Knežević 1997, 60). Etimološko naj bi boršč pomenil juho, ki so jo kuhali iz "borščevnika" (rusko, slovensko "dežen" – *heracleum sphondylium*), ki ima svoje ime iz korena "bol'sh" = velik, kajti rastlina (kobulnica) zraste precej visoko (Rejzek 2001, 85–87). Mlado listje je užitno in ga je veliko na primernih, vlažnih rastiščih. Bezljaj navaja, da so dežen uporabljali za neko kvašeno pijačo, in jo zato povezuje s slovensko besedo "dēja" v pomenu droži (Bezljaj 1976, 100). Njegov podatek bi pojasnjeval, zakaj Rusini v Snini na Slovaškem z borščem označujejo kvas. Verjetno so nekoč dežen uporabljali tudi kot začimbo za kvas. Morda pa so nekdaj dežen dajali kot začimbo tudi v juho iz krvi. Pri tem je misliti na seme, kajti eno od čeških ljudskih imen zanj je "kmín sviňský" (Krejčí 2007).

3.2.9.1. POLEVKA

Češka "polévka" in slovaška "polievka" danes pomenita juho na splošno. To je že razširjen pomen, kajti prvotno naj bi šlo samo za vrsto juhe, pri kateri so jed na krožniku zalivali z vrelo tekočino (prim. Rejzek 2001, 484). Približno se ujema s tem ruska "polevka", pri kateri pa testo v vodi kuhajo (glej zgoraj: 3.2.6. *Močnik*, 34–35). Še dlje od tega pomena je poljska "polevka". To je prosena kaša, ki so jo kuhali na dva načina. Ali so jo preprosto kuhali, dokler se ni zgostila, in so jo jedli z mlekom ali pa so ji dodali zelenjavo in včasih meso. To je bila kaša iz grobo zmletega zrnja. Redko so jo jedli višji sloji, bila je značilna kmečka jed (Dembińska 1999, 106).

Pripombe. Da na Slovaškem in v Makedoniji juha pomeni prav zeljno juho, kaže ujemanje z zeljno juho "šči", brez katere ni ruske kuhinje. To obenem nakazuje pomen zelenjavne (zeljne?) juhe v staroslovanskem času. Nakazuje se tudi juha iz krvi in uporaba začimb, kar pa zahteva posebno obravnavo.

Polevke glede na razprostranjenost imena in spremembo pomena prav tako kažejo veliko starost. V staroslovanskem času je šlo najverjetneje za trd kruh, ki so ga polili z vrelo vodo ali mlekom. V Srbiji in Makedoniji je danes to "popara", ko z vodo prelijejo star kruh in ga nato zabelijo (Kruszec 2004, 250; Hadži Ristić 1997, 70–71), v Sloveniji pa tako pripravljajo mlince (glej zgoraj: 3.2.7.2. *Mlinec*, 36 in 3.2.7.1. *Kruh*, 35–36).

3.2.10. KVAS

3.2.10.1. PIJAČA

Dela se iz posušenih kosov rženega kruha, najbolje tistega, ki je bil narejen z dodatkom slada. Če po želji kose zarumenimo na ognju, bo imel kvas močnejšo barvo. Potem prepečenec zalijemo s kropom, pustimo stati 4–5 ur, zdrobimo kruh, dodamo sladkor in droži. Premešamo, pokrijemo s kosom platna in postavimo na toplo mesto, da vre. Ko se pojavi pena in nastane značilen krušni vonj, ki ga imenujejo "hlebnyj duh", je kvas pripravljen. Precedijo in spravijo ga na hladno mesto (Ljahovskaja 2004, 770). Ime in postopek sta še danes živa pri vzhodnih Slovanih.

3.2.10.2. FERMENTIRANA MEŠANICA

vode in moke za vzhajanje testa in drugo fermentiranje.

V tem pomenu in s tem imenom poznajo kvas zahodni in južni Slovani. Za isto vsebino pa poznajo vsi

Slovani še drugo besedo – **droži**. Uporaba kvasa in droži v staroslovanski "pradomovini" ni sporna.

Etimologija. Za "kvas" glej zgoraj: 3.2.5. Kiselica. Praslovske *droždī pa pomenijo: usedlina, kvas, droži. Gre za izpeljavo iz indoevropske osnove *dherH-gh = "motna usedlina, tropine" (Snoj 1997, 105).

Spremembe. Etimologija kaže, da imajo "kvas" in "droži" različen prvotni pomen. Zakaj se je vsebinska razlika med njima do danes že tako zabrisala? Ker je razlika med njima povsem jasna tam, kjer je v uporabi kvas kot pijača, je očitno, da je beseda "kvas" začela dobivati nov pomen tam, kjer niso več delali kvasa kot pijače. Ker se je to zgodilo pri zahodnih in južnih Slovanih, je do pomenske spremembe moralo priti po razselitvi iz "pradomovine". Postopek izdelave kvasa, kjer droži začnejo fermentacijo, pomensko tako tesno povezuje obe besedi, da poznejši prenos ni mogel biti težak, saj ljudje, ki niso več pripravljali kvasa, niso mogli prepoznati razlike.

Pripombe. Etimologija droži pove, da so za vzhajanje testa uporabljali usedlino, ki je ostala pri pripravi pijače, kot se zdi, najverjetneje piva. Po mnenju Marie Dembińske namreč poljska beseda za kvas "drożdże" morda izvira iz t. i. "gostega" piva, ki so ga delali iz pšenice in ječmena. Gosto pivo so uporabljali tako za kvašenje piva kot tudi testa (Dembińska 1999, 120). Zanimiv je recept za gosto pivo "drożdzy". Vrelo vodo prelijejo čez suh hmelj in mešajo 20 minut. Ko je tekočina mlačna, dodajo pivo in vse skupaj prelijejo čez ječmenovo in pirino moko. Premešajo. Pustijo stati nepokrito 3 do 5 dni, oziroma dokler ne nastanejo pene, kar je odvisno od vremena in temperature. Dišati mora po kislem mleku. Fermentacijo lahko obnovijo, če spet dodajo moko in tekočino (Weaver 1999, 183). Mešanica vode, moke in hmelja za pripravo kvasa je morala biti nekoč veliko bolj razširjena. Tako so v Cerkljah na Gorenjskem (Slovenija) delali domači kvas "drože" iz prosene moke in hmelja (Ložar 1944, 497). V Srbiji so delali domači kvas "komlov" iz koruzne moke ali mešanice iz koruzne in pšenične moke, pa tudi iz "trica", hmelja in koruzne moke. Včasih so uporabili namesto hmelja skisano krušno testo, tako da so ga zmešali z vodo. Naslednjega dne so naredili iz zmesi hlebčke in jih sušili ter pozneje uporabljali kot kvas (Grubić 1997, 446). Ti podatki ponujajo razlago, da so bile pri Slovanih droži prvotno pivske droži in so jih uporabljali za kvašenje raznih jedi in pijač. Razlika med pijačama pivom in kvasom pa je bila v surovini: pri pivu slad (glej spodaj: 3.2.11. *Slad*, 40), pri kvasu star kruh. Posledica je bil seveda tudi različen okus. Kot pove že ime, je bil kvas bolj kisel in v tem smislu je šlo za kislo pivo, podobno kot je kislica kisel močnik.

3.2.11. SLAD

– *skaljeno zrnje žit (najbolje ječmena), zdrobljeno in sprazeno.*

Ime in pomen sta znana pri vseh Slovanih.

Etimologija. Praslovanski *soldъ pomeni "sladek okusen" in je izpeljan iz indoevropskega *sal = "sol". Do pomenskega preskoka naj bi prišlo preko skupnega pomenaokusne jedi (Snoj 1997, 577).

Spremembe. V Srbiji delajo slad iz dobro skaljene-ga žita, ki ga stolčejo v možnarju, pomešajo z moko in spečejo (Vlahović 1997, 250). Ruski "solod" je iz nakaljenega zrnja rži ali ječmena. Skaljeno zrnje lahko hitro splesni, zato ga posušijo in zmeljejo. Ima kislosladek okus. To moko so uporabljali za "soloduho", dodajali so jo krušnemu testu za okus in aromo, varili iz nje pivo, kuhali vodko. "**Soloduho**" so delali tako, da so v glinenem loncu zavreli vodo, jo ohladili na telesno temperaturo, vsuli vanjo slad in razžvrkljali ter dali na toplo v zapeček. Da se ne bi pregrela in se fermentacija ne bi prekinila, zaradi česar potem "soloduha" ne bi bila sladka, so ji dodajali sneg ali led. Če se je zaradi snega ali ledu preveč razredčila, so ji dodali rženi slad in jo pogosto mešali. Gospodinja je morala zmes stalno poskušati. Stopnjo fermentacije so ocenjevali po sladkosti. Ko je bila fermentacija končana, so dali lonec v peč, da je soloduha zavrela. Nato so jo vzeli iz peči in hitro ohladili na 25°–30° C ter dali vanjo skorjico rženega kruha in pokrili s čisto krpo. Spet so jo dali na toplo k peči, da se je skisala ter tako dobila svoj značilni krušni kislosladki okus (Ljahovskaja 2004, 231–233). Pozoren bralec je medtem že ugotovil, da se soloduha od danes običajnega **piva** loči samo po tem, da ji takrat, ko jo zavrejo, ne dodajo hmelja, ki bi seveda okus povsem spremenil. Zato lahko rečemo, da je soloduha vrsta piva in da so najverjetneje tako delali pivo, še preden so spoznali hmelj in ga vnesli v postopek.

Razlika med srbskim in ruskim sladom je v zaporedju drobljenja in praženja. Če nam je cilj zdrob ali moka, potem je zrnje treba prej posušiti. Drobljenje je lažje, hitrejše, moka suha in zato bolj obstojna. Če nam je cilj jed, si vzamemo več časa za drobljenje in nato zdrob spečemo. Možno je, da je srbski postopek prvoten, ruski pa spada med tiste, ki so se razvili pozneje, ko je sladki zdrob postal izhodišče za nadaljnje jedi.

Pripombe. Zelo primeren za slad je ječmen. Pri njegovem klitju se škrob dobro pretvarja v sladkor. S praženjem tako skaljenih zrn pride do karamelizacije in nastane slad (Dvořák 2002, 24). Tako dobimo sladko jed, ki je primerna za posebne priložnosti. In v ta namen so slad tudi uporabljali. Če upoštevamo Rhammov podatek, da tudi (ovseno) tlakno dobi sladek okus, ker se v njem razvije dekstrin (Rhamm 1909, 215), in ima

sladkast okus tudi mlečno zrnje žit nasploh (glej zgorej: 3.2.1. Prga, 32), potem vidimo, da so razlike zgolj na začetku postopka. Pri tlaknu je treba zrnje najprej skuhati, pri sladu skaliti, pri prgi pa požeti ravno v pravem trenutku. Zelo verjetno je to povezano tudi z najboljšim možnim izkoristkom posameznih vrst žit, saj ne fermentirajo vsa enako v enakih pogojih. Tako je tlakno očitno povezano z ovsem in slad z ječmenom.

3.2.12. POGAČA

Etimologija. Ime je izposojeno iz romanske predloge, ki je bila izvedena iz latinskega "focus" = ognjišče, ogenj (Bezljaj 1995, 73).

Pripombe. Ime pogača ima krajevno različne pomenne, največkrat pa gre za jed ob posebnih priložnostih. Pojavlja se na območju južnih Slovanov, v loku Karpatov in pri Rusih. Slednjega podatka nisem mogel preveriti. Če bi se izkazalo, da gre za Rusine, potem je precej verjetno, da so prevzeli Slovani ime od Vlahov po prihodu na ozemlje rimskega imperija in nato še z razseljevanjem Vlahov po Karpatih. Prvotni razlog prevzema nam morda nakazuje primer z Goriškega (Slovenija). Tam se imenuje pogača le tisti kruh, ki ni kvašen, to je presni, in ki ga pečejo v pepelu ali pod posodo (Ložar 1944, 498). Edina razlika od kruha, kot so ga že poznali Slovani, bi bil način peke pod posodo na odprtem ognjišču (*pogl.* 6.3.5, 96). Šlo bi torej za posledico srečanja z vlaško kuhinjo.

3.2.13. SIR

– *izdelek iz fermentiranega mleka.*

Beseda in njen pomen obstajata v vseh slovanskih jezikih. Enako je z besedo "sirotka", tekočino, ki ostane po sesirjenju mleka.

Etimologija. V praslovaščini *syrъ pomeni "kisel, surov, vlažen" (Furlan 1995b, 237).

Etimologija dokazuje, da so stari Slovani poznali samo t. i. mehki, kisli sir, katerega izdelava je preprostejša od izdelave trdega sladkega sira, ki mu je treba dodajati sirilo (prim.: Cevc 2004).

Spremembe. V Alpah so se Slovani naučili pripravljati sladki trdi sir od staroselskih Vlahov (prim.: Cevc 2004, 57–65). Na Balkanu je tak sir značilnost Vlahov. Ti so ga tovorili na konjih in trgovali z njim. Odtod tudi ime "kaškaval" (prim.: Liaku-Anovska 2000, 111–125), kar naj bi pomenilo sir, ki ga prinašajo konji. Vlaški sir v Karpatih se imenuje "brinza" in je zaradi drugačnega zorenja mehak.

Z dodajanjem sladkega mleka v sirotko nastane sir, ki se v Sloveniji in jugozahodni Hrvaški imenuje "**skuta**".

Izraz je prevzet iz srednjelatinkega refleksa za italijansko "scotta" = "sirotka", in furlansko "scota, scuete" = skuta, kar je iz poznolatinskega *ex-cocta = "skuhana, zvarjena" (Furlan 1995c). Ime "skuta" na Slovenskem še vedno ni povsem izpodrinilo besede "sir", ki se še vedno tudi uporablja za isti izdelek. Drugje po Balkanu, v Romuniji in celem loku Karpatov do Moravske se ta izdelek imenuje "urda". Najverjetnejša razlaga tega imena je, da je romunsko "úrdă" sorodno z albanskim "urdhos", oboje pa starobalkanski jezikovni relik, ki izvira od *urdhos = "sir" (Kruszec 2004, 268).

3.2.14. MESO

3.2.14.1. KLOBASA

– s sesekljanim mesom napolnjeno črevo.

Ime in pomen sta splošna v vseh slovanskih jezikih.

Etimologija. Etimološko izvor besede ni pojasnjen (glej še zgoraj: 3.2.7.6. *Kravaj*, 37).

3.2.14.2. KRVAVICA

– s kuhano krvjo napolnjeno črevo.

Ime in pomen sta splošna v vseh slovanskih jezikih.

Etimologija. Beseda je izvedena iz praslovanskega *kry, *krъvъ (Bezljaj 1982, 92). Mogoče je rekonstruirati praslovansko besedo *krъvavica (Kruszec 2004, 260).

3.2.14.3. SLANINA

– nasoljeno in posušeno meso.

Ime in pomen sta splošna v vseh slovanskih jezikih.

Etimologija. Praslovansko *solnina je izpeljanka iz praslovanskega *solnъ "slan" (Snoj 1997, 578).

3.2.14.4. TLAČENKA

– nasoljeni kosi mesa, stlačeni in posušeni.

Ime in pomen sta splošna v vseh slovanskih jezikih.

Etimologija. Beseda najverjetneje izvira iz staroslovanskega *tolkъ = "nekaj stlačenega" (Rejzek 2001, 663).

Staroslovanska kuhinja je bila očitno osredotočena na žita in veliko manj na mlečne izdelke in meso. Kljub temu pa tedanje koline niso bile bistveno drugačne od današnjih.

4. ARHEOLOGIJA POSKUSOV

4.1. METODA

Arheologija poskusov je slovensko ime za tisto dejavnost, ki ji v tujini pravijo eksperimentalna arheologija. Gre za raziskovalni postopek, ki skuša s pomočjo poskusov najti dejavnost, ki pušča enake ali vsaj močno podobne sledove, kot so tisti, ki jih pri svojem delu odkrivamo arheologi. Čeprav je res, da tudi različni postopki lahko puščajo navidezno enake sledove in da zato navidezno enaki sledovi ne pričajo nujno o enakih postopkih, pa je verjetnost ujemanja vendarle dovolj velika, da nam arheologija poskusov ponuja uporabna orodja za razumevanje preteklosti.

Pri raziskovanju zgodnj srednjeveške stanovanjske kulture na blejski Pristavi smo ugotovili, da je za njeno razumevanje ključnega pomena vzročni trikotnik: vrsta ognjišča, način kuhanja, oblika posod (*sl. 1.1*). Ker po arheoloških ostankih lahko sklepamo o vrsti ognjišča in obliki posod, nam to daje dobro izhodišče za arheologijo poskusov, ki naj bi prinesli poznavanje tretjega člena – načina kuhanja in medsebojnih vzročnih povezav. Ker je bilo treba čas, ki je bil na voljo, čim bolj smotno razporediti, sem bil predvsem pozoren na tiste dejavnosti, ki so bile nekoč vsakdanje, manj pa na samo izdelavo pripomočkov, zlasti posodja. Slednjemu je stroka doslej posvečala veliko pozornosti in zato spada med boljše preučene predmete raziskovanja. Pri tem mi je bilo izhodišče načelo, s katerim vsi živimo tudi dandanašnji, da uporabniku ni treba vedeti vsega o izdelavi nekega orodja, obvladati pa mora njegovo uporabo. Tako nam ni treba znati izdelati avta, da ga lahko vozimo. Seveda je bila v preteklosti specializacija dela bistveno manjša kot danes, posameznik je bil sposoben izdelati sam skoraj vse, kar je potreboval. Vendar že takrat ni bil njegov cilj izdelava, ampak uporaba izdelanega. *Zato sem si pri*

raziskavi zastavil glavno vprašanje, čemu je bilo izdelano namenjeno, kako so to uporabljali. Podrobneje sem iskal odgovor na številna vprašanja, ki so predstavljena v nadaljevanju.

S prvim poskusom sem začel leta 1989 in od tedaj potekajo poskusi z večjimi in manjšimi presledki v skladu s časom, možnostmi in znanjem. Prve lončke je naredila arheologinja in lončarka Saša Djura Jelenko (iz Dovž v Mislinjski dolini, ki se ji tu zahvaljujem za prijateljsko pomoč), nadaljnje posode lončar Igor Bahor (iz Topolšice). Naredila sta jih iz običajne lončarske gline. Izjema sta bila lonca praškega tipa, ki ju je Igor Bahor naredil po rekonstruiranem zgodnj srednjeveškem postopku (kar bo predstavljeno v posebni objavi), vendar za pustilo ni uporabil zdrobljenega oglja, ampak šamot. Ker sta oba žgala posode v električni peči, smo se dogovorili za temperaturo žganja 650° C, da ne bi bile preveč kakovostne. Tako žgana posoda je zelo krhka in drobljiva. Slabša je kot tista, ki so jo v zgodnjem srednjem veku žgali na odprtem ognjišču. Na takšnem ognjišču temperatura pri žganju preseže 800° C (npr.: Einwögerer, Pie-ler 2001, 18, Tab. 1; podobno Herold 2001, kjer je temperatura nihala od 600° do 900° C; ustna informacija). Vendar ima naša slabša posoda za arheološki poskus pomembno prednost. Ker je bolj občutljiva, takoj kaznuje neustrezno ravnanje s pokanjem in lomljenjem ter tako pokaže, kako se ne sme ravnati z njo. Pri boljše narejeni posodi bi bilo treba na to čakati tedne, mesece ali celo leta. Naši izdelki po obliki in velikosti posnemajo zgodnj srednjeveško posodje, kakršno je bilo najdeno v Sloveniji, predvsem na blejski Pristavi. Izjema je pekva, ki ima moderen zankast ročaj in je kakovostno žgana.

Preskusil sem nekatere kuharske možnosti, ki jih ponujajo tri vrste ognjišč: odprto, brez kupolna peč in kupolna peč. Odprto ognjišče sem tlakoval s kamni in šamotno

opeko. V premeru meri 1,7 m. Izdelavo obeh vrst peči podrobneje opisujem spodaj (4.2.1.1. in 4.2.3.1., 65–67).

Vse poskuse sem opravil na travniku ob robu mešanega gozda v Strahomerju pod Krimom južno od Ljubljane. V gozdu sem dobil kurjavo, v vaškem kamnolomu in gozdu kamne iz krajevnega apnenca. V opuščenem vaškem glinokopu sem vzel ilovico za peč in podnice. Vsi poskusi so potekali na prostem, pod milim nebom. Samo enkrat sem si, ko je začelo deževati, pomagal z zasilnim nadstreškom. Ščasoma sem začel meriti tudi zunanjo temperaturo in opazovati vreme. Skoraj vsa živila, ki sem jih uporabil pri kuhanju, sem kupil v trgovini. Pri izboru sem deloma sledil predstavam o pomembnejših zgodnj srednjeveških živilih (npr. koprive), deloma pa sem bil prisiljen uporabiti prvo stvar, ki sem jo imel pri roki (npr. jedilno bučo). Prvenstveno mi je namreč šlo za raziskovanje postopka in manj jedi same.

Za mešanje sem uporabljal lesene palice, leseno zametalko in žvrkljo lastne izdelave. Nadalje sem si pomagal z usnjenimi rokavicami, z moderno kuhinjsko krpo, z lesenimi deščicami, z leseno skledo, s plastično skledo za mesenje testa, z vodo iz vodovoda, z modernim nožem za rezanje sadja, zelenjave in mesa. Za kurjenje sem potreboval vžigalice, tnalo in sekiro. Preden so prišle v uporabo vžigalice, so ljudje uporabljali kresilo, kresilne kamne, kresilno gobo ali pa orodja za pripravo "živega ognja", ki nastane z drgnjenjem lesa ob les. Vendar ne smemo pozabiti, da je na stalnem ognjišču skrbna gospodinja vzdrževala žerjavico in s tem ogenj čez celo leto. Orodje za prižiganje ognja je bilo torej potrebno samo za priložnostne ognje, če ni bilo na voljo žerjavice ali če je to zahteval obred. V opisih poskusov (4.2., 44–75) zato vžigalic posebej ne omenjam, prav tako ne tnala in sekire.

Vse kuharske izdelke sem poskusil sam, tiste, ki so se bolje posrečili, pa sem dal poskusiti tudi sorodnikom, prijateljem in znancem (vsem najlepša hvala za dobrovoljno sodelovanje, Heleni Rismondo pa za raziskovalno vprašanje o kuhinji starih Slovanov). Prebavnih težav ni imel nihče. Ker se o okusih ne razpravlja, so vse ocene kakovosti zgolj moje osebno mnenje.

Vodil sem dnevnik in delo fotografiral.

4.2. POSKUSI

4.2.1. KAMNITA KUPOLNA PEČ

4.2.1.1. GRADNJA IN DELOVANJE KAMNITE KUPOLNE PEČI.

Datum: 27.–28. I. 1989.

Zunanja temperatura: Ni podatka.

Vreme: Oblačno, zmerno vetrovno.

Surovine: Kamniti lomljenci, ilovica. Kot kurivo smrekove veje in polena.

Orodje: Lopata in samokolnica. Prva za kopanje ilovice, druga za prevoz kamenja in ilovice. Ker se je izkazalo, da ilovica ni potrebna, kot koristno orodje preostane samokolnica. Prihrani nam veliko časa. Če pa bi bilo dovolj kamenja v neposredni bližini gradnje peči, bi delo z lahkoto hitro opravili tudi brez samokolnice.

Posodje: Vedro za vodo. Ker se je blato izkazalo kot nepotrebno, bi šlo tudi brez vedra.

Čas: 1,5 ure, en odrasli in dva otroka. To je skupni čas enega neuspelega in enega uspelega poskusa gradnje. Ne upošteva časa, ki je bil potreben za nabiranje in dovoz gradiva, ne upošteva časa kurjenja.

Postopek

Zgled so nam bile kamnite peči, kot jih je najti v staroslovanskih zemljankah. Lahko jih ponazorimo na primerku peči (sl. 4.1) stavbe 926 v Roztokih (R Češka). Peč je bila tam velika približno 1 × 1 m in 0,7 m visoka. Notranjost je merila 40 × 60 cm, višina odprtine 30 cm (Kuna, Profantová, Gojda 2005, 42, Obr. 159;). Sestavljena je bila iz lomljenih kamnov v tehniki nepravlega oboka.

Zato smo stene naše peči zložili iz manjših skal v obliko črke U, ki je bila odprta proti severu. Taka usmeritev je bila posledica enake usmeritve tamkajšnjih starih njivskih teras. Kamne smo položili na obstoječo rušo, dna nismo tlakovali. Pri tem smo se zgledovali po ostankih kurišč v zgodnj srednjeveških stavbah na blejski Pristavi, kjer izkopavanja niso odkrila umetnega tlakovanja.

Obok smo zložili na način nepravlega oboka, vendar dovolj trdno, da je zdržal težo odraslega človeka (sl. 4.2). Peč je bila zunaj široka 0,6–0,7 m in približno enako dolga. Notranjost je merila približno 25 × 45 cm, v višino okrog 20 cm. Večje odprtine med kamni smo zatesnili z manjšimi kamni (sl. 4.3) in nato vse špranje zamazali še z blatom (sl. 4.4), ki smo ga naredili iz ilovice in vode. Peč smo zgradili že v drugem poskusu.

Nato smo v peči poskusili zakuriti. Ogenj je gorel le pri vhodu, v notranjosti ni hotelo zagoreti, ampak se je le močno kadilo. Bilo je očitno, da je notranjščina premajhna, da bi omogočala kroženje zraka, ki ga je zato zmanjkovalo. Ko smo iz zadnje stene peči iztaknili kamen, je dim šel skozi odprtino in ogenj se je zlagoma razširil po vsej notranjščini (sl. 4.5). Odprtina je delovala kot dimnik. Ves čas je pihal zmeren veter, ki je večkrat menjal smer. Peč je vlekla tudi takrat, kadar je veter pihal v odduh. Vzgon vročega zraka je bil očitno močnejši. Ko je bila peč polno naložena in so drva močno gorela, je plamen švigal tudi skozi odduh kak pedenj daleč. Ta plamen skoraj ni oddajal toplote. Roko je bilo mogoče držati tik ob njem, treba je bilo le paziti, da je ne oblizne.



Sl. 4.1: Roztoky, Češka. Peč v stavbi 926(sic) (po: Kuna et alii 2005).

Abb. 4.1: Roztoky, Tschechien, Ofen in Gebäude 926(sic) (nach: Kuna et alii 2005).

Opazanja

Blato se je hitro posušilo, strdilo, skrčilo, nastale so razpoke, skozi katere je uhajal dim, kadar peč ni vlekla. Tu in tam je zamaz odpadl, a to je bilo brez posledic za



Sl. 4.4: Špranje zamazane z blatom.

Abb. 4.4: Mit Schlamm verstrichene Spalten.

ogelj v peči in delovanje odduha, pa tudi kake usodne izgube toplote pri poznejši peki ni bilo opaziti. Zdi se, da nekaj špranj ne škodi, saj omogočijo še nekaj dodatnega zraka. Zamazovanje z glino torej ni bilo potrebno.

Nadalje smo si nabrali nekaj izkušenj o uporabnosti peči. Ko je segreta, je možno vzdrževanje njene toplo-



Sl. 4.2: Kamni zloženi v peč.

Abb. 4.2: In einen Ofen gelegte Steine.



Sl. 4.3: Večje špranje zapolnjene z malimi kamni.

Abb. 4.3: Größere mit kleinen Steinen aufgefüllte Spalten.



Sl. 4.5: Odduh pomaga ognju.

Abb. 4.5: Abluft hilft dem Feuer.

te z majhno količino drv, pri čemer peč greje prostor s toploto, ki jo oddaja. V tem prekaša odprto ognjišče, ki le močno segreva zrak v neposredni bližini. Ta se zato hitro dviga in uhaja, v prostor pa stalno doteka hladen zrak. Pri gretju s pečjo je manjše kroženje zraka in zato večja toplota v prostoru. Če kurimo s suhimi, nesmolnatimi drvmi, dima skoraj ni. Zunanja površina segrete peči je pripravna za sušenje in gretje.

Pri naslednjih poskusih bo treba zgraditi peč z najmanj enkrat večjo prostornino, vsekakor pa tolikšno, da bo omogočeno kroženje zraka tudi brez odduha. Nadaljnja izkušnja je bila, da plamen, ki uhaja skozi odduh, nima moči, da bi zažgal vsaj nekoliko oddaljeno morebitno (leseno) steno. Če pa bi to steno še premazali z blatom ali ilovico, bi bila varnost popolna. Pri tem je treba poudariti, da je plamen švigal iz peči le pri zelo močnem nakladanju drv.

4.2.1.2. KAKO SE SPEČE KRUH V KAMNITI PEČI? ALI JE POTREBA PO GLINENEM PEKAČU?

Datum: 28. I. 1989.

Zunanja temperatura: Ni podatka.

Vreme: Oblačno, zmerno vetrovno.

Surovine: Bela pšenična moka, voda, pivski kvas. Kot kurivo smrekove veje in polena.

Orodje. Lesena deščica za grabljenje žerjavice in vsajanje hlebkov.

Posodje: Vedro za vodo. Skleda za mesenje testa, pladenj za vzhajanje hlebkov.

Čas: 2,5 ure za pripravo peči in samo peko.

Postopek

Ker nas je zanimala predvsem povezava med kruhom in pečjo, ne pa sama priprava testa, smo ga zamesili na sedaj običajen način s pekovskim kvasom. Pri delu smo uporabili izkušnje, ki smo si jih nabrali pri peki kruha v kmečki peči. Tam je treba peč najprej očistiti starega pepela, ker ta sicer prepreči, da bi se tla segrela. Nato jo kurimo tako dolgo, da postane notranjost razbeljena. Žerjavico pregrebamo, da ne ostane na dnu izolacijska plast pepela. Nato potegnemo žerjavico iz peči in jo ometemo. S ščepcem moke preverimo njeno toploto. Če moka v hipu počrni, je treba peč omesti z mokro metlo, krpo, šopom slame ali čim podobnim, da vročina nekoliko pojenja. Nato vsadimo hlebce in peč zapremo (sl. 4.6). Manjši hlebci so pečeni v pol ure.

Že po dveh urah kurjenja smo ocenili, da je naša kamnita peč dovolj segreta za peko. Tedaj so bili vsi kamni vroči tudi na zunanji strani, znotraj pa razbeljeni (sl. 4.7). Žerjavico smo v vhodni polovici potegnili iz peči, v zadnji polovici pa smo je večino pustili. Tako



Sl. 4.6: Orodje za peko kruha v peči. Od leve: metla za ometanje, lopar za vsajanje, greblja in lopata za žerjavico.

Abb. 4.6: Geräte zum Brotbacken im Ofen. Von links: Reisigbesen, Brotschieber, Schürgeräte.



Sl. 4.7: Notranjost peči je razbeljena.

Abb. 4.7: Das Ofeninnere ist erhitzt.

smo lahko delali dvojni poizkus. Vsadili smo dva pedenj velika hlebčka (sl. 4.8). Enega na žerjavico in drugega na gola tla, ki so bila prej pokrita z žerjavico. Pred vhod smo nakopičili žerjavico, ki smo jo potegnili iz peči, in



Sl. 4.8: Drva so pogorela, hlebčka čakata, da gresta v peč.

Abb. 4.8: Die Holzscheite sind verbrannt und die Brotlaibe warten darauf, in den Ofen geschoben zu werden.



Sl. 4.9: Hlebčka sta vsajena, peč je zaprta.

Abb. 4.9: Die Brotlaibe wurden in den Ofen geschoben, der Ofen ist geschlossen.



Sl. 4.10: Pečena hlebčka. Levo je bolje pečeni, desno slabše pečeni.

Abb. 4.10: Gebackene Brotlaibe, der linke ist besser, der rechte schlechter gebacken.

nanjo poveznili večji kamen, ki je zaprl vhod v peč (sl. 4.9). Po pol ure, ko smo peč odprli, je bil kruh že kar preveč pečen. Zgoraj in ob straneh sta bila oba hlebčka

zažgana, kjer sta bila bliže kamnom bolj, drugje nekoliko manj. Hlebček, ki je ležal na golih tleh, spodaj ni bil dobro pečen, ampak bolj kuhan, rahlo surov. Hlebček, ki je ležal na žerjavici, je bil spodaj pečen, a je bil tam, kjer je ležal na debeli plasti žerjavice, močno zažgan, tam pa, kjer je ležal na tanki plasti žerjavice, je bil ravno pravi (sl. 4.10).

Opazanja

Kljub bolj ali manj zažgani skorji sta bila oba hlebčka užitna. Pozoren bralec že ve, zakaj nista bila odlična. Testo smo pozabili soliti. Ko sta se povsem shladila, se je naslednji dan dala zoglenela skorja odluščiti kot jajč-lupina in je ostala le dobra sredica.

Za samo pečenje kruha v peči ne potrebujemo posebne posode. Hlebec kruha potrebuje hkratno toploto z vseh strani in to peč zagotavlja. Če tla v peči niso taka, da bi lahko zbrala in nato oddala dovolj toplote, si pri tem lahko pomagamo s tanko plastjo žerjavice. Debela plast testo zogleni. Pričakovati je, da glinen pekač pod testom in na žerjavici posreduje dovolj toplote, hkrati pa preprečuje, da bi testo zoglenelo. V peči s tlemi, ki slabo vpijajo in oddajajo toploto, je zato pekač lahko koristen.

Peka kruha brez peči vsekakor zahteva pekač. Če pečemo na toplotno prevodnih tleh, potrebujemo pokrov, s katerim prekrijemo testo in ga nato zasujemo še z žerjavico, da dobi potrebno toploto tudi od zgoraj. Če tla toplotno niso prevodna, lahko pečemo na tanki plasti žerjavice in s pekačem kot pokrovom, ali pa še bolje, v pekaču s pokrovom. V peči pokrova ne rabimo, saj da zgornjemu delu hlebca dovolj toplote kamenje oboka peči. Uporabnostno se torej izključujeta kupolna peč in pokrov nad testom. Pekač je lahko uporabljen pri peki v peči kot podloga, zunaj nje tudi kot zasilni pokrov. Če je uporabljen zunaj peči kot podloga, potrebuje še pokrov.

Iz povedanega sledi, da najdba samega pekača ne pove, ali so ga uporabljali za peko kruha v peči ali zunaj nje, ker ne moremo ugotoviti, ali je bil uporabljen kot pokrov ali ne. Le pekač s pokrovom dokazuje peko kruha zunaj peči.

4.2.2. ODPRTO OGNJIŠČE

4.2.2.1. ALI JE "MASTNO SVETLEČA" POVRŠINA ŠTEVILNIH ZGODNJSREDNJEVEŠKIH POSOD MORDA POSLEDICA KUHANJA DOLOČENE VRSTE HRANE? KAKŠNA JED LAHKO PUSTI TAKO SLED, MASTNA, VOŠČENA, SLADKA, MOČNATA?

Takšna površina je v zgodnjem srednjem veku bistveno pogostejša kot v drugih obdobjih in je zato že

skoraj tudi pomožni kazalnik časa uporabe posode. Vendar poizvedovanja pri poklicnih in nepoklicnih lončarjih niso prinesla razlage njenega nastanka. Da gre lahko za posledico uporabe, je nakazal nepričakovani rezultat poskusa Hajnalke Herold. Ta je rekonstruirala postopek izdelave avarskodobnega lonca in njegovo uporabnost preizkusila tako, da je v njem skuhalo fižol. Površina posode je postala bolj gladka in je dobila nekakšen sijaj (*Die Gefäßoberflächen wurden glatter und bekamen eine art Glanz*) (Herold 2001, 32). Ker pa Evropa v zgodnjem srednjem veku fižola še ni poznala, to povsem pravega odgovora na naše vprašanje ni dalo, nakazovalo pa je smer rešitve.

Datum: 24. V. 2003

Zunanja temperatura: Ni podatka.

Vreme: Ni podatka.

Surovine: Sol, 1 kg surove slaninice za ocvirke. 0,4 kg pokroščkov satja (vosek in med) in 1,5 dl vode za medico. 0,25 kg prosene kaše, sol, 0,25 l sladke smetane, 0,2 l mleka (3,8 % maščobe) za mlečno kašo. 0,15 kg bele pšenične moke (tip 500), 0,7 l vode, sol, 0,05 l mleka.

Orodje: Nož, deska, cedilo.

Posodje: 4 glineni lončki. Posoda za vodo, solnica.

Čas: 1 ura 45 minut za ocvirke je čas kuhanja brez priprave. 50 minut za medico je čas kuhanja. 1 ura 15 minut za kuhanje prosene kaše. 1 ura 30 minut za močnik.

Postopek

Poskusiti je veljalo z jedmi, ki bi jih lahko pripravljali tudi v zgodnjem srednjem veku (*sl. 4.11*).



Sl. 4.11: Zada od leve: kaša, ocvirki, medica. Spredaj močnik.
Abb. 4.11: Hinten von links: Brei, Schmalzgrieben, Met. Vorne: Mehlsuppe.

Svinjski ocvirki

Slanino sem narezal na kocke in jih solil. Stresel sem jih v lonček in kahal na ognjišču.

Medica

Pokrovčke sem položil v lonček in zalil z vodo ter dal kuhati na ognjišču. Po končanem kuhanju se je tekočina ohladila in na njej je nastala skorja strnjenega, rumenega voska, pod njo pa plast nevoščene drobirja. Vosek je lonček zapiral kot pokrovka. Da bi dobil čisto medico, sem moral tekočino še precediti. S pomočjo krpe bi šlo tudi brez cedila.

Prosena kaša

Kašo sem dal v lonček, jo zalil z mlekom in smetano, solil ter dal kuhati.

Močnik

Moko sem vsul v vodo, osolil in dal kuhati. Mleko sem dodal 5 minut pred koncem kuhanja.

Opažanja

Mastna površina

Kuhanje ocvirkov je bilo predolgo. Stene lončka so se oprijeli tudi tam, kjer ta ni bila v stiku s plamenom. Ko sem strgal ocvirke s stene, je na dveh mestih odstopil tudi kos ostenja in nastala je luknja (*sl. 4.12*). Ocvirke je torej bolje pripravljati v kovinski posodi. Po mnenju ljubiteljev ocvirkov so bili ti odlični. Površina posode ni postala svetleča.

Pri kuhanju medice se ni nič prismojilo. Površina posode ni postala svetleča razen tam, kjer se je pri kuhanju precedil vosek in se pozneje strdil na površini, ali tam, kjer je bila površina pred pomivanjem še sladka od medu.



Sl. 4.12: Ostanke prismojenih ocvirkov. Luknji v steni posode.
Abb. 4.12: Reste angebrannter Schmalzgrieben. Löcher in der Gefäßwand.

Kaša se je prismojila samo tam, kjer se je med kuhanjem plamen dotikal stene lončka. Tam je nastala trdno sprijeta skorja (*sl. 4.13*). Kjer se je kuhala samo na vročini žerjave, se ni prijala stene. To pomeni, da jo



Sl. 4.13: Ostanki prismojene kaše.

Abb. 4.13: Reste angebrannten Breis.



Sl. 4.14: Ostanki prismojenega močnika.

Abb. 4.14: Reste angebrannter Mehlsuppe.



Sl. 4.15: Svetleča zunanjščina lončka z močnikom.

Abb. 4.15: Glänzende Außenseite eines kleinen Topfes mit Mehlsuppe.

je treba kuhati na žerjavici in ne na plamenu. Površina posode ni postala svetleča.

Močnik se je povsod prijel stene. Kjer je bila posoda v stiku s plameni, je zoglanel in se pozneje lepo odlučil (sl.

4.14), drugje se je držal stene kot lepilo. Na zgornjem robu ustja so ostale lise svetlo lesketajoče se površine, prav tako je postala gladka in svetleča površina na zunanjščini, kjer je vsebina prekipela in se prelila čez rob po zunanji steni (sl. 4.15). Stena v notranjosti ni bila svetleča razen tam, kjer je nastala svetleča ogljena skorja prismojenega močnika.

Če upoštevamo, da podobne svetleče sledove pusti tudi kuhanje fižola, potem je zelo verjeten sklep, da je "mastno" svetleča površina posod posledica kuhanja jedi, iz katerih se izloča veliko škroba. Tak pa je močnik.

Problem čiščenja

Malo je verjetno, da so glinene posode po kuhanju pomivali samo z vodo. Odmakanje z vodo precejšen del ostankov hrane sicer odstrani, vseh pa ne. Še zlasti ne prismojene skorje. Posoda z ocvirki je začela že čez 7 dni močno zaudarjati. Mehansko čiščenje poškoduje posodo. Prav tako je malo verjetno, da bi zgodnjersrednjeveške gospodinje nosile posode k vaškemu studentcu ali vodnjaku. V osnovi je bilo zagotovo najpomembnejše pravilno kuhanje na žerjavici.

Velikost posod

1- do 2-litrska posoda je tako majhna, da zadošča samo za enega človeka. Če so jedli iz skupne posode, je bila to skleda, ker imajo lonci ozek vrat in zato več ljudi le stežka hkrati zajema iz notranjosti. Za obed 7-članske družine bi potrebovali vsaj 4-5-litrski lonec. Bistveno večjih pa na Pristavi tudi niso našli.

4.2.2.2. KAKO SO V ZGODNJEM SREDNJEM VEKU ČISTILI POSODE? ALI BI LAHKO S TEDANJIMI MOŽNOSTMI TRAJNEJE SHRANILI MARMELADO? TO DRUGO VPRAŠANJE JE MORDA NAPAČNO ZASTAVLJENO, KLJUB TEMU PA JE ISKANJE ODGOVORA PRINESLO NEKAJ KORISTNIH SPOZNANJ.

Datum: 14. IX. 2003

Zunanja temperatura: 19° C.

Vreme: Ni podatka.

Surovine: Voda, pepel za čiščenje. Za marmelado: 0,75 kg zrelih izkoščičenih sliv, 0,15 kg pokrovčkov satja (med in vosek), za laški oreh voska.

Orodje: Šop suhe trave za čiščenje posode. Palica za mešanje marmelade. Nož.

Posodje: Lonček za marmelado, posoda za vodo, lonček za topljenje voska.

Čas: 1 ura za segrevanje vode, namakanje in končno čiščenje. 3 ure za kuhanje marmelade od začetka izkoščičevanja do nastanka voščene skorje.



Sl. 4.16: Lonček s slivami in trije lončki, v katerih se kuha pepel.
Abb. 4.16: Kleiner Topf mit Pflaumen und drei kleine Töpfe, in denen Asche gekocht wird.



Sl. 4.17: Lončki po čiščenju.
Abb. 4.17: Die Töpfe nach der Reinigung.



Sl. 4.18: Voščeni pokrov na marmeladi.
Abb. 4.18: Wachsdeckel auf einer Marmelade.

Postopek

Čiščenje posod s pepelom

Očistiti je bilo treba 3 lončke z ostanki prismojene in presušene (3 mesece in pol) hrane. Lonček, v katerem se je kuhala medica, sem samo oplaknil z vodo. V vsako od treh posod sem dal za dobro pest pepela, jo napolnil do roba z mrzlo vodo in postavil na žerjavico. Čez pol ure je voda zavrela (*sl. 4.16*). Posode sem odstavil. Pri tem se mi je voda v tisti, v kateri so bili ostanki močnika, polila. Čez nadaljnje pol ure sem odlil pepelno vodo, lončke izplaknil z mrzlo vodo in notranjost obrisal s šopom suhe trave (*sl. 4.17*).

Kuhanje marmelade

Slive sem izkoščičil in jih sproti nalagal v lonček na ognjišču. V pol ure je marmelada zavrela. Čez nadaljnjo uro so bile vse slive že razpuščene, marmelada je povrela za en prst. Pol ure pozneje je bila marmelada že zelo gosta in postala je temnejše barve. Izhlapelo je še za en prst. Tedaj sem ji dodal pokrovčke in mešal, da so se razpustili. Čez četrto ure sem lonček odstavil z ognjišča in počakal, da se je naredila voščena prevleka, nato sem čezno nalil raztopljeni vosek. Po 15 minutah je dobila marmelada v lončku rumeno voščeno skorjo (*sl. 4.18*). Lonček sem spravil v hišno klet.

Opazanja

Čiščenje posod s pepelom

Organske snovi je raztopina izlužila ali pa vsaj tako razmehčala (tudi ostanke močnika, čeprav se mi je tekočina polila), da sem jih s travo z lahkoto odstranil. Ponekod je odstopila tudi skorja prismojene hrane. Učinek pepelnega luga je odličen. Neposreden čas, ki ga je gospodinja porabila za čiščenje ene posode, je približno 3 minute.

Vprašanje lonca ob ognjišču

Posoda, ki stoji ob ognjišču, bi bila primerna za stalno zalogo mlačne vode. Ta je dobrodošla tako pri pomivanju kot natakanju ali dolivanju vode v razgrete posode.

Kurjenje

Kuril sem s smrekovimi vejami, ki se hitro razgorijo, a dajo malo žerjavice, ki naglo dogori. Za dolgotrajnejšo žerjavico in manj nakladanja bi bilo treba kuriti s trdim lesom.

Marmelada

Lonček z marmelado sem hranil v kleti dobrega pol leta, do 1. aprila naslednjega leta. Na zunanjsčini je bil ves čas vlažen. Tam so nastale pike bele plesni. Vsebina se je nekoliko osušila, zato se je površina marmelade nekoliko posedla. Ker je nastal voščeni pokrovček na mestu, kjer se je lonček širil navzdol, je na robu voščenega



Sl. 4.19: Marmelada spomladi pod voščenim pokrovom.

Abb. 4.19: Marmelade im Frühjahr unter einem Wachsdeckel.

pokrova nastala reža, v kateri je bila vidna zelena plesen. Po odstranitvi pokrovčka je bila pod njim zdrava površina, na njenem robu pa tanka plast zelene plesni (sl. 4.19). Pod plesnijo je bila povesod okusna marmelada.

4.2.2.3. MOŽNOSTI UPORABE POSOD RAZLIČNIH OBLIK NA ODPRTEM OGNJIŠČU: PEKAČA S POKROVOM, PEKVE, SKLEDE S POKROVOM, GLINENEGA KOTLIČKA (sl. 4.20).

Datum: 28. IX. 2003.

Zunanja temperatura: Do 17° C.

Vreme: Ni podatka.

Surovine: 1,7 kg ržene moke T1250, 1 l vode, ščepec soli za kruh. 3 pesti moke, sol, mlačna voda, jajce za mlince. Slive za marmelado. Manjša zeljnata glava (1,7 kg), kos delno prekajenega svinjske vratovine



Sl. 4.20: Rekonstrukcije posod, kakršne so se v odlomkih ohranile na blejski Pristavi.

Abb. 4.20: Rekonstruktion von Gefäßen, wie sie in Fragmenten aus Pristava in Bled erhalten sind.

(0,5 kg), ščepec soli za dušeno zelje. Hruške moštariče, jabolka, slive za dušeno sadje. 0,6 l kislega mleka, 0,6 l mleka s 3,5 % maščobe za skuto.

Orodje: Nož, cunja za precejanje, deska za vzhajanje hlebcev.

Posodje: Posoda za kvas, večja plastična posoda za mesenje krušnega testa, pladenj za vzhajanje hlebcev, vse to pri pripravi kruha. Pekač s pokrovom za kruh in mlince. Lonček za marmelado. Skleda in skleda pokrov za dušeno zelje in enaka za dušeno sadje. Glineni kotliček za sirjenje.

Čas: Celotna priprava od kvasa do pečenega kruha traja najmanj 48 ur. 1 ura in 20 minut za peko mlinca. 5 ur in 15 minut za marmelado. 4 ure in četrta za dušeno zelje. 3 ure in 40 minut za dušeno sadje. 1 ura in pol za skuto od segrevanja mleka do odcejenega hlebčka.

Postopek

Kuril sem s smrekovimi, orehovimi in leskovimi vejami, ki se hitro razgorijo, a dajo malo žerjavice, ki hitro dogori.

Rženi kruh

Peka kruha se začne s *pripravo kvasa*. Z njim lahko naredimo kisli kruh. Pomagamo si lahko s kepo suhega surovega testa prejšnje peke. Zato so gospodinje nekoč vedno spravile kos testa za naslednjo peko. Staro testo zdrobimo v mlačno vodo in pustimo stati en dan. Nato dodamo pest moke in malo tople vode ter vse skupaj premešamo. Naslednji dan lahko pripravimo končno testo in spečemo kruh. Če starega testa nimamo, zmešamo pest moke z malo tople vode, da dobimo mehko testo. Pustimo stati, da vzhaja samo od sebe, kar traja najmanj en dan. Nato dodamo mlačno vodo in še več moke, zamesimo testo in ga pustimo stati še en dan. Zatem šele lahko spečemo kruh.



Sl. 4.21: Hlebec, posajen na žerjavico.

Abb. 4.21: Auf glühende Asche gelegter Brotlaib.

Zjutraj sem zmešal rženo moko in mlačno slano vodo. Nato sem dodal že prej pripravljeni kvas in zamesil testo. Pustil sem ga vzhajati dobre 3 ure. Zatem sem iz enkrat vzhajanega testa naredil en majhen hlebček in enega velikega ter ju dal vzhajati za naslednje 3 ure. Nato sem ju dal peči. Večji hlebec sem položil na manj tlečo žerjavico (sl. 4.21), da bi preveril staro opažanje (4.2.1.2., 46–47), da tudi taka podlaga speče kruh od spodaj. Čezenj sem poveznil mrzlo pekvo in nanjo nasul žerjavico. Manjši hlebček sem dal na hladen pekač in ga pokril s pokrovom, položil na žerjavico in zasul z žerjavico. Ob obeh posodah in na njiju sem še zmerno kuril. Pol ure pozneje sem vzel hlebček iz pekača. Spodaj je bil skoraj surov, zgoraj pa se je, ker ni bil posut z moko, prilepil na pokrov. Ko sem trgal skorjo s pokrova, se je ta prelomil (sl. 4.22).

Dvajset minut pozneje sem vzel iz peči večji hlebec. Zgoraj je bil dobro pečen, na mestih, kjer sem kuril ob pekvi, celo nekoliko zažgan, spodaj pa je ostalo testo surovo (sl. 4.23).



Sl. 4.22: Hlebček se je v pekaču slabo spekel in prilepil na pokrov, ki je nato počil.

Abb. 4.22: Der Brotlaib wurde in der Bachteller schlecht gebacken und klebte am Deckel fest. Dadurch zersprang der Deckel.



Sl. 4.23: Večji hlebec je spodaj še surov.

Abb. 4.23: Der größere Brotlaib ist unten noch roh.



Sl. 4.24: Mlinec je pripravljen za peko.

Abb. 4.24: Das Fladenbrot ist zum Backen vorbereitet.

Mlinci

Iz vode, moke, jajca sem zamesil trdo testo in ga oblikoval v tanek ploščat hlebček. Položil sem ga na hladen pekač (sl. 4.24), ga pokril s pokrovom in dal na žerjavico ter zasul z njo. Čez četrte ure sem privzdignil pokrov. Mlinec je bil zgoraj surov. Obrnil sem pekač in na njem kuril. Pri poznejših ogledih je bil še vedno slabo pečen. Ko sem ga po dobri uri vzel z ognjišča, je bil spodaj pečen, zgoraj pa zažgan.

Marmelada iz celih sliv

S celimi slivami sem do vrha napolnil lonček in ga dal v žerjavico. Trajalo je zelo dolgo, da so slive popokale in izpuštile sok. Po dolgem kuhanju sem jih vzel z ognjišča. Ko se je marmelada shladila, je dobila trdno skorjo (sl. 4.25).

Dušeno zelje s šinkom

Zeljato glavo sem zrezal na velike kose, z njimi obložil dno in stene skleda, posolil, v sredo položil meso in prekril z zeljem ter spet posolil (sl. 4.26). Skledo sem



Sl. 4.25: Marmelada je kuhana.

Abb. 4.25: Die Marmelade ist gekocht.



Sl. 4.26: V glavi svežega zelja tiči kos mesa.

Abb. 4.26: Im frischen Krautkopf steckt ein Stück Fleisch.

pokril namesto s pokrovom s pokrovno skledo. Tako sestavljeno posodo sem dal na žerjavico in jo obsul z njo. Nato sem ob posodi in delno na njej po malem kuril (*sl. 4.27*) ter jo obsipal z žerjavico. Ko sem posodo vzel z ognjišča in jo odprl, je bilo zelje ob stenah nekoliko zažgano (*sl. 4.28*), sicer pa dobro dušeno, meso je bilo zelo mehko, na dnu se je nabralo nekaj žlic juhe. Okus odličen.



Sl. 4.27: Posoda v grmadi. Tako se ne sme kuriti.

Abb. 4.27: Gefäß in Holzscheiten. So darf man nicht Feuer machen!



Sl. 4.28: Zaradi neprimerne kurjenja je zelje deloma zoglenelo.

Abb. 4.28: Infolge nicht sachgemäßer Befuerung ist das Kraut zum Teil verkohlt.

Dušeno sadje

Sadeže sem prepolovil in jih očistil pešk, muh in pecljev. Zložil sem jih v spodnjo skledo (*sl. 4.29*) in pokril z zgornjo. Posodo sem dal na žerjavico in jo z njo obsul. Nato sem jo stalno obsipal z žerjavico ter občasno dodal tudi nekaj gorečih polen (*sl. 4.30*). Ko sem posodo vzel z ognjišča, je bilo sadje na vrhu in ob robu



Sl. 4.29: Sadje pred dušenjem.

Abb. 4.29: Obst vor dem Garen.

zažgano, sicer pa dobro dušeno (*sl. 4.31*). Na dnu se je nabralo nekaj žlic sladkega soka. Okus je bil dober, hrške sladke, odlične.

Skuta

V kotliček sem najprej zлил kisló mleko in ga s pomočjo vodoravne palice (glej: 4.3.4.1. *Kotliček*, 76) obesil nad žerjavico in nizek ogenj. Po malem sem mešal z žvrkljo. Ko se je mleko začelo siriti, sem dodal še sladko mleko (*sl. 4.32*), ki se je prav tako sesirilo. Po dobre pol ure od začetka kuhanja sem vsebino kotlička zлил v krpo in jo obesil, da se je sirotka odcejala (*sl. 4.33*). Čez eno uro je bila kepa kiselkaste skute gotova (*sl. 4.34*).



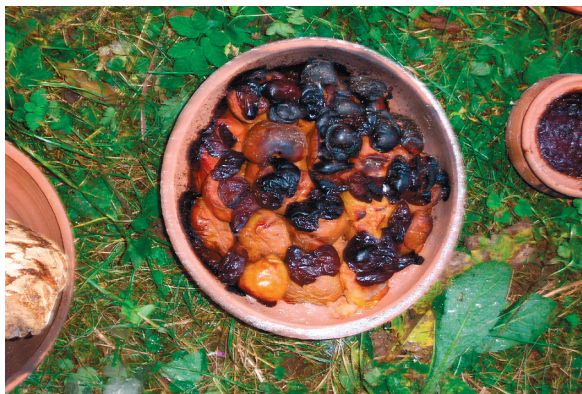
Sl. 4.30: Posodje med kuhanjem.

Abb. 4.30: Gefäße während des Kochens.

Opazanja

Rženi kruh

Hlebček je bil na robovih nekoliko zažgan. Očitno je stik pladnja in pokrova prepuščal več vročine. Žer-



Sl. 4.31: Tudi sadje je delno zогlenelo zaradi neprimernega kurjenja.

Abb. 4.31: Auch das Obst ist infolge nicht sachgemäßer Befeu-
erung zum Teil verkohlt.

javica pod pekačem je ugasnila. Tudi zelo vlažno testo velikega hlebca je udušilo žerjavico.

Kruh je bil sicer dovolj rahel, testo gosto in zelo nasitno, okus komaj opazno kiselkast. Kruh sem pustil več dni prosto na zraku pri sobni temperaturi 22° C. Prve dni je postal rahlo bolj kisel, nato se njegov okus ni več spremenil. Sredica se ni posušila niti po dveh tednih in je bil še vedno užiten. Po treh tednih se je povsem posušil, ni pa splesnel.

Mlinci

Testo je bilo krhko, okus dober. Ker sem pladenj in pokrov posul z moko, se mlinec ni prijel. Vlažna moka je dala posodi svetlečo površino, kar potrjuje naše do-



Sl. 4.32: Kotliček s kislim mlekom se je prevrnil, na tleh ostanki mleka.

Abb. 4.32: Ein kleiner Kessel mit Sauermilch ist umgefallen, auf dem Boden sind Milchreste.



Sl. 4.33: Skuta se odceja.

Abb. 4.33: Frischkäse beim Abtropfen.



Sl. 4.34: Na koncu je nastala grudica skute.

Abb. 4.34: Am Ende entstand ein Klumpen Frischkäse.

mneve o njenem nastanku (4.2.2.1., 44–46). Po čiščenju s pepelom (4.2.2.2., 49–51) je izginila, čeprav pepelne vode nisem zavrel, ampak samo segrel.

Marmelada iz celih sliv

Koščice sem pustil v slivah, ker sem domneval, da bo zato marmelada trša. Čas kuhanja bi skrajšal, če bi slive vsaj zarezal, da bi prej izpuštile sok. Na koncu je bil lonček poln samo še do polovice. Dal sem ga v klet in opazoval, kako dolgo bo brez plesni. Ker je bil brez vsake zaščite, je bil temeljito plesniv zunaj in znotraj že po dveh tednih. V pol leta do 1. aprila 2004 se je nato vsebina že povsem posušila.

Dušeno zelje s šinkom

Čiščenje prismojenih ostankov hrane s pepelom je bilo uspešno, čeprav sem pepelno vodo samo segrel in ne zavrel.

Dušeno sadje

Pri dušenju zelja in sadja se je pokazalo, da nepo-

sredni plameni zoglejijo vsebino. Kuhati je torej treba na žerjavici, primerno žerjavico pa dobimo s kurjenjem na mestu, ki je toliko oddaljeno, da plameni ne obližujejo posode.

Kotliček

Za kotliček je značilno, da je viseča posoda, v kateri je mogoče kuhati. Ker ga je mogoče predstavljati više ali niže od ognja ali žerjavice, omogoča hipno uravnavanje toplote. To je lastnost, ki je pomembna za sirjenje. V ušesih arheoloških kotličkov ni sledov obrabe, ki bi jo pustil gibljiv ročaj. Ta ni bil potreben, saj se da skozi ušesi pretakniti ravno palico. Zadošča za mezinec debela. Palico sem položil v zarezi na dveh količkih, ki sem ju zabil na robu ognjišča ob žerjavici, a dovolj daleč od plamenov, da niso obližovali lesa. Ogenj med količkoma mora biti zato majhen, upoštevati moramo tudi smer vetra. Ker so bile zareze preplitve, palica pa okrogla, se je dvakrat snela in kotliček je padel na tla, na žerjavico (sl. 4.32). To se je zgodilo zato, ker je kotliček ob mešanju mleka začel nihati. Tej težavi so se nekoč skušali izogniti vsaj na dva načina že pri izdelavi kotlička. Eno od ušes na Pristavi (sl. 1.4: 11) ima narezan rob, ki je povečeval trenje med njim in palico ter ustavljal nihanje kotlička. Uho kotlička iz Rateč (sl. 4.92) je ovalno in bi v njem mogla tičati palica ovalnega prereza. Tak prerez bi lahko učinkovito preprečeval nihanje. Učinkovito pa se da pomagati tudi pri palici sami. Ali tako, da bi jo na konceh oglato obrezali, da bi dobro sedla v utor, ali pa tako, da bi utor dovolj povečali in poglobili. Kotliček se kljub padcu ni razbil in tudi vsebina se ni vsa razlila.

Sirjenje ni mogoče v peči, ampak zahteva odprto ognjišče.

Pekva

Čeprav v ostenju ni imela lukenj kot antične (sl. 1.4: 1) in zgodnesrednjeveške (sl. 1.4: 2) pekve, se je pod njo kruh odlično spekel. 50-centimetrska zadošča za zelo velike hlebce kruha. Ker je rženi kruh gost, se nasitimo že z manjšim kosom. Hlebec je bil morda dovolj za več dni.

Sestavljeni skledi

Sta zelo praktični, ker lahko uporabljamo vsako polovico posebej. Hrana v njiju se odlično duši, vendar je njena količina majhna, le okrog 2 kg, kar je komajda zadoščalo za obrok 7-članske družine.

4.2.2.4. NADALJNJE RAZISKOVANJE MOŽNOSTI KUHANJA NA ODPRTEM OGNJIŠČU.

Datum: 18. X. 2003.

Zunanja temperatura: Do 8° C.

Vreme: Ni podatka.

Surovine: Zeljna glava, kos prekajene vratovine za dušeno zelje z mesom. Slive za marmelado. 1 kg ržene moke tipa 1250, topla slana voda za mlince.

Orodje: Nož, kuhalnica.

Posodje: Sestavljena skleda za dušeno zelje in enaka za dušeno sadje. Lonček za marmelado. Glinena skleda za mesenje testa in pekač za mlince.

Čas: 2 uri za dušeno zelje z mesom. 3 ure za marmelado.

Postopek

Zelje s šinkom

Zeljnatu glavo sem prerezal na pol, odstranil notranje liste, dal vanjo meso in položil v skledo ter pokril z drugo skledo. Posodo sem postavil na žerjavico in ob njej ves čas kuril. Čez dve uri sem odstavil. Zelje je zогlenelo, meso je bilo dobro kuhano.

Slivova marmelada

Slive sem prerezal na pol in jih izkoščičil. Lonček s slivami sem postavil na žerjavico. Po treh urah se je vsebina skrčila za več kot polovico. Slive so bile že surove zelo suhe, zato se je del sliv prismojil, v marmeladi so prevladoval lupine. Lonček sem do vrha napolnil s toplim pepelom in ga shranil v klet.

Mlinci

Zamesil sem trdo testo, tako da se ni lepilo na prste. Z rokami sem oblikoval okrogle ploske in čim tanjše mlince, jih posul z moko in položil na razgret pekač. 1 kg moke zadostuje za približno 4 mlince. Pekl sem jih brez pokrova na pekaču, ki je bil s pomočjo podstavkov dvignjen nad žerjavico. Mlince sem obračal z leseno kuhalnico. Prvi mlinec je bil pečen v 40 minutah. Naslednji, ko se je pekač še bolj segrel, že v približno 30 minutah. Sveže pečeni mlinci so bili mehki do hrustljavi. Ko so se ohladili, so postali trdi in jih je bilo treba pred jedjo popariti.

Opazanja

Kuhanje v skledah s pokrovom

Kurjenje ob skledi povzroči, da se hrana v njej hitro prismoji. Po dveh urah je bilo oglje pod posodo ugaslo. Razmeroma stožčasta oblika posode je očitno prilagojena kuhanju v žerjavici, ki pa jo je treba po potrebi tudi dodajati. Na pokrov se ne da položiti omembe vredne količine žerjavice, poleg tega ta hitro dogori. Torej je pokrov bolj namenjen dušenju hrane. Ko sem vročo posodo položil na mrzla tla, je njen spodnji del pri ohlajanju počil.

Uporaba pekačev

Premer zgodnesrednjeveških pekačev je dobra ped. To je tudi velikost približno 3 mm debelega mlinca, ki ga

je moč oblikovati v dlani (sl. 4.35). Za večje mlince bi potrebovali trdno ravno podlago. Z moko posuti mlinci se na pekač niso prijeli. Bolj ko je bil pekač segret, hitreje so bili pečeni. Uspešno je kurjenje pod pekačem, pri tem je pomembno, da ima zrak dostop do žerjavice pod njim. Za podstavek pekaču lahko uporabimo dve večji poleni ali kamne (sl. 4.36). Namesto kamnitih bi lahko imeli glinene podstavke. Pokrov ni nujno potreben. Nanj se sicer da nalagati žerjavico in tako hkrati peči z obeh strani. Potem obračanje ni potrebno, mlinec pa se v zaprti posodi nekoliko bolj duši, kot peče, in je zato mehkejši.

Na vrel pekač sem zlil malo tople vode. To je povzročilo, da je razpokal. Vodo je torej bilo možno vlivati v prazno posodo samo, dokler je bila hladna.

Nečke

Testo za mlince sem zamesil v glineni skledi. Testa s sten ni v celoti odstranil niti pepelni lug. Posodo sem nato obrnjeno poveznil na žerjavico. Čez pol ure je testo zогlenelo in ga je bilo mogoče oddrgniti s šopom trave. Za mesenje so bile primernejše lesene nečke.



Sl. 4.35: Brez mize si je treba pomagati z rokami (foto: Helena Rismondo).

Abb. 4.35: Ohne Tisch muss man sich mit den Händen behelfen (Foto: Helena Rismondo).



Sl. 4.36: Levi pekač na polenih, desni na kamnih.

Abb. 4.36: Die linke Bachteller auf Holzscheiten, die rechte auf Steinen.

Slivova marmelada

Lonček marmelade s pepelom na vrhu je bil brez zelene plesni na zunanjsčini, pod pepelom je marmelada splesnела in se povsem posušila. Spremenila se je v kupček zelene plesni. Pepel kot konzervans v glinenem lončku je neustrezen, ker ne prepreči izsušitve.

4.2.2.5. KAKO SPEČI KRUH NA ODPRTEM OGNJIŠČU?

Datum: 8. I. 2005.

Zunanja temperatura: Ponoči do -6°C , podnevi do $+3^{\circ}\text{C}$.

Vreme: Tla globoko zmrznjena.

Surovine: 1 kg mešanice pšenične moke tipa 850 in ržene moke, voda, sol, pivski kvas.

Orodje: Brez orodja.

Posodje: Plastična skleda za testo. Pekva, ki naj bi bila rekonstrukcija zgodnjersrednjeveške, vendar je bila v resnici izdelana v kalupu za glineni senčnik stropne svetilke in kot taka odločno prevelika.

Čas: 2,25 ure za pripravo žerjavice in 2,5 ure za peko kruha.

Postopek

Kruh

Ko sem zamesil testo, sem hkrati zakuril ogenj. Čez 1,5 ure sem oblikoval hlebec in pustil testo drugič vzhati. Čez 0,45 ure sem vsadil hlebec. Predhodno sem dal greti pekvo. Čez pol ure sem pekvo odmaknil. Testo je bilo še povsem surovo. Bilo je očitno, da s tako veliko pekvo ne bo šlo. Testo sem zasul s pepelom in žerjavico. Čez dve uri sem hlebec vzel z ognjišča. Spodaj je bil še vedno surov, zgoraj je imel trdno skorjo, ponekod že nekoliko zažgano.



Sl. 4.37: Hlebček čaka na preveliko pekvo.

Abb. 4.37: Der Brotlaib wartet auf eine zu große Backhaube.

Opazanja

Podlaga na kurišču je bila zaradi zmrznjenih tal prehladna. Moral bi kuriti dlje in močnejše. Kamen in opeka sta kopičila toploto približno enako. Pekva je bila prevelika in z zaobljenim vrhom, na katerega ni mogoče nasuti žerjavice, napačno oblikovana (sl. 4.37). Za veliko pekvo je potrebno veliko žerjavice. Med njeno steno in manjšim hlebcom je prevelika razdalja in toplota ne seže do testa. Zaradi okroglega vrha žerjavica spolzi in od tam ni toplote.

Namesto pekve je mogoče uporabiti pepel in žerjavico. To da ustrezno toploto za zgornji del hlebca. Za spodnji del mora toplota priti od spodaj. Tu je pomembno, da je podlaga, ki vpija toploto, dovolj segreta.

4.2.2.6. KAKO PRIPRAVITI OBREDNO JED PRAŽMO (pogl. 3.2.1. Prga, 32)?

Datum: 26. VI. 2005.

Zunanja temperatura: 30°C .

Vreme: Ni podatka.

Surovine: 5 klasov pšenice.

Orodje: Brez orodja.

Posodje: Pražnica. Lončarska glina kot pustilo vsebuje sesekljano slamo, slabo žgana.

Čas: 15 minut samo pečenje, 1 ura za predhodno kurjenje in ogrevanje pražnice.

Postopek

Pražmo

Najprej sem zakuril ogenj, ki je v pol ure toliko dogorel, da sem na žerjavico položil pražnico z notranjostjo navzdol. Čez pol ure je pljunek na zgornji strani zacvrčal, kar je pomenilo, da je dovolj razgreta za peko (ženski gospodinjski nasvet iz Morodvisa v Makedoni-



Sl. 4.38: Žitni klasi se pražijo na pražnici.

Abb. 4.38: Getreideähren werden auf einem Röstwanne geröstet.

ji). Obrnil sem jo navzgor, položil toliko nad žerjavico, da je pod njo krožil zrak, in dal vanjo peči žitne klase (sl. 4.38). Čez 15 minut so bili na eni strani že rjavo pečeni in sem jih vzel s pražnice. Zrna (brez mekin) so bila kuhana in mehka, sladkasta (sl. 4.39).

Opažanja

Pražmo je v pražnici v resnici mogoče narediti. Poraba drv je bila presenetljivo majhna, tudi vložek časa je bil majhen. Pražnica dobro akumulira toploto. Vendar za tako ogrevanje pražnice rabimo odprto, široko ognjišče. V peči je za to premalo prostora. Posebno vprašanje pa je, kako so nekoč luščili zrnje iz klasa. Pri zelenem klasju zrnje še ne izpada. Ročno luščenje je izjemno zamudno, žvečenje celih klasov pa usta napolni z ostrimi mekinami.

4.2.2.7. KAKO LAHKO PREPROSTO UPORABIMO KOPRIVE ZA PREHRANO: KOPRIVNI MLINCI.

Datum: 9. IX. 2005

Zunanja temperatura: Sobna, ker je bil poizkus izveden v domači kuhinji.

Vreme: Ni podatka.

Surovine: Koprive, moka iz celega pšeničnega zrnja, olje.

Orodje: Kuhinjska lopatica.

Posodje: Kovinska ponev.

Čas: 20 minut za samo pečenje.

Postopek

Dan prej sem v Strahomerju nabral koprive. Pred tem so bile večkrat pokošene in zato niso bile v cvetju (sl. 4.40). Zvečer sem jih poparil. Naslednji dan sem jih sesekljal. Manjšo pest sem zmešal z moko iz celega zrnja



Sl. 4.39: Mehko kuhano zrno med mekinami.

Abb. 4.39: Weich gekochte Körner zwischen Spelzen.



Sl. 4.40: Sočne koprive jeseni.

Abb. 4.40: Saftige Brennesseln im Herbst.

pšenice. To sem oblikoval v mlinec in ga dal na olje v ponev. V 20 minutah je bil pečen na obeh straneh.

Opažanja

Koprivni mlinec je bil primerno mehek in polnega okusa, brez odvečne vlage, a ne suh. Koprive so uporabne od zgodnje pomladi do pozne jeseni. Niso premokre in se odlično mešajo z moko. Moke iz celega zrnja in kopriv ni treba vezati z jajcem. Za uporabo kopriv kot zelenjavno prilogo bi za serviranje potrebovali skledo.

4.2.2.8. RAZLIČNE MOŽNOSTI KUHANJA NA ODPRTEM OGNJIŠČU, KAKO NAREDITI ŽGANCE.

Datum: 2. X. 2005.

Zunanja temperatura: 12° C.



Sl. 4.41: Ko dežuje, brez strehe nad ognjiščem ne gre.

Abb. 4.41: Wenn es regnet, ist ein Dach über der Herdstelle unabdingbar.

Vreme: Oblačno z občasnim rosenjem. Zaradi ognja in močnatih jedi je bilo treba postaviti začasno streho (sl. 4.41).

Surovine: Voda, sol, 0,75 kg pšenične moke iz celega zrnja za kruh. Voda, sol, 0,25 kg pšenične moke iz celega zrnja za mlince. Voda, sol, 0,25 kg pšenične moke iz celega zrnja za suhe žgance. Voda, sol, 0,5 kg pšenične moke iz celega zrnja za mokre žgance. Razkosani piščanec, sol, pečeni mlinci, šop celih kopriv za dušenega piščanca z zelenjavo in mlinci. Jajce.

Orodje: Kuhalnica, nož.

Posodje: Vedro za vodo. Skleda za testo ter podnica (pogl. 6.3.5., 96–97) in pekva za peko kruha. Podnica za mlince. Za mokre žgance kotliček, ki je dobil vlogo sklede. Podnica, lonček in lesena skleda za suhe žgance.

Čas: 3 dni za kruh iz kislega testa, od tega sama peka 0,5 ure. 1 ura za suhe žgance. Pol ure za peko enega mlinca. 40 minut za mokre žgance, ni vračunan čas za pripravo kropa. 1,25 ure je čas pečenja piščanca s prilogami. Najmanj ena ura za pečeno jajce.

Postopek

Kruh

Testo sem začel pripravljati že dva dneva prej. Prvi dan sem zmešal malo vode in moke, drugi dan sem dodal več moke in nekaj vode. Zvečer sem že umesil končno količino testa. Naslednje jutro sem oblikoval širok, za prst in pol visok hlebec. Ker je bil dan hladen, se testo do poldneva ni opazno dvignilo. Tedaj sem ga posul z moko in vsadil v podnico, ki je bila tako segreta, da je pljunek zacvrčal. Podnico sem postavil na podlago iz segrelih opek, pokril s pekvo in zasul z žerjavico. Čez pol ure je bil kruh odlično pečen, z lepo rjavo skorjo zgoraj in spodaj (sl. 4.42). In na veliko presenečenje je testo med pečenjem še lepo vzhajalo.



Sl. 4.42: Hlebec je že pečen, moka za žgance se praži, mlinec se peče.

Abb. 4.42: Der Brotlaib ist schon gebacken, das Mehl für den Sterz wird geröstet und das Fladenbrot gebacken.



Sl. 4.43: Podnica je stala nad žerjavico na kamnih.

Abb. 4.43: Die Backwanne liegt auf Steinen über der glühenden Asche.

Mlinci

Zamesil sem testo in v dlaneh oblikoval tanke hlebčke, jih posul po obeh straneh z moko ter dal peči na vrelo podnico (sl. 4.43). Na obeh straneh je bil mlinec pečen v pol ure.

Suhi žganci

Na segreto podnico sem vsul kupček moke in jo pražil ob občasnem mešanju. Hkrati sem v posebnem lončku pripravljala slan krop. Praženje moke je trajalo dobro uro. Postala je temnorjava. Nato sem jo pretresel v leseno skledo in ob stalnem mešanju polagoma dolival krop. Nastali so lepo drobljivi žganci z okusom po žitni kavi (sl. 4.44).

Mokri žganci

V kotličku sem zavrel vodo, vanjo vsul moko in ji s kuhalnico v sredini zvrtal luknjo. Po 40 minutah je



Sl. 4.44: Suhi žganci so že gotovi, mokri se še kuhajo.
Abb. 4.44: Der „trockene“ Sterz ist schon vorbereitet, der „nas-se“ Sterz kocht noch.



Sl. 4.45: Mokri in suhi žganci ob mlincu.
Abb. 4.45: „Nasser“ und „trockener“ Sterz neben einem Fladenbrot.

povrelo že toliko vode, da je ni bilo treba nič odliti, ampak sem jo lahko takoj premešal z moko. Žganci so se posrečili (sl. 4.45).

Dušeni piščanec s koprivami in mlinci

V skledo sem zložil na dno mlince, nanje koprive in na vrh kose piščanca ter vse pokril s pokrovno skledo. Posodje sem vsadil v žerjavico in nasul žerjavico tudi na pokrov. Med peko sem posodo tu in tam zasukal, ker je v njeni bližini ob strani gorel ogenj. Po eni uri in četrt je meso zlatorumeno zapečeno in tudi ob kosteh ni surovo. Odlično (sl. 4.46).

Pečeno jajce

Prvi poizkus je pokazal, da jajce že po najmanj poselni površini posode v trenutku zdrsi. Ker je bilo to dno podnice, se je odpeljalo v žerjavico, kjer je bilo po dveh urah okusno pečeno. V drugem poizkusu sem jajce ubil na zgornjo stran podnice, kjer ga je nato zadržal dvignjeni rob. Po eni uri je bilo trdo pečeno.



Sl. 4.46: Dušeni piščanec z mlinci in koprivami.
Abb. 4.46: Gegartes Hühnchen mit Fladenbrot und Brennnesseln.

Opažanja

Kruh

Moka iz celega zrnja se veliko manj paca in lepi kot bela moka. Kruh je bil samo rahlo kiselkast, vendar pa precej sladek. Že kot vroč je bil razmeroma trd, potem ko se je ohladil, pa še bolj. Zelo verjetno je, da je pivski kvas bolj občutljiv na mraz kot kvas iz kislega testa.

Mlinci

Prvič sem segreto podnico postavil na tri prodnike nad žerjavico. Podnica je začela izgubljati toploto. Izkazalo se je, da je majhna podnica (v bistvu že v velikosti pekača) dovolj lahka, da ne uduši žerjavice in neposredno na njej najbolje prevaja toploto.

Suhi žganci

Na prevroči podlagi se moka hitro prismodi. Podnice imajo zaradi nenatančne izdelave jamičasto dno, v katerem se nabira in smodi moka. Ta je pokvarila okus. Da bi naredili dovolj žgancev za celo družino, bi potrebovali zelo veliko podnico s precej visokim robom. Samo tako bi lahko prepražili dovolj moka, da se med mešanjem ne bi posipala čez rob. Za izdelavo suhih žgancev bi bila torej primernejša pražnica. Verjetno ne bi bilo dobro, da bi stala na žerjavici, ampak nad njo na podstavku, da se moka ne bi prismodila.

Mokri žganci

Za mešanje žgancev je veliko primernejša široka in nizka posoda kot visoka in ozka. Da bi naredili dovolj žgancev za celo družino, bi potrebovali najmanj 4- do 5-litrsko posodo. Med kuhanjem moka popije precej vode in nemalo je izhlapi. Za vsak primer ne bi bilo slabo imeti na voljo še nekaj vrele vode, s katero bi moka na koncu lahko zalili, če bi bila presuha. Žganci se na



Sl. 4.47: Koprivna stebelca so ostanek pojedine.
Abb. 4.47: Die Brennnesselstiele sind Reste eines Mahls.

posodo močno prilepijo, če jih takoj ne pretresemo. Glede na končni rezultat ni velike razlike med zelo gostim močnikom in kepo mokrih žgancev.

Dušeni piščanec s koprivami in mlinci

Peka v žerjavici in sukanje posode sta preprečili, da bi se hrana zažgala. Mlinci so se okusno napojili s piščančjo mastjo. Enako velja za koprive. Med jedjo je bilo mogoče z lahkoto v ustih osmukati njihove liste in izvleči stebela (sl. 4.47). Na dnu je ostalo še nekaj masti, v katero bi lahko pomakali mlince. Piščanec je bil pečen presenetljivo hitro, hitreje kot v električni pečici.

Pečeno jajce

Ker sem pekel v podnici, v kateri so bili še ostanki moke od praženja, se je jajce povsem odluščilo od podlage. Površina posode je delovala kot teflon.

4.2.2.9. KAKO NAREDITI ŽGANCE S POMOČJO PRAŽNICE?

Datum: 8. X. 2005.

Zunanja temperatura: 13° C.

Vreme: Oblačno.

Surovine: Voda, sol, 1 kg oluščenih ječmenovih zrn.

Orodje: Ročne žrmlje in deska za podstavek, kuhalnica, palica.

Posodje: Pražnica, lonček za vodo, lesena skleda.

Čas: 40 minut praženja.

Postopek

Ječmenovi žganci

S pomočjo kamnitih podstavkov sem postavil pražnico nad ogenj in žerjavico ter jo začel segrevati. Ko je bila že močno vroča, sem nanjo vsul zrnje in ga nato



Sl. 4.48: Začetek praženja zrn na pražnici.
Abb. 4.48: Beginn des Röstens von Körnern auf einer Röstwanne.

stalno mešal (sl. 4.48). Porjavelo je v 20 minutah, čez nadaljnjih 10 minut pa se je iz njega hipoma začelo kaditi. Iz njega je šla para in hkrati se je začelo smoditi. 10 minut sem zrnje še mešal, nato sem ga stresel v posodo. Zatem sem praženo zrnje drobil z ročnimi žrmljami. Dobljeni zdrob sem v leseni skledi zmešal s slanim vrelim kropom, ki sem ga medtem pripravil (sl. 4.49). Takoj so nastali žganci primerne gostote.

Opažanja

Okus je bil dober, seveda pa veliko preveč zažgan. Pražiti bi ga moral nehati prej, po 20 minutah. Pražena zrna so povsem krhka in jih je mogoče zdrobiti z največjo lahkoto. Zaobljena kuhalnica ni bila primerna za kote pražnice, kjer se je nabiralo in smodilo zrnje (sl. 4.50). Od tam sem ga lahko zbezal samo z dovolj tanko palico. Notranji rob pražnice mora biti zaobljen.



Sl. 4.49: Praženo zrnje, zdrobljeno zrnje, krop in žganci.
Abb. 4.49: Geröstete Körner, zerbröckelte Körner, siedendes Wasser und Sterz.



Sl. 4.50: Prismojeno zrnje v kotih pražnice.

Abb. 4.50: Angebrannte Körner in den Röstwannecken.

Pražnica se segreje dovolj, da je mogoče na njej peči. Možno je segrevanje v neposrednem stiku s plamenom, zato se zelo hitro ogreje. Toplota je dobro izkoriščena in poraba drv manjša.

4.2.2.10. KAKO HITRO NAREDITI ŽGANCE S PO-MOČJO PRAŽNICE?

Datum: 13. XI. 2005.

Zunanja temperatura: 4° C.

Vreme: Oblačno.

Surovine: Voda, sol, 0,5 kg neoluščenih ječmenovih zrn.

Orodje: Ročne žrmlje in deska za podstavek, kuhalnica.

Posodje: Pražnica, lonček za vodo, lesena skleda.

Čas: 20 minut za praženje.



Sl. 4.51: Ječmenovi žganci iz neoluščenega zrnja.

Abb. 4.51: Gerstensterz aus nicht geschälten Körnern.

Postopek

Ječmenovi žganci

Pražnico sem postavil na kamnite podstavke nad ogenj in žerjavico ter jo začel segrevati. Sočasno sem nanjo vsul zrnje in ga nato stalno mešal. Že čez 5 minut se je začelo iz zrnja kaditi. Ven je šla prva vlaga. Zrnje je bilo tedaj že dovolj suho, da ga je bilo mogoče drobiti na žrmljah. Čez nadaljnjih 15 minut sem vzel pražnico z ognja. Bila je tako segreta, da se je hotelo zrnje že smoditi in sem ga moral stresti z nje. Zrnje se je dalo odlično drobiti na žrmljah. Medtem je že zavrel slan krop. Vlil sem ga v moko, ki sem jo bil dal v leseno skledo. Nastali so odlični žganci in otrobi sploh niso bili moteči (sl. 4.51).

Opažanja

S pražnico je mogoče zelo hitro – lahko na plamenu, ni treba čakati na žerjavico – osušiti in sprazžiti dovolj zrnja za dnevni družinski obrok. Tudi hrana iz neoluščenega zrnja je dovolj okusna.

4.2.2.11. KAKO SPEČI KRUH V ŽERJAVICI, KAKO KUHAJI VEČ JEDI HKRATI?

Datum: 3. IX. 2006.

Zunanja temperatura: 12°–22° C.

Vreme: Sončno.

Surovine: Voda, sol, 1 kg pšenične moke tipa 850 (polčrna) in 0,5 kg ječmenovih kosmičev, za oreh pivskega kvasa, koprive in zeljni listi za kruh. Piščanec, sol, buča za dušenega piščanca z zelenjavo.

Orodje: Nož, lopatica za žerjavico.

Posodje: Skleda za testo, skleda s pokrovom za piščanca.

Čas: 1,5 ure samo za peko kruha. 1,75 ure za dušenje piščanca.

Postopek

V žerjavici pečen kruh

Testo sem zamesil s kvasom, ker je bil namen poizkusa samo preveriti, kako se kruh peče v žerjavici brez pekve. Oblikoval sem dva hlebčka. Z razgretim tlakovanim tal sem odstranil žerjavico, na tla enkrat položil šop kopriv in drugič zeljnat list. Na to sem položil hlebčka (sl. 4.52), enega pokril s šopom kopriv in drugega z zeljnimi listi (sl. 4.53). Na vse skupaj sem nasul žerjavico.

Čez 45 minut sem žerjavico odgrnil. Zaradi zaščitne plasti listja, ki je celo ostalo zeleno, kruh ni bil zažgan. Vendar je bil brez skorje z mehko površino. Zeljni listi so se lepo odluščili, koprive pa zelo slabo (sl. 4.54). Na hlebčka sem ponovno nasul žerjavico in ju pekel še

45 minut. Po tem času sta zgoraj dobila zapečeno, vendar ne zažgano skorjo, spodaj pa sta bila sicer trša, a še vedno mehka. Zaradi sestavin je bil kruh zelo gost in zbit. Testo je bilo bolj kuhano kot pečeno, vendar nikakor ne surovo.



Sl. 4.52: Hlebca na podlagi iz kopriv in zeljnatega lista.

Abb. 4.52: Zwei Brotlaibe auf Brennnessel- und Kohlblättern.



Sl. 4.53: Koprive in zeljnati listi na hlebcih.

Abb. 4.53: Brennnessel- und Krautblätter auf Brotlaiben.



Sl. 4.54: Razkrita hlebca po koncu pečenja.

Abb. 4.54: Abgedeckte Brotlaibe nach dem Ende des Backens.

Dušen piščanec z bučo

Piščanca sem razkosal in nasolil, bučo olupil, narezal na kolesca, posolil. Vse kose buče sem zložil v spodnjo skledo na dno in ob robu, na to kose piščanca ter pokril z drugo skledo. Zasal sem z žerjavico ter dal peči. Ko je bila jed gotova, se je nabralo veliko soka, buča je bila kuhana, enako piščanec (do kosti). Ohlajeni sok se je pozneje deloma spremenil v žolco. Splošen okus je bil dober.

Opažanja

V žerjavici pečen kruh

Kurjenje ne vzame več časa kot priprava peči za peko. Tudi poraba drv je podobna. Dela s peko ni nič več. Potrebna pa je večja kuriščna površina, najmanj m² in več. Zavito v liste se testo bolj kuha kot peče. Za skorjico je najverjetneje potreben daljši čas peke kot pri peki pod pekvo.

Dušen piščanec z bučo

Pri hkratnem pečenju več jedi začenja primanjkovati žerjavice. Ker zaprti prostor ne prenese prevelikega ognja, si nekoliko lahko pomagamo z večjim kuriščem. Ogenj ne sme biti previsok, zato kurišče razširimo. Tudi daljše kurjenje je učinkovito samo do tiste mere, ko začne staro oglje dogorevati tako hitro kot nastaja novo. Na m² velikem ognjišču zato lahko udobno pripravljamo samo eno glavno pečeno jed. Možno pa je temu dodati kuhanje ali pogrevanje tekočih jedi, pri katerih zadošča žerjavica samo z ene strani.

4.2.2.12. KAKŠNA JE RAZLIKA PRI PEČENJU KRUHA V ŽERJAVICI IN POD PEKVO?

Datum: 14. X. 2006.

Zunanja temperatura: 8°–14° C.

Vreme: Sončno.

Surovine: Voda, sol, 1 kg pšenične moke tipa 850 (polčrna) in 0,5 kg moke iz celega pšeničnega zrnja, dva zeljna lista za kruh.

Orodje: Lopatica za žerjavico.

Posodje: Skleda za testo, pekva.

Čas: 1 ura za samo peko.

Postopek

Pripravo testa sem začel v petek zvečer tako, da sem zmešal malo moke in vode. V soboto zjutraj sem dodal še vode in pol kilograma moke. Zvečer sem zamislil vso moko, vodo in sol. Čeprav sem precej solil, je imel pozneje kruh še vedno neslan okus. Testo je do jutra lepo vzhajalo. Ob 10. uri sem oblikoval dva hlebčka in ju dal vzhajati na sonce. Do 12. ure je bila



Sl. 4.55: Vsajena hlebca.

Abb. 4.55: Zwei zum Backen vorbereitete Brotlaibe.



Sl. 4.56: En hlebec pokrivata zeljnata lista, drugega pekva.

Abb. 4.56: Ein Brotlaib wird mit Krautblättern, der andere mit einer Backhaube bedeckt.

žerjavica na ognjišču primerna za peko. Z razgretih tlakovanih tal sem odstranil žerjavico. Na to sem vsadil hlebčka (sl. 4.55), enega pokril z dvema zeljnima listoma, drugega s pekvo (sl. 4.56). Na vse skupaj sem nasul žerjavico.

Čez 1 uro sem žerjavico odgrnil. Zaradi zaščitne plasti listov, ki sta deloma celo ostala zelena, kruh ni bil zažgan na mestu, kjer sta ga prekrivala oba lista. Tam je bila skorja povsem tanka in mehka. Na robovih, kjer je bil en sam list, je bila skorja zažgana. Zeljni listi so se lepo odluščili. Kruh pod pekvo je dobil debelo, delno celo zažgano skorjo (sl. 4.57).

Opazanja

Oba hlebčka na dnu nista dobila prave skorje. Tam sta ostala mehka, čeprav je bilo testo primerno pečeno (sl. 4.58). Vzrok je bil v tem, ker so bila tla premalo segreta. To pa zaradi tega, ker sem pozabil pregrebat žerjavico. Na dnu se je nabrala plast pepela, ki je delovala kot izolacija. Število zeljnih listov na hlebčku podaljšuje čas peke. Skorja se prej naredi pod pekvo, tam je kruh nekoliko prej pečen. Drugih razlik ni.



Sl. 4.57: Hlebca sta pečena, desni, ki je bil pod pekvo, je bolj zapečen.

Abb. 4.57: Die Brotlaibe sind gebacken. Der rechte, der sich unter der Backhaube befand, ist dunkler gebacken.



Sl. 4.58: Podlaga je bila premalo segreta za skorjico na dnu.

Abb. 4.58: Die Bodenplatte war für eine Kruste am Boden zu wenig vorgeheizt.

4.2.3. BREZKUPOLNA PEČ

4.2.3.1. KAKO ZGRADITI BREZKUPOLNO KAMNITO PEČ?

Datum: Od decembra 2003 do marca 2004.

Zunanja temperatura: Ni podatka.

Vreme: Ni podatka.

Surovine: 6 samokolnic kamenja iz dolomitnega apnenca. Pobrano je bilo po gozdnih poteh in v starih vaških kamnolomih. Kamni, ki so že dolgo ležali na prostem, so bili boljši od sveže odlomljenih, ker so manj pokali in razpadali. Večinoma so bili veliki od 10 do 30 cm.

Orodje: Samokolnica.

Posodje: Brez.

Čas: Potem ko je kamenje na mestu in graditelj pozna način zlaganja kamenja, traja gradnja peči približno 3,5 ure.

Postopek

Namen je bil zgraditi nizko, zgoraj odprto peč podkvaste oblike s podolgovatim, pravokotnim kuriščem. Da so take peči v zgodnjem srednjem veku dejansko obstajale in da ne gre le za porušeno kupolno peč, dokazuje brezakupolna peč z Moravske (sl. 4.59), ki je imela na vrhu oboda in situ ohranjene ostanke pražnice. Pri tej vrsti peči gre v bistvu za suhozid tlorisa v obliki črke U.

Pri gradnji sem se zgledoval po suhozidih jadranskega primorja (sl. 4.60). Širino zidu narekujejo način gradnje, višina zidu in količina kamenja, ki je na voljo. Ločiti je treba med licem zidu in njegovo sredico, polnilom. Lice delamo iz večjih ostrorobnih kamnov, manjši ostrorobi kamni in manjše oblike so primerni za polnilo. Zidu samo iz oblic brez veziva (gline, malte) ni mogoče zgraditi, ker se kamni rušijo. Za suhozid izkoristimo težnost kamnov tako, da za lice uporabimo večje kamne klinaste oblike. Širši del je na zunanji strani, ožji rahlo visi navznoter in



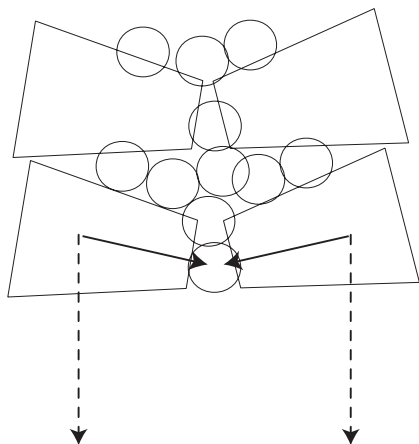
Sl. 4.60: Suhozid na pobočju Velebita nad Jablancem, Hrvaška.
Abb. 4.60: Trockenmauer am Hang von Velebit oberhalb von Jablanac, Kroatien.

se naslanja na kamne nasprotnega lica ali pa na polnilo. Zato kamni pritiskajo navzdol in navznoter ter utrjujejo drug drugega (sl. 4.61), stena ne more razpasti navzven. Tako lahko gradimo do poljubne višine. Če imamo malo kamenja in smo zadovoljni z nizko pečjo, lahko na opisa-



Sl. 4.59: Libivá pri Břeclavu, R Česka (foto Jiří Macháček). Peč v zemljanki 030, levo s pražnico, desno brez nje.

Abb. 4.59: Libivá bei Břeclav, Tschechische Republik (Foto: Jiří Macháček). Ofen in Erdgrube 030, links mit Röstwanne, rechts ohne.



Sl. 4.61: Smeri pritiskanja kamnja v suhozidu.

Abb. 4.61: Richtungen der auf die Steine wirkenden Kräfte in der Trockenmauer.

ni način zgradimo samo notranje lice, katerega kamni se opirajo na kamne, ki jih obdajajo. Vendar bistveno več kot dve legi kamnov ne moremo položiti, ker se začenjajo obodni kamni rušiti. Najmanj gradiva porabimo, če so nam na voljo kamnite plošče, s katerimi obdamo kurišče in jih z zunanje strani podpremo.

Iz največjih kamnov z ravnimi ploskvami sem najprej zgradil notranje stene kurišča in z dvema velikima kamnoma določil mesto zadnjih vogalov (sl. 4.62). Debelino sten peči sem prilagodil po širini obeh obodnih



Sl. 4.62: Prvi kamni določajo velikost kurišča in peči.

Abb. 4.62: Die ersten Steine bestimmen die Größe der Feuerstelle und des Ofens.

vrst kamnov z ozkim vmesnim prostorom za polnilo. Ta prostor je potreben, ker so obodni kamni različne velikosti (20–30 cm), da se nasproti ležeči kamni ne ovirajo (sl. 4.63). Vrh zidu sem zravnal s ploščatimi kamni, da bi bila podlaga dovolj ravna za odlaganje posodja (sl. 4.64). Peč meri 1,2 m v širino, 1 m v dožino



Sl. 4.63: Suhozidna peč med gradnjo.

Abb. 4.63: Ein Trockenmauerofen beim Bau.



Sl. 4.64: Zgornji del suhozidne brezcupolne peči.

Abb. 4.64: Oberer Teil eines Trockenmauerofens ohne Kuppel.



Sl. 4.65: Brezkupolna peč je zgrajena.

Abb. 4.65: Ein Trockenmauerofen ohne Kuppel ist errichtet.

in je 40–45 cm visoka, kurišče je široko 30 cm in dolgo 50 cm (sl. 4.65).

Opažanja

Na koncu mi je ostalo le kamenje približno enake velikosti, ki je bilo predebelo za polnilo in premajhno za

obod, v povprečni velikosti približno 15 cm. Podoben ostanek je videti tudi pri opazovanem primorskem suhozidu. Če je v bližini dovolj uporabnega kamenja, lahko en človek zgradi brezcupolno peč brez naglice v enem delovnem dnevu.

4.2.3.2. KAKO SE KUHA V KAMNITI BREZKUPOLNI PEČI?

Datum: 3. IV. 2004.

Zunanja temperatura: 15°–17° C.

Vreme: Ni podatka.

Surovine: 0,5 kg ješprenjčka, 0,9 kg prekajene svinjske vratovine, 4 l vode, ščepec soli za ričet.

Orodje: Lesena deščica za grabljenje žerjavice in vsajanje hlebčkov. Zajemalka.

Posodje: Vedro za vodo. Skleda za mesenje testa, pladenj za vzhajanje hlebčkov.

Čas: 1,5 ure za pripravo žerjavice in nato 2,5 ure za samo kuhanje ričeta.

Postopek

Ričet

V lonec sem zložil vse sestavine in ga dal v peč, ko je kup drv pogorel (sl. 4.66). Čez eno uro sem določil na ustje peči še nekaj drv, vendar tako, da plameni ne bi lizali lonca, kar pa se je za krajši čas vendarle zgodilo (sl. 4.67). Ko je bil ričet kuhan, je bil odličen.

Opažanja

Peč se do konca kuhanja ni v celoti segrela, zunanji obodni kamni so bili ves čas mrzli. Hrana se v posodi ni nikjer prismetila. Dokler je bil ričet topel, se ni prilepil na stene. Šele mrzli ostanek se je močno oprijel ostenja in ga naslednji dan kljub dolgotrajnemu namakanju s pe-



Sl. 4.66: Jed v brezcupolni peči se pravilno kuha na žerjavici.
Abb. 4.66: In einem kuppellosen Ofen muss man die Speisen auf glühender Asche kochen.



Sl. 4.67: Kurjenje tik ob loncu, da ga obližujejo plameni, je strogo prepovedano.

Abb. 4.67: Die Befeuerung unmittelbar am Topf, so dass ihn Flammen umzüngeln, ist streng verboten.

pelnim lugom ni bilo mogoče vsega odstraniti. Glinasta posoda dobro akumulira toploto, ričet je bil mlačen še 3,5 ure po koncu kuhanja.

Na mestu, kjer je stal lonec, je žerjavica ugasnila in oglje ni dogorelo do konca (sl. 4.68). Lonec je med kuhanjem, kjer so ga oblizovali plameni, večkrat po-



Sl. 4.68: Ugasla žerjavica pod dnom lonca.

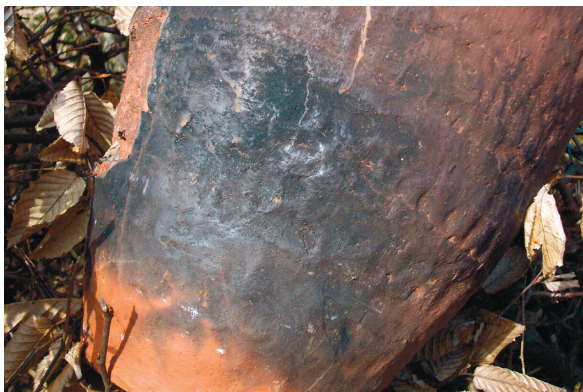
Abb. 4.68: Erloschene Asche unter einem Topfboden.



Sl. 4.69: Kazen je, da ostenje lonca poka in odletava.
Abb. 4.69: Zur Strafe platzen die Topfwände und bröckeln ab.



Sl. 4.70: Škrob je zalepil razpoko. Prava jed pozdravi lonec.
Abb. 4.70: Stärke hat die Risse verklebt. Die richtige Speise repariert den Topf!



Sl. 4.71: Pri suhi destilaciji lesa nastane na zunanjščini svetleča plast katrana.
Abb. 4.71: Bei der Trockendestillation von Holz entsteht an der Außenseite eine glänzende Teerschicht.

čil, v celoti je odpadla za dlan velika zunanja površina ostenja. Pojavila se je špranja, skozi katero je začela prenikati tekočina jedi (*sl. 4.69*). Ker je bila škrobnata,

se je zapekla in zamašila režo (*sl. 4.70*). Naslednji dan je lonec držal vodo brez prenikanja. Odpadli kosi so padli v kurišče. Tam se nabirajo ostanki drv, odpadlih kamnov in razpadlih posod. Vroči dim je pustil na loncu saje in katran, ki je naredil svetlečo površino. Ta je torej lahko tudi ostanek katrana, prismojenih ostankov pa tudi plasti saj (*sl. 4.71*). Vendar velja to samo za zunanjo površino.

4.2.3.3. KAKO SE SUŠI SADJE NA PRAŽNICI NA BREZKUPOLNI PEČI?

Datum: 4. IV. 2004.

Zunanja temperatura: 18° C.

Vreme: Ni podatka.

Surovine: Srednje veliko jabolko sorte breaburn in srednje veliko jabolko sorte james greave.

Orodje: Nož.

Posodje: Pražnica.

Čas: 7 ur od začetka kurjenja do suhih krljev.

Postopek

Pol ure po tem, ko sem zakuril, sem dal na vrh kurišča peči pražnico (*sl. 4.72*), nanjo pa krlje dveh srednje velikih jabolk (sort breaburn in james greave). V povprečju je stala pražnica 45 cm nad žerjavico. Vsako uro in pol sem določil še nekaj drv. Pražnica se je zelo hitro segrela na zunanjo temperaturo kmečke peči ob peki kruha. Čez 7,5 ure so bili krlji – razen v sredici – že posušeni (*sl. 4.73*). Dobri, z okusom po dimu.



Sl. 4.72: Začetek sušenja jabolčnih krljev.
Abb. 4.72: Beginn des Dörrens von Apfelscheiben.

Opažanja

Vhodna odprtina je bila dovolj velika in pražnica dovolj visoko, da je zrak krožil. Pomagale so tudi špranje pod pražnico in med kamni. Glede na pretok dima, je



Sl. 4.73: Suhi jabolčni krlji in posode s toplo vodo.

Abb. 4.73: Gedörrte Apfelscheiben und Gefäße mit warmem Wasser.

kritična razdalja praznice od tal približno 20 cm. Pod to višino in brez stranskih odprtin ogenj ne bi gorel. Praznica je odlična posoda za sušenje. Za peko se vrh peči premalo segreje. Morda bi se dalo peči na njej, če bi pod njo stalno gorel ogenj z visokimi in močnimi plameni.

4.2.3.4. KAKO NAREDIMO PRAŽMO (pogl. 3.2.1 Prga, 32)?

Datum: 22. VI. 2004.

Zunanja temperatura: 23° C.

Vreme: Ni podatka.

Surovine: Ječmenovo klasje, požeto eno uro pred uporabo.

Orodje: Za žetev (srp).

Posodje: Praznica.

Čas: 2 uri od začetka kurjenja do konca praženja.

Postopek

Pol ure po tem, ko sem zakuril ogenj, sem položil na peč praznico s klasjem. Ogenj je gorel eno uro z velikim plamenom. Tedaj sem pritaknil plamen h klasju, da so pogorele rese. Čez pol ure sem vzel praznico s peči. Zrnje je bilo suho, trdo, hrustljivo, uporabno za mletje, ne pa za grizenje.

Opažanja

Klasje bi bilo treba samo za kratek čas dati na zelo visoko temperaturo. Tako na vrhu brezakupolne peči morda dosežemo šele z večurnim močnim kurjenjem. Je pa praznica na brezakupolni peči odlična za sušenje zrnja.

Že med kurjenjem je nastala razpoka med dnom in robom praznice. Ko sem jo vzel z ognjišča, je rob odpadel. Izkazalo se je, da je bilo dno narejeno posebej in

rob naknadno dodan nanj. Praznica mora biti torej narejena iz enega kosa lončarske gline in njen rob potegnjem navzgor iz dna. Odtisi okrogle palice, ki so jih ponekod opazili v notranjem kotu praznice, so najverjetneje sledovi takega postopka, ko so s pomočjo palice zapognili lončarsko glino v rob.

4.2.3.5. KAKO SKUHAMO SLIVOVO MARMELADO V BREZKUPOLNI PEČI? KAKO SE POSUŠIJO MOŠTARICE?

KAKŠNA JE MNOGONAMENSKA UPORABA BREZKUPOLNE PEČI?

Datum: 24. X. 2004 in 1. XI. 2004.

Zunanja temperatura: 19° C prvič in 13° C drugič.

Vreme: Ni podatka.

Surovine: 4,5 kg sliv, 0,5 kg hojčevega medu za marmelado. 1 kg moštarič (namesto tepk, ki so že zgubile) za suhe hruške.

Orodje: Kuhalnica, nož.

Posodje: Velik lonec in dva majhna lončka za marmelado.

Čas: 6,5 ure za marmelado. 5 ur in 10 minut za nedokončano sušenje hrušk.

Postopek

Slivova marmelada

Pri kuhanju marmelade sem tokrat upošteval stare izkušnje dolenjskih gospodinj (primerjaj: pogl. 10, 109–113). Cele slive sem dal v lonec in nanje nalil med, ker so bile premalo sladke. V peč sem naložil naročaj drv in pristavil lonec. Čez uro in 20 minut so drva toliko pogorela, da je nastala žerjavica. Lonec je bil že primerno ogret in vsebina delno omehčana. Lonec sem dal na žerjavico in na vrh peči postavil praznico s krlji moštarič (glej dalje). Vsako uro in 20 minut sem vsebino lonca premešal in dodal pred ustje peči nekaj polen. Čez 5 ur in pol je voda izhlapela, marmelada je postala gosta, peške so prosto plavale. Lonec sem vzel iz peči, ga dal na podložene prodnike, da na hladnih tleh ne bi počil, in preložil marmelado v manjša lončka. Pri tem sem deloma izločil peške. Dobil sem dober liter marmelade. Lončka sem postavil nazaj na žerjavico v peči, vendar nisem naložil novih drv, pač pa postavil nazaj na vrh praznico (sl. 4.74). Uro pozneje je imela marmelada v lončkih trdno skorjo in bila je tako gosta, da se ni premaknila, tudi če se je lonček nagnil na bok. En lonček sem napolnil še s pepelom, drugega ne. Oba sem shranil v vlažno klet. Po enem tednu so se v lončku brez pepela na površini nabrale kapljice slivovega soka, skorjica pa se je povsem zmehčala. Na lončku s pepelom na marmeladi tega ni bilo opaziti. Kljub temu sem oba lončka dal še za dve uri na rob peči, pri čemer je



Sl. 4.74: Lončka z marmelado pod pražnico z le malo osušeni hruškami.

Abb. 4.74: Zwei kleine Töpfe mit Marmelade unter einem Röstwanne mit nur wenig getrockneten Birnen.

v lončku brez pepela marmelada ponovno zavrela. Lonček s pepelom je bil na nekoliko manjši vročini. Po dveh urah sem lončka odstavil. Naredila se je nova skorja. Na

stari pepel sem dodal še nekaj novega. Lončka sem nato shranil v podzemni garaži brez umetnega ogrevanja. Domnevno v bolj suhem prostoru kot prej.

Suhe hruške

Razkosane in očiščene hruške so bile razprostrte na pražnici, ki je bila nad loncem vrh peči.

Opažanja

Slivova marmelada

Poraba drv je bila enaka ali še celo manjša kot bi bila v štedilniku. Ko je žerjavica delno dogorela, se je lonec nagnil in se naslonil na steno peči, ki je preprečila, da bi se lonec zvrnil. Kljub vetru iz različnih smeri je ogenj odlično gorel. Da nisem sliv predhodno izkoščičil, se je izkazalo kot prihranek časa. Vsi trije uporabljeni lonci so bili že prej uporabljeni v druge namene. Čeprav je bilo v peči dovolj vroče za kuhanje, je bilo lonec mogoče prestavljati z golimi rokami.

Čez slabih pet mesecev, 24. III. 2005, je imel lonček brez pepela tam, kjer so bile kapljice soka na površi-



Sl. 4.75: Dobro posušena marmelada je postala le malo plesniva.

Abb. 4.75: Die gut getrocknete Marmelade wurde nur ein wenig schimmelig.



Sl. 4.76: Razpoko v lončku je zalepila marmelada.

Abb. 4.76: Der Sprung im Töpfchen wurde mit Marmelade verklebt.

ni, še vedno svetlečo površino. Skorja je dobila razpoko ob robu, ker se je vsebina zaradi izhlapevanja še skrčila. Tam je nastalo nekaj plesni (*sl. 4.75*). Pod njo je bila marmelada dobra. Tudi skorja sama je bila le malenkostno plesniva. Lonček s pepelom je pri zadnjem segrevanju počil in odletel je del ostenja. Razpoko je zalila in zalepila marmelada (*sl. 4.76*). Pod pepelom je bila marmelada dobra, vendar v zgornji površini pomešana s kosci oglja. Marmelada v obeh lončkih se je pilepila na stene, ki so se pri strganju začele krušiti.

Poskus se je posrečil. Marmelada je bila celo pre-sladka. Šlo bi torej tudi brez medu. Zelo verjetno pa bi bili za shranjevanje primernejši leseni čebrički.

Suhe hruške

Pražnica se nikoli ni segrela toliko, da nanjo ne bi bilo mogoče za krajši čas položiti roke. Prav tako se je dala ves čas predstavljati. Posledično so se hruške samo malenkostno posušile. Za hitrejšo sušenje v peči bi morala biti ta prazna, zadoščal bi majhen ogenj.

4.2.3.6. PRIPRAVA IN SHRANJEVANJE MARME-LADE V LESENM ČEBRIČKU.

Datum: 2. X. 2005.

Zunanja temperatura: 12° C.

Vreme: Oblačno z občasnim rosenjem.

Surovine: 2,5 kg sliv.

Orodje: Nož, kuhalnica.

Posodje: Glinen lonec, podnica, lesen čebriček.

Čas: 6 ur.

Postopek

Izkoščičene slive so se 6 ur počasi kuhale v loncu



Sl. 4.77: Marmelada se suši v lesenem čebričku na podnici. Vročina je poškodovala čebriček.

Abb. 4.77: Marmelade trocknet in einem Holzbottich auf der Backwanne. Die Hitze hat den kleinen Bottich beschädigt.

v odprti peči. Nato sem jih dal v lesen čebriček in ga postavil v peč na podnico še za uro in pol. Čebriček sem shranil v podzemni garaži brez umetnega ogrevanja.

Opazanja

Slive so bile bistveno manj sladke kot tiste iz prejšnjega leta. Marmelada je bila na koncu kuhanja še delno tekoča in se ni dovolj zgostila. Čebriček sem grel na podnici. Ta je stala na žerjavici, ki pa je tako segrela podnico, da je marmelada ponovno zavrela in se je prežgal spodnji leseni obroč čebrička (*sl. 4.77*). Med dogami so nastale manjše špranje in tekoči del marmelada je delno iztekel.

Teden dni pozneje je bila površina marmelade že plesniva (bela kosmata plesen). Tedaj sem plesen posnel in dal marmelado ponovno na vročino. Marmelada se je sicer toliko strčila, da ni več iztekala iz čebrička, vendar je bila čez teden dni spet plesniva. Marmelado sem do februarja hranil v podzemni garaži. Tekoči del se je izcedil, preostanek je bil povsem plesniv in posušen. Shranjevanje v taki leseni posodi je očitno neuspešno.

4.2.3.7. PRIPRAVA KRHLJEVIH KRAPOV.

Datum: 12. XI. 2006.

Zunanja temperatura: 6°–10° C.

Vreme: Oblačno z občasnim rosenjem.

Surovine: Voda, sol, 0,5 kg pšenične moke tipa 850 (polčrna) in 0,25 kg moke iz celega pšeničnega zrnja, jabolčni krlji, krlji moštaric.

Orodje: Žrmlje, lesena deska.

Posodje: Lonec, podnica.

Čas: 1 ura za samo kuhanje oziroma peko.



Sl. 4.78: Zdrobljeno posušeno jabolko na žrmlji.

Abb. 4.78: Zerbröckelter gedörrter Apfel auf einem Mahlstein.

Postopek

V peč sem naložil drva in zakuril ogenj. Ko je grmada



Sl. 4.79: Polnjenje krapov.

Abb. 4.79: Das Füllen von Krapfen.

dogorela, sem dal v peč lonec s slano vodo, na žerjavico v ustju peči pa pekač. Potem sem se lotil izdelave krapov. Najprej sem poskusil zmleti krljce z ročnimi žrmljami. Posrečilo se mi je samo pri jabolčnih krljih, ki so bili dovolj presušeni, da so se drobili (sl. 4.78), drugi so bili premeški in so se samo pretegovali. Iz vode, moke in soli sem na deski zamesil testo. Jernal sem po eno pest testa, jo oblikoval v skledico, vanjo položil enega ali več krljev ter konce stisnil skupaj (sl. 4.79). Po eni uri sem dal v lonec, v katerem je voda komaj opazno vrela, kuhati krape, nekaj pa peči na pekač, ki je bil dovolj segret, da je kapljica vode na njem zacvrčala. Po eni uri sem s kuhanjem in peko končal. Vsi krapci v loncu so plavali (sl. 4.80).

Opažanja

Potem ko sem naložil drva, ni bilo z ognjem nikakršnega dela in skrbi več. Treba pa je bilo ujeti trenutek, ko je ogenj že dogorel, žerjavice pa je bilo še veliko. Največ dela je bilo z mesenjem testa in oblikovanjem krapov.



Sl. 4.80: Krapci so kuhani in pečeni.

Abb. 4.80: Die Krapfen sind gekocht und gebacken.

Ker drobljenje krljev ne da boljšega kulinarčnega učinka, je nesmiselno.

Kuhani krapci.

Testo je bilo skoraj v celoti kuhano, razen ponekod povsem v sredici ne. Nekoliko se je odprl samo en krap, a je bil kljub temu užiten. Jabolčni in hruševi krapci in krlji so bili enako kuhani. Vsi krlji, tudi najbolj suhi, so se nekoliko napili vode in se zmehčali. Sladkoba je ostala. Splošen vtis je bil dober.

Pečeni krapci.

Testo je na eni strani dobilo rjavo, zelo trdo skorjo, na drugi je ostalo delno mehko, delno surovo (sl. 4.81). Jabolčni in hruševi krapci in krlji so bili enako pečeni. Vsi krlji, tudi najbolj suhi, so se nekoliko napili vode in se zmehčali. Sladkoba je ostala. Krapci so bili malo trdi, malo surovi, sicer dobri.



Sl. 4.81: Polovica kuhanega krapa med polovicami pečenih krapov.

Abb. 4.81: Die Hälfte eines gekochten Krapfens zwischen zwei gebackenen Krapfenhälften.



Sl. 4.82: Bukovo poleno z zunanjim obodom grče.
Abb. 4.82: Ein knorriges Buchenholzseit.



Sl. 4.85: Spodnja stran zajemalke.
Abb. 4.85: Unterseite eines Schöpflöffels.

4.2.4. ZAJEMALKA, KUHALNICA

Datum: 13. III. 2005.

Surovine: Bukov panj.



Sl. 4.83: Poleno obtesano v obliko zajemalke.
Abb. 4.83: In Form eines Schöpflöffels behauenes Holzseit.



Sl. 4.84: Poleno obrezano v zajemalko.
Abb. 4.84: Zu einem Schöpflöffel geschnitztes Holzseit.

Orodje: Žaga, sekira, nož.

Čas: Manj kot ena ura, potem ko že imamo odžagan panj.

Postopek

Primerno zajemalko in kuhalnico si je mogoče narediti tudi z zelo preprostim orodjem iz bukovega panja. Izkoristimo lastnost, da les preraste grčo odsekane veje. Nastane polkrožna odebelitev. Deblo odžagamo nad odebelitvijo in pod njo ter odcepimo poleno tako, da ostane grča pri sredici, nam pa ostane skledasti zunanji del (*sl. 4.82*). Tega potem s sekirjo obtešemo v obliko zajemalke (*sl. 4.83*), ki ji damo končno obliko še z nožem (*sl. 4.84* in *4.85*).

4.2.5. IZDELAVA PODNIC

Datum: 31. VII. 2005 in 2. X. 2005.

Zunanja temperatura: 27° C pri izdelavi, 12° pri prvi uporabi.

Vreme: Avgusta je bilo slabo, zelo deževno vreme z oktobrskimi temperaturami. 2. X. je bilo oblačno z občasnim rosenjem.

Surovine: 1 l kozjih dlak, ki je bila postrizena s kože pravkar zaklanega mladega kozlička (kar mi je požrtvalno preskrbela kolegica Mija Ogrin), 5 lopat ilovnate prsti (preperlina, ki so jo naredile zimske zmrzali), šop travnate slame, 3 l vode.

Orodje: Leseni deski.

Čas: 1 ura za izdelavo podnic, 1 mesec in pol za sušenje, 4 ure za prvo uporabo.

Postopek

Izdelavo podnic so nam razložile in pokazale stare



Sl. 4.86: Surovine za podnico: preperela ilovica, slama, voda, kozja dlaka.

Abb. 4.86: Rohmaterial für eine Backwanne: verwitterter Lehm, Stroh, Wasser, Ziegenhaar.



Sl. 4.87: Surovine za podnico zgetene v lončarsko glino.

Abb. 4.87: Rohmaterial für eine Backwanne, die zu Töpferton geknetet wurde.



Sl. 4.88: Podnica ob koncu sušenja na soncu. Dobro so vidni šopi kozje dlake in bilke slame.

Abb. 4.88: Backwanne am Ende des Trocknens in der Sonne. Gut erkennbar sind die Ziegenhaarbüschel und die Strohhalme.



Sl. 4.89: Začetek prvega segrevanja novih podnic na ognjišču.

Abb. 4.89: Beginn der ersten Erwärmung neuer Backwannen auf der Herdstelle.

žene v Morodvisu v Makedoniji. Tam na dan sv. Jeremije (14. maja) pripravijo lončarsko glino na tleh na obrednem mestu sredi vasi iz vode, njivske zemlje, slame in kozje dlake. To dela liho število žena, ki teptajo lončarsko glino lihokrat in naredijo liho število podnic. Lončarsko glino nesejo domov in tam oblikujejo podnice. 10 do 14 dni jih sušijo v senci in nato še na soncu. Potem so pripravljene za prvo peko kruha.

Naše podnice so nastale na tleh, ki so ostala po starem ilovnatu peščenem kupu, na njih je bilo pozneje kurilnišče, na koncu so bila delno preraščena s travo. Dlake, glino in slamo sem dal na kup in jo zalil z vodo (*sl. 4.86*). Moj oče je kup razteptal, jaz sem ga zlagal skupaj. Postopek sva ponovila 11-krat. Nastala je lončarska glina, v katero se je vmešalo tudi nekaj prsti podlage in tamkajšnjega pepela. Zmes je bila zelo gosta in težko gnetljiva. Kosmi dlake in šopi slame se niso v celoti razpustili (*sl.*

4.87). Iz zmesi sem oblikoval na lesenih deskah tri 30 do 40 cm široke podnice in jih dal sušiti v senco.

Sušenje v senci je bilo zaradi mrzlega in mokrega vremena zelo počasno. Lončarska glina je bila vlažna in gnetljiva še po dveh tednih. Po štirih tednih je postala trda in navidezno suha. Dobila je manjše razpoke. Po petih tednih sem jo prestavil pod napušč, tako da je lahko za nekaj ur dnevno nanjo sijalo sonce, kadar je pač bilo. Podnice so tedaj odstopile od podlage (*sl. 4.88*).

Napočil je dan prve uporabe. Podnic namreč namensko ne žgejo. Najprej sem pripravil žerjavico. Podnice sem razvrstil ob žerjavico in jih zlagoma ogreval (*sl. 4.89*), dokler niso postale na otip pekoče. To je trajalo eno uro. Nato sem jih plosko položil na žerjavico. Vmes sem jih enkrat obrnil, da so se segrevale po obeh straneh. Čez eno uro so bile dovolj vroče, da so bile primerne za peko kruha.

Opažanja

Ilovnata preperelina se dobro meša z vodo. Slama in še zlasti dlake so učinkovito pustilo in delujejo kot armatura. Tako dobljena lončarska glina je bila tako trda, da jo je bilo v končno obliko veliko lažje oblikovati s teptanjem z nogami kot pa z rokami.

Pri prvi uporabi vsa kozja dlaka niti po dveh urah na površini ni v celoti zgorela. Bili so še vidni zgleneli ostanki. Šele pozno popoldne jih ni bilo več. Nobena podnica ni počila in na trkanje so lepo zveneale. Manjše razpoke so vse nastale že med sušenjem in se pri segrevanju niso povečale.

4.2.6. PRIDELAVA PROSA

Datum: V.–VIII. 1996.

Vreme: Ni podatka.

Surovine: 0,06 kg semenskega prosa.

Orodje: Lopata, grablje, srp.

Čas: 3 meseci.

Postopek

Sredi maja 1996 sem posejal proso na 2 m² vrta. Lega je s popoldansko senco in dovolj vlage. V drugi polovici avgusta sem pridelek požel. V vmesnem času ni bilo treba pleti. Ob žetvi se seme še ni osipalo, stebila so bila še delno zelena. Snope sem dal za nekaj dni v senco, da se osušijo, ker sem bil prisiljen žeti nekoliko mokro proso.

Mlatenje s palico se ni obneslo, zelo učinkovito pa je bilo metje z nogami na razgrnjeni goveji koži. Pri tem se izloči najmanj 90% vsega semena. Ostalo sem naredil še z rokami. Pridelal sem 0,58 kg semena. Razmerje seme : pridelek je bilo torej 1 : 9,7.

Opažanja

Ker sem sejal nekoliko preveč na gosto, bi enak absolutni donos dosegel tudi z nekaj manj semena, s tem pa razmerje med semenom in pridelkom še izboljšal. Etnološki podatki kažejo, da je bilo mletje prosa nekoč značilno skupinsko kmečko delo. Ne potrebujemo guma in cepcev za mlačev. Pridobivanje zrnja je zato pri prosu izjemno preprosto.

4.3. RAZPRAVA

Čeprav poskusi zanesljivo še zdaleč ne obsegajo vseh kuharskih možnosti, ki so jih v zgodnjem srednjem veku na Slovenskem omogočali nabor posodja in vrste kurišč, pa vendarle dajejo obris osnovnega kuhanja z nekaterimi postopki. Opažanja, ki sem jih nabral med poskusnim gospodinjstvom, je mogoče povezati v nekaj sklopov.

4.3.1. ZUNANJA TEMPERATURA

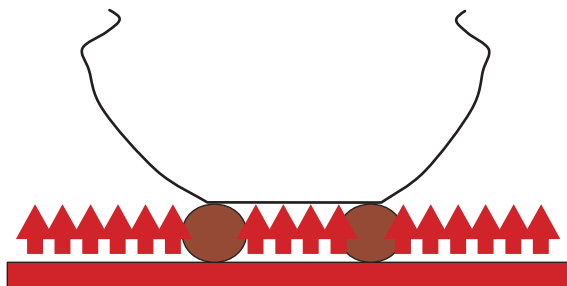
Upoštevanje temperature zraka kot dejavnika pri kuhanju, se je izkazalo za koristno. Če odmislimo temperaturne razlike med zaprtim in odprtim prostorom, ki pri začetku kuhanja pomenijo poleno več ali manj, je bilo pomembno razliko opaziti samo pri kvašenem testu. Mraz namreč lahko povsem zaustavi delovanje kvasovk. Še dandanes se stare kuharice vznemirijo, če spustiš mraz v toplo kuhinjo, ko jim vzhaja testo. Poskusi kurjenja in merjenja zunanje in notranje temperature v rekonstruiranih staroslovanski hišah v Březnu (R Češka), ki so potekali v zimskem času, so pokazali, da je bila notranjost hiš za današnje pojme hladna. V notranjosti so seveda bila večja nihanja v povezavi z urami kurjenja. Vendar tudi po nekaj dneh kurjenja nižje notranje temperature niso presežale zunanjih za več kot 4°–8° C, na tleh pri ognjišču je bilo za stopinjo ali dve hladneje kot na višini 1 m (Pleinerová 1986, 140–148). Pri tem Pleinerová opozarja na etnološke podatke, po katerih kmečkih hiš pozimi sploh niso ogrevali in so kurili samo za kuho (Pleinerová 1986, 152). Če k temu prištejemo še postopek priprave kvasa in peke kruha, ki traja vsaj 48 ur (4.2.2.3., 51–52), potem se znajdemo pred vprašanjem, kako so gospodinje v tistih razmerah pozimi sploh lahko spekle kvašeni kruh, saj je bilo tudi v hiši pogosto premrzlo, da bi kvas vzhajal. Zdi se, da so našle preprosto, a učinkovito rešitev. Ob zgodnjesevrednjeveških pečeh izkopavanja pogosto odkrijejo srednje velike lonce (*sl. 4.1*). Doslej je bil ta pojav še nepojasnilen. V luči pravkar povedanega pa te lonce lahko povsem smiselno razložimo kot posode za pripravljanje kvasa. Pogosto stojijo v jamici. V Ukrajini jih arheologi imenujejo "pepielova jamka", ker so napolnjene s pepelom (informacija Mihajla Filipčuka, Lviv). Ob topli peči in obdan s toplim pepelom je lonec lahko ves potreben čas vzdrževal dovolj visoko temperaturo, da je kvas vzhajal. Če ta razlaga drži, nam lonec ob ognjišču dokazuje pripravo kvašenega testa. (Pozneje je bilo mogoče ob analizi t. i. ljudske kuhinje to razlago še dopolniti. Glej *pogl. 3.*, 31–41)

4.3.2. VREME

Že malo močnejši dež onemogoči kuhanje. To pomeni, da nujno potrebujemo kakršno koli streho. Zato obstaja trdna povezava med ognjiščem za pripravo hrane in streho. Izjema so ognjišča za enkratno ali zelo občasno uporabo.

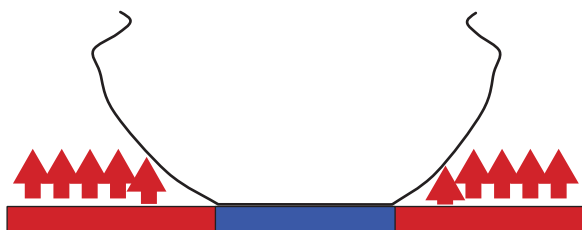
4.3.3. KUHINJSKO ORODJE IN PRIPOMOČKI

Gospodinja nedvomno ni mogla brez noža. Potrebnovala je tudi orodje za grabljenje in prelaganje žerjavice, slamo za čiščenje posode, zajemalko in kuhalnico, krpo za precejanje in odcejanje ter žrmlje s podlago za zbiranje moke v časih in razmerah, ko niso nosili zrnja mleti v mlin. Tnalo in sekira sta osnovna pripomočka pri vsakodnevem kurjenju ognja. Vse to ni odvisno od vrste ognjišča.



Sl. 4.90: Podstavek omogoča posodi ogrevanje tudi pod dnom.
Abb. 4.90: Der Untersatz ermöglicht eine Erwärmung des Gefäßbodens.

Podstavki za posode so potrebni na odprtem ognjišču, da je toplotni izkoristek žerjavice čim večji (sl. 4.90). Brez podstavka se namreč žerjavica pod posodo zaradi pomanjkanja kisika pogasi in ne oddaja več toplote (sl. 4.91).



Sl. 4.91: Posoda neposredno na tleh pogasi žerjavico in zmanjša ogrevalno površino.
Abb. 4.91: Ein unmittelbar auf den Boden gestellter Topf löscht die glühende Asche und verringert die Heizfläche.

4.3.4. POSODJE

Za pripravo zgoraj opisanih jedi bi gospodinja potrebovala: leseno posodo za mesenje in vzhajanje testa – nečke, vedro za vodo, solnico, večje in manjše glinene lonce, lonec za kvas, pekač s pokrovom, skledo s pokrovno skledo, glinen kotliček za sirjenje, pekvo, praznico, podnico, kovinsko ponev, leseno skledo. V resnici

potrebe po vsem tem hkrati ni bilo, saj so številne vrste posodja odvisne od vrste ognjišča in povsem določenih prehranjevalnih navad.

4.3.4.1. KOTLIČEK

Poskusi so pokazali, da je glinen kotliček mogoče uporabiti na več načinov. Kot visečo posodo za izdelavo sira in kot skledo, ki stoji na ognjišču. Izkušnje z zibanjem na palici (4.2.2.3., 53) so obrnile pozornost na morebitne sledove v ušesu zgodnesrednjeveškega kotlička iz Rateč. Tam je v zgornjem delu notranjega oboda v resnici dobro vidna sled obrabe, ki bi lahko nastala zaradi trenja ob palico (sl. 4.92). Kakšno je bilo dno vzorčnih zgodnesrednjeveških kotličkov, še ne vemo. Vendar ni moglo biti bistveno drugačno od rekonstrukcije. Tako je kotliček lahko držal največ 2 litra, kar je razmeroma majhna količina, iz katere je bilo mogoče narediti le za slabo dlan velik hlebec sira. Ob tedanji slabi mlečnosti živali moramo odšteti še mleko, ki so ga pili mladiči, in mleko, ki so ga svežega spili ljudje. Vprašanje je, kakšno je bilo razmerje med kravjim, ovčjim in kozjim mlekom. Ostanka za predelavo ni bilo veliko, zato je velikost kotlička očitno zadostovala. Majhna količina kaže na predelavo v okviru enega gospodinjstva ter na to, da so živino pasli v bližnji okolici kotlička. Sirjenje je možno samo na odprtem ognjišču ali brezakupolni peči.



Sl. 4.92: Rateče 43, Slovenija. Milan Sagadin je v zgodnesrednjeveški plasti odkril odlomek kotlička, kjer je v ušesu dobro vidna sled palice za obešanje.

Abb. 4.92: Rateče 43, Slowenien, Milan Sagadin entdeckte in einer frühmittelalterlichen Schicht das Fragment eines Kessels, in dessen Öse die Spuren eines Stabes zum Aufhängen gut erkennbar sind.

4.3.4.2. PEKAČ

Posoda je uporabna za peko močnatih jedi, vendar je za dobro pečen izdelek potrebno precej spretnosti pri kurjenju. Ker so pečeni hlebčki majhni, saj v najboljšem primeru zadoščajo le kot del enega obroka za eno osebo, bi morala ena gospodinja za celo družino peči več ur ali pa imeti na ognjišču več pekačev hkrati. Za to pa bi potrebovala ognjišče, ki bi zavzelo nekako tretjino tedanje hiše, kar ni verjetno. Morda je s spretnejšim kurjenjem in polaganjem tanjšega testa na že razbeljeno posodo mogoče hitrost peke bistveno povečati. Oblika pekača s pokrovom omogoča obračanje posode in peko po eni in drugi strani. Dolgotrajnost priprave dovolj velike količine hrane, ki zahteva stalno prisotnost gospodinje, govori za to, da so pekač uporabljali samo ob posebnih priložnostih, ko si je gospodinja za to lahko posebej vzela čas.

Izkazalo se je, da je velikost pekača prilagojena velikosti dlani (4.2.2.4., 56). Če to drži, potem se je ta odnos razvil v prostoru, ki ni poznal mize kot večje, ravne, čiste delovne in odlagalne površine. Zaradi majhnosti je uporaben v peči kot premična podlaga testenim izdelkom, na odprtem ognjišču ga je pripravneje nadomestiti z večjo posodo, kot sta pražnica ali podnica, ki ju tudi lažje segrevamo na ustreznem podstavku. Premična podlaga v peči omogoča, da pekovski izdelek spodaj ni umazan od pepela, in izravna neravna tla. Pekač s pokrovom je nesmiseln v kupolni peči. Slednja omogoča hkratno ogrevanje z vseh strani, pekač s pokrovom enako. Pokrov, ki ga zasujemo z žerjavico, daje toploto tudi od zgoraj. To je lastnost, ki jo potrebujemo na odprtem ognjišču ali v brezakupolni peči. Zato pokrov pekača izključuje kupolno peč.

4.3.4.3. PEKVA

Pekovsko učinkovita pekva je razmeroma nizka in samo za las večja od hlebca, ima raven strop in po možnosti še vsaj eno vodoravno rebro za zadrževanje žerjave. Tako ne potrebuje veliko žerjave in dobro segreva od zgoraj. Njena uporaba v kupolni peči je nesmiselna in zaradi velikosti manj verjetna tudi v brezakupolni peči. Običajna je uporaba na odprtem ognjišču.

4.3.4.4. PRAŽNICA

Pražnico lahko uporabljamo na različne načine. Na brezakupolni peči je najučinkovitejša pri sušenju žita, sadja in drugih plodov. Za pravo praženje mora stati dovolj nizko, kar je mogoče doseči na odprtem ognjišču. Njena groba izdelava omogoča, da jo postavimo neposredno

nad plamene in ni treba čakati na žerjavico. Poleg tega dobro akumulira toploto. Zaradi velikosti je izključena njena uporaba v kupolni peči.

4.3.4.5. PODNICA

Podnica je izdelana enako kot pražnica, vendar je uporabna predvsem kot pekač. Zdi se, da gre za specializirano posodo, ki so jo razvili prebivalci Balkana v zgodnjem srednjem veku (o tem več v posebni objavi). Na Slovenskem doslej arheološko še ni izpričana. Zaradi okrogle oblike ni primerna za postavljanje vrh brezakupolne peči in je prevelika za postavljanje v peč. Očitna je njena povezanost z odprtim ognjiščem (sl. 4.93).

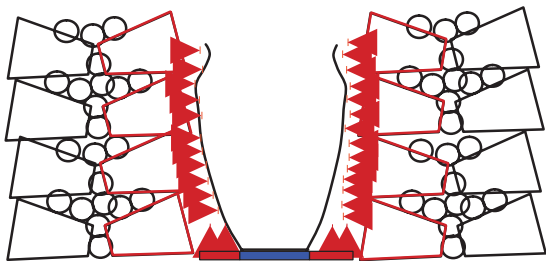


Sl. 4.93: Podnica in podložke na odprtem ognjišču. Muzej na Makedonija, Skopje, R Makedonija.

Abb. 4.93: Backwanne und Unterlage auf offener Herdstelle. Museum von Mazedonien, Skopje, Republik Mazedonien.

4.3.4.6. LONCI

Večji lonec s prostornino nekako do 7 l potrebujemo, če kuhamo za celo družino. Ob tem moramo imeti vsaj še en rezervni lonec. Manjši lončki do 1 l so primerni predvsem za kuhanje manjših količin vode in hrane. Uporabni bi bili tudi za razdeljevanje in uživanje osebnih obrokov jedi. Lonec srednje velikosti, 2–3 l, je bil potreben za pripravo kvasa. Razmeroma majhne zgodnesrednjeveške kupolne peči so imele premajhno ustje in notranjost, da bi vanje postavljali lonce. Pač pa se visok in ozek lonec odlično prilega notranjosti brezakupolne peči. Tako kar najbolje izkoristi toploto, ki jo oddajajo stene peči (sl. 4.94). Tako oblikovan lonec je manj učinkovit na odprtem ognjišču. Ker tam toplota prihaja samo od spodaj, je bolje, da je posoda nižja in s širokim trebuhom (sl. 4.90 in 4.91). Za odprto ognjišče so zato primernejše trebušaste posode.



Sl. 4.94: Lonec praškega tipa je posoda, ki je najbolj učinkovita v brezakupolni peči, kjer večina toplote prihaja od strani.

Abb. 4.94: Ein Topf vom Prager Typ ist ein Gefäß, welches in einem kuppellosen Ofen, wo die meiste Hitze von der Seite kommt, am effektivsten ist.

Globoki lonci, ki imajo premer vratu manjši od približno 30 cm, so neprimerni za hkratno zajemanje z žlicami, kar zelo omejuje možnost, da bi več ljudi hkrati jedlo iz istega lonca. Jed bi bilo treba bodisi pretresti v skledo bodisi jo razdeliti posameznikom v manjše posodice.

4.3.4.7. SKLEDA S POKROVNO SKLEDO

Če ima skleda pokrov, je v njej mogoče pripravljati različne dušene ali pečeno-dušene jedi. Gre za zelenjavne, mesne ali mesno-zelenjavne jedi. Brez pokrova je primerna za pripravo mokrih žgancev, manj pa za druge jedi iz žit, ker je večja možnost, da vsebina prekipi, kot pa v loncu, ki ima zožan vrat in še visoko ustje. S široko odprtino na vrhu omogoča, da iz nje hkrati zajema večje število ljudi. Omogoča običaj, da jedo iz skupne skleda. S pokrovom je uporabna tako na odprtem ognjišču kot v brezakupolni peči, v malo kupolno peč pa se ne da postaviti.

4.3.4.8. LESENO POSODJE

Brez lesenega posodja nekoč ni šlo. To zahteva že priprava testa, za kar potrebujemo *nečke*. Dovolj velike glinene je težko narediti, predvsem pa se testo tako opri me sten, da se ostanki ne dajo odstraniti, kar na gladki leseni površini ni problem.

Gospodinjstvo potrebuje stalno zalogo vode za kuhanje in pomivanje. Temu je bilo najverjetneje namenjeno *leseno vedro*, ki je ob enaki velikosti lažje od glinene posode in se pri zajemanju ali pri prenašanju ne razbije.

Težko si zamislimo kuhinjo brez osnovne začimbe – soli. Zanj potrebujemo *solnico*. Ker se sol na vlagi strdi,

si lažje predstavljamo njeno shranjevanje v leseni posodi s pokrovom kot v glineni, ki vpija in posreduje vlago. Tudi shranjevanje v govejem rogu bi bilo mogoče.

Glineno posodje je občutljivo na udarce in toplotne šoke. Pri pripravljanju jedi, kjer se temu ni mogoče izogniti ali tega ni mogoče ublažiti, si moramo zamisliti lesene posode. *Lesena skleda* nam lahko služi za pripravo suhih žgancev (4.2.2.8., 59, 60 in 4.2.2.9., 61–62) in kot posoda za skoraj vse.

Uporaba naštetega posodja je neodvisna od vrste ognjišča.

4.3.4.9. VPRAŠANJE KOVINSKE POSODE

Kovinske posode doslej nisem preskusil. Verjetno pa taka posoda pomeni številne prednosti. Je lažja, se ne razbije, postaviti jo je mogoče neposredno nad ogenj, kar pomeni manj goriva in krajši čas kuhanja, v njej lahko zaporedoma kuhamo zelo različne jedi, ne da bi to pomembno vplivalo na okus. Na primeru marmelade se je pokazalo, da bi jo bilo mogoče najbolje narediti v kovinski posodi ali glazirani glineni posodi, ker pa take na slovanskih ozemljih zgodnjega srednjega veka ni bilo, se tudi priprava marmelade v tistih časih ne zdi verjetna.

4.3.4.10. “MASTNO” SVETLEČA POVRŠINA POSODE

Taka površina pri glinenih posodah je očitno posledica njihove uporabe. V notranjščini gre najverjetneje za sled kuhanja škrobnate hrane, na zunanjšini bodisi za njene prelite ostanke, lahko pa tudi za katran. Verjetno bodo lahko dokončni odgovor dale kemične analize.

4.3.5. ČAS IN DELOVNI POSTOPKI

4.3.5.1. KRUH

Nedvomno najdaljši in najbolj zapleten postopek pri pripravi vsakdanje hrane (sem ne štejemo varjenja piva) je potreben za kruh iz kvašenega testa. Tudi če ne upoštevamo stopanja zrnja, ki v poskuse še ni bilo zajeto, je potrebnih precej delovnih korakov (*sl. 4.95*), ki trajajo vsaj tri dni. K prikazanim pripomočkom je treba prišteti tudi shrambo za zrnje in posodo za njegovo prenašanje. Če s to posodo ne zajemamo zrnja, potrebujemo še orodje za zajemanje. Seveda ne gre brez vedra z vodo, solnice s soljo in pripomočkov za ogenj ter strehe nad vsem tem.

| korak / Schritt | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---------------------------------|--|--|--|--|--|
| postopek / Vorgang | sušenje zrnja / Dörren der Körner | mletje / Mahlen | priprava kvasa / Hefe-aufbereitung | priprava testa in hlebca / Teig- und Laib-aufbereitung | peka / Backen |
| pripomoček / Hilfsmittel | kuhalnica + pražnica / Kochlöffel + Bratwanne | žrmlje s podlago, posoda za zrnje, posoda za moko / Mahlstein mit Unterlage, Gefäß für Körner, Gefäß für Mehl | posoda za kvas pri ognjišču / Hefegefäß bei Feuerstelle | nečke / Backtrog | žerjavica; pekva; pekač ali podnica + pekva; kupolna peč / Glut; Backglocke; Backteller oder Backwanne + Backglocke; Kuppelofen |

Sl. 4.95: Delovni postopki pri pripravi kvašenega kruha.

Abb. 4.95: Arbeitsschritte bei der Vorbereitung von Hefebrot.

4.3.5.1.1. NEKATERE RAZLIČICE POSTOPKA

Praženje zrnja v pražnici

Če zrnja v prvem koraku ne posušimo, ampak ga tudi že sprazhimo, lahko po drugem koraku, ko ga zmeljemo, s kuhanjem že končamo. Zadostuje, da moko zalijemo z vrelo vodo in jed – (suhi) žganci, je gotova. Več časa vzame kuhanje moke v kropu za mokre žgance. Ker je priprava suhih žgancev preprostejša in hitrejša, je verjetno, da je ta oblika žgancev starejša in prvotna. Tako razlago potrjuje že ime samo. Beseda "žganec" je izvedena iz glagola "žgati" (Snoj 1997, 761), žganja pa pri mokrih žgancih seveda ni. Pri suhih žgancih potrebujemo lonček za vodo in leseno skledo za žgance, pri mokrih zadošča lončena skleda ali kotliček.

Nekvašen kruh

Če se odpovemo kvasu, lahko izpustimo tretji korak in zelo skrbimo četrtega. Brez kvasa zadošča, da zmešamo moko in vodo v testo in se lahko takoj lotimo peke. V primerjavi z žganci so pečeni hlebčki primernejši za daljše skladiščenje in prenašanje. Ker so zelo tanki, jih z obračanjem lahko pečemo na vsaki dovolj vroči podlagi. V primerjavi s kvašenim kruhom ne potrebujemo posebnih pripomočkov, ki nam dovajajo toploto hkrati od vseh strani. Tudi to kaže, da je ta vrsta kruha starejša od kvašenega (glej poglavje 3.2.7.1., 35–36). Prav krušljivost je značilna za nekvašen kruh, ki ga zato lomimo in ne režemo kot kvašenega.

Peka kruha

Videli smo, da je kvašeni kruh mogoče peči na različne načine: v žerjavici (4.2.2.11., 62–63; 4.2.2.12., 63–64), pod pekvo (4.2.2.3., 51–52; 4.2.2.5., 57; 4.2.2.8., 58–61; 4.2.2.12., 63–64), v kupolni peči (4.2.1.2., 46–47).

Zdi se, da peka pod pekvo in v kupolni peči traja približno enako dolgo, v žerjavici pa malo dlje. Kupolna peč je že visoko specializiran pripomoček za peko kruha, kjer je za kuhanje potrebno uporabljati predpeček. Prednost te peči je manj pri kuhanju kot pri kurjenju, ogrevanju in verjetno tudi pri sušenju ter varstvu pred požarom.

4.3.5.2. PORABA ČASA IN GORIVA, PREDNOSTI IN OMEJITVE RAZLIČNIH KURIŠČ

Odrpno ognjišče

Ker na odrpitem ognjišču ni mogoče kuhati samo z žerjavico, ampak je treba tudi stalno kuriti (vendar ne preblizu glinenim posodam, da se ne poškodujejo), da sproti dobivamo žerjavico, nam 1 m² veliko ognjišče omogoča kuhati samo v eni posodi naenkrat. Poraba časa in goriva je pri kuhanju na odrpitem ognjišču nedvomno večja kot pri (brezkupolni in kupolni) peči, ki bolje kopiči in zadržuje toploto. Zato vanjo tudi ni treba tolikokrat nalagati drv kot na odrpno ognjišče. Porabo časa pri kuhi na odrpitem ognjišču lahko zmanjšamo s kurjenjem trdega lesa, ki da več toplote in gori dlje. V kupolni peči ne moremo siriti in poleti je bolj vroča kot odrpno ognjišče, ki se hitro ogreje in hitro shladi. Obe vrsti kurišč imata tako svoje prednosti kot tudi slabosti. Izbira je bila zato odvisna od podnebnih razmer, verjetno pa velikokrat tudi preprosto od tradicije. V nekaterih zgodnjeredneveških hišah sta bili odkriti dve kurišči: kupolna peč in odrpno ognjišče.

Brezkupolna peč

Oblika kurišča omogoča dobro gorenje ne glede na to, od kod piha veter. Poraba drv je nekajkrat manjša kot na odrpitem ognjišču. Kurišče je mogoče napol-

niti do vrha, nato se drva sama sesedajo. To ni mogoče v kupolni peči, v kateri pa s pripiranjem dostopa svežega zraka lahko vplivamo na hitrost dogorevanja. Ob primerni začetni količini trdih drv v brezakupolni peči dolaganje do konca kuhanja ni potrebno. Možno je torej pristaviti lonec in oditi na delo. Ob vrnitvi je jed kuhana. Ob primerni žerjavici je to možno tudi na odprtem ognjišču.

Kuhinjsko učinkovita brezakupolna peč mora imeti vsaj tako visok obod, da ni nižja od roba lonca, ki stoji na kurišču, saj samo tako v celoti ogreje lonec (*sl. 4.94*). Predpeček je primeren za gretje vode v loncu, ki ga postavimo tja, kar velja tudi za kupolno peč. Ozidje peči je bilo mogoče izkoristiti tudi za ogrevanje vode s pepelom v manjših lončkih. Tam se je voda segrela toliko, da se je že vidno kadila.

Po koncu večurnega kurjenja tudi zunanji obod peči ni bil več povsem mrzel. V zaprtem prostoru bi bilo torej peč mogoče v celoti segreti v enem dnevu. Predvideti je mogoče, da bi trajalo nekaj ur, preden bi se spet shladila. – Žerjavica v kurišču pogori do konca, naslednji dan je bilo treba ogenj zakuriti na novo. Da bi zdržala dlje, bi jo bilo treba zagrebsti pod pepel.

Če kurimo pred vhodom v peč, ko v njej stoji lonec, se peč zadaj shladi, če kurimo zadaj, mora stati posoda že skoraj zunaj peči.

4.3.6. ODNOSI

Kaj se povezuje:

ognjišče zahteva streho

ognjišče zahteva tnalo in sekiro

kuhanje zahteva nož, kuhalnico, zajemalko

kuhanje zahteva vedro z vodo
kuhanje v loncu zahteva posodo za razdeljevanje obroka

moka zahteva žrmlje

kvas zahteva posodo ob ognjišču

mesenje testa zahteva leseno posodo

sol zahteva leseno posodo

sirjenje zahteva kotliček in odprto ognjišče ali brezakupolno peč

podstavki posod so povezani z odprtim ognjiščem

pekva je povezana z odprtim ognjiščem

podnica je povezana z odprtim ognjiščem

pekač je povezan s prostorom brez mize

vitki in visoki lonci so povezani z brezakupolno pečjo
trebušasti in nizki lonci so povezani z odprtim ognjiščem.

Kaj se izključuje:

pokrov pekača izključuje kupolno peč

pražnica izključuje kupolno peč

pekva izključuje kupolno peč

skleda s pokrovom izključuje kupolno peč.

Trdnejši sestavi:

odprto ognjišče + kotliček, pekva, skleda s pokrovom
brezakupolna peč + pražnica, visoki in vitki lonci
kuhinjsko kurišče + žrmlje, posode, kuhalnice/zajemalke, vedro z vodo, tnalo in sekira, streha.

Našteti odnosi so povzetek izkušenj poizkusov. Povzetek je namenjen hitri informaciji, ki je lahko koristna pri razumevanju arheoloških ostankov. Pozoren bralec bo lahko v skladu s svojimi opažanji seznam še razširil.

5. ŽIVILA

O poljedelstvu v času Praslovanov pričajo skupne besede: rataj, oranje, ralo, plug, lemež, leha, greda, ogon, brazda, sejanje, jarina, ozimina, brana, motika, žetev, srp, snop, vile, stog, mlatev, cep, slama (Sumcov 1996, 168–169). Kažejo na dobro poznavanje ornega poljedelstva.

V nadaljevanju so predstavljena samo tista živila vsakdanje prehrane, ki so jim nekoč namenjali največ pozornosti.

5.1. ŽITA

5.1.1. PIRA, PŠENICA

V obdobju pred prvo svetovno vojno je bil na Slovenskem pridelek pira 0,5 t/ha. Za setev potrebujemo 160 do 250 kg plevnatega semena na hektar. Setvena količina pri ozimni pšenici znaša od 150 do 310 kg na hektar. V primerjavi z navadno pšenico je pridelek pira manjši. Iz plev izluščeno zrnje ima 60 do 79 % mase plevnatega pridelka.

Pri navadni pšenici zrelo zrno zlahka izpade iz plev. Zrno pira pa tudi po mlačvi ostane plevnato. Mladi posevek pira prenese mraz tudi pod -20°C in debelo snežno odejo, zato uspeva do nadmorske višine 1.200 m. Navadna pšenica dobro uspeva na težkih tleh, piri ustrezajo tako težka kot tudi lažja, plitva in gruščnata tla. Manj ugodne rastne razmere povečujejo njeno odpornost proti boleznim in škodljivcem. Prenese večje količine padavin in je odporna proti suši. Dozori konec julija oz. v začetku avgusta. Med praviimi žiti ima pira tudi najmanj potrebo po vlagi.

Po vsebnosti beljakovin spada pira v sam vrh med žiti, saj jih vsebuje 14 do 19 %, kar je precej več kot v zr-

nju navadne pšenice (od 8 do 14 %). Namočena ali kuhana pirina zrna postanejo sluzasta, sluz pa je koristna za razstrupljanje organizma. V primerjavi s celimi zrnji ima nakaljeno pšenično zrnje večjo vitaminsko vrednost in je lažje prebavljivo (Kocjan Ačko 1997; Kocjan Ačko 1999, 13–24; Kocjan Ačko 2007, 6). Zrnje jare pšenice ima več lepka kot zrnje ozimne in je zato zelo primerno za peko (Thanheiser, Walter 2003, 183–184).

V Švici in Franciji pravijo piri zeleno zrnje, ker jo žanjejo v mlečni zrelosti, ko je klasje še zeleno. Zrnje posušijo pri temperaturah 100°C do 150°C . Zaradi hitre izgube vode zrnje otrdi, zelena barva pa ostane (Kocjan Ačko 1998, 100).

Pred desetletji so v Policah na Tolminskem (Slovenija) pridelali do 100 mernikov (= 2,5 t) pšenice na hektar. Za seme so porabili manj kot 100 kg na hektar.

5.1.2. JEČMEN

Setvena količina pri ozimnem ječmenu znaša 150 do 220 kg/ha (Kocjan Ačko 2007, 6).

Ječmen je med vsemi praviimi žiti najodpornejši proti mrazu, zato ga najdemo visoko v gorah do nadmorske višine 5.000 m (Kocjan Ačko 1998, 100).

Uspeva na takih tleh kot pšenica. Ima malo lepka, zato ga le redko uporabljajo za peko. Uporaben je za kaše, pivski slad, živinsko krmo (Thanheiser, Walter 2003, 183–184).

5.1.3. RŽ

Povprečen pridelek je bil nekoč največ 1 t/ha. Za setev potrebujemo 120 kg do 200 kg semena na hektar.

Rž uspeva vse do nadmorske višine 2.000 m. Dobro uspeva tudi na revnih, peščenih tleh, najbolje pa na peščeno-ilovnatih. Od vseh pravih žit potrebuje za kalitev najmanj toplote, kali že pri 1° C do 2° C. Med vsemi ozimnimi žiti najlaže prenese nizke temperature, celo do -35° C. Sama prispeva k zatiranju plevelov. Pri mlačvi zrno izpade iz plev.

Rženi rožiček je značilna bolezen rženega klasa. Zastrupitev z moko, v kateri so bili zmleti rožički, nastopi, ker se v telesu kopiči alkaloid ergotamin, ki povzroča zožitev žilnih sten, krčenje mišic, odmiranje okončin ob bolečinah, vse do napadov blaznosti. Rž je sicer med vsemi žiti najmanj občutljiva za bolezen. Tudi več let zaporedoma jo je mogoče sejati na isti njivi, ne da bi se pridelek občutno zmanjšal.

V primerjavi s pšeničnim kruhom je rženi bolj hranljiv, vendar slabše prebavljiv. Ržen hlebec je po videzu bolj zbit, a dolgo ostane svež (Kocjan Ačko 1999, 33–45; Zemljčič 2007, 8). Rž vsebuje veliko lepka in je zato zelo primerna za testo (Thanheiser, Walter 2003, 183–184).

5.1.4. SORŽICA,

mešani posevek pšenice in rži

Povprečni pridelek ni nikoli dosegel 1 t/ha.

V preteklosti so kmetje pridelovali rž za zrnje v mešanici s pšenico, kar so imenovali soržica. Rž je varovala pšenico pred glivičnimi boleznimi, prisotnost pšenice pa je preprečila okužbe s trosi rženega rožička. Skupaj so ju sejali, želi in mleli v zmesno moko.

Soržični kruh je ostal dolgo svež (Kocjan Ačko 1999, 43). Beseda za zmes pšenice in rži je splošno znana v slovanskih jezikih (Furlan 1995d, 292–293).

5.1.5. OVES

Povprečni pridelek v drugi polovici 19. st. je bil do 1 t/ha. Za seme je potrebno 150 kg do 180 kg semena na hektar, pri ozimni setvi pa še 10 % več.

Oves uspeva tudi tam, kjer podnebne razmere ne dopuščajo drugih pravih žit. V Alpah uspeva do nadmorske višine 1.800 m. Oves je rastlina dolgega dne, kar pomeni, da cveti, ko se dan daljša. Ustrezajo mu rodovitna, težka in rahlo kislata tla. Z manj škode kot druga žita prenese slabše rastne razmere. Pozna setev pridelek prepolovi. Oves je občutljiv za sušo. Zrnje zori neenakomerno.

Oves so želi na prehodu iz voščene v polno zrelost, zato so imeli težave z dosuševanjem. Planinski oves zori počasneje, zato je njegova slama močnejša. Zrnje ima dvakrat do trikrat več maščob (5 do 7 %) od drugih pravih žit.

Ovsena moka ne vsebuje beljakovin lepka (glutena). Kruh je črn, težak in suh. V ovsenih kosmičih je škrob preoblikovan v dekstrin, zato so lahko prebavljivo živilo (Kocjan Ačko 1998, 102; Kocjan Ačko 1999, 51–64).

5.1.6. PROSO

Povprečni pridelek v drugi polovici 19. st. je bil 0,5 t/ha (lastni poskus je dal pridelek 2,9 t/ha glej: 4.2.6.). Za seme je potrebno 15 do 25 kg semena na hektar. Pri večji količini semena bo posevek pregost, proso poleglo, pridelek manjši, zrnje pa drobnejše.

Proso slabo raste na peščenih, prodnatih in izrazito kislih tleh. Ker je rastlina kratkega dne, cveti takrat, ko se dan krajša. Mlade rastline uniči slana in temperature pod 0° C. Pač pa je proso izredno odporno na visoke temperature, tudi več kot 38° C. Med vsemi žiti porabi najmanj vode. V toplejših območjih ga lahko sejemo kot strnišnico po spravi glavne poljščine in v istem letu dobimo še en pridelek. V poštevek pride setev za ozimnim ječmenom, ki ga pospravimo zadnji teden junija. Proso ima sicer kratko rastno dobo 2 do 3 mesece, vendar pri poznejši setvi ne dozori popolnoma. Zrnje dozori prej kot slama, zato so proso želi v voščeni zrelosti, še preden je povsem dozorelo. To je bilo večinoma prve dni septembra. Zrnje je treba dosušiti. Kalivost se začne po dveh letih zmanjševati.

Prosu je na njivi jeseni sledila pšenica. Pleveli so močno ogrožali posevek, zato so ga enkrat ali dvakrat okopali z motiko ali pa so ženske po kolenih oplele njivo. Ko pa je proso dovolj gosto, začne samo prekrivati plevela. Najhujši škodljivci so ptice, zlasti vrabci.

Večino moknate notranjosti zrna izpolnjujeta škrob (okoli 72 %) in sladkor. Vsaj en tedenski obrok, v katerem je tudi proso, preprečuje razvoj gnilobnih bakterij, čisti črevesje in razstruplja telo. Kruh iz prosa je suh in drobljiv (Kocjan, Ačko 1999, 67–79). Tak je zaradi tega, ker ima proso zelo malo lepka, zato je neprimerno za peko, ker testo ne vzhaja. Uporabljali so ga za kaše in enolončnice, za pivski slad in pičo (Thanheiser, Walter 2003, 183–184).

V bližini Karlovca na Hrvaškem so nekoč sejali največ prosa, ker je rabilo manj nege kot pšenica in je bolje rodilo (Kašpar 1984, 208). Njegova posebna prednost nekoč ni bila toliko njegova kratka vegetacijska doba kolikor bolj dejstvo, da uspeva v plitvi zemlji in ne zahteva globlje obdelave njive. Na Slovenskem je začelo proso izgubljati pomen zlasti po uvedbi triletnega kolobarjenja, odkar so ga mogli sejati predvsem kot strnišni posevek za ozimnim žitom (Valenčič 1970, 253).

Po opisu bizantinskega cesarja Mavrikija je bil v 6. st. glavni pridelek Slovanov proso (Niederle 1911, 28).

Odpornost proti suši in vročini je bila zagotovo prednost prosa v celinskem podnebju za Karpati. In odlično se je ujelo s soho, posebnim dvozobim ornim orodjem za plitvo obdelavo zemlje, ki se je pri vzhodnih Slovanih ohranilo do novejših časov. Še zlasti je bilo primerno za požganice (prim.: Pleterski 1987, 272–278). Tudi paleobotanične raziskave ukrajinskih zgodnesrednjeveških najdišč kažejo prevlado prosa (Paškevič, Petrašenko 1982; Paškevič 1998).

Podobno poudarja tudi Maria Dembińska, da je bilo proso zelo prilagodljivo na požigalniško poljedelstvo srednjeveške Poljske in je bilo ključna sestavina vsakodnevne prehrane vse do uvedbe krompirja od konca 17. stoletja (Dembińska 1999, 20). Prav proso je ločevalo poljsko kuhinjo od zahodne. Arheologi so v zgodnesrednjeveških najdiščih odkrili mnogo vrst prosa na Poljskem. Ker je proso od vseh žit, ki rastejo na Poljskem, najzahtevnejše, kar zadeva zemljo in podnebne pogoje, je po mnenju Dembińske edina logična razlaga priljubljenosti prosa na Poljskem kulturna. Proso so morali prinesiti s seboj najbolj zgodnji Slovani (Dembińska 1999, 103–104). Če ta razlaga drži, je bilo proso tako neločljiv del kuhinjske kulture Slovanov, da so ga gojili povsod, kamor so prišli.

Glede na priporočeno količino semen za žetev ga zaradi drobnega zrnja potrebujemo kar desetkrat manj kot pri drugih žitih, kar pomeni, da ga za zasaditev 1 ha lahko shranimo v enem samem velikem loncu.

5.2. SIR, MLEČNOST IN VELIKOST ČREDE

5.2.1. KRAVE

Kravice buše v Krivem Putu na severnem Velebitu (Hrvaška) so v polpreteklem obdobju dajale do pet litrov mleka (Jurković 2004, 197). Deset litrov mleka da kilogram sira (Jurković 2004, 198).

5.2.2. OVCE

Za količino sira, ki ga da ena ovca, navaja Sergij Vilfan primer z Vodiške gore v Čičariji (Istra). Tam je bilo 1570. leta določeno "mleko ene noči". – V eni noči (najbrž v začetku molže) je namreč imel zemljiški gospod pravico do vsega namolzenega mleka, iz katerega so mu napravili sir. Na Vodiški gori se je paslo približno 800 glav drobnice in molža ene noči je dala dva hleba sira ali približno 50 librc sira, to je kakih 15 kg. Ta podatek kaže, da so bile živali razmeroma slabe mlekarice. Razen gore je bila pri Vodicah tudi velika gmajna, na katero so prav tako sprejemali tujo živino na pašo, pri

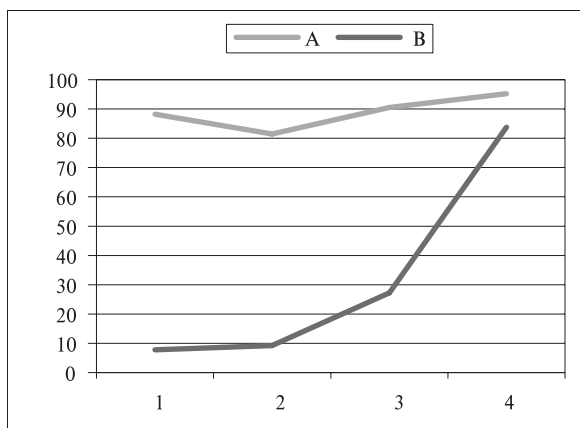
čemmer so računali na hubo dva kornarja, to je 80 glav (Vilfan 1957, 70). Na glavo je torej prišlo 18,75 g sira pri eni molži oziroma 37,5 g na dan ob običajnih dveh (Smerdel 1989, 81) molžah. Pri tem je treba upoštevati, da je bila mlečnost na začetku pašne sezone, ko je zemljiški gospod dobil svoje, največja in je nato vedno bolj upadala (Vilfan 1957, 81–82). Po pripovedovanju domačinov daje ovca v najboljšem primeru liter mleka na dan ali v času treh mesecev molže največ 40 litrov mleka. Za kilogram svežega sira je treba kakih 6–7 litrov ovčjega mleka. To se dokaj ujema tudi z drugo trditvijo, da daje ovca slabšemu ovčarju dobre 4 kilograme sira na leto, izurjenemu pa tudi do 8 kilogramov (Vilfan 1957, 84). S to zadnjo mero se ujema tudi količina sira pri ovcah Sušačkega kotarja v Hrvaškem primorju leta 1936, kjer je bilo potrebnih 5 litrov mleka za 1 kg sira (Zdanovski 1994, 258). Tudi povprečna mlečnost ovce na Valaškem (R Češka) je bila tolikšna, da je dala v eni pašni sezoni 5 kg sira (Štika 1997, 13).

Če vzamemo kot povprečno razmerje 6 l mleka za 1 kg sira in povprečno 5 kg sira na ovco v 120 dneh molznega obdobja, to pomeni 30 l mleka na ovco. Na dan torej 0,24 l mleka oziroma 41,6 g sira. Kar je le malenkost več, kot so dajale ovce 1570 na Vodiški gori.

5.2.3. ČREDA

Sergij Vilfan (1957, 86) je objavil podatke iz leta 1627 za vasi med Trstom in Čičarijo (*sl. 5.1*). Delež ovac v številu živine (poleg konj in goveda) je od 50 % v Gročani do 96,6 % v Vodicah. Razumljivo je, da je tudi število ovac na gospodarstvo potem različno, od 2,5 v Gročani do 86,9 v Vodicah. Seveda pa je bilo število ovac odvisno predvsem od tega, koliko je gospodarstvo posameznih krajev slonelo tudi na drugih dejavnostih in ne samo na ovčereji kot v Čičariji. Vilfan je vasi razdelil na štiri skupine glede na njihovo lego: v obmorski nižini – 1, na bregu – 2, pod Slavnikom – 3, na Čičariji – 4.

Delež drobnice je pri vseh zelo visok, zelo velike pa so razlike v številu glav drobnice na posamezno gospodarstvo, od manj kot 7–9 v nižini do 27 na pobočjih Slavnika in skoraj 84 na gorski planoti Čičarije. Temu lahko dodamo podatke iz l. 1830 za gorenjske katastrske občine Predoslje, Kokrica in Kokra (Kačičnik-Gabrič 2004, 177–178). Tudi če predpostavimo, da so bili gostači tedaj brez svoje živine in število živali delimo s številom bivališč in ne večjim številom družin, so rezultati precej porazni. V Predosljah in Kokrici so imeli manj kot eno kravo na hišo in manj kot četrtno ovce. V Kokri je prišla ena krava na hišo in 21,7 ovce, ki so tam sicer predstavljale 78,8 % vse živine. To je pač tudi odraz tedanje gorenjske živinoreje. Živali so bile majhne,



Sl. 5.1: Drobnila v vaseh med Trstom in Čičarijo 1627: v obmorski nižini – 1, na bregu – 2, pod Slavnikom – 3, na Čičariji – 4. A – delež drobnice v celotnem številu živine, B – povprečno število glav drobnice na posamezno gospodarstvo (vir podatkov: Vilfan 1957, 86).

Abb. 5.1: Kleinvieh in den Dörfern zwischen Triest und der Karstlandschaft Čičarija 1627: in der Küstenebene – 1, am Hang – 2, am Fuße des Slavnik – 3, in der Čičarija – 4. A – Anteil von Kleinvieh an der Viehgesamtheit, B – durchschnittliche Zahl von Kleinvieh pro Einzelwirtschaft (Datenquelle: Vilfan 1957, 86).

mršave in slabotne, v primerjavi s sosednjimi območji je imelo gorenjsko govedo nizko vrednost (Kačičnik-Gabrič 2004, 178).

Struški Drimkol v zahodni Makedoniji je hribovska vas. Tam je imela nekoč vsaka družina nekaj deset ovac. Vlasi, ki so bili živinorejci, pa po nekaj sto. Družine so imele še eno ali dve kravi, koze so bile redkost. Pravoslavni Makedonci so imeli še eno ali dve svinji na družino, ki so ju zaklali pozno jeseni (Mirčevska 1997, 146). Na Ovčem Polu v Makedoniji do nedavna skorajda ni bilo družin, ki ne bi imele vsaj 20 ovac ali 5–6 krav ali vsaj nekaj koz (Stojanovska 1997, 438). Na vsetinskem gospodstvu na Valaškem (R Češka) je l. 1666 prišlo v povprečju na eno družino osem glav govedi. Število se je pozneje zniževalo. Na istem ozemlju se je do l. 1900 znižalo na tri glave. Po vseh poročilih je bila živina v preteklosti nizke rasti, šibka in z zelo majhno mlečnostjo. Leta 1666 so gojili na vsetinskem gospodstvu osemkrat manj prašičev, kot je bilo krav (kar da 1 prašiča na družino). Do druge polovice 19. st. se je to število podvojilo (Štika 1997, 11–12).

5.2.4. ČREDA DOMAČIJE NA ZGODNJSREDNJEVEŠKI PRISTAVI

Pristava leži v nižini in dolini, poljedelstvo je bilo nedvomno pomemben vir preživljanja. Zato na Pristavi

ni verjetna gorska velikost črede (glej zgoraj). Tudi čreda 20–30 ovac na domačijo je manj verjetna kot čredica do 10 ovac. Ostanke kosti sicer prepričljivo kažejo gojenje drobnice, svinj in goveda, pri čemer prevladujejo kosti goveda, najmanj pa je ostankov svinj (glej: Toškan, Dirjec 2008, 140–142). Seveda nam ti kostni ostanki ne morejo sporočiti velikosti črede.

Glineni pristavski kotliček (sl. 1.4: 11) pa nam vendarle da neko izhodišče za nadaljnje sklepanje. Kot kaže arheologija poskusov (4.2.2.3., 55), je bil kotliček prvenstveno namenjen sirjenju. Njegovo prostornino je mogoče rekonstruirati in bi znašala približno 3 l. To je količina, ki govori za sirjenje v okviru posamezne domačije. Tako se je npr. na Veliki planini nad Kamnikom (Slovenija) obdržalo vse do danes. Koliko molznih živali je bilo potrebnih, da so napolnili kotliček? Pri tem moramo zgornje podatke o dnevni količini mleka prepoloviti, saj so živali molzli zjutraj in zvečer. Ob tedanji slabi mlečnosti bi morali pomolsti vsaj dve kravi ali pa vsaj 27 ovac. Ali pa eno kravo in 14 ovac. Kostni ostanki kažejo, da so imeli za mleko krave, ovce pa za meso in volno. Poleg tega so gojili tudi koze (Toškan, Dirjec 2008, 142–143), ki so prav tako dajale mleko. Če k temu prištejemo še mlade in jalove živali ter enega ali dva prašiča, verjetno nismo daleč od možnih velikosti in sestave črede ene domačije.

5.3. DNEVNA IN LETNA PORABA ŽIVIL

Tudi tokrat nas zanima poraba kmečke družine, ki se je prehranjevala prvenstveno s tem, kar je pridelala sama.

Zelo dober pregled porabe živil v letih 1843–1845 obstaja za Valaško (R Češka). Razmerja posameznih žit so zelo različna. Spreminjajo se od primera do primera. Gre za pšenico, rž, ječmen, oves, ajdo, proso. Če jih seštejemo, dobimo od 1,98 do 8,26 kg dnevne porabe za sedemčlansko družino odraslih, v povprečju 5,29 kg. Temu je treba dodati še krompir od 6,2 do 8,61 kg tam, kjer ga niso dajali tudi živini, ali v povprečju 7,78 kg dnevno. Opazno je, da so pojedli več krompirja tam, kjer so porabili manj žit. Zdi se, da je krompir vsaj količinsko nadomestil žito. Če upoštevamo družine, ki s krompirjem niso krmile živali in tudi sicer niso bile požrešne, so vse porabile skupno po 11 kg krompirja in žita dnevno.

Ob tem je bila velika tudi poraba zelja, v povprečju 2,3 glave ali 3,62 l (kislega zelja) dnevno. Dnevna poraba mleka je bila 4,26 l in eno slabo jajce.

Poraba vseh drugih živil je bila tako majhna, da jo je bolje predstaviti na letni ravni. Letna poraba mesa (svinjskega, govejega, bravine) je bila od 11 do 112 kg

in očitno odvisna od premožnosti. Ta se je še bolj pokazala pri uporabi zabele (slanine, svinjske masti, loja, masla, konopljenega olja), kjer je bila poraba med skoraj simbolnimi 16 kg in bolj opaznimi 170 kg (Štika 1997, 28–29, in tabela prav tam). Dnevna poraba krompirja in žit na osebo je bila torej 1,57 kg. Ker pa je krompir manj izdaten, bi bila količina nedvomno manjša, če bi šlo samo za žito.

V Policah na Tolminskem (Slovenija) je 4-članska družina pred desetletji porabila letno 500 kg pšenice in manj kot 250 kg ajde. To je približno 0,5 kg semena dnevno na osebo.

V Dolščakah na Dolenjskem (Slovenija) je bila pred desetletji količina porabljenega semena za 7-člansko družino na leto naslednja (mernik = 25 kg): 35–40 mernikov pšenice, 12–15 mernikov ječmena (tudi za krmo živali), 40–50 mernikov koruze (tudi za krmo), 22–28 mernikov ovsa (tudi za krmo), 7–10 mernikov fižola (glej *pogl. 10*, 112). Če odštejemo polovico ječmena in tri četrtine koruze in ovsa za krmo, bi za ljudi ostalo letno okrog 71 mernikov ali 1.775 kg. To znese približno 0,69 kg dnevno na osebo.

Količnik za pretvarjanje l v kg.

Tine Jarc je na podlagi preračunavanja različnih mer in posod izračunal, da je znašal 1 tovor (kar je nesla tovarna žival) žita 166 l ali približno 132,8 kg (Jarc 2004, 164). To da količnik $1\text{ kg} = 1,25\text{ l}$. Lastno merjenje zrnja, ki sem ga kupil v trgovini in je bilo dobro oluščeno, je dalo naslednja razmerja: 1 kg ječmena = 1,15 l, 1 kg pšenice = 1,18 l, 1 kg prosa = 1,2 l. Med različnimi vrstami torej ni bistvenih razlik. Izjema je oves, ki je pri isti prostornini celo do polovice lažji od pšenice (Valenčič 1970, 254). Ker imamo v starejšem času opraviti s slabše očiščenim zrnjem, je za tisti čas Jarčev pretvornik zagotovo primernejši. Torej $1\text{ l} = 0,8\text{ kg žita}$.

L. 1487 je Paolo Santonino opisal letno količino prehrane na domovanju savinjskega arhidiakona (glej: *pogl. 2.5*, 26–27). Preračunano povprečno na eno osebo je vsakdo pojedel slabo tretjino vola, nekaj manj kot pol-drugo ovco ali kostruna, dobro tretjino prašiča, eno gos, 6 kokoši ali kopunov ali piščancev, 209 litrov žita in vse zalil s 340 litri vina. To pomeni, tudi če upoštevamo manjšo velikost tedanjih živali, vsaj pol kilograma mesa dnevno, skoraj liter vina in 0,46 kg žita. Jedilnik je izrazito bogataški. To dokazuje izjemna količina mesa, tudi če ne bi vedeli, da gre za visokega cerkvenega dostojanstvenika. Da so zato kazali manj zanimanja za jedi iz žit, je razumljivo.

Za vzhodne Alpe imamo podatek iz okoli leta 1000 o letni oskrbi dveh odraslih moških z 19 modiji semena žit (rž, pšenica, proso). Ob tem so jima bili na voljo še prašički, sir, zelenjava, vino in pivo (Kos 1906, Št. 536). Žal ne vemo, koliko je držal modij, ki ga omenja listina. Makarovič domneva, da bi šlo lahko za enega visokosrednjeveških modijev, ki so običajno obsegali okoli 120 l (Makarovič 1985, 97). To bi zneslo na dan malo verjetnih 2,5 kg na osebo. Zato je misliti na manjši obseg modija ali pa gre za obilje, ki je priti-kalo bogatašem.

Težki fizični delavci na rimskih posestvih so v 2. st. pr. n. št. dobivali letno okrog 450 l pšenice (Hirschfelder 2001, 81), kar znese približno 1 kg na dan. Okrog 2000 pr. n. št. so v Egiptu dobivali otroci do 5 let starosti približno 10 l ječmena mesečno. Odrasli možje so dobili mesečno 40 do 60 l ječmena, starci manj, ženske samo polovično količino. To torej za odraslega moškega pomeni povprečno 1,33 kg dnevno (Hirschfelder 2001, 40).

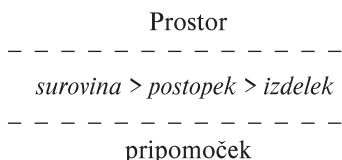
Če primerjamo vse izračune, potem je zelo verjetno, da so v razmerah, kjer so bila temelj prehrane žita in kjer ni bilo pomanjkanja, moški pojedli na dan 1 kg zrnja, majhni otroci 0,2 kg, ženske 0,5 kg. V družini, ki je imela npr. tri odrasle moške (očeta in dva sinova), dve ženski (mater in hčer) ter dva majhna otroka, je morala gospodinja dnevno pripraviti 4,4 kg zrnja. Če je kuhala kašo, kjer ni odpadka, bi iz te količine nastalo nekako 15–20 l kaše (glej še: 6.3.3., 94–95; 7.1., 99; 8., 101–102). Izkušene gospodinjice namreč pri kuhanju kaše priporočajo razmerje med zrnjem in vodo približno 1 : 4.

5.4. ARHEOLOŠKI OSTANKI SEMEN

Trenutno je objavljeno eno samo zgodnjersrednjeveško najdišče z območja jugovzhodnih Alp, na katerem so se ohranili ostanki semen. To je odpadna jama iz Enzelsdorfa na južnem robu graškega polja na avstrijskem Štajerskem, ki je nastala v 10. st. ali prvi polovici 11. st., kot kaže analiza oglja C14 in obravnava njene lončnine (Gutjahr 2003, 171). Vsebovala je številna semena, predvsem žit. Med določljivimi semeni prevladujejo rž, pšenica in proso, zastopan pa je tudi ječmen (Thanheiser, Walter 2003, 183–184). V jami je bilo tudi seme stročnic – graha, boba, grahorja, ter orehov, lešnikov, robidnic, malin in breskev (Thanheiser, Walter 2003, 185–187).

6. POSTOPKI IN POVEZAVE

V prejšnjih poglavjih smo iskali posamezne postopke v kuhinjski kulturi, ki so jih ohranile posamezne vrste virov. V nadaljevanju jih bomo poenotili, postavili v prostor in z njimi povezali stvarne pripomočke, ki jih odkriva tudi arheologija.



Sl. 6.1: Shema analitskega sistema.

Abb. 6.1: Schema des analytischen Systems.

Osnovni obrazec (*sl. 6.1*), v katerega bomo vstavljali podatke, je sestavljen iz trodelnega jedra, ki predstavlja predelavo surovin (živil) s pomočjo (kuhinjskega) postopka v končni izdelek (jed). Vse to se odvija v nekem prostoru (večinoma kuhinjskem) iz z nekimi pripomočki (orodja, posodje, ognjišča). Na ta način je mogoče povzeti skupne sestavine kuhinjske kulture slovanskih ozemelj (*pogl. 3.*, 31–41), ki se nanašajo na predelavo močnatih zrn.

Pred nami je podoba, ki kaže povsem razvite in raznolike kuharske postopke, ki pa v sebi nosijo jasne sledove celotne zgodovine kuhinjske predelave žitnega zrnja. Očitno je, da se je sistem razvil korak za korakom, z dodajanjem novih postopkov, od katerih je bil najverjetneje najmlajši peka kvašenega kruha – hleba (*3.2.8. Hleb*, 38). Najpreprostejša je prga, pri kateri gre samo za praženje zrnja, ki je možno celo brez vsake posode. Podobno preprosta je kaša, ki pa je ni brez posode, v kateri se kuha.

Naslednji razvojni korak je bila ugotovitev, da zdrobljena zrna dajejo surovino za nadaljnje kuhinjske izdelke. Morda so sprva samo posnemali delovanje zob, da bi pomagali brez zobim ustom. Če zmešamo zdrob in vodo, dobimo testo, ki pa je prav tako že užitno, še posebno, če so bila zrna že nekoliko prepražena (*4.2.2.9.*, 61–62). Če pa ga še nekoliko pokuhamo, dobimo že močnik, če ga spečemo, kruh. In če na mešanico moke in vode pozabimo, začne fermentirati (podobno že Sumcov 1996, 175), kar odpre vrsto nadaljnjih možnosti. Lahko delamo pijačo, kot je kislica, pečemo kvašen kruh – hleb. In ko želimo trd kruh zmehčati z vodo, dobimo polevko. Če pozabimo tudi na to, dobimo kvas. Vzporedno s tem se je razvilo spoznanje, da je pravkar skaljeno zrnje sladko in ga je bilo potem mogoče uporabljati na vse zgornje načine in jih nazadnje sestaviti v že povsem moderno pivo.

Stari Slovani so torej poznali vse temeljne postopke: kaljenje žita, praženje in drobljenje zrn, izdelavo testa, fermentiranje, kuhanje in pečenje. In prav tako so jih gospodinje znale ustvarjalno kombinirati.

6.1. POSTOPEK HLEBA, KVAŠENEGA KRUHA

Povezave med prostorom, postopkom in pripomočki si je najbolje ogledati na primeru peke kvašenega kruha, ki jo sestavlja dolga veriga temeljnih postopkov in zahteva zato največ prostora in pripomočkov. Vse druge kuhinjske izdelke je mogoče izdelati v istem prostoru in z istimi pripomočki. Pomembno je, da smo neodvisno, v treh ločenih analitičnih postopkih prišli do istega rezultata postopka peke kvašenega kruha (primerjaj *slike: 4.91, pogl. 6.2.*, 90–91 in *6.3.*, 91–97).

| surovina | postopek | | | | | | | izdelek |
|-----------------------|-----------|------------|------------|---------------|-------------|---------------|---------------|----------------------|
| nezrelo zrnje žitaric | praženje* | | | | | | | <i>prga</i> |
| zrnje žitaric | kuhanje | (peka) | | | | | | <i>kaša</i> |
| zrnje žitaric | kuhanje | praženje | drobljenje | | | | | <i>tlakno</i> |
| tlakno | | | | fermentiranje | (kuhanje) | | | <i>kiselica</i> |
| tlakno | | | | kuhanje | | | | <i>močnik</i> |
| zrnje žitaric | praženje | drobljenje | (testo) | | | | | |
| zrnje žitaric | praženje | drobljenje | testo | peka | | | | <i>mlinci-kruh</i> |
| zrnje žitaric | praženje | drobljenje | testo | vzhajanje ** | peka | | | <i>hleb</i> |
| mlinci-kruh, hleb | | | | | | poparjenje | | <i>polevka</i> |
| mlinci-kruh, hleb | | | | | | poparjenje | fermentiranje | <i>kvass</i> |
| zrnje žitaric | kaljenje | drobljenje | praženje | | | | | <i>slad</i> |
| slad | | | | fermentiranje | kuhanje *** | fermentiranje | | <i>pivo-soloduha</i> |

() Pomeni poljubnost postopka.

* S praženjem je mišljeno najprej sušenje, ki pa ga je bilo mogoče poljubno stopnjovati.

** Dodati je treba droži, običajno iz starega testa.

*** Če v tem delu postopka dodamo hmelj, dobimo pivo, kot ga splošno poznamo danes.

Sl. 6.2: Osnovni postopki v zgodnesrednjeveški kuhinjski kulturi Slovanskih ozemelj.

Abb. 6.2: Grundlegende Verfahren in der frühmittelalterlichen Kochkultur der slawischen Gebiete.

6.1.1. KUHINJA S KUPOLNO PEČJO IN KAMINSKIM OGNJIŠČEM

Preglednica (sl. 6.3) je sestavljena na podlagi pričevanj gospodinj z Valaškega (Štika 1997, 40–44).

Za celoten postopek je skrbela predvsem gospodinja, ki je pri tem morala kuhati družini in nakrmiti živino. Pomagali so ji otroci, ponekod se temu ni izognil niti gospodar. Kadar so gospodinjji pomagali tudi otroci, je postopek trajal od četrtega zvečer do sobote zvečer, če pa je bila gospodinja za vse sama, je začela v petek zvečer in končala v soboto. Vendar je to šlo na račun njenega spanja, saj si ga je lahko privoščila samo dve uri.

1. Posušeno zrnje se je lepše mlelo in zdrob je bil kakovostnejši. Gospodinje so ga sušile na peči.

2. Mleli so v žrmljah – ročnem mlinu. Kje so stale žrmlje, Štika ne omenja, po fotografijah je mogoče sklepati, da v veži.

3. Gospodinja je zrnje presejala na situ “žiberku”.

4. Testo so pripravljale v deži ali krušnem koritu. Po pripovedi je korito starejšega izvora. Na stenah in dnu deže je ostalo staro testo od prejšnje peke. To so zalile z mlačno vodo, premešale in dosule moko, tretjino ali polovico cele peke. Dodale so sol, kumino in v novejšem času tudi krompir. Testo je moralo biti primerno redko.

5. Dežo so pokrile in dale na toplo bliže k peči. Čez noč je kvass vzhajal.

6. Nato so ga pregnetle, dodale ogreto moko, malo tople vode in ponovno mesile.

7. Gospodinje so na dežo položile lanen prt, nanj pa blazino ali ovčji kožuh. To je vzhajalo čez dan.

8. Gospodinja je pripravila peharje za hlebce, jih ogrela, posula z moko in postavila na mizo ali klop pri peči. Iz testa je na mizi ali posebni deski oblikovala hlebce in jih dala v peharje. Hlebce je prekrila s prtičem in postavila na toplo vzhajati.

9, 10. Toploto peči so preskušale s pregiščem moke. Če je takoj počrnela, je bila peč prevročna. Če pa tudi čez čas ni porjavela, je bilo treba še zakuriti. Ponekod so preskušale s ščetinami. Če so takoj zagorele, je bila peč prevročna, če se niso spremenile, je bila prehladna.

11. Preden so z loparjem vsadile hlebce, so dale v peč gorečo trsko, da so videle, kam vsaditi hlebce. Med pečenjem je gospodinja večkrat pogledala v peč in po potrebi preložila hlebce.

12. Pečenost so preskušale s paličko, ki so jo zabodle v hlebec. Testo se ni smelo prijati količka. Barva je morala biti črnorjava. Hlebec se je preskušalo tudi s trkanjem na spodnjo skorjo. Na splošno je veljalo, da je boljši preveč pečen kruh kot premalo pečen. Kruh se je pekel od pol ure do dveh ur, odvisno od velikosti in količine hlebcev ter toplote peči.

13. Ko so hlebce vzele iz peči, so jih obrisale z vlažno krpo, da so odstranile pepel in je skorja dobila ustrezen lesk.

| opravek | | trajanje (v urah) | |
|---------|--|-------------------|--------|
| | | aktivno | nadzor |
| 1 | sušenje zrnja na peči | | 2-8 |
| 2 | mletje zrnja | 6-10 | |
| 3 | sejanje moke | 1 | |
| 4 | mesenje kvasa | 1 | |
| 5 | vzhajanje kvasa | | 3-5 |
| 6 | mesenje testa | 2 | |
| 7 | vzhajanje testa | | 3-6 |
| 8 | valjanje in deljenje testa | 1 | |
| 9 | priprava drv | 1 | |
| 10 | kurjenje peči in ometanje | 1 | |
| 11 | vsajanje v peč in prestavljanje med pečenjem | 1 | |
| 12 | pečenje kruha | | 2 |
| 13 | jemanje hlebcev iz peči in njihovo opravljanje (čiščenje, vlaženje, zavijanje) | 1 | |
| 14 | hlajenje kruha | | 3 |
| | skupaj | 15-19 | 13-24 |
| | celotno trajanje | 28-43 | |

Sl. 6.3: Valašsko (R Češka). Opravki v postopku priprave kvašenega kruha hleba (povzeto po: Štika 1997, 40).

Abb. 6.3: Valašsko (Tschechische Republik). Arbeitsschritte bei der Vorbereitung eines Hefebrotlaibes (zusammengefasst nach: Štika 1997, 40).

14. Nato so dale kruh hladiti v sosednji prostor, ki ga je gospodinja po možnosti zaklenila. Splošno pravilo je bilo, da so jedli starejši kruh, da ga ne bi prehitro zmanjkalo (Štika 1997, 40–44).

6.1.2. KUHINJA Z ODPRTIM OGNJIŠČEM NA TLEH

Take kuhinje so bile običajne v Makedoniji. Še pred desetletji so jih imeli v Vrutoku ob izviru Vardarja. **Odprto ognjišče** je bilo preprosta, plitva in podolgovata vdolbina v prstenih tleh hiše bližje sprednji steni. Dolgo je bilo približno 90 cm in 70 cm široko. Na njegovem robu so stali podolgovati kamni "kladnici" (Trifunoski 1986, 265). Nanje so postavljali podnice. Tudi hiše z lesenimi tlemi so imele podobno ognjišče. V Podgori v Dolnem Pologu (Tetovsko) je bilo ognjišče iz zbite zemlje, ki je bila izolator in zaščita za lesena tla. Veliko je bilo od 80 cm do 100 cm in okrog njega so bili postavljeni kamni „glanici“, na katere se je pri kuhanju opirala posoda. Ob ognjišču so delali, sedeli in spali. Na strešni gredi je bila pritrjena veriga, ki je nosila kotel nad ognjiščem. Nad ognjiščem pod stropnimi gredami je bil iz protja in ilovice narejen strop *čeren*, ki je bil črn od katrana in saj, pod njim se je sušilo meso. Ognjišča niso smeli smetiti, mazati, skruniti in ob njem govoriti nedostojno (Hadži Ristić 1997, 66–67).

Obstaja podroben opis izdelave vzhajanega kruha, hleba v Vrutoku (*sl. 6.4*).

1, 2. Zrnje so nosili mlet v mlin.

3–7. Običajno je na levi strani ognjišča "mesarni kovčeg" in poleg njega "tezga". V lesnem koritu "tekne" vzhaja testo, ki ga iz presejane moke, tople vode in domačega kvasa zamesi gospodinja.

9, 10. Poleg ognjišča so pripravili dovolj drv (veje in klana polena) in zakurili močan ogenj. Obvezna oprema ognjišča je železni "sadžak" (podstavek za polena), ki je dolg okrog 60 cm. Izdelujejo ga vaški kovači in ima štiri noge višine 20 cm. Drva se polagajo na ognjišče po njegovi dolžini in to tako, da je en konec na sadžaku. Na ogenj se postavi podnica (crepulja), da se dobro segreje. Medtem ko se peče kruh, mora biti ogenj na ognjišču močan.

8. Medtem gospodinja vzame okroglo desko (tarunj), jo posuje z moko ter nanjo položi kepo testa, ki jo z lahnimi udarci dlani oblikuje v tanek, okrogel hlebec.

11. Ko je podnica segreta, jo pazljivo prestavi na zemljena tla poleg ognjišča, večinoma na levo stran. Obriše jo s krpo in s pomočjo okrogle deske (tarunja) vsadi hlebec. Pod podnico je žerjavica. Na vrh povezne kovinski pokrov vršnik (sač), ki ga predhodno prav tako ogreje na ognjišču. Vršnik je nekoliko večji od podnice. Za dviganje, spuščanje in prestavljanje posodja gospodinja uporablja dolge klešče, železno lopato in krpo. Vršnik se pokrije z žerjavico.

| opravek | | trajanje (v urah) | |
|---------|---|-------------------|-------------|
| | | aktivno | nadzor |
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | sejanje moke | ? | |
| 4 | mesenje kvasa | ? | |
| 5 | vzhajanje kvasa | | preko noči* |
| 6 | mesenje testa | ? | |
| 7 | vzhajanje testa | | ? |
| 8 | oblikovanje testa | ? | |
| 9 | priprava drv | ? | |
| 10 | kurjenje | *** | |
| 11 | vsajanje v podnico, zasipanje z žerjavico | ? | |
| 12 | pečenje kruha | | **** |
| 13 | opravljanje hlebcev (čiščenje, vlaženje, zavijanje) | ? | |
| 14 | hlajenje kruha | | ? |
| | skupaj | ? | ? |
| | celotno trajanje | ? | |

*Podatek velja za vasi ob reki Radiki v zahodni Makedoniji (Atanasovska 1997, 287).

**Kurjenje je potrebno ves čas peke.

***V tem času gospodinja pripravi naslednji hlebec in ogreje naslednjo podnico.

Sl. 6.4: Vrutok, Makedonija. Opravki v postopku priprave kvašenega kruha hleba (povzeto po: Trifunovski 1986).

Abb. 6.4: Vrutok, Mazedonien. Arbeitsschritte bei der Vorbereitung eines Hefebrotlaibes (zusammengefasst nach: Trifunovski 1986).

12. Medtem ko se peče prvi hlebec, gospodinja (mesarija) oblikuje drugega in na ognju ogreje drugo podnico ter vsadi hlebec. Ko je prvi hlebec pečen, tja namesti drugo podnico s hlebcom, vršnik ponovno segreje na ognju in z njim pokrije drugi hlebec itd.

13, 14. Pečeni hlebec preizkusi s trkanjem po zgornji skorji, ki mora dati top zvok. Z metlico iz ržene slame ga premaže z vodo in shrani v "mesarni kovčeg".

Gospodinjstvo je torej potrebovalo najmanj dve podnici in en vršnik. Slednjega so kovali romski kovači v Gostivaru in je trajal več let. Podnica ni zdržala dolgo, v povprečju dve leti. Pečenje kruha je bilo izključno žensko delo. Sramotno za žensko je bilo, če so zanj rekli, da ne zna speči okusnega kruha. Gospodinje so pekle kruh običajno enkrat na teden. Hlebec je bil okrogel in je imel okoli 50 cm premera, debel je bil okrog 5 cm in je tehtal okoli 2 kg. Hlebec je bil tenak, da se je dobro spekel. Ogenj so kurile skoraj vsak dan. Rabile so ga tudi za kuhanje v glinenih loncih, ogrevanje vode itd. Zakuriti ogenj je bilo prvo jutranje opravilo vsake gospodinje (Trifunovski 1986, 266–268).

Čeprav nimamo podatkov o porabi časa, pa je gospodinja v makedonskem Vrutoku lahko pripravila kruh v krajšem času kot na moravskem Valaškem, tudi

če ne upoštevamo mletja zrnja. Drugega vzhajanja testa skorajda ni bilo, kurjenje, oblikovanje hlebcev in pečenje je potekalo hkrati. Pri peki nekvašenega krava pa odpadeta tudi čas in vse delo z drožmi ter vzhajanjem testa.

6.2. KUHINJA IN NJENA OPREMA

Ogledali si bomo tri primere kuhinj, ki omogočajo prepoznavo vzorca. Vsi trije imajo slabo urejen odvod dima. V Makedoniji se je tudi odlično obdržala talna raven bivalne kulture, torej brez visoke mize in stolov. Vse to nam omogoča sestaviti podobo kuhinje v enoprostorni hiši z neurejenim odvodom dima (ta tema bo podrobneje obdelana v posebni objavi), kakršna je bila v uporabi v zgodnjem srednjem veku.

6.2.1. ČRNA KUHINJA, ZGORNJA GORENJSKA, SLOVENIJA

Gre za pregled ohranjenih črnih kuhinj na zgornjem Gorenjskem pod Karavankami in ljudskega izročila o njih (*sl. 6.5*)

| kje | kaj | namen | opombe |
|-----------------|---------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| pod ognjiščem | pepel | lug za pranje | |
| ob steni | klop | nosi škafa | |
| na klopi | velik škaf | za pitno vodo | |
| na klopi | nižji škaf | za pomivanje posode | <i>pomijnj'k</i> (gornjegorenjsko) |
| polica | prsteni lonci | za kuhanje | <i>piskri</i> |
| v kotu | burkle | za premikanje loncev in kurjenje | |
| v kotu | leseni lopar | za vsajanje hlebov | |
| v kotu | železni lopar | za kurjenje | |
| [ob steni] | lesena greblja | za žerjavico | |
| [ob steni] | omelo | za ometanje peči, pometanje | |
| | velike železne vilice | za žgance | |
| | <i>roglja</i> | za koruzni sok | <i>šprudlja</i> |
| | <i>meštelj</i> | za polento | |
| | zajemalka z luknjo na dnu | za pobiranje krapov in cmokov | |
| | kuhalnice | | |
| | lesene žlice | | |
| vdolbina v zidu | sol | | |
| [ob steni] | omara | za živila | |

Sl. 6.5: Zgornja Gorenjska, Slovenija, Kuhinjska oprema in njena razporeditev (povzeto po: Hočevar, Polanc, Rabič 2002).

Abb. 6.5: Nördlicher Teil von Gorenjsko, Slowenien, Küchengeräte und ihre Anordnung (zusammengefasst nach: Hočevar, Polanc, Rabič 2002).

6.2.2. OGNJIŠČNICA, PODGORA V DOLNEM POLOGU, TETOVSKO, MAKEDONIJA

(Sl. 6.6)

6.2.3. KAMINSKA KUHINJA, VALAŠSKO, MORAVSKA, R ČEŠKA

(Sl. 6.7)

6.2.4. IDEALIZIRANA KUHINJA V ENOPROSTORNI HIŠI Z NEUREJENIM ODVODOM DIMA

(Sl. 6.8)

Po pričakovanju je ognjišče središče kuhinje. Vse se suče okrog njega. Na njem so posode in na njem se izvajajo tisti kuhinjski postopki, ki potrebujejo vročino: praženje, kuhanje, pečenje. Ob njem so posode, ki potrebujejo stalno zmerno toploto, to je za pripravo kvašenih jedi in pijač. Ob njem je tisto kuhinjsko orodje (kuhalnice ipd.), ki ga gospodinja rabi v vsakem trenutku. Ob ognjišču se ljudje grejejo. To je prvi krog prostora.

Drugi krog je na dosegu stran od ognjišča. Na tleh ali klopi sta posoda za vodo, posoda za pomije. Na steni so spravljene kuhinjski lonci, žlice, ob steni je večje kuhinjsko orodje.

Nad ognjiščem visijo živila, ki naj se sušijo in dimijo. Običajno je to meso.

Posebno skupino sestavljajo pripomočki za pripravo vzhajanega kruha, ki jih gospodinja ne potrebuje vsak dan, kadar pa dela z njimi, morajo biti na toplem. V preteklem obdobju so bili spravljene v sosednjem prostoru, nekoč pač v istem, kjer je bilo ognjišče. Podobno je moralo biti tudi z žrmljami. Če pa so bili v hiši zelo na tesnem s prostorom, bi bilo možno, da bi žrmlje stale v posebni zgradbi.

6.3. POSTOPKOVNI MODULI

Videli smo, da so daljši kuhinjski postopki sestavljeni iz vrste manjših, ki jih lahko razumemo kot nekatere postopkovne module. Oglejmo si tiste, ki so bili najpogostejši, so najbolj prepoznavni in jih zato lahko najzanesljiveje rekonstruiramo.

| kje | kaj | namen | opombe |
|--------------|---|--|---|
| pri ognjišču | trinožni ali štirinožni stolček | za sedenje | |
| pri ognjišču | klop | za sedenje | |
| pri ognjišču | preproga iz ržene slame ali živalske kože | za spanje | |
| | železni trinožnik | za kuhanje | <i>sadici</i> |
| | orodje za žerjavico | mešanje, prelaganje | <i>maši, lopatčinja</i> |
| | podnice (crepnje) | za peko | velike 60 - 80 cm, vsako leto jih naredijo 10 za gospodinjstvo |
| | železni vršnik | pokrov za peko | |
| | prstena <i>grninja</i> | za kisanje mleka in kuhanje | enoročen ali dvoročen lonec |
| | prsteni <i>kalenik</i> | za pripravo zelenjave | posoda |
| | <i>kalence</i> | za serviranje hrane | manjše in večje skledе, krožniki |
| | <i>čupoj</i> | za tekočine in skuto, nasoljeno surovo meso | večje in manjše glinenen posode |
| | <i>stomni</i> | za tekočine, za pitje | večje in manjše glinene posode |
| | železne posode | za praženje, pečenje, tolčenje, za nosenje vode | <i>tava, tepsija, kotel, dibek, dudum, avan s tolčnikom</i> |
| | lesene kadi | za hranjenje skute, soljenega mesa, kislega zelja ipd. | <i>kaca, kače, kačinja</i> |
| | lesena posoda s pokrovom | za zdrobljeni česen, poper ipd. in za prenos hrane | <i>vagan, vaganka</i> |
| | žlice | za mešanje in za jelo | <i>lojca, lojce</i> |
| | lesen možnar s tolkalom | za drobljenje | <i>dibek</i> |
| | dvorezni nož | | <i>andžar</i> |
| | <i>čacija</i> | | zaklepni(?) nož z roženim držajem |
| | rešeta | | z lesnim obodom in naluknjanim pločevinastim dnom |
| | sita | ze sejanje moke | z lesnim obodom in kovinsko mrežo |
| | nečke | za mesenje kruha | <i>tekne</i> - leseno korito, ki je bilo skranjeno v <i>kovčegu</i> |
| | vedro | vanj molzejo | |
| | posoda za sveže mleko | | posebna posoda samo za to |
| | posoda za kislo mleko | se dela iz kuhanega mleka | posebna posoda samo za to |
| | pinja | za maslo | <i>butin</i> |

Sl. 6.6: Podgora v Dolnem Pologu, Tetovsko. Makedonija. Kuhinjska oprema in njena razporeditev (povzeto po: Hadži Ristić 1997, 66-69).

Abb. 6.6: Podgora in Dolni Polog, Raum Tetovo. Mazedonien. Küchengeräte und ihre Anordnung (zusammengefasst nach: Hadži Ristić 1997, 66-69).

6.3.1. PRAŽENJE

S praženjem je mišljeno tako sušenje pri nižji temperaturi kot tudi dejansko praženje na vročini. Meje med sušenjem in praženjem tako rekoč ni in jo je mogoče v hipu prekoračiti, kot so pokazali poizkusi (*pogl. 4.2., 44-75*). V enem in drugem primeru je mogoče zrnje predelovati naprej. Praženje ni samo postopek za pripravo končne jedi prge, ampak je bilo sušenje potrebno tudi pred vsakim mletjem zrnja (*sl. 6.2*). Ni naključje, da makedonski opisi ne omenjajo praženja zrnja. Zrnje so namreč nosili v vo-

dni mlin in ga niso mleli samo ročno kot na Valaškem. Sušenje zrnja torej izgublja pomen z uvajanjem vodnih mlinov. Od posod, ki so jih uporabljali v zgodnjem srednjem veku, je za praženje najprimernejša pražnica (ta in druge vrste posodja bodo podrobneje predstavljene v naslednji knjigi), ker ima ustrezno površino, omogoča neovirano mešanje in jo lahko uporabljamo neposredno na ognju s plamenom. Ker so v polpreteklosti sušili zrnje na kupolni peči, je očitno, da je prav kupolna peč prevzela tudi funkcijo, ki jo je imela pražnica. Z uveljavitvijo kupolne peči je zato pražnica kot specializirana posoda izginila

| kje | kaj | namen | opombe |
|-------------------------|---------------------------------|---|----------------------------|
| na ognjišču | lonec za toplo vodo | kuhanje, pomivanje, živina | |
| pri peči in ognjišču | lesene žvrklje | za mešanje krompirja in kiselice | švrláky iz borovega lesa |
| pri peči in ognjišču | kuhalnice | | |
| pri peči in ognjišču | platneno cedilo | za mleko | |
| pri peči in ognjišču | leseno cedilo | za krompir | |
| pri peči in ognjišču | velika lesena žlica | | sběračka |
| pri peči in ognjišču | kovinski možnar | v njem so drobili sladkor, skorje, poper, sol | |
| pri peči in ognjišču | lesena stopa | za drobljenje maka | |
| pri peči in ognjišču | kovinski pekači ali iz kamenine | za pečenje prosene kaše | |
| pri peči in ognjišču | strugalo | za suhe hruške | |
| pri peči in ognjišču | lonec kamenjak | v katerem so peštali kuhan krompir | |
| pri peči in ognjišču | posoda | za pitno vodo | |
| pod klopjo pri peči | burkle, metla in drugo orodje | za vzdrževanje ognja in vsajanje v peč | |
| na dveh klinih za pečjo | lopar | za vsajanje kruha | da se na tleh ne bi umazal |
| na steni v izbi | žličnik | za lesene žlice | |
| na steni v izbi | držalo | za kuhalnice | |
| na polici | lonci | za kuhanje | |
| na polici | okrašeni krožniki | | |
| v kamri | deža ali korito | za mesenje testa | |
| v kamri | slamnati peharji | za hlebce | |
| v kamri | sito | za sejanje moke | |
| v kamri | pinja | za izdelavo masla | |
| tnalo ali hišni prag | sekira ali poseben sekač | za sekanje mesa | |
| | velik lesen krožnik | za kuhano meso | |
| | poseben nož | za rezanje kuhanega mesa | |
| | poseben nož | za rezance | |
| | trda bukova deščica | za rezanje slanine in čebule | |

Sl. 6.7: Kaminska kuhinja. Valašsko, Moravska. R Češka. Kuhinjska oprema in njena razporeditev (povzeto po: Štika 1997, 35-36).

Abb. 6.7: Kaminküche. Valašsko, Mähren. Tschechische Republik. Küchengeräte und ihre Anordnung (zusammengefasst nach: Štika 1997, 35-36).

| prekajevanje, sušenje | | | | | |
|-------------------------|-------------------------|------------------------------|---------------------|--------------|-----------------------|
| POLICA – lonci za kuho, | | | STENA | | PRENOSNO ORODJE |
| | drobno orodje | sušenje zrnja, kuhanje, peka | lonec za toplo vodo | večje orodje | za testo, sito, pinja |
| | nizki stoli | OGNJIŠČE | | | |
| | posode za fermentiranje | | | | |
| posode za vodo, pomije | | | | TLA | |

Sl. 6.8: Razporeditev kuhinjskih pripomočkov v prostoru.

Abb. 6.8: Räumliche Anordnung der Küchengeräte.

iz uporabe. S tem se ujema navedba Dembińska, da so bile pražnice na Poljskem v uporabi samo do 13. stoletja (Dembińska 1999, 112). Pražnico lahko uporabljamo pri brezakupolni peči, katere stene ji služijo kot dovolj visok podstavek (4.3.6., 80). Če pa jo uporabljamo na navadnem odprtem ognjišču, potrebuje dovolj visok podstavek (4.2.3.3., 68). V makedonskih ognjiščih to funkcijo opravljajo kamni "kladnici" (6.1.2., 89–90), katerih ime očitno izvira iz glagola "kladiti" = položiti (prim.: Bezljaj 1982, 37). Seveda potrebujemo pri postopku praženja tudi posodo, s katero prinesemo zrnje do pražnice in ga nato odnesemo, ter orodje za mešanje.

Povezave

Praženje + [(odprto ognjišče + "kladnici") ali (brezakupolna peč)] + pražnica + posoda za zrnje + orodje za mešanje.

6.3.2. DROBLJENJE

Zrnje lahko drobimo tudi zelo preprosto z dvema kamnoma. Vendar so stari Slovani uporabljali namensko orodje – žrmlje. Besedo z enakim pomenom poznajo vsi slovanski jeziki. Praslovansko *žrny je tvorba iz indoevropskega *g^werH = "težek, težek kamen" (Snoj 1997, 767). Seveda pa zgodnj srednjeveške žrmlje niso take kot tiste, ki jih poznamo iz etnoloških zbirk. Predvsem niso imele stranske luknje za vrtilno ročico. Verjetno so jo na kamen pritrdili z vrvjo ali jermenom, tako da so ga mokrega ovili okroga kamna (Beranová 2005, 283–286). Žrmlje potrebujejo prostor, kamor pada moka, in posodo, v kateri je (posušeno) zrnje za mletje, poleg tega še posodo za moko.

Povezave

Drobljenje (mletje) + (posušeno zrnje + posoda) + prostor za moko + posoda za moko.

6.3.3. KUHANJE

Kuhanje je najbolj splošen postopek v kuhinjski kulturi. Mogoče ga je izvajati v različnih posodah, na različnih oblikah ognjišč, na različne načine. Glede na toplotni izkoristek pa obstaja povezava med odprtim ognjiščem in nizkimi, širokimi posodami ter (brezakupolno) pečjo in ozkimi, visokimi lonci (4.3.4.6., 77–78; 4.3.6., 80). Povezavo med obliko in toplotnim izkoristkom poznajo lončarji (npr.: Karlovšek 1951, 107), zelo dobro je ohranjena v Rusiji za kuhanje v loncu v peči. V peči se je posoda ogrevala od strani, zato je potrebovala večjo stransko površino (Kireevskij 2003, 3–4).

Obstajajo pa tudi pravila, ki določajo, kaj se sme v katerem loncu kuhati. Glinene posode, še zlasti tiste brez lošča, vpijajo hrano, ki se kuha v njih. Njen vonj in okus se pri nadaljnjem kuhanju preneseta. Na to je bilo treba paziti. Še danes je vsaki gospodinjki jasno, da ne sme rezati potice z nepomitim nožem, s katerim je pravkar rezala česen ali čebulo. Ali da kuhalnica, ki jo uporablja za praženje čebule, ni primerna za pripravo sladkega peciva. Tako v Makedoniji velja, da se mleka nikoli ne kisa v isti posodi, v kateri se ga kuha (Stojanovska 1997, 442).

Nekaj pomembnih opozoril dajo podatki z moravskega Valaškega (R Češka). Vsaka posoda je služila nečemu drugemu. Krompir so kuhali v visokih loncih "železnjakih", zelje v drugem manjšem loncu, kaše v veliki kozici, zabelo v manjši kozici. Priprava jedi je nekoč zahtevala tri ali štiri samostojne ognje hkrati. Na enem so npr. kuhali zelje, na drugem se je cvrla slanina. V peči so kuhali jedi, ki niso potrebovale stalnega nadzora in mešanja. Tu so se pekli kruh in pogače, "osuchi" in druge vrste preprostega peciva, tam se je zapekala kaša. V peč so dajali gotove jedi, da bi ostale tople ali da so jih pogreli pred kosilom ali večerjo. Na odprtem ognjišču pred pečjo se je kuhalo (Štika 1997, 33–34). Iz tega sledi, da bolj "zapleten" jedilnik zahteva več posod in večje ognjišče. V kupolni peči ni mogoče mešanje, zato je primerna za pečenje in enolončnice. Pri tem je treba opozoriti, da je uvedba velike kupolne peči razmeroma mlada (glej 6.3.1., 92–94). Ob njej je ostalo odprto ognjišče, tako da je bilo dovolj prostora za več posod hkrati in možnosti za različne načine kuhanja. V zgodnjem srednjem veku takih možnosti ni bilo. Kupolne peči so bile majhne in prvenstveno namenjene samo peki kvašenega kruha, hleba (6.3.5., 96–97). V brezakupolni peči je dovolj prostora za en lonec (4.2.3., 65–72) ali kvečjemu lonec in pražnico na vrhu peči (4.2.3.5., 69–71). Samo na odprtem ognjišču je dovolj prostora za uporabo več posod hkrati (4.2.2., 47–64). V času in prostoru, ko in kjer je prevladovala brezakupolna peč, je zato gospodinja lahko kuhala predvsem eno jed hkrati. Imela pa je možnost kuhati eno za drugo. To se ujema tudi s preglednico kuhinjskih postopkov zgodnj srednjeveške kuhinje, kjer je večinoma ena jed "nadgradnja" preprostejše jedi (sl. 6.2). Pri tem je prišla do izraza iznajdljivost tedanjih gospodinj, ki so "sestavljanje" hkrati kuhanih jedi nadomestile z daljšo verigo kuhinjskih postopkov.

Zelo dragoceni so podatki, ki jih imamo o kuhanju v glinenih posodah v črnih kuhinjah na Dolenjskem (Slovenija) pred drugo svetovno vojno (glej pogl. 10, 109–113). Domačija je imela 6–7 loncev. Eden je meril 15 l in je bil namenjen enolončnicam iz žita, najmanjši je imel 1 l in je bil za kuhanje mleka, drugi lonci so imeli 3–5 l in so

bili poseben za mlečne jedi (mlečno kašo iz prosa), poseben za jedi iz fižola, poseben za jedi iz rdeče pese (fižol in pesa puščata barvo), poseben za kolerabo in krompir, poseben za kurjo juho. V teh loncih so tudi nosili hrano delavcem na polje. Mleko so kisali v latvicah. Tudi dimnica med Muro in Rabo na začetku 19. st. je premogla samo nekaj črnih loncev (Keršič 1988–1990, 339).

Če torej odštejemo posode za peso, krompir in fižol, lahko v zgodnesrednjeveški kuhinji predvidimo manjše število različnih kuhinjskih loncev: najmanjši lonec za mleko in večji lonci za mlečno kašo in močnik, posebej za mesno enolončnico, posebej za žitno-zelenjavne enolončnice. Če pa gospodinja ni bila preveč natančna, je zadoščalo še manj loncev. S temi mislimi se skladajo živilski ostanki iz zgodnesrednjeveškega otroškega groba, kjer je bilo v majhnem lončku približno 2,5 dl tekočine. Kemična analiza je pokazala, da najverjetneje mleka (Sauter, Rossmann 1965).

Povezave

Brezkupona peč + ozki in visoki lonci + enolončnice (+ možne jedi, ki so sestavljene iz zaporednih postopkov z istimi pripomočki).

Odrpoto ognjišče + (široki in nizki lonci + postavki za lonce – 4.3.3.) + (jedi, ki zahtevajo kuhanje v več posodah hkrati).

Izključevanja

Posebne posode za kuhanje mleka, za kisanje mleka, za kašo in močnik, za zelenjavo, za meso.

Vse jedi, ki jih je mogoče pripraviti v brezakupolni peči, je mogoče pripraviti tudi na odprtem ognjišču, ne velja pa v celoti tudi obratno. Ni mogoče vseh jedi odprtega ognjišča pripraviti v brezakupolni peči.

6.3.4. FERMENTIRANJE

Vsako fermentiranje potrebuje primerno toploto. Če imamo na voljo več časa, ga začnejo kvasovke, ki so prisotne v prostoru. Če želimo fermentiranje pospešiti, dodamo kvasovke takoj na začetku. To je tudi razlika med pripravljanjem običajnega in novega kvasa (droži). Tako so ženske v vaseh ob reki Radiki v Makedoniji nekoč vsako leto na veliki četrtek obredno naredile nov kvas. Naredile so ga tako, da so v glineno posodo s toplo vodo dale koruzno moko in sol ter pustile na toplem, najpogosteje poleg ognjišča. Tam je kvas stal dan ali dva, dokler ni vzhajal (Atanasovska 1997, 287). Posode za fermentiranje so bile lahko lesene ali glinene, vedno pa jih je bilo treba postaviti na toplo. To ni bilo nujno vedno ognjišče, bile so tudi druge zanimive možnosti. Tako so v vaseh prilepskega polja (Makedonija) lonec s kvasom v celoti zakopali v gnoj

čez noč, da je vzhajal (Koneska 1997, 366). Na Pošumavi (R Češka) pa so dežo s testom, ki naj bi vzhajalo, če ni šlo drugače, položili v še toplo posteljo in pokrili s pernico (Staněk 1989, 175–176).

Posod za fermentiranje niso pomivali, da so se v njih ohranile droži za novo fermentacijo. To pomeni, da so bile fermentaciji namenjene posebne posode. Tako je bilo npr. na Poljskem (Dembińska 1999, 108). Pri tem je zelo verjetno, da so imeli posebne posode za pripravo pijač (kvas, pivo), za zdrizaste jedi (kiselica) in za kvašeno testo. Pri kvašenem testu za kvašen kruh, hleb, imamo opraviti z dvema posodama. Ena je namenjena pripravi droži, druga pa pripravi hlebcev. Na Pošumavi (R Češka) je bil postopek na začetku 19. st. tak, da so testo za kruh pripravili v deži. Medtem so v peči ogreli lesene nečke (necky), narejene iz enega kosa lesa. Položili so jih na tla poleg deže in gospodinja je kleče v njih oblikovala hlebce. Te so dali v peharje, ki so bili posuti z moko, da so tam ponovno vzhajali (Staněk 1989, 176). Gre za postopek z dvojnimi vzhajanjem testa in predvsem z delitvijo na več hlebcev. Samo velika kupolna peč omogoča peko več hlebcev hkrati, v manjši peči lahko pečemo samo enega. Kot smo videli v Makedoniji, tudi odrpoto ognjišče omogoča samo peko enega hlebca hkrati (6.1.2., 89–90). V zgodnjem srednjem veku so bili zato posebni peharji za vzhajanje kruha odveč. Bili pa sta potrebni posoda za pripravo droži in posoda za mesenje testa, nečke. Besedo "nečke" z istim pomenom poznajo vsi slovanski jeziki. Njen izvor ni povsem pojasnjen, ena od možnosti je, da izvira iz indoevropskega *neigw = "prati" (Rejzek 2001, 406). Če vemo, da gre pri pranju prvotno za udarjanje, tolčenje (prim.: Snoj 1997, 484), to pa se dogaja tudi pri mesenju testa, so "nečke" specializirana posoda za mesenje testa, kvašenega ali nekvašenega. Druga splošnoslovanska beseda, ki označuje posodo za testo, je "deža". Praslovanska *dēža naj bi izhajala od indoevropskega *dheigh = "mesiti, gnesti" (Rejzek 2001, 137). Imamo torej dve besedi z istim pomenom in postopek, v katerem potrebujemo dve posodi. Z gnetenjem je izvorno nedvomno povezana deža, medtem ko so nečke nekoč verjetno pomenile posodo, v kateri se udarja, tolče. Morda je šlo prvotno za stope in ne za pranje perila.

Etimologije in razvoj kuhinjskih postopkov omogočajo verjetno rekonstrukcijo sprememb, ki so se zgodile, potem ko so Slovani po germanskem vzoru v svojo kuhinjo vpeljali kvašeni kruh, hleb (3.2.2. *Kaša*, 32–33; 3.2.8. *Hleb*, 38). Pred tem so poznali "droži" kot sredstvo za fermentacijo pijače "kvasa", "nečke" kot posodo za stopanje zrnja in "dežo" kot posodo za gnetenje testa. Ko pa so začeli pripravljati kvašeno testo, ki je zahtevalo posebno pripravo droži in posebno posodo za vzhajanje, so potrebovali nova imena. Prišlo je do pomenskih

sprememb nekaterih besed. "Nečke" so postale posoda za gnetenje testa, za stopanje pa so od Germanov prevzeli besedo "stopa". "Kvas" je začenjal pomeniti droži za krušno testo, še posebej zato, ker so pijačo iz kvasa tudi uporabljali v ta namen (3.2.10. *Kvas*, 39). Da sta se potem pomena "nečk" in "deže" začela prepletati, je logično. Posoda za pripravo droži za peko kruha pa v slovanskih jezikih nima enotnega imena.

Povezave

Ognjišče + posoda za fermentiranje + (posoda za mesenje in vzhajanje testa).

6.3.5. PEKA

Tu ne bomo obravnavali peke mesa, pri kateri obstaja vrsta možnosti in je v vsakodnevni zgodnesrednjeveški kuhinji niti ni bilo. Gre predvsem za peko mlevskih izdelkov. Videli smo (3.2.7.1. *Kruh*, 35–36; 3.2.8. *Hleb*, 38; *pogl.* 4.2., 44–75), da je več možnosti. Peka neposredno v žerjavici je najpreprostejša. Je pa neenakomerna in izdelek je močno pepelnat, pogosto s koščki oglja. Če tega nečemo, potem je dobra rešitev, da testo zavijemo v velike liste. To velja tako za kvašen kot nekvašen kruh.

Če naredimo iz nekvašenega testa tanke mlince, jih lahko še hitreje popečemo na razbeljeni podlagi glinastega pekača. Če ga prekrijemo z vrelim pokrovom in na vrh nasujemo še žerjavico, nam testa ni treba obračati in čas za peko lahko razpolovimo. Tak način pečenja je možen na odprtem ognjišču ali pa v brezakupolni peči, nikakor pa ne v mali zgodnesrednjeveški kupolni peči (4.3.6., 80). Šele velika kupolna peč omogoča peko mlincev in zato pekači tako kot tudi pražnice izginajo iz uporabe tedaj in tam, kjer in ko se pojavijo velike kupolne peči.

Kvašeni kruh, hleb, potrebuje več časa in toplote, predvsem pa že takoj od začetka toploto od vseh strani. V primerjavi s peko v žerjavici je peka v vročem zraku preproste komore hitrejša. Morda je bil to razlog za uvedbo novega postopka. Tako komoro je mogoče narediti na dva načina. Prvi je premični pokrov – pekva, ki ga je mogoče uporabljati na ognjiščih s prostim dostopom, torej tako na odprtih ognjiščih kot tudi v brezakupolnih pečeh. Pekev Slovani niso potrebovali, dokler niso začeli peči kvašenega kruha, hleba. Nanje so naleteli v deželah južno od Donave, kjer so se srečali s kuhinjsko kulturo staroselcev (ki so jih poimenovali Vlahi) in jo deloma prevzeli v svojo kuhinjo. Med drugim tudi pekvo, ki ni samo omogočila peke kruha, ampak morda tudi drugih jedi. Najnovejše raziskave Gabriela Fuseka in Jozefa Zábajnika kažejo, da so se pekve (oz. z arheološkim imenom tudi "zvoni") širile v zgodnjem srednjem veku na sever čez Donavo na Slovaško. V svojem poskusu sta

pod pekvo tudi uspešno spekla piščanca (Fusek, Zábajnik 2006).

Druga možnost za peko je nepremična, stalna komora, to je kupolna peč. Vprašanje, ali so Slovani začeli uporabljati kupolno peč prav zaradi peke kvašenega kruha, hleba, zahteva posebno obravnavo. Na slovanskih ozemljih so bile take peči sprva majhne in so zadoščale samo za peko enega hleba hkrati. Zaradi majhne notranjosti (4.2.1., 44–47) niso bile primerne, da bi vanje postavljali tudi večje posode. Pekači s pokrovom ne zagotavljajo ustrezne komore in so za peko kvašenega kruha neprimerni.

Gradivo z blejske Pristave ima tudi skledo s pokrovom, ki prav tako sestavlja majhno komoro, v kateri je mogoče pripravljati hrano (4.2.2., 47–64). Tehnično vzeto bi bilo v njej tudi mogoče speči manjšo kepo vzhajane testa, vendar so bile temu namenjene pekve, katerih ostanki so bili prav tako najdeni na Pristavi. Skleda s pokrovom omogoča odlično dušenje sočne hrane. Prvenstveno je šlo najverjetneje za različno zelenjavo in meso. Vsekakor je to prehranski vzorec, ki ga pri rekonstrukciji postopkov zgodnesrednjeveške kuhinje (*sl.* 6.2) slovanskih ozemelj nismo zasledili. Take skleda pa so na Slovenskem pogoste že v času pred slovansko naselitvijo. To kaže, da pripadajo predslovanski, staroselski (s slovansko oznako vlaški) kuhinjski kulturi. Tako razumevanje potrjuje tudi etimologija slovenske in hrvaške besede "skleda". Nastala je po premetu iz *skǣdĕla, kar je bilo prevzeto iz nekega romanskega refleksa za latinsko "scutella". To je manjšalnica od latinskega "scutra" = "plitva posoda, skleda" (Snoj 1997, 572). Besedo so torej Slovani prevzeli iz narečja domačinov, seveda v povezavi s posodo in načini uporabe. Posode skledastih oblik so sicer v zgodnjem srednjem veku na slovanskih ozemljih izjemne in zanje ni skupnega slovanskega imena. To dokazuje, da jih Slovani izvirno niso uporabljali. Skledo s pokrovom so razmeroma hitro nadomestili lonci s pokrovom, ki so prav tako male toplotne komore. Take lonce so množično izdelovali, tudi za prodajo, že v 9. st. npr. v protourbani naselbini Pohansko pri Břeclavu, R Češka (prim.: Macháček 2001, 223–246, posebej tip ustja E1, ki se mu odlično prilega pokrovka, kakršno hrani Zgornjeavstrijski deželni muzej v Linzu, Avstrija. Pri tem je anekdotično dejstvo, da na Pohanskem še ni bila najdena niti ena sama taka pokrovka.).

Peka kruha na podnici (crepni, crepulji) in pod vršnikom (v funkciji pekve) je še danes razširjena na Balkanu. Potrebuje posebno obravnavo. Že na tem mestu pa je treba opozoriti, da nikakor ne smemo preprosto enačiti pekača in pražnice s podnico, čeprav gre verjetno za razvojno povezane vrste posod. Podnica, kot jo poznamo danes, se namreč pojavi na Balkanu šele v zgodnjem srednjem veku.

Povezave

Kruh (nekvašen) + (pekač + pokrov) + (odprto ognjišče ali brezakupolna peč).

Hleb (kvašen) + [(kupalna peč) ali (pekva + odprto ognjišče ali brezakupolna peč)].

Dušena hrana + (skleda + pokrov) + (odprto ognjišče ali brezakupolna peč).

6.3.6. SIRJENJE

Za izdelavo sladkega, trdega sira je potreben poseben postopek. Oglejmo si opis iz Makedonije. Mleko je treba segreti na približno 30° C. Nato se da vanj sirilo. Naravno to pridobivajo tako, da vzamejo zaklanemu mlademu jagnjetu (teličku) sirišče, ki je med vampi in črevami. To "sirište" spominja na orehova jedrca. Kot sirilo je mogoče uporabiti tudi travo "sirištara". Sirišče se dodaja postopno ob mešanju. Na vsakih 10 l mleka je treba dodati 3-4 jedrca sirišča. Ko se sirjenje odluči od stene, se zavije v platneno krpo in obesi, da se odcedi (Stojanovska 1997, 439-440). Potrebujemo torej odprto ognjišče s kotlom, da lahko mešamo, in možnost natančnega uravnavanja toplote ter preprosta cedila. Pri toplotnem uravnavanju ni bilo možnosti hitrega povečevanja ali zmanjševanja ognja, zato so to rešili z možnostjo spreminjanja odmika od toplotnega vira. Tako možnost pa nam daje bodisi veriga ali pa oporniki z nastavljivo višino.

Glinen kotliček s Pristave prav tako po obliki (več o tem v posebni objavi) spada v tisto posodo in kuhinjske postopke, ki so jih Slovani prevzeli od staroselskih Vlahov. Sicer je beseda "kotel" splošnoslovenska. Praslovanski *kotъlъ je prevzeto preko germanskega *katila- iz latinskega "catillus", kar je manjšalnica od "catinus" = "skleda, posoda" (Snoj 1997, 264). Vendar je kotel možno uporabljati tudi za druge vrste kuhanja in ne samo za sirjenje. S sirjenjem se Slovani nekoč niso ukvarjali in ni del njihove skupne kuhinjske kulture (3.2.13. *Sir*, 40-41).

Povezave

Sirjenje + kotel + cedilo + (odprto ognjišče ali brezakupolna peč) + možnost natančne toplotne uravnave (= veriga, ali pa oporniki z nastavljivo višino)

6.3.7. KONZERVIRANJE

Hitro pokvarljiva živila zahtevajo postopke konzerviranja, s katerimi jih ohranimo užitne dlje časa. Najpreprostejši postopek je sušenje bodisi na soncu ali pa s pomočjo ognja. Drugi postopek je soljenje, ki so ga pogosto kombinirali s sušenjem. S pomočjo soli je možno tudi namakanje v slanici, ki preprečuje razvoj gnilobe. Podobno je s kisanjem, kjer gnilobo preprečuje kis. Znano je, da so slovanski sosedi Litvanci imeli še v srednjem veku posebno božanstvo Rogušisa, ki je "skrbel" za kisanje (Dembińska 1999, 124). Skoraj neverjetno je, da ne bi tudi zgodnesrednjeveški Slovani poznali tega postopka. Ali so že tedaj kisali zelje, je odvisno od tega, kdaj so ga spoznali, kar zahteva posebno raziskavo. Za kisanje pa je primerna tudi repa, ki je bila nekoč tako pomembna, da je kot Rzepka Poljakom celo postala mitska pramati dinastije Piastov (Dembińska 1999, 128). Nekoliko pozabljen je postopek konzerviranja s pepelom (glej *pogl. 10*, 112), ki očitno preprečuje razvoj bakterij (prim.: Koneska 1997, 368). Zalivanje z maščobo je še vedno v uporabi. Slednja je lahko raztopljeno maslo ali pa živalska mast (Kitanovski 1997, 398). Oboje je mogoče hraniti tudi samostojno. Prednost maščobe, pepela in kisanja je v tem, da nismo odvisni od soli. Posebno prednost ima pepel, ker ga je vedno in povsod dovolj. Zelo verjetno so vse te postopke stari Slovani dobro poznali. Seveda vsak zahteva svojo raziskavo. Tu je treba opozoriti vsaj na to, da zahtevajo svoje posode, večinoma lesene, da je v njih tako konzervirana živila mogoče hraniti.

Povezave

Konzerviranje + posebne posode.

7. DRUGE SESTAVINE KUHINJSKE KULTURE

7.1. DNEVNI OBROKI

Število dnevnih brokov v polpreteklosti je bilo v vseh slovanskih deželah odvisno, če ne upoštevamo premožnosti, od dolžine dneva in vrste dela. Poleti, ko so bili dnevi najdaljši in je bilo dela z dodatnimi delavci na polju največ, so izjemoma jedli tudi do petkrat na dan. Obratno je bilo pozimi, ko so bili dnevi kratki in je bilo dela zunaj hiše malo. Takrat so jedli samo dvakrat: zjutraj in zvečer. Gospodinja je večinoma kuhala največkrat dvakrat dnevno, zjutraj in opoldan. Pogosto tudi samo zjutraj, če opoldne ni bilo časa. Najskromnejši obrok je bila večerja, ko so pogosto jedli samo še ostanke. Različnih poimenovanj obrokov je prava množica. Ponavljajoča se imena, ki jih poznajo vsi slovanski jeziki, so: obed, južina in večerja. "Obed" izvira iz indoevropskega korena *Hed = "jesti" (Snoj 1997, 392). Torej označuje obrok na splošno. Praslovanska *južina je izpeljana iz praslovanskega *jugъ, ker je bil to prvotno obed, ki so ga jedli opoldan, ko je sonce najbolj na jugu (Snoj 1997, 206). Podobno je večerja obrok, ki se je zvečer. Praslovansko *večerъ se je namreč razvilo iz indoevropskega *wek*spero-, kar je sestavljenka iz indoevropskega *we = "gor, proti" in izpeljanke iz *k*sep = "noč" (Snoj 1997, 707-708). Pri tem je tudi zanimivo, da je samo večerja tisti obrok, ki ima samo to ime in nobenega drugega. Zdi se, da je bila izdatnost obrokov pri poimenovanju manj pomembna kot čas, ob katerem so jedli. Jutranji obrok je bil močno premakljiv in pogosto ga je jedel vsak zase, v skladu s svojim jutranjim delom. Podobno je bil tudi opoldanski obrok odvisen od dela, in kot smo videli, tudi dolžine dneva. Tako je bil edini dnevni obrok, ko se je obvezno zbrala vsa družina, prav večerja.

7.2. RED PRI JEDI

V polpreteklosti je bil povsod po slovanskih deželah sedežni red natančno določen. Obstajajo številne krajevne razlike, vendar je povsod veljalo, da je imel glavno mesto in vlogo hišni gospodar. Sedel je v glavnem hišnem kotu (nasproti ognjišča) in delil posebne jedi (meso). Dobil je prvi in največ. Sicer so imeli moški prednost pred ženskami. Te so marsikje morale jesti stole. Ker so v novejši dobi praviloma jedli iz skupne skled, so v bližini Karlovca na Hrvaškem iznašli zanimivo tehnično rešitev. Ženske, ki so stale, so imele zato daljšo žlico (Kašpar 1984, 214). Prav tako so imeli tisti, ki so opravljali težja fizična dela, prednost pred šibkejšimi, torej starci in otroki. V Egejski Makedoniji so si pred jedjo umili roke. Običaj je bil, da med jedjo ne govorijo. Riganje, mlaskanje, pretegovanje, smejanje je veljalo za nedostojno (Bocev 1997, 115).

7.3. POGRINJEK

Od pribora so ljudje že od nekdaj uporabljali lese-ne žlice. Besedo "žlica" poznajo v tem pomenu vsi slovanski jeziki. Praslovanska *lъžica je poimenovana po vdolbini, v katero se zajema tekočina (Snoj 1997, 764). Čeprav se za nedavno preteklost povsod pojavlja podatek, da so jedli iz skupne skled, ta način pogrinjka ne more veljati za zgodnji srednji vek. Videli smo namreč (6.3.5., 96-97), da Slovani skled prvotno niso poznali. Prav tako skleda pride najbolj do izraza za skupno mizo, ki je prav tako razmeroma mlad kos pohištva v kmečki izbi. Slovani zanjo nimajo skupnega imena, kar kaže, da je niso poznali (tako poudarja tudi Bláha 2002,



Sl. 7.1: Nin-Ždrijac, Hrvaška. Lonček iz groba 12 (po: Belošević 1980, Tabla VIII: 1)

Abb. 7.1: Nin-Ždrijac, Kroatien. Kleiner Topf aus Grab 12 (nach: Belošević 1980, Tafel VIII: 1).



Sl. 7.2: Nin-Ždrijac, Hrvaška. Lonček iz groba 58 (po: Belošević 1980, Tab. XCV: 3)

Abb. 7.2: Nin-Ždrijac, Kroatien. Kleiner Topf aus Grab 58 (nach: Belošević 1980, Taf. XCV: 3).

69). Poleg tega razmeroma ozka grla kuhinjskih loncev niso primerna za skupinsko zajemanje z žlico. To nas napeljuje na misel, da je nekoč gospodinja obed razdelila vsakemu posebej v njegov lonček. Ta navada se je ponekod delno ohranila pri obedovanju na polju, kjer ni bilo mize. Zanimiv odmev najdemo tudi v pripovedki s Krasa (Slovenija), kjer se domačini skušajo znebiti hudiča, ki je prišel za delavca. *“Kaj narediti? Posvetilo se jim je po dolgem cajtu: najboljšo bo, če mu ne dajo jesti. Dali so mu samo lonček mineštre. Namesto, da bi lonček pokrili s pogačo, so dali na vrh tanek kamen.”* (Kocjan, Hadalin 1993, 90.) Tanek kamen po velikosti in obliki ni mogel biti drugega kot zamena za mlinec. V lončku je bila pač redkejša hrana (enolončnica), v katero je bilo mogoče namakati kruh. Kakšna je še lahko ta kombinacija, nas pouči zgodba s Krasu bližnjega Pivškega (Slovenija). *“Tako je prišel kakšen berač k hiši in vprašal: ‘S čim hladite kašo pri vas?’ Če so mu odgovorili: ‘Ondi na zidcu!’ je zaloputnil z vrati in šel. Ko pa je drugič prišel in isto vprašal in mu je dekla odgovorila: ‘S kruhom!’, je zadovoljen ostal, saj je po tem vedel, da je kaša zabeljena.”* (Žéle 1996, 63.) Namakati kruh v zabeljeno kašo je bila torej dobra jed. Naše razmišljanje pa ima odsev tudi v arheoloških najdbah. Na zgodnjerednjeveškem grobišču Nin-Ždrijac na Hrvaškem je bil v enem grobu pridan lonček, ki je bil pokrit s ploščatim kamnom (sl. 7.1). Če še vedno ne verjamemo, da gre za simbolični obed, nas prepriča drugi grob (sl. 7.2), kjer lonček prekriva mlinec iz pečene gline. Gotovo pa obstajajo tudi drugi dokazi, ki jih bo treba še zbrati (pogl. 8., 101–102.).

7.4. ČIŠČENJE POSODE

Posodo, ki ni bila namenjena fermentiranju, je bilo treba čistiti. V Makedoniji so za to do nedavna gospodinje ponekod uporabljale pepel. Enkrat letno, na “čist pondelnik” (spomladi ob Veliki noči), so gospodinje očistile vse posode, v katerih so bile mesne jedi, s kuhanjem pepela (Roganović 1997, 374). Na Češkem so gospodinje lonce zračile. Glinene, neloščene posode je bilo treba pravilno “vétrati”, da se v vdolbinah niso nabirali organski ostanki, od katerih bi posoda dobila neprijeten zadah. Gospodinja je lonce pomila s toplo vodo in odrgnila z belim kremnovim peskom. Nato ga je nataknila na plot z dnom navzgor in ga pustila, da se je tam nekaj dni zračil na vetru in soncu (Dvořák 2002, 13). To seveda niso bili lonci, ki so jih potrebovali vsak dan. Podobnejše je izročilo za moravsko Valaško (R Češka). Po jedi tam ni ostalo veliko za pomivanje. Kuhinjska lonca, skledi in nekaj žlic. Posode so gospodinje pomivale v nizkem škaflu. Najprej so ostrgale oprijeto hrano – “přivara”. Nato so pomile posodo s krpo iz starega perila – “pomyvač”. Lonce so dale sušiti na peč, lonce od mleka so sušile na soncu, obešene na plot. Čiste posode so dajale na police. Topla voda v škaflu, s katero so varčevale, se je zgostila. Pomije so vlivale prašiču. Pazile so, da so pomile takoj po jedi (Štika 1997, 79). Verjetno ni bilo veliko drugače v zgodnjem srednjem veku. Vsekakor pa tedaj loncev gospodinje niso drgnile s peskom. V notranjosti pa tudi na zunanji strani tedanjih posod je namreč pogosto opaziti prismojene ostanke, ni pa videti sledov drgnjenja z ostrim peskom.

8. SKLEP

Namesto sklepa si na praktičnem primeru pogledamo, kakšne možnosti nam pri obravnavi arheološkega gradiva ponujajo zgoraj predstavljeni postopki in povezave. Zastavimo si na primer vprašanje, kako velik lonec je zgodnj srednjeveška gospodinja potrebovala, da je v njem skuhala obed za sedemčlansko družino. Vprašanje ni tako nepomembno, kot se morda zdi. Povezano je namreč z vprašanjem funkcije posameznih velikosti loncev, ki jih odkrijejo arheološka izkopavanja.

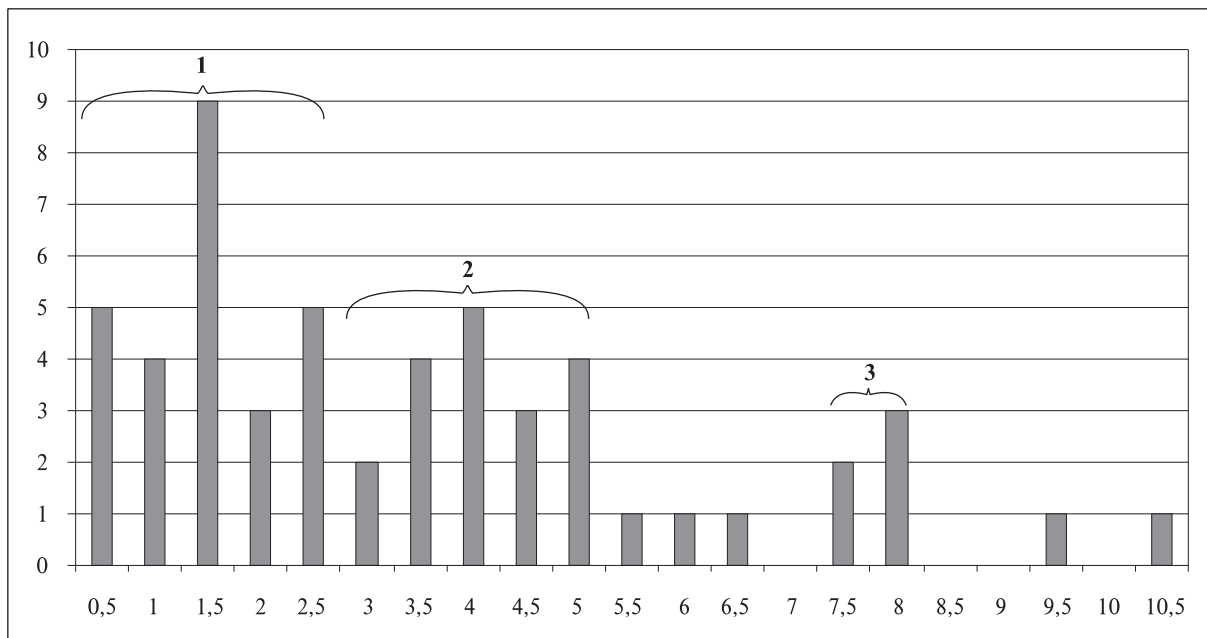
Za izhodišče bomo vzeli eno največjih serij zgodnj srednjeveških posod z naselbine Mužla-Čenkov na Slovenskem, ki se po svojih stvarnih ostankih (lonci, pražice, peči, žrnje) dobro vklaplja v zgornji sistem kuhinjske kulture. Kar 55 loncev je tam toliko ohranjenih, da jim je mogoče izračunati prostornino (računalniški program: Pleterski 2003). Mere so bile vzete po risbah v objavi (Hanuliak, Kuzma, Šalkovský 1993). Seveda gre pri risbah za določene poenostavitve in dejanska prostornina je lahko malenkostno odstopala od izračunane, vendar lahko predvidimo, da je odstopanje enakomerno razporejeno in ne vpliva veliko na končni rezultat (*sl. 8.1*). Diagram ne upošteva lonca, ki od drugih močno odstopa, saj meri kar 21 l in je imel drugačno namembnost.

Diagram kaže prvi vrh pri posodah, katerih prostornina je med 1 l in 1,5 l. Tudi sicer so posode okrog te prostornine najpogostejše. Naslednja skupina so posode s prostornino od 3 l do 4 l. Ta skupina je manj številčna. Sledi še manjša skupina posod s prostornino od 7 l do 8 l. Večje posode so posamične in izjemne. Pri tem predpostavljamo, da se male posode niso bistveno hitreje razbijale od velikih in da so se nam ohranile približno enako dobro kot velike, da njihova tafonomija torej ni drugačna. Prav tako te skupine niso naključne. V bogatem naselbinskem gradivu Pohanskega (R Češka) jih je

namreč ugotovil tudi Jiří Macháček (Macháček 2001, 237). Na grobiščih bi sicer lahko sestavili večjo serijo loncev, vendar so na velikost posod v grobovih vplivali simbolni razlogi (prim.: Žorž, 2007).

Za odgovor bomo uporabili izračun, da je gospodinja, ki je kuhala kašo za 7-člansko družino, kakršno lahko predvidimo kot povprečno (prim.: 5.3., 84–85; podobno 7, 6 za pozni srednji vek in novi vek na gospostvu Škofja Loka (Slovenija): Blaznik 1938, 57), skuhala dnevno najmanj 15 l kaše (5.3., 85). Seveda pod pogojem, da je bila to edina hrana, ki so jo tisti dan jedli. Ob podatku, da je gospodinja tedaj najverjetneje kuhala dvakrat dnevno (7.1., 99), je torej pri enem kuhanju skuhala polovično količino, torej približno 7–8 l. To se ujema s tretjo velikostjo loncev iz Mužle-Čenkova. Če smo videli, da po etnoloških podatkih posode za posebne jedi, ki se kuhajo samo v njih, da se okusi ne bi mešali (mlečne in mesne jedi), merijo 3–5 l (6.3.3., 94–95), potem se to odlično ujema z drugo skupino posod z Mužle-Čenkova. Daleč največjega števila malih loncev prve skupine z Mužle-Čenkova pa s kuhanjem ne moremo pojasniti. Takšna količina malih posod za kuhanje ni potrebna. Tu se spomnimo na tezo o razdeljevanju hrane vsakemu posebej v njegov lonček (7.3., 99–100). Povprečna porcija 1,5 l je za odraslega moškega delavca povsem razumna. In ker je posameznikov bistveno več kot pa loncev, iz katerih so jim hrano delili, je tudi številčno razmerje pojasnjeno. Našli pa smo še eno posredno potrdilo obstoja “osebnih” lončkov.

Če ta razlaga drži, lahko naredimo še en preizkus. Povezave, ki jih kažejo postopki (6.3., 91–97), nam dajo tudi približno številčno razmerje loncev v gospodinjstvu: 1 velik lonec, 3–4 srednje veliki (za mlečno kašo, za enolončnice, za fermentiranje) ter



Sl. 8.1: Mužla-Čenkov, Slovaška. Število primerkov loncev v velikostnih razredih po 0,5 l (podatki po: Hanuliak, Kuzma, Šalkovský 1993).

Abb. 8.1: Mužla-Čenkov, Slowakei. Anzahl der Exemplare von Töpfen, unterteilt in Stufen zu 0,5 l (Angaben nach: Hannuliak, Kuzma, Šalkovský 1993).

večje število manjših lončkov za razdeljevanje hrane, skladno s povprečnim številom članov gospodinjstva. Predvideno razmerje je torej $1 : 3-4$: število članov gospodinjstva. Razmerja treh skupin v Mužli-Čenkovu so $5 : 16$ (19): $28 = 1 : 3,2$ (3,8) : $5,6$. Torej v bistvu odlično ujemanje! Če gre verjeti izračunu, bi bila povprečna družina v naselbini Mužla-Čenkov malo manjša, gospodinji pa potem glavnega lonca ni bilo treba

napolniti povsem do roba, kar se ujema z etnološkimi podatki (*pogl. 10*, 109–111). Druga možna razlaga pa bi bila tafonomska, da so se manjši lončki slabše ohranili kot večji, kar pa bi bilo treba ponovno preveriti na originalni najdiščni dokumentaciji.

S tem pa se odpirajo nova vprašanja. Vendar naj bo tu pika te knjige. Naj trenutno zadošča, da smo pokazali možnosti, ki jih odpira.

9. LITERATURA / BIBLIOGRAPHIE

ATANASOVSKA Атанасовска, Фима 1997, Пченкарното брашно во секојдневната исхрана и во некои обредни јадења кај Мијаците . – Corn flour in the daily nutrition and some dishes of the Mijaks. – ЕТНОЛОГ – Ethnologist 7-8, Скопје, 286–292.

BELAJ, Vitomir 2007, Hod kroz godinu. Pokušaj rekonstrukcije prahrvatskog mitskog svjetonazora. – Zagreb.

BELOŠEVIĆ, Janko 1980, Materijalna kultura Hrvata od VII do IX stoljeća. – Zagreb.

BERANOVÁ, Magdalena 2005, Jídlo a pití v pravěku a ve středověku. – Praha.

BEZLAJ, France 1976, Etimološki slovar slovenskega jezika. Prva knjiga A–J. – Ljubljana.

BEZLAJ, France 1982, Etimološki slovar slovenskega jezika. Druga knjiga K–O. – Ljubljana.

BEZLAJ, France 1995, Etimološki slovar slovenskega jezika. Tretja knjiga P–S. – Ljubljana.

BEZLAJ, France 2005, Etimološki slovar slovenskega jezika. Četrta knjiga Š–Ž. – Ljubljana.

BIZJAK, Matjaž 2006, Srednjeveški urbarji za Slovenijo 5. Urbarji briksenske škofije (Die Urbare des Hochstifts Brixen), 1253–1464. – Thesaurus memoriae, Fontes 3.

BLÁHA, Josef 2002, Několik archeologických poznatků ke stravování olomouckých Slovanů v 10. – 12. století. – Střední Morava 14, 60–74.

BLAZNIK, Pavle 1938, Kolonizacija Poljanske doline. – Glasnik Muzejskega društva za Slovenijo 19, 1–62.

BOCEV Боцев, Владимир 1997, Исхраната на жителите од леринското село Врбени /Екши су/ во дваесеттото, триесеттото и четириесеттото години на XX век – Nourishment of the inhabitants of Lerin's village Virbeni (Eksi Su) in the 1920s, 1930s and 1940s. – ЕТНОЛОГ – Ethnologist 7-8, Скопје, 114–122.

BOGOEVSKI Богоевски, Крсте 1997, Патописците за исхраната во Македонија (средина на XVI – средина на XVIII век) – Travel-writers about the nutrition in Macedonia. – ЕТНОЛОГ – Ethnologist 7-8, Скопје, 130–136.

BRATOŽ, Rajko 1999, Začetki oglejskega misijona med Slovani in Avari. Sestanek škofov "ad ripas Danubii" in sinoda v Čedadu 796. – [v:] Vilfanov zbornik, Ljubljana, 79–111.

CEVC, Tone 2004, Sirarjenje v planinah v Kamniško-Savinjskih Alpah v luči arheoloških najdb in zgodovinskih virov. – Traditiones 33, 57–82.

CUNJA, Radovan 1996, Poznorimski in Zgodnje-srednjeveški Koper. Arheološko izkopavanje na bivšem kapucinskem vrtu v letih 1986–1987 v luči drobnih najdb 5. do 9. stoletja. – Knjižnica Annales majora, Koper.

DEMBIŃSKA, Maria 1999, Food and Drink in medieval Poland. Rediscovering a Cuisine of the Past. – University of Pennsylvania Press, Philadelphia. (prevod originala: Konsumpcja żywnościowa w polsce średniowiecznej. – Warszawa 1963)

DVOŘÁK, Otomar 2002, Magická kuchařka. Čarování v kuchyni. – Praha.

EGGER, Rudolf 1947, Die Reisetagebücher des Paolo Santonino 1485–1487. – Klagenfurt.

EINWÖGERER, Thomas – PIELER, Franz 2001, Am Anfang war der Löss – Versuche zur Herstellung altsteinzeitlicher Keramikfiguren. – Archäologie Österreichs 12, Sonderausgabe, (uredniki/Hrsg.) Karina Grömer, Klaus Löcker, Mathias Mehofer: Experimentelle Archäologie. Einen Versuch ist es wert, 16–21.

FURLAN, Metka 1995a, Prga. – [v:] Bezljaj 1995, 118–119.

FURLAN, Metka 1995b, Sir. – [v:] Bezljaj 1995, 237.

- FURLAN, Metka 1995c, Skuta. – [v:] Bezljaj 1995, 251.
- FURLAN, Metka 1995d, Soržica. – [v:] Bezljaj 1995, 292–293.
- FUSEK, Gabriel, – ZÁBOJNIK, Jozef 2006, Experiment s modelovaním zvonov na pečenie. Experiment with Moulding of Baking Bells. – *Aevum Medium. Zbornik na počest Jozefa Hošša. Studia Archaeologica et Mediaevalia VIII*, Bratislava, 19–22.
- GLUHAK, Alemko 1993, Hrvatski etimološki rječnik. – Zagreb.
- GODINA - GOLIJA, Maja 2006, Prehranski pojmovnik za mlade. – Zbirka Pojmovniki, 5. knjiga, Maribor.
- GRAFENAUER, Bogo 1970, Poljedelski obdelovalni načini. – [v:] *Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev, Zgodovina agrarnih panog I*, Ljubljana, 225–250.
- GRAFENAUER, Bogo 1987, Slovensko narodno vprašanje in slovenski zgodovinski položaj. – Ljubljana.
- GRUBIĆ Грубић, Ражка 1997, Житарице у традиционалној исхрани Банаћана – Cereals in the traditional nutrition of Banat people. – *ETHOLOG – Ethnologist* 7-8, Скопје, 445–450.
- GUTJAHR, Christoph 2003, Eine mittelalterliche Grube aus Enzelsdorf, OG Mellach, VB Graz-Umgebung, Steiermark. – *Fundberichte aus Österreich* 42 (2004), 165–182.
- HADŽI RISTIĆ Хади Ристиќ, Миодраг 1997, Традицијата во исхраната на населението во Подгора – Tradition in nutrition of the Podgora population. – *ETHOLOG – Ethnologist* 7-8, Скопје, 65–81.
- HANULIAK, Milan – KUZMA, Ivan – ŠALKOVSKY, Peter 1993, Mužla-Čenkov I (Osídlenie z 9.-12.storočia). – *Materialia Archaeologica Slovaca* 10.
- HEROLD, Hajnalka 2001, Experimente zur handgeformten awarenzeitlichen Keramik von Zillingtal (Burgenland). – *Archäologie Österreichs* 12, Sonderausgabe, (uredniki/Hrsg.) Karina Grömer, Klaus Löcker, Mathias Mehofer: Experimentelle Archäologie. Einen Versuch ist es wert, 29–33.
- HIRSCHFELDER, Gunter 2001, Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. – Frankfurt/New York.
- HOČEVAR, Anja – POLANC, Urška – RABIČ, Metka 2002, Črna kuhinja izpod Karavank kot simbol kulturne dediščine. – *Raziskovalna naloga na Gimnaziji Jesenice* (knjižnica Občine Jesenice; www.objava 3. XII. 2007 ni več dostopna.)
- HUNDSBICHLER, Helmut 1976, Realien zum Thema "Reisen" in den Reisetagebüchern des Paolo Santonino (1485–1487). – *Österreichische Akademie der Wissenschaften, Philosophisch-historische Klasse, Sitzungsberichte*, 304. Band, 4. Abhandlung, 55–143, Sachregister: 250–258.
- JANEVA Јанева, Станка 1997, Хлябот живот (по материали од традиционата култура) – Bread as life. – *ETHOLOG – Ethnologist* 7-8, Скопје, 280–285.
- JARC, Tine 2004, Starodavne poti pod Kravankami. – Bled, Radovljica, Žirovnica.
- JURKOVIĆ, Jasmina 2004, Tradicijska prehrana kao prilog poznavanju primorsko-bunjevačkog identiteta. – *Senjski zbornik* 31, Senj, 189–212.
- KAČIČNIK-GABRIČ, Alenka 2004, Gospodstvo Brdo v luči franciscejskega katastra. – *Kronika* 52, 175–184.
- KARLOVŠEK, Jože 1951, Lončarstvo na Slovenskem. – *Slovenski etnograf* III–IV, 87–111.
- KASPAR, Libuše 1984, Ishrana žitelja sela Vukmanić nekad i danas. – *Zbornik Gradskog muzeja Karlovac* 2, Karlovac, 206–222.
- KERŠEVAN, Nada - KREBELJ, Marija 2003, Dūša na bicikli. Folklorne pripovedi iz Brkinov, doline Reke in okolice. – *Zbirka Glasovi* 27, Ljubljana.
- KERŠIČ, Irena 1988–1990, Oris stanovanjske kulture slovenskega kmečkega prebivalstva v 19. stoletju. – *Slovenski etnograf* 33–34 (1991), 329–388.
- KIREEVSKIY Киреевский, И. Р. 2003, Кухня в горшочке. – Донецк.
- KITANOVSKI Китановски, Илија 1997, Чување и конзервирање храна во минатото – Food preservation in the past. – *ETHOLOG – Ethnologist* 7–8, Скопје, 394–400.
- KNEŽEVIĆ Кнежевиќ, Сребрица 1997, Храната како комуникативен вид на културата – Food as communicational form of culture. – *ETHOLOG – Ethnologist* 7-8, Скопје, 29–64.
- KOCJAN, Danila – HADALIN, Jelka 1993, Bejži zlodej, baba gre. Kraške štorije. – Ljubljana.
- KOCJAN AČKO, Darja 1997, Pšenica. – *Naša žena*, št. 12, <http://fides.fe.uni-lj.si/zdravje/clanki/12-97.html> (dostop 3. I. 2008).
- KOCJAN AČKO, Darja 1998, Izvor in uporaba prabih žit. – *Sodobno kmetijstvo* 31/3, 99–103.
- KOCJAN AČKO, Darja 1999, Pozabljene poljščine. – *Kmečki glas*, Knjižnica za pospeševanje kmetijstva, Ljubljana.
- KOCJAN AČKO, Darja 2007, Brez setve ni žetve. – *Sodobno kmetijstvo* 40/3, 3–7.
- KONESKA Конеска, Елизабета 1997, Велигденски пости – Easter fast. – *ETHOLOG – Ethnologist* 7–8, Скопје, 364–371.
- KOS, Franc 1906, Gradivo za zgodovino Slovencev v srednjem veku. Druga knjiga (l. 801–1000.). – V Ljubljani.

- KOS, Franc 1911, Gradivo za zgodovino Slovencev v srednjem veku. Tretja knjiga (l. 1001.–1100.). – V Ljubljani.
- KOS, Milko 1948, Urbarji slovenskega Primorja I. – Viri za zgodovino Slovencev II, Srednjeveški urbarji za Slovenijo II, Ljubljana.
- KOS, Milko 1954, Urbarji slovenskega Primorja II. – Viri za zgodovino Slovencev III, Srednjeveški urbarji za Slovenijo III, Ljubljana.
- KRAHWINKLER, Harald 2004, Placitum Rizia-nense. – Glasnik ZRS Koper 6, 67–79.
- KREJČI, Petra 2007, Systematická botanika. – http://old.mendelu.cz/~agro/af/systematika/ucebni_text/seminarky/bolsevník_obecný.rtf (dostop 30. XII. 2007).
- KRUSZEC, Agata 2004, Vukova trpeza – kulinar-ska terminologija u prvom izdanju „Srpskog rječnika” Vuka Stefanovića Karadžića (1818). – Зборник Матице српске за филологију и лингвистику XLVII/1–2, 230–296.
- KUNA, Martin et alii 2005, CD Roztoky 1980–1989. Archeologický výzkum raně středověké sídelní aglomerace (6.–7. století). – [v:] KUNA, Martin et alii 2005, Počátky raného středověku v Čechách. Archeologický výzkum sídelní aglomerace kultury pražského typu v Roztokách, Praha.
- KUNA, Martin – PROFANTOVÁ, Naďa – GOJDA, Martin 2005, Popis raně středověkých objektů. – [v:] KUNA, Martin et alii 2005, Počátky raného středověku v Čechách. Archeologický výzkum sídelní aglomerace kultury pražského typu v Roztokách, Praha, 25–67.
- LAUŠEVIČ, Emilija 2004, Žalost me premaguje. – Delo 7. II. 2004, 5.
- LIAKU-ANOVSKA, Лиаку-Ановска, Клеанти 2000, Социјално/фолклорни интеракции во влашкото семејство. – Институт за фолклор ”Марко Цепенков” – Скопје, Посебна изданија 33, Скопје.
- LIPIČ, Fran Viljem 1834, Topografija c.-kr. deželne glavnega mesta Ljubljane. – (slovenski prevod: Marjeta Oblak), Ljubljana (izšlo 2003 z letnico originalne izdaje: Fr. Wilhelm Lippich, Topographie der k.k. Provinzialhauptstadt Laibach, in Bezug auf Natur- und Heilkunde, Medicinalordnung und Biostatik. – Laibach 1834).
- LJAHOVSKAJA Ляховская, Л. П. 2004, Русская кухня. – Санкт-Петербург, Москва.
- LOŽAR, Rajko 1944, Kruh. – Zbornik Zimske pomoči, Ljubljana, 496–498.
- MACHÁČEK, Jiří 2001, Studie k velkomoravské keramice. Metody, analýzy a syntézy, modely. – Brno 2001.
- MAKAROVIČ, Gorazd 1985, O zgodnjesrednjeveški prehrani alpskih Slovanov. – Dolenjski zbornik 1985, 97–111.
- MAKAROVIČ, Gorazd 1986, Kuhinjska oprema, kuhinje, kuharice in prehrana v XVII stoletju na Slovenskem. – Glasnik Etnografskog muzeja u Beogradu 50, 45–72.
- MAKAROVIČ, Gorazd 1988–1990, Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem. – Slovenski etnograf 33–34, 127–205.
- MEYERS 2007, Althochdeutsch. – Meyers Lexikon online 2.0, <http://lexikon.meyers.de/meyers/Alt-hochdeutsch> (dostop 28. XII. 2007).
- MIRČEVSKA Мирчевска, Мирјана 1997, Традиционалната исхрана на населението во Струшки Дримкол до средината на дваесеттиот век – Traditional nutrition of people from Drimkol of Struga in the mid-20th century. – ЕТНОЛОГ – Ethnologist 7-8, Скопје, 142–148.
- MÖDERNDORFER, Vinko 1957, Koroške pripovedke. – Zlata ptica, Ljubljana.
- MORATO, Nada – PAHOR, Špela 2002, Mrak eno jutrnja. Štorje iz Slovenske Istre. – Zbirka Glasovi 25, Ljubljana.
- MURATOVIČ, Amir 2005, Kruhovo leto. – Izo-brazevalni program Televizije Slovenija, Ljubljana, film je bil prvič redno predvajan 25. XII. 2005 ob 22.00: http://www.rtvsl.si/kultura/modload.php?&c_mod=rnews&op=sections&func=read&c_menu=15&c_id=29072 (dostop 17. III. 2008).
- NIEDERLE, Lubor 1911, Slovanské starožitnosti. Oddíl kulturní. Život starých Slovanů. Dílu I, svazek 1. – V Praze.
- PAŠKEVIČ Пашкевич, Г. О. 1998, Палео-ботаничні дослідження матеріалів пастирського городища. – Археологія 3, 40–51.
- PAŠKEVIČ, PETRAŠENKO, Пашкевич, Г. О. – Петрашенко, В. О. 1982, Землеробство і скотарство в Середньому Подніпров’ї в VIII–X ст. – Археологія 41, 46 – 62.
- PERŠOLJA, Jasna Majda 2000, Rodiške pravce in zgodbe. – Ljubljana.
- PLEINEROVÁ, Ivana 1986, Březno: experiments with building Old Slavic houses and living in them. – Památky archeologické 77, 104–176.
- PLETERSKI, Andrej 1986, Župa Bled. Nastanek, razvoj in prežitki. Die Župa Bled. Entstehung, Entwicklung und Relikte. – Dela 1. razreda SAZU 30.
- PLETERSKI, Andrej 1987, Sebenski zaklad. Der Hortfund von Sebenje. – Arheološki vestnik 38, 237–330.
- PLETERSKI, Andrej 1989, Metoda povezave retrogradne analize katastra s pisanimi in arheološkimi viri (Primer Blejskega kota). – Zgodovinski časopis 43, 157–182. (Erschienen in deutscher Sprache als: Die Methode der Verknüpfung der retrogressiven Katasteranalyse mit schriftlichen und archäologischen

Quellen. – Siedlungsforschung. Archäologie-Geschichte-Geographie 13, Bonn, 1995, 251–281.)

PLETERSKI, Andrej 1996, Modell der Ethnogenese der Slawen auf der Grundlage einiger neuerer Forschungen. – [v:] Kurnatowska, Zofia (ur.): *Słowiańszczyzna w Europie sredniowiecznej*, Vol. 1, Wrocław, 19–37.

PLETERSKI, Andrej 2008, Zgodnjesrednjeveška naselbina na blejski Pristavi. Najdbe. – *Opera Instituti Archaeologici Sloveniae* 14, v tisku.

PLETERSKI, Vid 2003, Program za izračunavanje prostornine posod z izvihanim ustjem. – <http://www.zrc-sazu.si/iza/prostornine.html> (dostop 17. III. 2008).

PLETERŠNIK, Maks 2006, Slovensko-nemški slovar (1894–1895). – Transliterirana izdaja, Ljubljana.

RAMOVŠ, Fran 1936, Kratka zgodovina slovenskega jezika I. – V Ljubljani (ponatis izvirne izdaje v: Zbirka ZRC 9, Ljubljana 1995).

REJZEK, Jiří 2001, Český etymologický slovník. – Nakladatelství Leda (Dotisk prvního vydání, 2004).

RHAMM, Karl 1909, Talken und Geislitz (russisch toloknó und kisélj), zwei alte slawische Hafergerichte. – *Carinthia* I 99, 209–222.

ROGANOVIĆ Roganović, Trpa 1997, Грнето и неговата примена во приготвувањето на некои традиционални јаденја во селото Матка, Скопско – The clay pot "grne" and its use in preparing some traditional dishes in the village Matka, near Skopje. – *ETHOLOG – Ethnologist* 7–8, Скопје, 372–377.

SAGADIN, Milan 1990, Novejše antične najdbe na Gorenjskem. – *Arheološki vestnik* 41, 375–388.

SANTONINO, Paolo 1991, Popotni dnevniki. – Celovec, Dunaj, Ljubljana (prevedel Primož Simoniti).

SANTONINO, Paolo 1999, Itinerario in Carinzia, Stiria e Carniola (1485–1487). – (Edizione italiana con testo latino a fronte, traduzione a cura di Roberto Gagliardi, note al testo latino a cura di Angelo Floramo e Harald Krahwinkler, note introduttive ed al testo a cura di Fabio Cavalli, Marialuisa Cecere, G. Paolo Cecere, Donata Degrassi, Gianna Paolin), Biblioteca de "L'Unicorno" a cura dell'Accademia Jaufré Rudel di studi medievali 1, Pisa – Roma.

SAUTER, Fritz – ROSSMANITH, Kurt 1965, Chemische Untersuchung des Inhaltes eines awarischen Gefäßes aus Traiskirchen, NÖ. – *Archaeologia Austriaca* 37, 1–6.

SCHILLINGER-HÄFELE, Ute 1975, Der Name "Carnich" in der Kosmographie von Ravenna. – *Arheološki vestnik* 26, 255–258.

SMERDEL, Inja 1989, Ovčarstvo na Pivki. Transhumanca od srede 19. do srede 20. stoletja ali trije "ovčarji". – Koper.

SNOJ, Marko 1995, proja. – [v:] BEZLAJ, France 1995, Etimološki slovar slovenskega jezika. Tretja knjiga P–S, 126.

SNOJ, Marko 1997, Slovenski etimološki slovar. – Ljubljana.

SNOJ, Marko 2005, *tlakno. – [v:] BEZLAJ, France 2005, Etimološki slovar slovenskega jezika. Četrta knjiga Š–Ž, 187.

SOPOLIGA, Miroslav 2006, Tradície hmotnej kultúry Ukrajincov na Slovensku. – Klenotnica slovenskej ľudovej kultúry zv. 21, Bratislava.

STANĚK, Josef 1989, Ukrojte si u nás. Kapitoly z dějin chleba. – Práce, Praha.

STOJANOVSKA Стојановска, Благица 1997, Овчеполското сирење и други млечни производи – Ovče Pole cheese and other dairy products. – *ETHOLOG – Ethnologist* 7–8, Скопје, 437–444.

SUMCOV Сумцов, Николай Федорович 1996, Символика славянских обрядов. – Моцква, 1996. (str. 6–157 ponatis dela: О свадебных обрядах, преимущественно русских. – Харьков 1881; str. 158–248 ponatis dela: Хлеб в обрядах и песнях. – Харьков 1885)

SVETIEVA Светиева, Анета 1997, Обредните лебови за бадник и почетно сакралното – Ritual bread – initiation in the sacred. – *ETHOLOG – Ethnologist* 7–8, Скопје, 167–174.

ŠARF, Fanči 1998, Stanovanjska kultura. – Enciklopedija Slovenije 12, Ljubljana 1998, 261–263.

ŠASEL, Jaroslav 1970–1971, *ALPES IULIANA*. – *Arheološki vestnik* 21–22, 33–44.

ŠTIKA, Jaroslav 1997, Lidová strava na Valašsku. – Vydavatelství Kneifel, Praha.

THANHEISER, Ursula – WALTER, Johannes 2003, Pflanzliche Großreste aus einer mittelalterlichen Grube von Enzelsdorf, OG Mellach, VB Graz-Umgebung, Steiermark. – *Fundberichte aus Österreich* 42 (2004), 183–190.

TOMOLOVÁ, Věra – STOLARÍK, Ivo – ŠTIKA, Jaroslav 1997, Těšínsko. 1. díl. Přírodní prostředí. Dějiny. Obyvatelstvo. Nářečí. Zaměstnání. – Nakladatelství Tilia, Šenov u Ostravy.

TOMŠIČ, Marjan 1989, Noč je moja, dan je tvoj (Istrske štorije). – Zbirka Glasovi 2, Ljubljana.

TOŠKAN, Borut – DIRJEC, Janez 2008, Ostanki velikih sesalcev z zgodnjesrednjeveške Pristave. / Large mammal remains from Early Mediaeval Pristava – [v:] Pleterski 2008, 139–151, 263–267.

TRIFUNOSKI Трифуноски, Јован Ф. 1986, Печење хлеба у Врутоку (село на извору Вардара) – Bread baking in Vrutok. – Гласник Етнографског музеја у Београду, 265–268.

- VALE, Giuseppe 1943, Itinerario di Paolo Santonino in Carintia, Stiria e Carniola negli anni 1485–1487 (codice vaticano latino 3795). – Studi e testi 103, Vaticano.
- VALENČIČ, Vlado 1970, Kulturne rastline. – [v:] Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev, Zgodovina agrarnih panog I, Ljubljana, 251–272.
- VASEVA Васева, Валентина 1997, Обредна храна при погребение и помен на Българите и Румунците – The Bulgarian and Roumanian ritual food for funeral and commemoration. – ЕТНОЛОГ – Ethnologist 7-8, Скопје, 158–162.
- VIDRIH PERKO, Verena 2004, Ko se je kupovalo na "tešere". Prehranjevanje v Braniški dolini po drugi svetovni vojni. – Kras, februar 2004, 44–46.
- VILFAN, Sergij 1957, Podobe iz nekdanje živinoreje med Trstom in Slavnikom. – Kronika 5, 69–87.
- VLAHOVIĆ Влаховиќ, Петар 1997, Исхрана у посебним приликама – Nourishment in extraordinary circumstances and on special occasions. – ЕТНОЛОГ – Ethnologist 7-8, Скопје, 247–255.
- VODNIK, Valentin 1797, Velika pratika ali kalender za to lejto 1797. – V Lublani (faksimile iz leta 1996, Ljubljana).
- WEAVER, William Woys 1999, Medieval Recipes in the Polish Style. – [v:] DEMBIŃSKA 1999, 137–200.
- ZÁBOJNÍK, Jozef 2006, Nálezy tzv. zvonov na pečenie na lokalitách z obdobia avarského kaganátu na území Slovenska. The Finds of so-called Baking Bells in Finding Places from the Avar Khaganate Period in Slovakia. – Aevum Medium. Zbornik na počesť Jozefa Hošša. Studia Archaeologica et Medievalia VIII, Bratislava, 133–147.
- ZDANOVSKI, Nikola 1994, Grobnički sir. – Grobnički zbornik 2, Rijeka, 257–258.
- ZEMLJIČ, Andrej 2007, Nizka intenzivnost, ekološka pestrost. – Sodobno kmetijstvo 40/3, 8–11.
- ŽÉLE, Andreja 1996, Kaku so živeli in si dejali kratak cejt. Kratke štorije s Pivškega. – Zbirka Glasovi 12, Ljubljana.
- ŽITKO, Salvator 1992, Listina Rižanskega placita – dileme in nasprotja domačega in tujega zgodovinopisja – II. del. – Annales 2, 87–102.
- ŽORŽ, Alja 2007, Comparison of "Slavic" pots with gender and age of the deceased. – Studia mythologica Slavica 10, 9–21.

10. KUHANJE V GLINENIH LONCIH NA DOLENJSKEM PRED DRUGO SVETOVNO VOJNO

HELENA GORJUP

Iz gline so že v starejši kameni dobi oblikovali male figurice, t. i. venere, posode pa so delali šele pozneje, v mlajši kameni dobi. Več tisočletij so jih izdelovali ročno, nato pa so v mlajši železni dobi začeli uporabljati lončarsko vreteno. Sprva so ga poganjali ročno, pozneje pa na nožni pogon.

Lončene posode so bile v uporabi zelo dolgo. Na območju velikolaške pokrajine so jih uporabljali vse do druge svetovne vojne. Po drugi svetovni vojni so jih skoraj popolnoma umaknili iz uporabe, sedaj pa se počasi spet vračajo. V zadnjem času narašča predvsem uporaba lončenih pekačev za potice, meso ipd., vendar tako široke uporabe, kot je bila pred drugo svetovno vojno, lončene posode ne bodo več doživele.

O tem, kako so jih uporabljali, sta mi pripovedovali Vera Gorjup, rojena Rupar (doma iz Krvave peči, poročena v Rob, letnik 1930), in Štefanija Jamnik, rojena Klavs (doma iz Malega Osolnika, poročena v Dolščake, letnik 1929).

VERA GORJUP

(24. novembra 2005 v Robu)

Posode je ženska večinoma dobila z balo in so trajale "za dobo enega gospodinjstva", kar pomeni od takrat, ko se je prisožila v hišo, pa do njene smrti, to je kakšnih 30 ali 40 let.

Nevesti je kupoval lonce oče. Njihovo število je bilo odvisno od premožnosti, morala pa sta biti vsaj dva, velik (10–15 l) in mali (do 5 l). Lonce je prinesla s seboj, vendar jih je bilo pri hiši nekaj že od prej. Nasledila jih

je lahko hči ali snaha ali mačeha. Kar se torej ni razbilo, se je "dedovalo", tako da so nove gospodinje kuhale tudi v loncih prejšnje gospodinje.

Kakšna je bila cena pri lončarju, se pripovedovalka žal ne spomni, vendar pravi, da so bile posode precej drage in so zato ženske tudi pazile, da se niso razbile. (Za dobo enega gospodinjstva so razbili morda 3 lonce.)

Nadomestne lonce so kupovali na sejmu večinoma moški, kjer pa je bilo v zakonu vse "poštivano", sta šla na semenj oba (mož in žena). Ženske v tistem času niso imele svojega lastnega denarja. Ženi je mož kupil tiste lonce, ki jih je naročila, za darilo pa ji je največkrat s sejma prinesel ruto. (Sejmi so bili navadno ob praznikih svetnikov.)

Nove lonce so najprej opletli z žico, potem so jih "vkuhali" ali "obkuhali", da so jih razkužili: bogatejši s slano vodo, revnejši z okisano, lahko pa tudi samo z vodo (pripovedovalka se ne spomni več dobro). Jedi, ki so med kuho močno obarvale posodo (npr. fižol rjavo, pesa rdeče), so imele svoje "posebne" lonce. Ravno tako so bili posebni lonci za ričet ali kašo, za mleko ipd. Že uporabljen lonec so tudi "obkuhali" z okisano ali osoljeno vodo, da so odstranili barvo z njega (npr. rjavo obarvanost lonca za fižol).

Pomembno je bilo tudi kurjenje, saj ni smelo biti preveč dima, da se jedi ne bi navzele vonja.

Kurilo se je s takšnimi drvni, kakršna so bila na razpolago (hrast, bukev, cer – v glavnem se je uporabljal les listavcev, ker se iz lesa iglavcev preveč kadi, je preveč dima). Kadar se je pekel kruh, so kurili s "fratovno" (posekanimi grmi, zvezani v butare). Tako so prihranili

drva, pa še peč se je s tem najbolj pregrela. Les je moral biti suh (da se ni kadilo), na pol metra narezan, droban, ne preveč debel.

Drva je pripravil gospodar (moški). Če ga ni bilo, so morale ženske same napraviti drva, včasih pa so morale pomagati pri njihovi pripravi moškim. Takoj ko je zagorelo v peči, je gospodinja lahko pristavila lonec. V peč so jih dajali z burklami. Da pa so lonec lažje postavili v peč (lonci so bili težki, še zlasti, kadar so bili polni), so uporabili še valjasto poleno. Nanj so naslonili burkle in jih tako skupaj z loncem "zapeljali" v peč. Drva so dodajali oz. dolagali na pol ure.

Lonci so bili v peč postavljeni tako, da je bil ogenj "od ene strani". Vanje so redko dolivali, ker so že prej preračunali, koliko tekočine se bo približno povrelo. Če pa je tekočina povrela, so jo najprej počasi dolivali na tisto stran, ki je bila obrnjena stran od ognja. Lonci niso bili prav polni, vsebina se je segrevala počasi, zato sprememba temperature ni bila prehuda. Sicer pa niso pogosto dolivali, razen pri jedeh, ki so se dolgo kuhale (fižol), saj so bili lonci težki, zato so se izogibali nepotrebnemu vstavljanju v peč in iz nje.

Po loncih se ni smelo preveč tolči, da niso počili. Pri kuhanju ričeta ali kaše se je naredila skorja, ki so jo gospodinjice postrgale in dale otrokom. Lošč v notranjosti lonca se je namreč uničil, če so po loncu praskali oz. strgali s kovinsko žlico, zato so sprijeto jed strgali z lesenimi žlicami.

Lonci so se delili na velike (10–15 l) z ročaji in male (do 5 l) brez ročajev. Bili so gladki in svetli. Večinoma so imeli žičnat oplet, zato se jih je tudi bolj malo razbilo. Prav tako so imeli žičnat oplet lončeni pekači, ki so imeli navznoter lošč, na zunaj pa so bili na otip grobi. Veliki in mali lonci so se uporabljali za kuhanje v krušni peči. V loncih so se kuhale različne jedi, vendar pa se je po navadi vsaka jed kuhala v "svojem" loncu. V velikih loncih so kuhali predvsem razne "čorbe" (enolončnice oz. jedi na žlico), v malih pa mlečne jedi (npr. kašo). V manjših loncih so ženske nosile hrano žanjicam ali koscem na njivo in travnik, pač tja, kjer so trenutno delali. V lončenih posodah je hrana ostajala tudi dlje časa topla.

Poznali so tudi latvice za kisanje mleka (nekateri tudi z žičnatim opletom), lončene posode za shranjevanje masti, lončene so bile tudi plitve zajemalke na dolgem ročaju (predvsem za zajemanje krhlovke).

Jedi so se kuhale od pol ure do ure in pol ali dveh ur (*sl. 10.1*)

| čas | hrana |
|-------|--|
| 0,5 h | kaša, močnik (koruzni, bel) |
| 1,0 h | zelje, koleraba in krompir v "župi", krompir, repa, žganci (krompirjevi) |
| 2,0 h | ričet, fižol |

Sl. 10.1: Čas kuhanja posameznih vrst hrane.

Abb. 10.1: Kochzeit der einzelnen Gerichte.

Količino hrane so kuharice merile na ščepe oz. pesti, npr. ena pest kaše je zadostovala za eno osebo, prav tako pest koruzne moke na osebo za koruzne žgance, ščep soli za celotno posodo ipd. Pri drugi hrani, npr. krompirju, je bilo odvisno, koliko so ga pridelali (npr. 2 krompirja na osebo).

Hrano so večinoma jedli iz ene posode, juho pa so lahko dajali tudi v male skledice, t. i. "ribniške sklede". Tudi za "ta velike" praznike so jedli iz skupne sklede. Kroznike so na kmetih začeli uporabljati šele po 2. svetovni vojni, in sicer so jih prinesli iz Trsta. "Tržaške šalce" pa so poznali že prej, še iz časa Avstrije (to je bil prvi izredno debel porcelan, ki se je pojavil na kmetih).

Zunaj peči niso kuhali. Se pa spomni neke ženske, ki je živela na samem, zunaj vasi. Njej so sosedje napravili drva. Kuhala je na ognjišču, ker je bila že stara in ni mogla dajati loncev v peč.

Velikokrat se je gospodinja prehladila, ker je kuhala v črni kuhinji in so bila vrata zaradi dima pogosto odprta.

ŠTEFKA JAMNIK

(9. januarja 2006)

V vasi (Mali Osolnik) je bilo 16 hiš in v skoraj vsaki so imeli glinene lonce razen pri njih doma, kjer so imeli že litoželezne. Po letu 1937 je količina lončenih posod naglo upadala.

Bilo je več vrst loncev, malih in velikih. Tukaj [v Malem Osolniku, op.] nekateri veliki lonci niso imeli ročajev, vsi pa so bili opleteni z žico. Pri hiši je bilo povprečno po 6 ali 7 loncev.

V 'litru' (lonec s prostornino enega litra) se je navadno kuhalo mleko. To je bil lonec z najmanjšo prostornino. Podoben lonec se je uporabljal tudi za kuhanje čaja (lipovega, bezgovega ...). Ko je bil lonec nov, so ga vkuhali tako, da so v njem prekuhali domač jabolčni kis, pomešan z vodo, ker je bila sol predraga. V bogatejših

hišah so lonce vkuhávali s slano vodo. Kis ali sol so za vkuhavanje uporabili zato, da so razkužili nov lonec.

Prostornina največjega lonca je bila 15 litrov. Lonec s prostornino dveh litrov se je uporabljal samo za kuhanje kolerabe in krompirja. Pri bogatejših je bilo v navadi, da se je več loncev uporabljalo za različne jedi. Za fižol in ričet je bil poseben lonec, okrog 3–4 litre, odvisno od velikosti družine. Tudi kaša je imela svoj lonec (prostornina 3–4 l), prav tako "kurja župa" (3–5 l). Mast so shranjevali v lesenih posodah, t. i. "k'blicah".

Mešali so samo z lesenimi žlicami, pri nekaterih družinah so uporabljali tudi lesene zajemalke, ki so bile precej plitve. Pri peki kruha so uporabljali lončene pekače različnih velikosti. Mleko so kisali v latvicah, ki so imele ravno dno in na notranjo stran zavihan rob. V notranjosti so imele lošč, podobno kot lonci za kašo, drugi lonci pa so bili brez lošča. Za pečenje mesa in jajc so uporabljali črne kovinske kozice na treh nogah z dolgim ročajem.

Če je povrelo preveč tekočine, so jed, ki se je dolgo kuhala (ješprenj, fižol), zalivali z vodo. Dolivali so mrzlo vodo. Če je bil lonec preblizu ognja in če je v peči preveč gorelo, se je lonec tanjšal – zunanja plast se je začela luščiti, zato so lonec obračali, da je bil enakomerno ožgan.

Čistili so jih s peskom. Kar se je bolj prijelo, so morali odmočiti z vodo. S kuhalnico so lahko le rahlo trkali po loncu. Strgali so po loncu le odrasli (predvsem gospodinja, ki je z leseno kuhalnico postrgala hrano in jo nosila otrokom v usta).

Z lonci je bilo treba ravnati previdno. Narobe nastavljene burkle so jih hitro prebodle. Lonec se je razbil, če je padel na tla. Otrokom prijemanje loncev ni bilo dovoljeno.

Življenjska doba lonca je bila doba enega gospodinjstva (40–50 let, vendar je morala biti gospodinja zelo previdna). Stare lonce so uporabljali tudi za sajenje okrasnih lončnic (v primeru, da je bil obrabljen ali se je začel luščiti). Za dobo enega gospodinjstva se je razbilo od 3–5 loncev. Nadomestne je kupoval gospodar na semnju. Lonci so se dedovali, nova gospodinja je lahko uporabljala tudi stare lonce. Na velikih "gruntih" pa je stara gospodinja lahko šla na kot, v čumnato, kjer si je sama kuhala in uporabljala svoje lonce še naprej.

Lonci so bili tudi nevestina dota. Kupil jih ji je oče kot gospodar in glava družine. Koliko loncev je nevesta dobila za balo, je bilo odvisno od premožnosti. Obvezna

pa sta bila en velik (15 l) in en mali lonec (1 l). Lonci z ročaji so bili dražji od loncev brez ročajev. Ali je lonec imel ročaje, je bilo odvisno od lončarjeve spretnosti.

Vodo so nosili moški (v lesenih "bankah", ozkih, 0,5 m visokih valjastih posodah, na hrbtu) in ženske (na glavi, v škafih po 25 l). Po vodo so hodili tudi do pol ure hoda daleč. Vodo so shranjevali v škafih v veži, dokler ni bilo "štirn". Na dan so porabili približno en škaf. Gospodinja je posodo pomivala v manjši posodi in je ni splakovala, da niso porabili preveč vode. Umazano vodo so porabili za prašiče, tudi pomije so stresli prašičem (vse ostanke so dobili prašiči, razen kadar je bilo kaj pomešano z "žajfnico").

Gospodar je sam ročno izdelal kuhalnice: 2 sta bili za žgance, približno 3 manjše za mešanje. Žlice je pomivala gospodinja, dokler so bili otroci majhni, ko so zrastle, pa so jih morali pomivati otroci sami. Žlice niso bile označene.

Vlage v kuhinji je bilo veliko, posebej pozimi, ko niso odpirali vrat, da jih ni zeblo. Vlažen zrak se je cedil po stenah. V črnih kuhinjah je bilo na splošno mraz, tako da se je lahko sušilo tudi meso. V kuhinjah so bili pogosti ščurki (v črnih kuhinjah se radi zaredijo; šele po 2. svetovni vojni so se dobila sredstva za njihovo uničevanje). Gospodinja je pogosto zeblo, zato se je velikokrat prehladila (njena stara mama je dobila pljučnico in je zaradi tega umrla v starosti 52 let). V kuhinji ni bilo pretirane vročine. Kadar so zračili, je bil preprih še posebno močan.

Testo so mesile v hiši. Pozimi so ga dajale na krušno peč, da se ni prehladilo, poleti pa na klop pri krušni peči.

OBREDI PRI KUHANJU

Pred peko kruha so testo samo zarezali. Preden je gospodinja odrezala prvi kos, je hlebec pokrižala.

Če je kos kruha padel na tla, ga je bilo treba popihati in poljubiti, šele potem si ga lahko začel jesti.

Molilo se je pred vsakim obrokom (trikrat na dan). Molitev je pričel gospodar, če ga ni bilo, je molila gospodinja. Če so delali zunaj, so molili na njivi ob 7. uri zjutraj, ob 12. uri in zvečer.

Kadar so slišali zvon, so se pokrižali in zmolili očenaš ali angelsko čaščenje.

Moški so navadno pili žganico za zdravje, ženske so si kuhale zeliščne čaje.

OBREDNA HRANA

BOŽIČ – samo potica ali božični kruh (bel)

TRIJE KRALJI – 'poprtnik' – boljši kruh, zamesen z jajci in smetano

VELIKA NOČ – šunka, potica (orehova, če so imeli doma orehe; če jih ni bilo, so spekli samo bel boljši kruh s smetano), pirhi, pobarvani v kropu s čebulnimi olupki, hren

BINKOŠTI – premožnejši so imeli boljše kosilo (suho meso in bel kruh), revnejši pa si tega niso mogli privoščiti

ŽEGNANJE oz. PROŠČENJE – bel kruh, štrukeljci, kuhana kura ali petelin

SNUBITEV – bela pogača, nevesta je morala speči pogačo sama, jo zaviti v ruto in dati ženinu, da jo je odnesel domov

POROKA – kurja juha, pražen krompir, kurje meso iz juhe, štrukeljci, piškoti, slive (suhe)

KRST – kuhana svinjska rebra in bel kruh (kot pogača)

POGREB – posebne hrane ni bilo, v gostilni je družina pokojnega pogrebce iz vasi pokojnega pogostila s kruhom (pripovedovalka se ne spomni s kakšnim), vinom in 'frakelnom' žganice (frakel je steklena posodica v obliki bučke z visokim in tankim vratom in prostornino približno 0,1 litra) (*Štefka Jamnik, 8. januar 2008*).

SHRANJEVANJE HRANE

(sl. 10.2)

| vrsta hrane | način shranjevanja |
|--------------|---|
| marmelada* | - kuhanje v razmerju 1:0,75 (sadje:sladkor) in dolgo časa, da je bila mezga zelo gosta; - posode oz. kozarci ali lončki z mezgo postavljeni v peč na višjo temperaturo, da se je po vrhu naredila skorjica - pokrito s celofanom ali papirjem |
| sveže meso | takošnja uporaba ali sušenje |
| suho meso | zavili v časopisni ali kakšen drug papir in ga vložili oz. zasuli v hladen bukov pepel (lahko tudi brez papirja) |
| suhe klobase | - kuhane ali pečene; - vsako posebej so zalili z mastjo - včasih tudi vlaganje v olje |
| jajca | - shranjevanje v pesek; - shranjevanje v apnico (gašeno apno, razredčeno z vodo) |
| krompir | - klet ("kevdr"); - zakopavanje v jamo ("zasipnica") |
| jabolka* | - dobra jabolka: predelava v mošt - slaba jabolka: kuhanje žganja |
| suho sadje* | - sušenje na soncu ali na krušni peči - jabolka, hruške za krlje - slive, češnje, borovnice |
| mleko | - v latvicah na žerjavico (topljeno mleko), da se je po vrhu naredila smetana (topljena smetana). - smetano so pinili v maslo - maslo so skuhalo (kuhano maslo) in ohladili, da se ni pokvarilo (ni postalo žarko); - kisanje mleka |
| med | v lončkih oz. kozarčkih |
| žito | v suhem prostoru (kašči) v "košti" (lesena skrinja s predelki) |
| moka | v suhem prostoru (kašči) v platnenih vrečah in ne predolgo, da ni postala črviva |

* Podatki: Magda Peterlin (1956), doma iz Nemške vasi pri Ribnici, poročena v vas Dolščaki (Dolščaki, april 2004).

Sl. 10.2: Shranjevanje hrane.

Abb. 10.2: Nahrungsaufbewahrung.

| žitarica | mernikov | kg na družino | kg na osebo |
|-----------------------|----------|---------------|-------------|
| pšenica | 35-40 | 875-1000 | 125,0-142,9 |
| ječmen (tudi za krmo) | 12-15 | 300-375 | 42,9-53,6 |
| koruza (tudi za krmo) | 40-50 | 1000-1250 | 142,9-178,6 |
| oves (tudi za krmo) | 22-28 | 550-800 | 78,6-114,3 |
| fižol | 7-10 | 175-250 | 25,0-35,7 |

Sl. 10.3: Količina porabljenega zrnja za 7-člansko družino.

Abb. 10.3: Menge der verbrauchten Körner für eine siebenköpfige Familie.

DODATEK: ZAŠČITA PRED ŠKODLJIVCI

(Štefka Jamnik, Dolščaki, april 2004)

Pred podganami in mišmi:

– V jeseni so grabili listje za steljo živini in med listje je vedno zašel jež. Ježa so ujeli in spustili v kaščo, da je ščitil pred mišmi in podganami. (*Magda Peterlin, Dolščaki, april 2004.*)

- V kaščo so spuščali mačko.
- Okna so bila zamrežena z debelo železno mrežo.

Pred mravljami:

– Na vrh marmelade v kozarcu oz. lončku so nalili žganje, po drugi strani pa je bila to tudi zaščita pred plesnijo.

– Stene kleti ("kevdra") so zamazali z glino, včasih tudi premazali z apnico.

KÜCHENKULTUR IM FRÜHEN MITTELALTER

1. FORSCHUNGSPRÄMISSEN

Die Menschen können ohne Nahrung nicht leben. Sie ist ein Teil ihres Alltags und zahlreicher Lebens- und Wohnbereiche. Deshalb ist sie Gegenstand zahlloser Abhandlungen. Darunter gibt es viele, die sich mit der Geschichte der Nahrung befassen (z. B. Beranová 2005), wobei der Verbindung von Nahrung und gesellschaftlichem Umfeld (z. B. Hirschfelder 2001; Godina-Golija 2006) eine immer größere Aufmerksamkeit zuteil wird. Die Ausgangslage der vorliegenden Erforschung sind die archäologischen Befunde und Funde der frühmittelalterlichen Siedlung Pristava in Bled. Es handelt sich dabei um Funde von Herdstellen, Gebäuden, Gefäßen, Geräten und Tierknochen. Alle sind eingebunden in das komplizierte System der Wohnkultur. Die *Wohnkultur* kann man als Wohnsystem sehr weit auffassen, so dass man dazu auch die natürliche Umgebung zählen kann (vgl.: Šarf 1998, 261). Hier wird sie im engeren Sinn als die Art und Weise des Wohnens in einem Haus behandelt, das auch die zwischenmenschlichen Beziehungen mitberücksichtigt (siehe: Keršič 1988–1990, 329). Als solche ist sie ein Geflecht zahlreicher voneinander abhängiger Faktoren. Die Ausgangsbasis unserer Überlegungen bildet die hervorragende Studie von Irena Keršič (1988–1990). Dafür gibt es mehrere Gründe. Zum Einen behandelt sie den slowenischen Raum, wo der besagte Fundort liegt, zum Anderen umfasst sie das 19. Jh., als noch in bedeutendem Ausmaß die Verhältnisse des vorindustriellen Zeitalters herrschten, so wie auch in jener Zeit, in die unser Material datiert. Die Bestandteile der Wohnkultur werden hier planmäßig erforscht und in einer besonderen Übersichtstabelle von Haustypen vorgestellt (Keršič 1988–1990, 349).

So war es möglich, schnell ein einfaches Schema der kausalen Verbindungen (*Abb. 1.1*) aufzustellen, das genügend vereinfacht ist, damit es übersichtlich ist und

man es in sehr verschiedenen Fällen benutzen kann; dennoch zeigt es zugleich die Struktur und die Wirkweise des Systems. Als Rahmen werden die menschlichen Bedürfnisse angegeben, denen das Haus dienen sollte: Ernährung, Heizung, Schlaf, Aufbewahrung, Arbeit (ohne Kochen), Schutz und Sicherheit. Damit sind die Bestandteile des Hauses, seine Ausstattung und die darin verrichteten Tätigkeiten verbunden. Die nicht unterbrochenen Pfeile bedeuten eine stärkere kausale Verbindung, die aus Pünktchen ausgeführten Pfeile dagegen eine schwächere. Die in eine Richtung weisenden Pfeile bedeuten nichtumkehrbare kausale Verbindungen, die in zwei Richtungen weisenden indes umkehrbare. Als Beispiel für die Ersteren sei die Verbindung zwischen den Lampen und der Art der Herdstelle angeführt. Der Kuppelofen gibt kein Licht, und man braucht, um die Dunkelheit zu vertreiben, im selben Raum noch eine Lampe, aber man baut keinen geschlossenen Ofen, weil man sich zuvor eine Lampe angeschafft hat. Ein Beispiel für eine in zwei Richtungen orientierte Verbindung ist die Beziehung zwischen der Herdkuppel und dem Kochen in einem Kessel. In einem solchen Ofen kann man nämlich nicht in einem hängenden Kessel kochen. Und umgekehrt, wenn man den Kessel dennoch benutzen möchte, muss man eine offene Herdstelle errichten, jedoch nicht wegen des Kessels, sondern wegen der Art und Weise des Kochens, das dieses Gefäß ermöglicht.

Wie das Bild zeigt, bildet den Ausgangspunkt des Systems die Ernährung, also das grundlegendste Bedürfnis aller Lebewesen und damit auch des Menschen. Zum Kochen von Nahrung braucht man Wärme. Bei heißem Klima oder in Vulkangebieten sind sehr einfache Kochweisen schon mit Hilfe der natürlichen Wärme möglich, z. B. das Kochen von Eiern in heißem Sand.

WOHNRELATIONEN

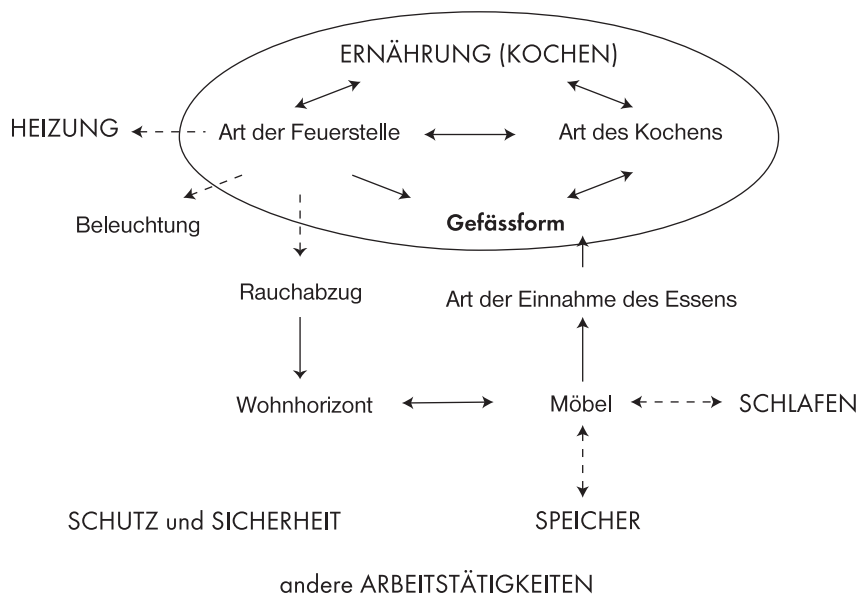


Abb. 1.1: Wohnzusammenhänge. Bedürfnisse des Menschen (Großbuchstaben) und Wohnelemente (Kleinbuchstaben).

Den Mangel an natürlicher Wärme ersetzte der Mensch durch Feuer. Seine Nutzung ermöglicht weitere Techniken des Kochens, wo es sich vor allem um verschiedene Formen des Backens oder Garens von Nahrung handelt, z. B. mit Hilfe eines Grills, des Eingrabens in Asche oder in Kochgruben. Sehr wichtig war der Gedankensprung, dass es möglich ist, eine „Kochgrube“ zu errichten – ein entsprechendes Gefäß über einem Feuer. Sicherlich sind das Feuer, hohle Gegenstände und die chemische Veränderung von Nahrungsmitteln unabhängig vom Kochen, aber in einem gewissen Augenblick hatte sie der Mensch verbunden. Seitdem verändern Neuheiten in einem Teil der Dreiergruppe auch die beiden anderen Teile. Zwei Teile, die Art der Herdstelle und die Form der Gefäße, sind auch archäologisch erhalten. Wenn man die Verbindungen in der Dreiergruppe kennt, kann man von der erhaltenen Zweiergruppe auf das nicht erhaltene dritte Glied schließen.

Man kann auch im Freien kochen, aber man ist dann abhängig vom Wetter. Im Regen kann man nicht kochen. Dafür benötigt man ein Dach. Wenn man kein natürliches findet, muss man eines errichten. Damit beginnt auch die Entwicklung des Hauses. Eine interessante Bestätigung einer solchen kausalen Verbindung kann man gerade in Mazedonien beobachten. Dort ist der Brauch des rituellen Mahls unter freiem Himmel, am Grab der Ahnen, bis heute erhalten (Abb. 1.2). Die Einführung von Metall bietet die Möglichkeit, einfache Montagedächer aufzustellen, und in den letzten Jahren

breitet sich die Mode, solche Dächer über einzelnen Gräbern zu errichten, immer weiter aus (Abb. 1.3).

Die folgende Darstellung ist vor allem auf die Bestandteile der Wohnkultur und ihre Verbindungen fokussiert, die zum Verständnis der Funde von Pristava beitragen werden. Die Wohnkultur wird wegen der Übersichtlichkeit in zwei Komplexe geteilt, die in Wirklichkeit eng miteinander verflochten sind. Der eine ist die *Gebäudekultur*, worunter an dieser Stelle die Art und Weise der Gebäudenutzung verstanden wird, der andere ist die *Küchenkultur*, die sich mit der in großem Ausmaß in den Gebäuden abgewickelten Ernährung beschäftigt. In unserem Zusammenhang handelt es sich um den wichtigeren Teil, daher wird an dieser Stelle die Küchenkultur behandelt werden. Es soll der Versuch unternommen werden, die Küchenkultur im Gebiet der Slawen im frühen Mittelalter zu rekonstruieren. Hierbei stehen insbesondere die Verbindungen zwischen dem Kochen, den Herdstellen, den Gefäßen und der Nutzung des Gebäudebereiches zu Ernährungszwecken im Zentrum des Interesses. Spuren frühmittelalterlicher Kochverfahren sind materiell in archäologischen Quellen erhalten und immateriell in sehr bescheidenem Umfang in schriftlichen Quellen, sehr reich dagegen in der Volksüberlieferung und in der Sprache. Für eine erfolgreiche Rekonstruktion ist deshalb die Mitbenutzung der angeführten Quellen unabdingbar. Dem sollen noch die Möglichkeiten hinzugefügt werden, die die Experimentalarchäologie bietet. Diese verbindet in einem System

die archäologischen Funde und die Verfahren, die in der Volksüberlieferung erhalten sind, und bereichert sie mit persönlichen Erfahrungen.

Wegen des Fundortes Pristava und der Zugänglichkeit der entsprechenden Vorarbeiten ist er der Ausgangspunkt und das „Rückgrat“ der vorliegenden Rekonstruktion für das slowenische Gebiet, es sollen aber auch noch andere Gebiete der Süd-, West- und Ostslawen mit einbezogen werden. Obwohl die Untersuchung ganzheitlich verlief, wird sie im Folgenden wegen der besseren Übersichtlichkeit in einzelnen Forschungskomplexen vorgestellt. Im Zentrum des Interesses steht bei allen *die alltägliche Küchenkultur der Bevölkerung, die von der Landwirtschaft, von ihrer Ernte, von ihrer eigenen Hände*

Arbeit lebt und nicht vom Großgrundbesitz. Das sind nämlich die wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Verhältnisse, in denen auch die große Mehrheit der Menschen im Frühmittelalter im erforschten Gebiet lebte. Die Kloster-, Burg- und Stadtküchenkultur wird hier bewusst außer Acht gelassen. So entspricht den aufgestellten Maßstäben in großem Ausmaß das, was die Fachliteratur als **Volksnahrung** oder **Volksküche** bezeichnet. Desgleichen werden hier auch nicht die rituellen und anderen Mahle zu besonderen Anlässen berücksichtigt, die einer separaten Erforschung bedürfen (z. B. Sumcov 1996). Sie werden nur dann berücksichtigt, wenn es offensichtlich ist, dass sich darunter einige altertümliche Formen der Küchenkultur „versteckt“ haben und deshalb erhalten sind.

2. ERNÄHRUNG IM SLOWENISCHEN GEBIET VON DER NEUZEIT BIS ZUM MITTELALTER

2.1 METHODE

Die Möglichkeit, aus der Ernährung der besser dokumentierten, jüngeren Epochen die frühmittelalterlichen Überreste herauszukristallisieren, kann nur dann bestehen, wenn sie sich in der Zwischenzeit nicht viel verändert hat. Die mikroregionale Analyse des Bleder Winkels (Nordwestslowenien) ergab anhand der retrograden Analyse des Katasters und seiner Verbindung mit den schriftlichen und den archäologischen Quellen, dass eine stabile Aufteilung der in Privatbesitz befindlichen Äcker von Einfamilienbauernhöfen schon seit der Zeit der dortigen slawischen Besiedlung existierte und, dass man das System der Zweifelderwirtschaft kannte und gebrauchte. Seit dem 8. Jh. bewirtschaftete man die Böden auch bereits mittels Dreifelderwirtschaft (Pleterski 1986, 125–143; Pleterski 1989). Deshalb war das spätere Hubensystem im Wesentlichen nichts Neues. Das Bild der Bleder Landwirtschaft im frühen Mittelalter bestätigte und schärfte der Fund des Sebenje-Hortes mit landwirtschaftlichen Geräten. Dieser deutet sowohl auf das Pflügen mit einem Pfluggerät hin, das eine Pflugschar hat, als auch auf den Gebrauch einer „soha“ (= Pfluggerät mit doppeltem Arbeitskopf) auf den Brandflächen (Pleterski 1987, 257–278). So stimmt es zwar, dass mancherorts die Brandkultur bis in die jüngere Vergangenheit in Gebrauch war, jedoch nur als zusätzliche Art des Ackerbaus, denn sie ergab im ersten Jahr eine bis zu dreimal größere Ernte als die alten Äcker im System der Dreifelderwirtschaft (Grafenauer 1970, 237–238; er weist auch auf die Möglichkeit der Aufgabe der Brandkultur schon gleich nach der Besiedlung unter dem Einfluss der neuen Verhältnisse hin). Zu Veränderungen – wie auch immer sie geartet sein mochten – kam es also eher zur Zeit der slawischen Besiedlung im slowenischen Gebiet als später.

Da man die Gourmandküche der höheren Gesellschaftsschichten ohne Schwierigkeiten erkennen kann und sie für die Kenntnis der frühmittelalterlichen Bauernküche nicht von Bedeutung ist, könnte nur noch der Einspruch von der Ähnlichkeit der durchschnittlichen Ernährung in Westeuropa mit der Ernährung der Alpenslawen erhoben werden. Da aber ähnliche einfache Lebensverhältnisse von selbst eine ähnliche Ernährung erfordern, besteht dabei weder der Bedarf noch die Möglichkeit für große Kochveränderungen nach fremden Vorbildern. Zugleich ist es meines Ermessens auch nicht notwendig und möglich, eine „slawische“ Ernährung zu suchen, die sich von der „keltischen“, „germanischen“, „romanischen“ u. ä. unterscheiden würde. Ich werde nur versuchen festzustellen, wie die frühmittelalterliche Küche im slowenischen Gebiet beschaffen war. Wenn es also heute wahrscheinlicher erscheint, dass im slowenischen Gebiet die landwirtschaftliche Produktion und, wie wir sehen werden, auch die Wohnkultur der bäuerlichen Bevölkerung vom frühen Mittelalter bis zum 19. Jh. in vielen grundlegenden Zügen nicht wesentlich verändert haben, lohnt sich der Versuch, die frühmittelalterliche Ernährung auch mit der Methode einer retrograden Analyse zu rekonstruieren.

Die Geschichte der Ernährung im slowenischen Gebiet erforschte Gorazd Makarovič für folgende drei Epochen: das frühe Mittelalter, das 17. Jahrhundert und das 19. Jahrhundert. Für die beiden jüngeren Zeitabschnitte schöpfte er das Material vor allem aus Schrift- und Bildquellen, bei der Erforschung des ältesten Zeitraums behalf er sich mit Angaben aus der Sprachwissenschaft, die den gemeinslawischen Wortschatz rekonstruiert. Dieser berichtet uns von Nahrungsmitteln, ihrer Vorbereitung und Verarbeitung.

2.2. ERNÄHRUNG IM 19. JAHRHUNDERT

Die umfangreiche und gut dokumentierte Studie von Makarovič über die Ernährung im 19. Jahrhundert im slowenischen Raum soll im Folgenden in der Tabelle mit Beschreibungen zusammengefasst werden, um leichter den „harten Kern“ bestimmen zu können (*Abb. 2.1*)

Zum Verständnis der Übersichtstabelle muss man wissen, dass sie auf einzelnen schriftlichen Quellen basiert. Diese führen häufig nur die Lebensmittel an und beschreiben nicht die damit zubereiteten Gerichte. Dort findet man die Anmerkung „keine Angaben“. Wo die Beschreibungen der Gerichte vorhanden sind, werden sie angeführt, jedoch deuten die leeren Spalten nicht unbedingt darauf hin, dass man diese Art von Gericht nicht gekannt hätte. Vielleicht wurde es nur nicht beschrieben. Einige andere Angaben ergänzen nämlich in mancher Hinsicht das Bild. Diese stehen in schrägen Klammern.

Die Saubohnen waren einst eine viel bedeutsamere Pflanze, denn sie treten in Erzählungen auf, wo Feen in Koroško, Štajersko und in der Bela Krajina die Menschen lehren, wie man sie aussät. Auch die Bedeutung des Mehlspeises kommt in der Tabelle nicht zum Ausdruck, obwohl wir ihn noch heute gern essen. Nicht unbedeutend ist die slowenische Redewendung, der Mehlspeise sei die Stütze des Landes Krain. Eine wahre Lobeshymne von ihr veröffentlichte 1834 der Ljubljanaer Arzt Fran Viljem Lipič: „Die meist verbreitete Speise, die zum Frühstück nicht einmal der Kaffee zu verdrängen vermochte, und auch die häufigste Suppe auf dem Tisch der Armen, ist ein Gemisch aus zerbröckeltem und halb geröstetem Teig, der aus Weizenmehl, heißem Wasser und etwas Fett zubereitet wird. Das ist der in ganz Krain bekannte Mehlspeise, an den man schon die Säuglinge gewöhnt“. Er beschreibt noch Weizen-, Buchweizen- und Roggenbrot in Ljubljana. Als allgemein krainisch zählt er noch Folgendes auf: Buchweizensterz, Hirsebrei, Sauerkraut, gewöhnliche und saure Weiße Rüben und Kartoffeln. Im Sommer war Salat neben den aufgebrauchten Vorräten und vor der Herbsterte häufig die einzige Nahrung.

Brot war noch lange bis ins 20. Jahrhundert eine Seltenheit. Rührend ist die Beschreibung, die ein Dorf in Dolenjsko während des Zweiten Weltkriegs betrifft. „Uns waren nur Sterz und Kartoffeln bekannt, aber auch, dass, wenn uns die Mutter Brot buk - meistens ohne Hefe angeteigt -, es so hart war, dass man nicht reinbeißen konnte. Dennoch waren wir glücklich und wir hätten es aufgegessen. Aber unsere Mutter musste oft die Ausrede gebrauchen, es sei schon schlafen gegangen, damit bis zum nächsten Tag noch etwas übrig blieb.“ Zahlreiche Anekdoten über die Diebstähle der Nahrung im 20. Jahrhundert zeigen, wie häufig die

Menschen hungerten. Wenn an nichts anderem, so fehlte es ihnen zumindest an „besserer“ Nahrung. Eine manigfaltige und reiche Ernährung trat in Jugoslawien im Allgemeinen erst in den 60er Jahren des 20. Jahrhunderts auf, als sich endlich jeder wie ein Schlossherr satt essen konnte.

Wenn wir von den Nahrungsmitteln absehen, die nach dem frühen Mittelalter nach Europa kamen (Buchweizen, Mais, Kartoffeln, Bohnen) und das örtliche Gemüse, das vor allem leere Mägen in Zeiten der Not füllen sollte, dann bleibt ein sich wiederholendes Muster: **Brot, Mehl- oder anderer Brei, Milch, Kraut, Weiße Rüben, Sauerkraut, saure Weiße Rüben**. Saubohnen und Sterz sind nicht so allgemein verbreitet. Das ist das Bild der alltäglichen Nahrung.

Natürlich gab es auch Gerichte für Feiertage, schwere Arbeit und besondere Anlässe. Dazu gehörte **konserviertes Schweinefleisch** (frisches nur bei Schlachtfesten) und **bessere Mehlspeisen**. Man kochte verschiedene Arten *štruklje* (Strudelteigrollen mit Füllung) und Knödel, man buk Kuchen, *potica* (Hefekuchen mit verschiedenen Füllungen), *gibanica* (Kuchen aus Blätterteig, Mohn, Nüssen, Äpfeln und Topfen), Fladenbrot, Krapfen und Strudel. Jedoch aß die Mehrzahl der Bevölkerung die meiste Zeit im Jahr nicht einmal sonntags Fleisch. Das bestätigt auch die Beobachtung von Lipič – „Fleischgerichte sind auf dem Land eine Seltenheit“. Der Anteil an Fett in der Nahrung war sehr klein, oft wurde die Nahrung nur mit Milch übergossen. Man kann den Schluss ziehen, dass man nur auf großen Bauernhöfen genügend Nahrung hatte, die übrigen waren unterernährt und ein Teil der Bevölkerung lebte sogar in chronischer Hungersnot. Ein solches Leben am Rand der Existenz war besonders grausam zur Zeit des saisonbedingten Mangels am Ende des Frühjahrs, zu Beginn des Sommers und bei schlechten Ernten, als Einzelne aus Hunger oder körperlich Geschwächte infolge verschiedener Krankheiten starben.

2.4. ERNÄHRUNG IM 17. JAHRHUNDERT

Für die ältere Zeit ist die bäuerliche Ernährung schlechter dokumentiert, je weiter wir in die Vergangenheit zurückgehen. Deswegen müssen wir uns auf feststellbare strukturierte Übereinstimmungen oder auf Abweichungen von den Verhältnissen im 19. Jahrhundert beschränken. Im 17. Jahrhundert war das Grundproblem der bäuerlichen Bevölkerung der Mangel an Nahrung. Ihre Zusammensetzung ähnelte sehr der späteren im 19. Jahrhundert. Von den Mehlspeisen aß man **Mehlspeise** und **Brot** aus verschiedenen Mehlsorten: Roggen, Hafer, Buchweizen, Kleie, Zuckerhirse, Gerste,

| Landschaft | Mehlspeisen | | | Brei-gerichte | Milchspeisen | Gemüse | | Nahrungsmittel der «neuen Welt» | | |
|----------------|---|--|-----------------|----------------------------------|--|--|---|---------------------------------|------------|--------|
| Koroška | Brot (Mischung von Roggen- und Gerstenmehl, Hafer- und Roggenmehl) | Sterz (aus Buchweizen, Gerste) | | Hirse-, Gersten-, Buchweizenbrei | Milch, Sauermilch, Milchsuppe | Sauerkraut und saure Weiße Rüben | Saubohnen* | Mais-Polenta | Kartoffeln | Bohnen |
| Gorenjska | Brot (aus Roggen-, Hafer-, Buchweizen-, Weizenmehl*) | Sterz (aus Buchweizen, Mais) | Mehlbrei* | Milch-Hirse-*brei | Milch, Milchsuppe | Sauerkraut und saure Weiße Rüben, Weiße Rüben* | Gemüse, Hülsenfrüchte, Obst, Salat, Sau-bohnen* | | Kartoffeln | Bohnen |
| Dolenjska | Brot (aus Hirse-, Buchweizen-, Hafer-, Gerstenmehl, Mischung von Buchweizen-, Gersten- und Mais- oder Roggenmehl) | | Mehlbrei* | Buchweizen-, Hirse-*brei | | Kraut, Weiße Rüben, Karotten, Sauerkraut, saure Weiße Rüben* | | | Kartoffeln | Bohnen |
| Bela Krajina | (keine Angaben) | (keine Angaben) | (keine Angaben) | (keine Angaben) | Milch | | Gemüse, Saubohnen* | | Kartoffeln | |
| Štajerska | Brot (aus Hafer, Maismehl) | Sterz (aus Buchweizen, Mais, Kartoffeln) | Mehlbrei | Milchbrei | Milch, Sauermilch, süße Sahne, saure Milchsuppe, Käse, Molke | Rüben, Kraut, Sauerkraut, saure Weiße Rüben, Rote Rüben | Salat, Gurken, Hülsenfrüchte, Saubohnen | | Kartoffeln | Bohnen |
| Prekmurje | Brot (aus Roggenmehl, Mischungen von Hafer, Mais-, Buchweizen, Bohnen-, Erbsenmehl) | (keine Angaben) | (keine Angaben) | (keine Angaben) | Sahne | Weiße Rüben, Sauerkraut | Linsen, Salat, Gurken, Knoblauch | | | Bohnen |
| West-slowenien | Brot (aus Mais-, vielleicht aus Weizen-Hirse-, Gersten-, Buchweizenmehl) | | Mehlbrei* | Gerstenbrei* | | Kraut, Weiße Rüben, Sauerkraut, saure Weiße Rüben | | Mais-Polenta | Kartoffeln | Bohnen |
| Istria | Brot* | | Mehlbrei* | | | | | Mais-Polenta | | |

Abb. 2.1: Tabellarische Übersicht über die Ernährung im slowenischen Gebiet in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts (zusammengefasst nach: G. Makarovič 1988–1990, 130–134; die schrägen Klammern bezeichnen die Angaben aus anderen im Haupttext erwähnten Quellen).

Hirse, Mais- und Weizenmischung, mit Zugabe von Kolbenhirse. Ferner aß man *Breisorten* aus Buchweizen, Gerste, Hirse, Roggen und Kolbenhirse. Milchspeisen waren *Käse* und *Milch*, vom Gemüse gab es vor allem Zwiebeln. Die Bohnen und Kürbise begannen sich schon durchzusetzen. Auch damals galten Fleisch, Speck, Fett, und Wurst als bessere Gerichte, die dem Großteil der Bevölkerung sehr selten zugänglich waren. Nicht erwähnt werden Sauerkraut und saure Weiße Rüben, mehr geschätzt als später wurde Käse.

2.4.1. KÜCHEN UND GEBÄUDE IM 17. JAHRHUNDERT

Sogar in Gorenjsko war damals noch nicht überall die schwarze Küche heimisch, man kann noch eine Herdstelle, eine Rauchkammer und sogar eine Kaminküche voraussetzen. In Primorsko traten schon Häuser mit Kamin und Schornstein auf. Dort wo im 19. Jh. die Rauchstube Verwendung fand, war das auch schon im 17. Jh. der Fall. Überall musste auch eine gewöhnliche

| Landschaft | Getreidenahrung | Milchnahrung | Gemüse und Obst | Tierische Nahrung |
|--------------------------|---|--------------|--|---|
| Osttirol und Westkärnten | Weizenbrot, Brot aus Roggen mit Zugabe von Buchweizen | | Kraut, Birnen, Äpfel, Nüsse, Pflaumen | Gänse, Hühnchen, Forellen, Speck |
| Westslowenien | sehr schwarzes Roggenbrot | Ziegenkäse | Nüsse | Eier, Hühnchen, gesalzene Forellen |
| Gorenjska | Hirse | Käse | Birnen, Äpfel, Nüsse, Pfirsiche, Traubenwein | Eier |
| Štajerska | Getreide | | Wein | Gänse, Enten, Hühner, Kapaune, Hühnchen, Kälber, Zicklein, Hasen, Rebhühner, Schweine, Rinder, Ochsen, Hammel, Schafe |

Abb. 2.4: Ernährung des Volkes nach Angaben von Paolo Santonino.

Herdstelle in Gebrauch gewesen sein (Makarovič 1986, 54–55).

2.5. PAOLO SANTONINO – 1485 – 1487

Als Sekretär des Patriarchen von Aquileia begleitete er ihn auf drei Dienstreisen nach Koroška/Kärnten, Goriška/Görz, Kranjska/Krain und Štajerska/Steiermark. In seiner berühmten Reisebeschreibung schenkte er die größte Aufmerksamkeit den Feinschmeckergenüssen und ist deshalb eine außergewöhnliche Quelle für die Ernährung der höheren Gesellschaftsschichten am Ende des Mittelalters. Dennoch konnte er an einigen Stellen auch die grausame Realität des Lebens der einfachen Bevölkerung nicht übergehen, wenn manchmal auch deshalb, um die Neider zu trösten. An dieser Stelle interessieren uns gerade diese spärlichen Informationen.

2.5.1. WOHNKULTUR DER EINFACHEN LEUTE IN DER ZEIT VON PAOLO SANTONINOS REISEN

Die Menschen lebten in Häusern, die zum Großteil noch hölzern waren (Abb. 2.4). Die ersten gemauerten Häuser erregten noch große Aufmerksamkeit. Sehr viele scheinen noch in einräumigen Häusern mit mehr oder weniger offener Herdstelle und nicht geregelter Rauchabfuhr gelebt zu haben. Vor allem die reicheren hatten schon mehrräumige Häuser, wahrscheinlich mit einem Ofen, der vom Nachbarraum geheizt wurde, worin man schon die Anfänge der schwarzen Küche erblicken konnte. Die Fensterschlitze waren klein und hatten keine Fen-

sterläden. In den Räumen, wo das Feuer brannte und sich der Rauch aufhielt, waren Fensterläden überflüssig, denn sie hätten die Abfuhr des Rauches verhindert. Sie wären sogar ausgesprochen gefährlich gewesen. Bei schlechter Belüftung wäre bei unvollkommener Verbrennung giftiger Kohlenmonoxyd entstanden, der die Bewohner dahintraffen hätte können. Fensterläden sind erst in sauberen Räumen ohne Rauch sinnvoll oder in Räumen, wo der Rauch noch andere Wege hat. Einfache Häuser hatten einen Erdboden. Mancherorts gab es schon Betten, sonst schlief man noch auf dem Boden, auf Strohhäuten. Neben Strohbetten kannte man auch Federbetten. Man konnte auch auf Bänken schlafen. Des öfteren waren Flöhe und Wanzen unangenehme nächtliche Störenfriede. In Häusern mit rauchlosen Räumen hatte man schon Tische, anderswo gab es sie noch nicht. Zu den Möbeln gehörten Bänke. Die Gebäudedächer waren höchstwahrscheinlich mit Stroh bedeckt. Wo es schlecht war und entsprechendes Nadelbaumholz zur Verfügung stand, deckte man die Dächer mit Schindeln.

Von den Küchengeräten gab es wohl Töpfe für verschiedene gekochte Speisen, Krüge oder andere größere Gefäße für Wein, Zinngefäße und Holzbottiche für Salzfleisch in den vermögenden Häusern. Fleisch wurde auch getrocknet.

Ein grundlegender Nahrungsbestandteil war Schwarzbrot. Erwähnt werden Roggen- und Roggen-Buchweizenmehl. Weizenbrot gab es nur zu besonderen Anlässen. Obwohl man aus Hirse Brot backen kann, ist es wahrscheinlicher, dass große Mengen dieses Getreides vor allem als Brei gegessen wurden. Sehr wahrscheinlich ist der Gebrauch von Milch, jedenfalls gehörte zur Grundnahrung auch Käse, der eine beachtliche Bedeutung hatte. Zur Verfügung standen verschiedene Fleischsorten und

| Ort | Konstruktion des Hauses | Möbel | Herdstelle | Anmerkung |
|-------------------------------|---|---|---|--------------------------|
| Oberdrauburg/Gornji Dravograd | Holzwände, kleine Fensterschlitze ohne Fensterläden, mehrräumig | | | Gasthaus |
| Lienz mit Umgebung | Dach aus Kiefern- und Lärchenschindeln | | | |
| Lavant | einräumig | | mehr oder weniger offene Herdstelle mit nicht geregelter Rauchabfuhr | |
| Nörsach | | ohne Tisch? | mehr oder weniger offene Herdstelle mit nicht geregelter Rauchabfuhr? | |
| Dellach/Dole | gemauerte Wände | | | |
| Tröpolach/Dropole | mehrräumig, beheizter Raum – ohne Rauch? | | Ofen mit Heizung vom Nachbarraum? | Pfarrhaus |
| St. Lorenzen | mehrräumig, beheizter Raum – ohne Rauch? | Tisch | Ofen mit Heizung vom Nachbarraum? | |
| Veißpriach/Višprijе | mehrräumig?, beheizter Raum – ohne Rauch? | | Ofen mit Heizung vom Nachbarraum? | |
| Förolach/Borlje | mehrräumig?, beheizter Raum – ohne Rauch? | | Ofen mit Heizung vom Nachbarraum? | |
| St. Stefan/Šteben | | Betten | | Flöhe, Pfarrhaus |
| Osttirol und Westkärnten | | Betten mit Daunendecken | | |
| Kred | | Strohbett | | Flöhe |
| Grahovo | einräumig | | mehr oder weniger offene Herdstelle mit nicht geregelter Rauchabfuhr | |
| Kompolje | | ohne Bett?, Schlafen auf Stroh auf dem Erdboden | | |
| Štajersko | einräumig? | | mehr oder weniger offene Herdstelle mit nicht geregelter Rauchabfuhr? | |
| Hoče | | Betten, Bank | | Flöhe, Wanzen, Pfarrhaus |

Abb. 2.5: Wohnungen des Volkes nach Angaben von Paolo Santonino.

Eier. Frisches Fleisch gab es zum Schlachtfest und, wenn man Geflügel und vielleicht noch ein Stück Kleinvieh schlachtete. Gebratene Ochsen waren ein Privilegium der reichen Haushalte mit sehr vielen Mündern, die das Fleisch gegessen hatten, bevor es verdorben war. Zum Frischfleisch muss man noch Fische und verschiedene kleine Wildtiere (Vögel, Siebenschläfer) hinzuzählen. Das

Fleisch wurde mit Salz und durch Trocknen konserviert. Dass es relativ wertvoll war, zeigt ein Beispiel aus dem Kärntner Dorf St. Lorenzen, wo es nicht unter der Würde war, dem Bischof ranzigen Speck anzubieten. Dass man ihn hätte wegwerfen sollen, daran hatte offensichtlich niemand gedacht. Weinreben wurden auf größeren Flächen angebaut als später. Wein war in den Weinanbaugebieten

ein bedeutender Bestandteil der alltäglichen Nahrung. Das Hauptgemüse war Kraut. Bedeutsam waren gewiss auch Weiße Rüben, aber Santonino war nicht auf sie gestoßen. Vom Obst schienen ihm vor allem Äpfel und Birnen wichtig, er hatte auch ein Auge für Pflaumen, Nüsse und Pfirsiche. Pflaumen, Nüsse, Äpfel und Birnen sind die Früchte, die man am einfachsten trocknen kann.

Im Vergleich zu den jüngeren Epochen sind keine großen Veränderungen in der Zusammensetzung der Nahrung zu beobachten, wenn wir davon absehen, dass es die Pflanzen aus der neuen Welt noch nicht gab und dass der Buchweizen erst seinen Einzug antrat. Es muss aber wohl mehr Nahrung fleischlichen Ursprungs zur Verfügung gestanden haben, vor allem Käse, vielleicht aber auch verschiedene Fleischsorten. Die Eigentümer der Grundherrschaften vergaben die Jagdrechte vor allem für Fische und Siebenschläfer, was eine nicht unbedeutende Fleischquelle darstellte. Das bestätigen auch die Angaben des Tolminer Urbars aus dem Jahre 1377 oder der Urbare von Senožeče von 1460 und von Vipava von 1499. Ebenso scheint Wein wichtiger gewesen zu sein. Es ist aber auch möglich, dass dies nur ein falscher Eindruck ist, wegen Santoninos größeren Interesses an diesem Getränk. Im Ganzen gesehen, lebten die Menschen aber bescheiden. Die wichtigsten Gefäße in der Bauernküche waren Töpfe, Metallpfannen waren indes nicht vorhanden. Mehräumige Häuser mit Tischen und geschlossenen Öfen, die vom Nebenraum beheizt wurden, und schwarzen Küchen begannen sich erst durchzusetzen. Ein bedeutender Teil der Bauernhäuser war noch einräumig und hatte keine geregelte Rauchabfuhr.

2.6. DAS BRIXENER URBAR FÜR DIE HERRSCHAFT BLED VON 1253

Das Urbar ist natürlich nur die Inventaraufnahme dessen, was der Grundherr von den Untertanen erhält, das entspricht natürlich den Wünschen und Bedürfnissen des Grundherrn. Deswegen zeigt es nicht alles auf, was man einst anbaute, noch reflektiert es nicht die wahren Anbauverhältnisse. Aber es enthält hinsichtlich der Ernährung wenigstens Angaben zu einigen möglichen Rohstoffen im beschriebenen Gebiet. Das Brixener Urbar für die Herrschaft Bled (Bizjak 2006) ist die älteste derartige schriftliche Quelle für Bled und Umgebung, mit der man sich der Zeit sehr annähert, für die uns archäologische Funde in der Bleder Pristava zur Verfügung stehen. Bei der Inventaraufnahme von 1253 werden Weizen, Roggen, Hafer, Saubohnen, Haferbier, Wein, Rinder, Schafe und Schweine erwähnt (Bizjak 2006, 75–77 und Tabelle 1). Dazu kann man noch etwas jüngere Angaben aus dem Probsteiurbar von ca. 1330 hinzufügen, wo daneben noch die Abgaben von Hühnern und Eiern angeführt sind (Bizjak 2006, 80 und Tabelle 4). Das 13. Jh. ist die Zeit, als man die Bleder Weinberge schon fast gänzlich aufgegeben hatte. Die schriftlichen Quellen erwähnen sie zwar zum ersten Mal in der zweiten Hälfte des 11. Jh. (Kos 1911, Nr. 210, 239–241, 369), der Hort von Geräten und Waffen vom Beginn des 9. Jh. im Bleder Sebenje deutet mit der entsprechenden Rodehacke und dem nahen Flurnamen *V Nograde* (dt. ‚Weinberge‘) auf die Möglichkeit ihres Bestehens schon im frühen Mittelalter (Pleterski 1987, 278–281).

3. GEMEINSAME ELEMENTE DER KÜCHENKULTUR IN SLAWISCHEN GEBIETEN: „VOLKSKÜCHE“ UND ETYMOLOGIEN

3.1. METHODE

Die Küchenkultur, wie sie eingangs beschrieben wurde (*Kap. I*, 115-117), ist natürlich in starkem Maße abhängig von den natürlichen Bedingungen, die eine Landschaft bietet, und von den Formen der Landwirtschaft, die es unter den bestehenden Bedingungen gibt. Auch die sog. „Volks“-Küche ist deshalb in erster Linie geographisch bedingt. Die Küche einer autarken Herrschaft, wie sie gesucht wird, muss sich eben mit den Rohstoffen begnügen, die ihr zur Verfügung stehen. In den Details bestehen deshalb zahlreiche örtliche Unterschiede. Dennoch kann man einige sich wiederholende Merkmale finden, die lokal unabhängig sind. Gerade diese dienen unseren Zwecken. Deswegen muss man nicht alle zahllosen lokalen Küchen kennen, man braucht vielmehr ein an Menge und Raum genügend großes Muster, um die besagten Wiederholungen zu beobachten. In der Darstellung wurden Studien berücksichtigt, die sich auf das heutige Gebiet von Österreich, Slowenien, Kroatien, Serbien, Mazedonien, Griechenland, Bulgarien, Rumänien, die Ukraine, Russland, Weißrussland, Polen, die Slowakei und Tschechien beziehen. Höchstwahrscheinlich wird man unter Berücksichtigung zusätzlicher Literatur in Zukunft die Erkenntnisse ergänzen können, die im Folgenden vorgestellt werden, jedoch ist wenig wahrscheinlich, dass sich die grundlegenden Erkenntnisse noch wesentlich verändern würden. In der vorliegenden Untersuchung dürfen natürlich die Nahrungsmittel, die sich in Europa nach dem frühen Mittelalter verbreitet haben, wie Buchweizen, Mais, Kartoffeln, Bohnen, Paprika und Tomaten nicht berücksichtigt werden, obwohl einige davon schon im 19. Jh. einen wiederholten Grundstein der „Volksküche“ bildeten.

Bei der Analyse wird vor allem zweierlei gesucht: die Beschreibungen der Verfahren und die Namen für

diese Verfahren und deren Bestandteile. Über Beides berichtet die „Volksküche“. Beim Verständnis der alten Bedeutung der Wörter bietet die Sprachwissenschaft mit den Etymologien eine bedeutende Hilfe. Wenn der gemeinsame slawische Wortschatz für die Bestandteile der Küchenkultur gesucht wird, wird das Resultat auch das gemeinsame Kulturmuster der Menschen mit gemeinsamer Sprache sein, im vorliegenden Fall der slawischen. Anhand der Sprache kann man auch die Begegnungen mit anderen Kulturmustern von Menschen mit anderer Sprache kennen lernen. Es wurde nicht eigens erforscht, welche Elemente der Küchenkultur die Slawen (als Menschen der slawischen Sprache und eines bestimmten Kulturmusters) ihren Nachbarn vermittelt haben. Jedoch boten sich einige Beispiele von selbst an und sie werden im Folgenden vorgestellt.

Bei der Analyse gehen wir von mehreren Prämissen aus. Ihre Reihenfolge hat keine Wertbedeutung.

1. Die Entsprechung des Verfahrens und des mit ihm zusammenhängenden Ausdrucks oder mehrerer Ausdrücke im gesamten slawischen Gebiet deutet auf ein Überbleibsel aus der Zeit vor der großen Slawenwanderung oder wenigstens auf deren Anfang im frühen Mittelalter hin. Der Vereinfachung halber wird dies *Zustand in der Urheimat* genannt.

2. Auch der „Zustand in der Urheimat“ muss nicht unbedingt ganz einheitlich gewesen sein. Schon damals konnte es Unterschiede in den Verfahren geben und das gleiche Verfahren konnte mehrere Bezeichnungen gehabt haben.

3. Im Laufe der Zeit und mit der Slawenwanderung konnte sich das Verfahren geändert, die Bezeichnung aber erhalten haben, jedoch mit neuen Inhalten. Und umgekehrt. Das Verfahren ist erhalten, es bekam aber eine andere Bezeichnung.

4. Einige Entsprechungen können lediglich dem Schein nach bestehen, wenn sich einige Verfahren unabhängig entwickelten.

5. Die Wahrscheinlichkeit, dass ein Muster des „Zustandes in der Urheimat“ vorliegt, steigt mit der Zahl der Elemente und ihrer Verbindungen, die einander entsprechen.

6. Die nicht rituelle Nahrung zu besonderen Anlässen ist diejenige, bei der sich die Neuheiten zuerst durchsetzen, weswegen sie am modischsten, mannigfaltigsten und lokal am verschiedensten ist.

7. Die rituelle Nahrung ist diejenige, die infolge der Notwendigkeit, das richtige Ritual zu bewahren, (vgl. Belaj 2007, 33–36) die altertümlichen Formen beibehält.

3.2. NAMEN UND VERFAHREN, DIE MAN VERBINDEN KANN

3.2.1 PRGA (PRAŽMO)

– *geröstete, noch nicht ganz reife Getreidekörner.*

Der Name ist bei den Slawen allgemein bekannt, die Bedeutung hat sich allerdings größtenteils schon verändert.

Etymologie. Das urslawische *pǫrga „was trocken ist“ geht aus der indoeuropäischen Wurzel *(s)p(h)er- „trocknen, brennen“ hervor (Furlan 1995a).

Veränderungen. Das rumänische „pîrgă“ bedeutet eine gerade reif gewordene Frucht, das altrussische „pǫrga“ indes geröstete Getreidekörner. Im Slowenischen bedeutet „prga“ eine Art Maiskuchen, auch Mehl aus Trockenobst (Furlan 1995a), den Rückstand beim Pressen von Kürbiskernöl. In Serbien bedeutet „prga“ noch immer geröstetes Getreide, Gerste oder Mais (Kruszec 2004, 241). Das altschechische „prha“, das Gries aus unreifen Ähren bedeutet, verbindet Rejzek mit den „Urgetreidesorten“ (Rejzek 2001, 500–501). Eine archaische Weise der Zubereitung ist „varuvka“ oder „pražunka“ in Těšínsko (Republik Tschechien). Das grobe Weizenmehl wurde zunächst geröstet, dann goß man unter ständigem Rühren kochendes Wasser hinzu, in den besseren Fällen am Ende noch Milch. Von dieser Art war wahrscheinlich auch die „pražba“, die man mit Gerste oder Sommerweizen zubereitete (Tomolová, Stolařík, Štika 1997, 184). Das Verfahren ist also das gleiche wie bei den slowenischen „suhi žganci“ (dt. ‚trockener Sterz‘), die dem Namen nach an die Stelle der ehemaligen Bezeichnung „prga“ traten.

Nach dem Rösten wird zweifellos die altschechische Speise „pražmo“ oder „pražma“ bezeichnet. Bis zum Beginn des 18. Jh. pflegte man sie am Tag Johannes’

des Täufers zu essen, als man milchreife Getreidekörner röstete, was einen süßlichen Geschmack ergab. Ein Teil des Getreides wurde nämlich schon in der ersten Junihälfte geerntet, der übrige Ende Juli und im August. Damit erhielt man zum Einen Nahrung, an der es bereits mangelte, weil die vorige Ernte schon aufgebraucht war, zum Anderen erstreckte sich die anspruchsvolle Feldarbeit über einen längeren Zeitraum, was es den Bauern ermöglichte, eine größere Fläche zu bebauen. Von zwei Ernten in Tschechien berichtet schon Mitte des 10. Jh. in seinem Reisebericht Ibrahim ibn Jakub, ein Händler und Gesandter des Kalifen von Cordoba al-Hakem (Beranová 2005, 65). Da man unreife Körner rösten muss, damit sie nicht verderben, ist damit „pražma“ im frühen Mittelalter indirekt bewiesen. Möglich ist auch eine andere Erklärung der Angabe von zwei Ernten. Es könnte sich um die Folgen der Dreifelderwirtschaft gehandelt haben, bei der die zweite Ernte für die Hirse als Nachfrucht bestimmt war (siehe: 5.1.6. *Proso*, 82–83, 147–148).

„Pražma“ findet auch in den mittelalterlichen Quellen in Polen Erwähnung. Das war die Nahrung der Armen, obwohl sie zeitweilig auch die höheren Schichten aßen. Sie wurde aus unreifen Roggenkörnern zubereitet, die auf der Herdstelle getrocknet wurden, was die Grundlage für den Brei bildete. Wenn nötig, wurden die Körner in warmem Wasser eingeweicht und dann mit Milch und Speck gekocht. Der Vorteil, grüne Körner zu verzehren, liegt darin, dass sie früher gekocht und leichter zu verdauen sind als reife Hörner. Darüber hinaus werden die Körner verbraucht, bevor sich das giftige Mutterkorn entwickelt. Dieses verursacht eine Krankheit, die als Feuer des hl. Antonius bezeichnet wird und die im Mittelalter häufig war (Dembińska 1999, 113). Zweifellos waren „prga“ und ihre Variante „pražmo“ auch im frühen Mittelalter eine Speise zu besonderen Anlässen.

3.2.2. KAŠA

– *in Wasser oder Milch gekochte ganze, zerstoßene oder gemahlene Getreidekörner.*

Diese Bezeichnung und ein solches Verfahren zur Zubereitung der „kaša“ (dt. ‚Brei‘) kennt man überall (in den durchgesehenen slawischen Gebieten). Deswegen kann man sie mit Sicherheit als Bestandteil der Küchenkultur in der „Urheimat“ der Slawen klassifizieren.

Die Etymologie ist nicht ganz eindeutig. Von den Erklärungen, dass es sich um das Durchsiebte oder um das Kleingehackte, Zerstoßene handelt, gibt Rejzek (2002, 267) der zweiten den Vorrang. So erklärte das Wort „kaša“ schon 1885 auch Nikolaj Fedorovič Sumcov, der es als Speise aus zerstoßenen Körnern erklärt;

sanskrit. „kaś“ = knacken, brechen (Sumcov 1996, 183).

Veränderungen. Vasilij Grigorovič-Barski beschrieb 1744 das Klosteressen auf dem Heiligen Berg (Athos) im Ägäischen Makedonien. Unter anderem aß man dort Hirsebrei (Bogoevski 1997, 135). Dies scheint der letzte Hinweis auf Hirsebrei in Mazedonien gewesen zu sein und die Hirse wurde wohl vom Mais verdrängt. In Mazedonien bedeutet „kaša“ nämlich Weizen- oder Maismehl, das man auf Fett röstet und anschließend mit Wasser übergießt. Dem Verfahren nach entspricht dies den slowenischen „suhi žganci“ (dt. ‚trockener Sterz‘). Bei den Westslawen wurde die Hirse vom Buchweizen verdrängt und das Wort „kaša“ begann den Buchweizenbrei zu bezeichnen (Sumcov 1996, 183). In Polen war der Grundbestandteil der alltäglichen Ernährung der Hirsebrei, bis er durch Kartoffeln ersetzt wurde (Dembińska 1999, 20). In ähnlicher Weise ersetzten Buchweizen, Kartoffeln oder Mais die alten Breiarten auch anderswo.

Anmerkungen. (Zu dem möglichen Backen von Brei siehe unten: 3.2.7.5. *Nalesnik*, 132). Das Zerstoßen der Körner deutet darauf hin, dass die Speise aufgefunden war, noch bevor sich das Mahlen der Körner durchsetzte. Körner können sowohl zwischen zwei Steinen als auch mit einer Stampfe zerstoßen werden. Damit stimmen das Vorkommen des urslawischen Wortes *batъ aus dem indoeuropäischen *bhāt- ‚hauen, schlagen‘ (Bezljaj 1976, 13) überein und das Vorkommen des urslawischen Wortes *sto(n)pa, das aus dem urgermanischen *stampa- entlehnt ist, und dieses geht wiederum hervor aus der indoeuropäischen Wurzel *stemb- ‚mit den Füßen treten‘ (Snoj 1997, 610). Da in den slawischen Sprachen „stopa“ (dt. ‚Stampfe‘) eine besondere Vorrichtung (Gefäß und Stampfer) zum Zertampfen von Körnern bedeutet, zeigt die angeführte Wortentwicklung, dass die „Urslawen“ die Körner ursprünglich ohne diese zerstießen und sie erst von den „Urgermanen“ übernahmen. (Die Bezeichnungen Urslawen und Urgermanen sind technische sprachwissenschaftliche Bezeichnungen der Sprecher rekonstruierter Sprachgruppen in der Entwicklung der Sprachen.)

3.2.3. KOLIVO

– gekochte Weizenkörner.

Das Wort und dessen Bedeutung sind in allen Sprachen der orthodoxen Länder präsent.

Etymologie. Es handelt sich um einen altkirchenslawischen Terminus, der aus dem gleichbedeutenden mittelgriechischen Wort κολ(λ)υβον stammt (Kruszec 2004, 280).

Anmerkungen. Im Grunde handelt es sich hier natürlich um Brei, dessen Besonderheit darin besteht, dass es aus Weizen zubereitet wird. Das ist eine Speise für besondere Anlässe, die man mit Honig, Zucker und Rosinen süßt und der man Nüsse, Bonbons u. ä. hinzufügt. Trotz der relativ jungen Bezeichnung ist die Botschaft der Speise so ursprünglich, dass sie in unserer Auswahl eine Erwähnung verdient. Der Grundbestandteil – das Korn ist nämlich das Symbol der Unsterblichkeit, und mit ihm versuchen die Menschen Leben in die Toten zu rufen. Die Balkanvölker glauben nämlich an eine individuelle Auferstehung der Toten, wobei die symbolische Erscheinung der Pflanze aus Saatkörnern den Tausch der Generationen, die Unsterblichkeit des Geschlechtes bedeutet (Vaseva 1997, 160).

3.2.4. *TLAKNO

– gekochter Hafer, getrocknet im Ofen oder darauf und anschließend gemahlen oder zerstoßen.

Die Bezeichnung und das Verfahren sind bis zum Ende des 19. Jh. nur in Gebieten erhalten, die voneinander entfernt sind: bei den Ostslawen „tolokno“, in Polen „tłokno“ und in den Ostalpen „Talken, Dalken“. Eine solche Übereinstimmung gäbe es nicht, wenn es sich nicht um einen Bestandteil der ehemaligen Küchenkultur der „Urheimat“ handelte.

Etymologie. Das urslawische *tolkno ist abgeleitet von dem Verb „schlagen, drücken, pressen“ (Snoj 2005).

Veränderungen. Die letzte Aufzeichnung dieses Wortes im Slowenischen stammt aus dem 18. Jh. als Hafergries „tolta“ (Bezljaj 2005, 195). Aber die Speise und die dafür gebrauchte Bezeichnung sind im Bairischen erhalten (Rhamm 1909). Das Wort ist auch im Tschechischen als „vdolek“ erhalten, was heute Laib aus aufgegangenem (Štika 1997, 50) oder gegossenem Teig bedeutet (Rejzek 2001, 702). Die letztere Bedeutung hat das Wort Dalken, Talken heute auch in Deutschland. Von den Russen breitete sich „tlakno“ auch bis zu den Finnen als „talkkuna“ aus. Die Finnen in Karelien nahmen auf Wanderungen Salz und gekochten, getrockneten und gemahlenen oder zerstoßenen Hafer in Feldflaschen mit. Man musste ihn nur noch mit Wasser, wenn auch kaltem, übergießen (Rhamm 1909, 218–219).

Anmerkungen. Das steirische „Dalken“ (Österreich) wird auch so vorbereitet, dass der wie oben beschriebene Hafer mit Milch zu einer Art Teig verarbeitet wird, den man sowohl roh als auch gekocht oder abgeschmalzt essen konnte. Die Steirer aßen gern geschmalzte Dalken zum Frühstück. Karl Rhamm sah kurz nach 1880 im Isel-Tal (Osttirol, Österreich), wie man diese

Speise am Aschermittwoch als Gebäck ohne Treibmittel zubereitete, das man in Asche buk und den Kindern für die Schule mitgab (Rhamm 1909, 211). Diese Festspeise gehört so auch zur Geschichte des Brotes (siehe unten: 3.2.7.1. *Kruh*, 131). Aus den Beispielen, die Rhamm vor allem im österreichischen Kärnten sammelte, ist zu schließen, dass es sich bei Talken um eine Art Grieß handelte, der aus Hafer, Saubohnen, Gerste, Mais und sogar getrockneten Birnen zubereitet werden konnte und das man dann auf verschiedene Art und Weise gebrauchen konnte. Man mischte es mit heißem Wasser, mit süßer Milch zum Abendessen, mit Sauermilch zur Jause oder man bereitete es als gut geschmalzten Milchbrei zu. Noch um 1870 war Talken das Hauptnahrungsmittel. Wenn man ihn siebte, gab es viel Abfall, deswegen war er nicht billig. So war das Gericht im oberen Görschitz/Krčica-Tal eine Delikatesse, die man gern Gästen kredenzte. Die Diener bekamen es nicht, da man es nur selten zubereitete. Nach Rhamms Angaben bekommt der Talken einen süßlichen Geschmack, weil sich darin Dextrin entwickelt (Rhamm 1909, 211–215). Das würde auch seine Beliebtheit und Brauchbarkeit in nicht verarbeiteter Form bei Reisen erklären. Sein Name wurde schon im Althochdeutschen entlehnt (Snoj 2005), also spätestens bis zum 11. Jh., als das Althochdeutsche durch das Mittelhochdeutsche ersetzt wird (Meyers 2007). Dadurch gilt die frühmittelalterliche Existenz des Gerichtes als gesichert. Die Etymologie der Bezeichnung zeigt sogar, dass man „tlakno“ entweder schon in der Zeit zubereitete, als man die Körner noch nicht mahlte, oder mit dem getrennten Verfahren zur Zeit des Mahlens von Getreide (siehe noch unten: 3.2.5. *Kiselica* und 3.2.6. *Močnik*). Im ersten Fall könnte es sich um die Verarbeitung von Körnern verschiedener Getreidesorten handeln, wogegen aber die allgemeine Verbindung von „tlakno“ mit Hafer spricht. Das würde schon eher für das angepasste Verfahren sprechen, das dem Hafer entsprach, indem man daraus die bestmögliche Speise zubereitete. Möglich ist auch die Verbindung beider Erklärungen, dass man zunächst mit einfachem Schlagen alle Kornarten verarbeitete, mit der Entwicklung des Mahlens kam es indes zur Spezialisierung, die die Eigenschaften der einzelnen Getreidesorten besser nutzen konnte (siehe: 4.1., 139–140).

3.2.5. KISELICA

– *Mischung aus Wasser und (Hafer-) Mehl, die solange steht, bis sie sauer geworden ist, auch mit Hilfe von Hefe.*

Mehl, Kleie, Gries, Getreideflocken aus Weizenkorn (häufig Hafer- oder Gerstenkorn) werden mit kochend heißem Wasser übergossen, häufig fügt man ein

Stück Hefe (Sauerteig) oder die Rinde von altem Brot hinzu und lässt es an einem warmen Ort stehen, damit es fermentiert. Dann wird die Flüssigkeit gewöhnlich abgeseiht und man isst die Speise warm oder kalt. Das Verfahren und die Bezeichnung seines Produktes sind in den slawischen Ländern allgemein verbreitet. Deswegen kann man sie mit Sicherheit zum Bestandteil der Küchenkultur der slawischen „Urheimat“ zählen. Das Vorkommen der „kiselica“ im Frühmittelalter bezeugen auch schriftliche Quellen (siehe unten). Letzten Endes ist auch das sog. Bier der alten Ägypter nichts anderes als fermentierter Teig (vgl.: Hirschfelder 2001, 44–45).

Etymologie. „Kiselica“ geht aus dem altslawischen *kysati „säuern, fermentieren“ hervor, was sich aus der indoeuropäischen Wurzel *kuaHt- oder *kuatH- „gären, säuern, fermentieren, faulen“ entwickelte, auf die auch das Wort „kvas“ (dt. ‚Hefe‘) zurückzuführen ist (Snoj 1997, 231).

Veränderungen. „Kiselica“ oder „kvašenica“ war bei den Kroaten in der Bačka ein Gericht, das man als Fastenspeise an Freitagen zubereitete. Das war eine saure Suppe aus Wasser, Kajmak oder Sauermilch und Labferment, womit man anschließend altes Brot überbrühte (Kruszec 2004, 239). Das tschechische „kyselo“ besteht aus Hefe. Man stellt es her, indem man das Treibmittel in ein Gefäß bröckelt, mit lauwarmem Wasser oder lauwarmer Milch übergießt, Gerstenmehl hinzufügt und zu weichem Teig verknetet. Man kann auch ein Stück zerbröckelte Brotrinde hinzufügen. Man deckt den Teig zu und lässt ihn an einem warmen Ort aufgehen. Man kocht eine Suppe und rührt den Teig hinein (Staněk 1989, 269). Dieses Verfahren ist das gleiche wie bei der russischen „polevka“, deswegen bildet sie mit ihr eine Verbindung von „močnik“, „kiselica“ und Suppe (siehe noch: 3.2.6. *Močnik*, 129 und 3.2.9. *Juha*, 134–135). Ähnlich ist die „kyselica, zelnica, zelnačka“ im mährischen Valašsko (Republik Tschechien) eine Milchsuppe aus Sauerkraut. Jede Hausfrau kochte sie auf ihre eigene Art und Weise. Darin findet man Kartoffelstücke mit wenig Sauerkraut und Sauerkrautwasser. Sie wird mit Milch verdickt und gesalzen, wenn man sie von der Herdstelle nimmt, schlägt man noch ein oder zwei Eier hinein und verrührt sie. Man kochte auch »kyselica« ohne Sauerkraut und Sauerkrautwasser, den sauren Geschmack gab die Molke (Štika 1997, 61–63).

Anmerkungen. Den russischen „kisel“, der aus Hafer zubereitet wird, ließ man zwei oder drei Tage fermentieren. Dann goss man die Flüssigkeit ab und brachte die Hafermilch zum Kochen, damit sie sämig wurde. Man aß ihn warm und kalt. Man servierte den „kisel“ in einer Schale und goß in die Mitte Milch (Ljhovskaja 2004, 340–341). Im mittelalterlichen Po-

len gab es ein Gerstengericht namens „kyssel“, heute „kisel“ genannt, eine Nahrung vornehmer Leute. Man bereitete sie so zu, dass man Gerstenmehl mit kochendem Wasser übergoss und flüssige Hefe, die als sämiges Bier bezeichnet wird, hinzufügte. Langsam fermentierte es und wurde fest, dann fügte man Honig, Milch oder Obst hinzu. Erwähnt wird es schon 997 als Fastengericht am königlichen Hof. Heute heißt dieses Gericht „žur“, was eine Entlehnung aus dem Russischen ist. Anstelle von Gerste verwendet man Buchweizen, Hafer und Roggen. Bis vor kurzem hatten die Bauern besondere Tongefäße nur für dieses Gericht. Sie spülten sie nicht, damit die Reste der vorigen Zubereitung als Ferment für die neue dienten. Die „kiselica“ wurde während der Fastenzeit nur gesalzen und mit Knoblauch gewürzt. Am Ende der Fastenzeit wurde das Gefäß symbolisch getötet, indem es zerschlagen oder in den Erdboden vergraben wurde. Man kaufte ein neues Gefäß und begann den neuen Jahreszyklus (Dembińska 1999, 108). In Osttirol und in Oberkärnten (Österreich) bereitete man „Geislitz, Geislaz“ so zu, dass man das „tlakno“ in einen Bottich gab und mit Wasser übergoss, so dass es fermentierte. Das wurde dann gegessen. Einst war dies ein gewöhnliches Gericht und man pflegte es zum Abendbrot zu essen. Man begann es wegen der aufwendigen Zubereitung aufzugeben. Es gibt eine Erwähnung der „giselitz“ schon aus dem 12. Jh. im Zusammenhang mit dem Kloster St. Florian bei Linz (Oberösterreich). Das Jahrbuch von Ipatijev erwähnt „kisel“ im Belgorod, das von den Petschenegen belagert wurde (Rhamm 1909, 214–220). Rhamm erwähnt die Verwendung von Hefe nicht, jedoch existierte diese in einem nicht gespülten Gefäß schon von selbst. Es ist klar, das „tlakno“ den Rohstoff sowohl für den „močnik“ als auch für die „kiselica“ bildete. Der Unterschied zwischen „kiselica“ und „močnik“ besteht in der Zubereitung und folglich auch im Geschmack. Während der „močnik“ schnell aus frischem Teig zubereitet wird, wird die „kiselica“ aus fermentiertem, flüssigem Sauerteig hergestellt, und ihre Zubereitung dauert mehrere Tage.

Die „kiselica“ ist eine altslawische Speise, die bei allen Ukrainern, Russen und Weißrussen erhalten ist. Ihre Variante ist die „Hefe“ aus Brot, ein erfrischendes Getränk, das bei den erwähnten Völkern beliebt ist (Sopoliga 2006, 213–214). Die Hefe entsteht nach dem gleichem Verfahren (siehe: 3.2.10. *Kvas*, 135–136) wie die „kiselica“, sie unterscheidet sich davon nur nach dem anfänglichen Rohstoff – dem alten Brot. Sie stellt eine hervorragende Weise dar, wie man alte Reste nützlich aufbraucht. Natürlich war sie nur dort und dann möglich, wenn es Brot im Überfluss gab. Das war aber bei weitem nicht immer und überall der Fall.

3.2.6. MOČNIK

*– in Wasser oder Milch zerkochter weicher Teig
oder zerkochtes Mehl.*

Während es beim Kochen von Mehl keine Grenze zu Brei gibt, stellt das Kochen von Teig einen offensichtlichen Unterschied dar. Die Bezeichnung und das Verfahren sind bis heute am lebendigsten in Slowenien erhalten (siehe 2.2., 120). Dem Verfahren und der Bezeichnung nach stimmt auch das Gericht „múčnice“ im mährischen Valašsko (Republik Tschechien) überein. Das ist in Milch gekochtes Mehl, das die Mutter in ein Leinentuch wickelte und dem Säugling zum Saugen reichte, als die Muttermilch ausging (Štika 1997, 122). Die slowakischen Rusinen kochen Pilzsuppe, „mačanka“ genannt. Sie besteht aus Sauerkrautwasser, die sie mit Mehl verdicken (Sopoliga 2006, 212). Man kochte auch das sehr archaische Gericht „čyr“, „čer“. Man bereitete es aus Hafer- oder Gerstenmehl zu, indem man es allmählich in heißes Wasser hinzufügte, so dass eine dickflüssige Masse entstand (also eine Art Teig), diese goss man dann in heißes Wasser (Sopoliga 2006, 214). Dem Verfahren nach gehört hierher auch die russische „polevka“, wo man in kochendes Wasser sauren Roggenteig – „raščina“ – einrührt (Ljahovskaja 2004, 230).

Etymologie. „Močnik“ ist eine Ableitung von „moka“ (dt. ‚Mehl‘), das ein gemeinslawisches Wort ist. Das urslawische *mo(n)ka entwickelte sich aus der indoeuropäischen Wurzel *menHk- „kneten, pressen, schlagen“ (Snoj 1997, 351). Dass man hier an die Zubereitung von Teig zu denken hat und nicht an die Verarbeitung von Körnern, darauf deutet die Bedeutung des Wortes in den baltischen Sprachen (Bezlaj 1982, 192). „Moka“ bedeutet demnach höchstwahrscheinlich Teigrohstoff. Diese Bedeutung und das Kochverfahren zeigen in ihrer Übereinstimmung, dass der „močnik“ in altslawischer Zeit aller Wahrscheinlichkeit nach ursprünglich ein Gericht aus gekochtem Teig war.

Veränderungen. Der tschechische „moučník“ bezeichnet schon lange nicht mehr Mehlspeisen, sondern ist heute in den Speisekarten schon die allgemeine Bezeichnung für Süßspeisen. Der Bedeutung nach stimmt mit „močnik“ auch „mučanka“ im mährischen Valašsko (Republik Tschechien) überein. Dort gilt es als jahrhundertaltes Gericht. Man bereitete es in einem Tontopf mit breitem Boden zu. Man schüttete grobes Mehl, „šrofanka“ genannt, hinein und röstete es auf heißer Platte. Als es etwas dunkler wurde, goss man es mit kaltem Wasser ab und rührte es fleißig um, damit ein dicker Brei entstand (Štika 1997, 60). Nach diesem Verfahren bereitet man in Slowenien den trockenen Sterz zu. „Čyr“ kochte man auch im tschechischen Beskidi. Das war in

kochendes Wasser verrührtes Gersten- und Hafermehl (Tomolová, Stolařík, Štika 1997, 183). Im mährischen Valašsko (Republik Tschechien) kochte man Weizen- oder Roggengries. Er wurde als „krupica“ bezeichnet. Diesen schüttete man unter ständigem Rühren in heiße Milch. Man konnte ihn auch in Milch kochen, die mit Wasser in einem Verhältnis von 2:1 verdünnt war (Štika 1997, 55–56). In Westslowenien wurde das Wort „močnik“ mit der Einführung von Mais durch das italienische Wort „polenta“ allmählich verdrängt (vgl. Godina-Golija 2006, 54–55). Dünflüssiger „močnik“ wird in Slowenien „sok“ (dt. ‚Saft‘) genannt. Diese Form weist desgleichen darauf hin, dass „močnik“ an Suppen angrenzt (siehe unten: 3.2.9. Juha).

Anmerkungen. Die obige Bedeutung von „moka“ beweist vielleicht indirekt schon das zweite gemeinslawische Wort für Mehl „brašno“. Das urslawische *boršno soll auf dem indoeuropäischen *bhar(e)s- „Gerste“ gründen. Snoj erscheint diese Erklärung wahrscheinlicher als die ursprüngliche Bedeutung „Reisproviand, Lebensmittel, das man beim Reisen mitträgt“ und die Abstammung von der indoeuropäischen Wurzel *bher- „tragen“ (Snoj 1997, 44). Wenn „brašno“ schon in altslawischer Zeit nicht nur Gerstenmehl bedeutete, sondern welches Mehl auch immer, und wenn die gleichzeitige Existenz der Wörter „moka“ und „brašno“ nicht die Folge eines unterschiedlichen Wortschatzes zweier Dialekte für dieselbe Bedeutung ist, dann gibt es einen inhaltlichen Unterschied zwischen diesen beiden Wörtern aufgrund der unterschiedlichen Stelle beim Arbeitsverfahren. „Brašno“ würde die Körner nach dem Zerstoßen bezeichnen und „moka“ den Rohstoff zur Teigzubereitung.

An dieser Stelle muss noch das Wort „munk’n, mungg’n, munke“ im Deutschen des österreichischen Kärnten und der Steiermark erwähnt werden. In Kärnten bedeutet Munggen dasselbe wie Talggen, also „tlakno“ (siehe oben). Im äußersten Nordosten der Steiermark in Jokelland bedeutet es einen Brei, den man aus Mehl und trockenen Birnen zubereitete (Rhamm 1909, 214). „Munk’n“ stammt natürlich aus dem slawischen Wort „moka“ – *mo(n)ka. Das Wort wurde offensichtlich schon in der Zeit entlehnt, als die Nasale im Alpenslawischen noch ‚lebendig‘ waren. Da sie schon im 11. Jh. zu schwinden begannen (Ramovš 1936, 32), haben wir wie bei „tlakno“ höchstwahrscheinlich einen Einblick in den frühmittelalterlichen Zustand. Die Übernahme im Deutschen erklärt Rhamm damit, dass es sich genauso wie bei „tlakno“ um eine besondere Art slawisches Mehl handelt, das mit der Stampfe und nicht mit Mahlsteinen hergestellt worden war (Rhamm 1909, 220–221). Die Erklärung bietet einen Ausgangspunkt für verschiedene Modelle der dama-

ligen Verhältnisse in den Ostalpen. Ein Modell wäre, dass sich damals die deutschsprachigen Einwanderer anzusiedeln begannen, die das Zerstoßen von Körnern nicht kannten, die einheimische slawischsprachige Bevölkerung war dagegen damit vertraut. Diese Erklärung ist unwahrscheinlich. Das zweite Modell wäre, dass die einheimische slawischsprachige Bevölkerung ihre Sprache aufzugeben begann und nur die alten spezialisierten Ausdrücke beibehielt, die die neue Sprache nicht bot. Diese Erklärung ist wahrscheinlicher, weil das Gebiet, in dem das Wort „Talggen“ und „Muggen“ gebraucht wird, mit dem ehemaligen slawischen Siedlungsgebiet in den Alpen übereinstimmt. Ferner würde das bedeuten, dass „tlakno“ und „moka“ schon damals eine spezialisierte Bedeutung hatten. „Tlakno“ bedeutete Hafermehl, das nach besonderem Verfahren vorbereitet wurde (siehe oben: 3.2.4. **Tlakno*, 127–128) und für den weiteren Kochgebrauch bestimmt war. Noch bis vor kurzem streute man es in heißes Wasser und kochte es auf, man konnte es mit Milch zu einem Teig verkneten, den man anschließend roh oder gekocht aß (vgl. Rhamm 1909, 211–212). Kurz gesagt, „tlakno“ war das Rohmaterial auch für den „močnik“. Als man „močnik“ aß, aß man „tlakno“. Daher auch die spätere Sprachsituation in Kärnten, wo Talggen und Munggen scheinbar dasselbe bedeuten. Auf der anderen Seite würde nach dieser Erklärung „Munggen“ den Gebrauch von „močnik“ (mit diesem Namen) im frühen Mittelalter bezeugen. (Siehe noch oben: 3.2.5. *Kiselica*, 128)

3.2.7. – GEBACKENER TEIG

ohne Triebmittel aus Mehl und Wasser.

Bekannt ist er bei allen Slawen, jedoch unter verschiedenen Namen, die alle relativ allgemein gehalten sind. Dies deutet auf das gleichzeitige Vorkommen all dieser Bezeichnungen schon im frühen Mittelalter hin, welche die einzelnen Eigenschaften ein und desselben beschreiben. Das darf uns nicht überraschen, denn Brot war das Grundnahrungsmittel der alten Slawen. Wenn man die Formulierung gebraucht, dass man Brot vergötterte, ist sie keinesfalls übertrieben, noch mehr, man muss sie wörtlich nehmen. Die rituelle Bedeutung von Brot war nämlich sehr groß (z. B. Sumcov 1996, 158–248; Janeva 1997) und das, was vergöttert wird, erhält viele Namen. Diese Vorliebe für das Brot soll mit der Feststellung von Sumcov veranschaulicht werden, dass das Fleisch bei den Russen das Brot nicht ersetzte. Auch dann nicht, als infolge schlechter Ernten ein fürchterliches Elend herrschte, obwohl es damals an fleischlicher Nahrung nicht mangelte (Sumcov 1996, 172).

3.2.7.1. KRUH (dt. ‚Brot‘)

Etymologie. Das urslawische *kruhъ bedeutete „Stück, Brotkrume“. Die ältere Bedeutung „Stück, Klumpen, Bruchstück“ entwickelte sich zur Bezeichnung eines Gerichtes, weil man einst beim Essen Brot ohne Triebmittel abbrach. Die indoeuropäische Wurzel lautet *kreu- „schlagen, hauen“ (Bezlaj 1982, 104; Gluhak 1993, 354). Die Bezeichnung „kruh“ betont also die Bröckligkeit gebackenen Teiges ohne Triebmittel.

Veränderungen. Als man aufgegangenen Teig zu backen begann, blieb das Brot ohne Triebmittel mehr oder weniger nur noch als Speise für besondere Anlässe in Gebrauch (siehe unten: 3.2.7.6. *Kravaj*, 132–133 und 3.2.7.4. *Presnec*, 132). Die alte Bezeichnung „kruh“ für gebackenen Teig ist in allgemeiner Bedeutung nur im Slowenischen und Kroatischen erhalten, wo es auch auf das Backerzeugnis übertragen wurde, obwohl das aufgegangene Brot nicht so bröcklig ist wie das nicht aufgegangene. Der umgekehrte Fall liegt in den anderen slawischen Sprachen vor, wo die Eigenschaft des neuen Erzeugnisses (siehe unten: 3.2.8. *Hleb*, 134) zur allgemeinen Bezeichnung für gebackenen Teig wurde.

3.2.7.2. MLINEC (dt. ‚Fladenbrot‘)

Etymologie. Das urslawische *mlinъ „Fladenbrot“ entwickelte sich aus dem indoeuropäischen *mliHno- „gestampft, geschlagen“ (Snoj 1997, 348). Die Bezeichnung bezieht sich höchstwahrscheinlich auf die alte Art und Weise der Zubereitung von Fladenbrot. Heute wird der Teig ausgerollt, jedoch ist die Küchenrolle ein junges Gerät. Ohne Küchenrolle wird der Teig bis zur entsprechenden Dicke mit leichten Handflächenschlägen geformt (Trifunski 1986, 266). So entstand die charakteristische flache Form.

Veränderungen. Die Bezeichnung und das Verfahren sind in Slowenien und Kroatien erhalten, was vielleicht umso leichter passierte, als die Bezeichnung „kruh“ auf das Gebäck aus aufgegangenem Teig übertragen wurde. Die Bezeichnung ist auch bei den Ostslawen erhalten, jedoch sind die russischen „bliny“ heute ein Süßgebäck aus eingegossenem Teig. (vgl.: Ljahovskaja 2004, 339). Kleineres flaches Gebäck aus gesäuertem Teig buken die Rusinen in der Slowakei. Es hatte die verschiedensten Namen: „oščipok, ošipok, pagač, pidpalok, poštribok, opreslok, pryplanča, moskal“ (Sopoliga 2006, 215). „Pagač“ war im mährischen Valašsko (Republik Tschechien) ursprünglich ein flaches Produkt aus Teig ohne Triebmittel aus beliebigem Mehl oder Gries und wie auch immer angeteigt. Der Begriff „pagače“ überlappt sich inhaltlich mit dem Begriff „osúchy“

(Štika 1997, 47) „Osúch“ unterschied sich nur durch die Backweise. Man stellte ihn erst dann in den Ofen, als man daraus die Brotlaibe genommen hatte und die Temperatur schon niedriger war, so dass er besser trocknete (Štika 1997, 47–48). Auch in Těšínsko (Republik Tschechien) wurden „osuchy“ aus Teig ohne Triebmittel hergestellt, den man mit weniger qualitativem dunklem Mehl anteigte, in den Bergen mit Hafer. Man buk sie im Ofen nach Brot oder Kuchen. Bei abnehmender Temperatur des Ofens wurden sie eher getrocknet als gebacken. Man knabberte sie zur Suppe oder zum Kraut. Die Bezeichnung „osuchy“ überlappt sich mancherorts der Bedeutung nach mit „placki“ (Tomolová, Stolařík, Štika 1997, 181–182). Die charakteristische flache Form erhielt nämlich bei den Westslawen die Bezeichnung „placki“. Wie Rejzek vermutet, handelt es sich um eine Entlehnung des deutschen „Plätzchen“, das bekanntlich flaches Gebäck bezeichnet (Rejzek 2001, 470). Eine andere Erklärung bietet Dembińska. Die Bezeichnung „placki“ soll aus dem Lateinischen (placenta) übernommen worden sein und würde nur die flache Form bezeichnen (Dembińska 1999, 117). Die polnischen „placki“ sollen ein Hirsebrot sein (Dembińska 1999, 105). In diesem Zusammenhang ist es vielleicht nicht überflüssig, auch das Gericht zu erwähnen, das „proja“ heißt. In Serbien und Mazedonien versteht man heute darunter Maisbrot, im Savinja-Tal (Slowenien) war dies eine Art Brot ohne Triebmittel, das in glühender Asche gebacken wurde. Die Verbindung zwischen der slowenischen und der serbisch-Mazedonischen Bezeichnung „proja“ ist nicht klar. Auf jeden Fall entstand die Letztere aus dem Wort „proha“ – Hirse (Snoj 1995; Pleteršnik 2006). Also bedeutete „proja“ ursprünglich Hirsebrot.

3.2.7.3. OPEKANEC

Im mährischen Valašsko (Republik Tschechien) ist eine Fladenbrotart erhalten, deren Bezeichnung auf die Art der Herstellung verweist. Der Teig aus Mehl und Wasser wird zwischen den Handflächen abgeflacht, auf eine heiße Herdstellenfläche gelegt und auf beiden Seiten gebacken. Wenn die Schüssel voller gebackener „opekanci“ ist, werden sie mit heißer Milch übergossen (Štika 1997, 49). Es handelt sich um ein altertümliches Verfahren des Backens, wobei keine Hilfsmittel benötigt werden. Hinsichtlich des Übergießens mit Milch handelt es sich natürlich auch um die sog. „polevka“ (siehe unten: 3.2.9.1. *Polevka*, 134–135). Es ist keinesfalls notwendig, dass die Bezeichnung „opekanec“ so alt wie das Verfahren selbst ist. Ihre Verwendung ist nämlich nur in den Verhältnissen sinnvoll, in denen es auch andere Backverfahren gibt, was gewiss auch schon im frühen Mittelalter der Fall war.

3.2.7.4. PRESNEC

Etymologie. Das urslawische *prěsknъ bedeutet „frisch, ungesäuert“ (Snoj 1997, 492–493). Auch diese Bezeichnung wurde erst dann sinnvoll, als das Brot mit Triebmittel auftrat und man beide unterscheiden musste.

Als „prisnyj chlib“ ist das Brot ohne Triebmittel in der Karpatenukraine und in Galizien erhalten. Dort war dies die älteste Art und Weise der Brotzubereitung. Man stellte es so her, dass man aus Wasser und Mehl (hauptsächlich Hafer- oder Gerstenmehl) und Salz einen Teig anrührte. Man formte es rund und buk es auf der Herdstelle oder im Ofen. Es war flach, nicht aufgegangen und wog im Durchschnitt 1 kg. Neben der allgemeinen Bezeichnung hat es noch andere: „ošipok, ščipok, oščipok, osuch, adzymka, pagač, moskol, moskal“ u. ä. Dieses Brot wurde nicht mit einem Messer geschnitten, sondern abgebrochen. Da es relativ hart war, wurde es noch heiß mit Wasser aufgeweicht. Die aufgeweichten Stücke wurden mit Sahne oder geschmolzener Butter übergossen (Sopoliga 2006, 215). Das beweist natürlich, dass die „polevka“ (siehe unten: 3.2.9.1. *Polevka*, 134) nicht nur für das Aufbrauchen alten Brotes bestimmt war, sondern ursprünglich den gewöhnlichen Abschluss des Brotbackens darstellte.

Veränderungen. In Mazedonien ist „presnec“ ein rituelles Brot, das man bäckt, um es am Grab zu verzehren (Mirčevska 1997, 145). Auch der tschechische „přesňák“ war eine rituelle Speise. Als im Frühjahr die Pflüger zum ersten Mal auf das Feld gingen, nahmen sie zum Essen die sog. „přesňáki“ mit, gerillte Rechtecke aus Teig ohne Triebmittel, die ein Symbol der Felder waren, wo man mit einem Hakenpflug Furchen ziehen und das man für die neue Ernte befruchten musste (Dvořák 2002, 33). Auch in Slowenien ist „presnec“ ein Brot für besondere Anlässe (z. B. Ostern).

3.2.7.5. NALESNIK

Etymologie. Die Bezeichnung hängt offensichtlich mit dem Krautblatt zusammen, auf dem die Speise gebacken wird.

Veränderungen. In Rumänien ist die altertümliche Weise der Zubereitung von Brot auf einem Blatt erhalten, mit einem Blatt wird es auch bedeckt und oben mit glühender Asche zugeschüttet (Knežević 1997, 60). Auch im Weinanbaugebiet Goriška Brda (Slowenien) bäckt man Maiskuchen unter einem Krautblatt und glühender Asche. In Dolenjsko bäckt man Brot auf Krautblättern im Ofen. Das Krautblatt verleiht einen guten Geruch und Geschmack und hinterlässt ein schönes Muster auf der Rinde (Muratović 2005 und schriftlich 20. I. 2006).

„Podlesníky, podlistníky“ gibt es auch im mährischen Valašsko (Republik Tschechien). Der dünnflüssige Teig ohne Triebmittel, der mit Milch, Molke oder Sahne angerührt wurde, wurde auf ein Krautblatt gegossen, eingefettet und in den Ofen gegeben. Das geschah gewöhnlich beim Brotbacken oder danach. Einst wurde es nur aus Mehl gebacken. Das Krautblatt wurde vor dem Gebrauch gewaschen und der Stil entfernt. Das gebackene Blatt wird dann geschält, der „podlesnik“ wird abgeschmalzt und eingerollt (Štika 1997, 48–49). Die Bezeichnung weist eindeutig darauf hin, dass das Blatt einst auch das Gericht bedeckte, was folglich bedeutet, dass man es in glühender Asche buk. Auf ähnliche Weise buken die slowakischen Rusinen auf Krautblättern „bandurjanik, nalisnyk, nalesnyk“. Er bestand aus geriebenen Kartoffeln und Mehl (Sopoliga 2006, 212). Heute sind „nalesniki“ in der Ukraine Palatschinken. In Polen nennt man sie „naleśniki“.

Anmerkungen. Ursprünglich waren „nalesniki, podlesniki“ ein Gelegenheitsgericht. Die slowenischen und die rumänischen Beispiele weisen auf die Variante des Brotbackens in glühender Asche. Aber eine solche feste Verbindung mit flüssigem Teig bietet anderswo noch zusätzliche Erklärungen. Eine Erklärung könnte sein, dass man auf diese Weise schon im frühen Mittelalter ähnlichen Teig buk. Man könnte sich auch vorstellen, dass auf diese Weise Brei als flüssiger Teig gebacken wurde.

3.2.7.6. KRAVAJ

Etymologie. Die Bezeichnung ist wahrscheinlich aus dem urslawischen *korva „krava“ (dt. ‚Kuh‘) hergeleitet (Bezlaj 1982, 84). Welche Verbindung gibt es zwischen „kruh“ und „krava“? Eine logische Erklärung gab schon 1885 Nikolaj Fedorovič Sumcov. Die armen Leute, die den Göttern keinen Stier, keine Kuh, keinen Widder, keinen Ziegenbock oder kein Schwein opfern konnten, brachten Erzeugnisse aus Teig in Form dieser Tiere dar. Bei den alten Slawen war die Kuh der wichtigste Gegenstand des Reichtums und der Ernährung. Schwache Spuren der Opferung von Kühen sind in den Volksbräuchen erhalten. So weihten die Bauern am Tag der hl. Agaphia (3. April) im Gubernium von Vilno in der Kirche Brot, in dem sich Salzstücke befanden. Dieses Brot wurde dann an die Hörner von Kühen gehängt. Der Reichtum wurde anhand der Kopfhöhe von Hornvieh bestimmt. In den Wolken erblickte man Himmelskühe, die mit ihrer Milch (Regen) die Erde ernähren. Auch die Erde selbst war eine Kuh und auch in den Sternen sah man eine Himmelsherde, die vom Stier – dem Mond – angeführt wird. Eine merkliche Rolle der »kravaj« in den

Brotbräuchen kann man dadurch erklären, dass sie das Opfern von Kühen ersetzte. Ein klarer Beweis für diesen Ersatz ist die Bezeichnung und die Form des „kravaj“. In den Volksbräuchen und -liedern sind die Anspielungen auf den Ersatz der Kuh durch „kravaj“ erhalten. In Bulgarien und Weißrussland wird „kravaj“ manchmal sogar mit Teighörnern versehen. In Liedern wird der „kravajc“ häufig der Hörnige genannt (Sumcov 1996, 238–240). Und wodurch erinnert der zwei Spannen breite, flache, schwarz-braune gebackene „kravaj“ so sehr an eine Kuh? Auf den ersten Blick erscheint er wie ein Kuhfladen, im Slowenischen „kravjek“ genannt! Wir haben es also mit der sog. homöopathischen bzw. imitativen Magie zu tun. „Kravaj“ ist „kravjek“ und dieser ein Teil der „krava“ – der Kuh. In ähnlicher Weise haben die im Tschechischen als „koblih“ bezeichneten Pfannkuchen den Namen nach ihrer Form erhalten. Die alte Bezeichnung lautet „kobylyhy“, also „Stuten“äpfel (Dvořák 2002, 46). Genauso kann man sich fragen was das Wort „klobasa“ – „Wurst“ – zunächst bezeichnete: das Fleischgericht oder den Rest nach abgeschlossener Verdauung? An dieser Stelle muss man den alten Slawen anerkennen, dass sie viel Sinn für praktische Schalkhaftigkeit hatten. Die obigen Überlegungen unterstützt auch das gemeinslawische Wort „govno“, das ursprünglich gerade die Exkremente von Rindern – slow. „govedo“ – bezeichnete (Gluhak 1993, 241).

In Mazedonien versteht man unter „kravajče“ ein rituelles Brot, das man zu Weihnachten bäckt. Es besteht aus einem Teig, das keine Triebmittel enthält. Die Hausfrau rührte ihn während rituellen Schweigens an. In den Teig gab man eine Münze, im Dorf Psača (Kriva Palanka) auch eine Roggenähre. „Kravajče“ buk man in glühender Asche und nicht im Backwanne »crepna« (Kapitel 6.3.5., 156–157) oder in einem Ofen. Man darf dieses Brot nicht mit einem Messer schneiden, damit es nicht gut durchgeschnitten wird und ein Unglück herbeiführt. Das Brot wird abgebrochen, damit sich die Menschen nicht streiten (Svetieva 1997, 168).

Veränderungen. „Korovaj“ ist bei den Ostslawen das Hochzeitsbrot, später wurde es dort in großem Ausmaß durch jüngere und neue Motive ersetzt. Sein Merkmal ist die ungewöhnliche Größe (Sumcov 1996, 107 und 195). In Dolenjsko (Slowenien) heißt „kravajc“ zu Hause zubereitete Hefe aus Hirsemehl, die man dann mit Most verrührt, wenn sie am meisten gärt. Man fertigt sie in Form von Laiben an, die ungefähr einen Durchschnitt von 10 cm haben. Diese Laibe müssen gut trocknen. Im Sommer schützt der „kravajc“ das Brot besser vor Geruch als Hefe (Ložar 1944, 496–497). Auf welche Weise sich „kravaj“ in Slowenien zum Triebmittel verändern konnte, kann man vielleicht dadurch erklären, dass man als Rohstoff Hirsemehl verwendete und dass hier einst der „kravaj“ als Brot ebenso mit Hir-

semehl zubereitet wurde. Möglicherweise verwendete man sogar alten „kravaj“ als Triebmittel, vielleicht bei ritueller Zubereitung neuer Hefe (vgl. Atanasovska 1997, 287). Auf jeden Fall bedeutet „kravajc“ in der Bela Krajina (Slowenien) noch immer einen Laib Brot aus Sauerteig, in Notranjsko (Slowenien) indes Leinölkuchen (Pleteršnik 2006), eben nach dem Muster der „prga“ im Sinne von Ölkuchen (siehe oben: 3.2.1. *Prga*, 126).

3.2.7.7. ROGLJIČI, (PIROGI)

– *Gebäck aus gebackenem Teig, für die „rogljiči“ ist die Hörnchen- oder Halbmondform charakteristisch.*

Ein Gebäck mit diesem Namen ist in den slawischen Sprachen allgemein verbreitet.

Etymologie. Das Wort „rogljič“ geht hervor aus dem urslawischen *rogъ (Rejzek 2001, 542). Das Gebäck hat also seinen Namen von der typischen Form. Das russische „pirog“ hat verschiedene Erklärungen. Den Etymologen gefällt die Erklärung am besten, dass das Wort aus dem altrussischen „pirъ“ – „Gastmahl“ hervorgeht, und dieses aus dem urslawischen *piti (Snoj 1997, 445; Rejzek 2001, 458). Die Erklärung wäre sinnvoll, wenn man die „pirog“ nur bei Gastmahlen essen würde oder wenn man wenigstens bei Gastmahlen nur „pirog“ essen würde. Beweise dafür gibt es nicht. „Piroški“ sind kleine „pirog“. In lebhafter Erinnerung habe ich die köstlichen mit Marmelade gefüllten Hörnchen, die uns einst als polnisches Nationalgericht Aurelia Nowicka aus Poznań buk. Sie nannte sie „roški“. Sie waren halbmondförmig.

Veränderungen. Heute ist der russische „pirog“ ein beliebiges besseres Gebäck aus Hefeteig (vgl.: Ljahovskaja 2004, 30–35). Das erschwert auch das Verständnis seiner älteren Bedeutung.

Anmerkungen. „Rogljīči“ sind eine Speise für besondere Anlässe. Die Form weist auf ihre rituelle Bedeutung. Sie sind die inhaltliche Ergänzung des „kravaj“. Während der „kravaj“ eine Kuh darstellt, präsentiert der „rogljič“ – das Hörnchen – den Stier (siehe oben: 3.2.7.6. *Kravaj*). Erst beide zusammen bilden eine Herde und den Wohlstand (slow. „blagostanje“). Es sei daran erinnert, dass „blago“ früher Vieh bedeutete (vgl.: Bezljaj 1976, 23).

3.2.7.8. KOLAČ

– *Erzeugnis aus Teig, das rund wie ein Rad gebacken ist.*

Er ist in allen slawischen Sprachen bekannt. Überall ist dies ein Kuchen für besondere Anlässe, größtenteils rituelle.

Etymologie. Das Wort ist von „kolo“ (dt. ‚Rad‘) abgeleitet (Niederle 1911, 183; Bezljaj 1982, 54–55).

Veränderungen. Der „kolač“ wird heute auch aus Hefeteig zubereitet.

3.2.8. HLEB

– gebackener Hefeteig aus Mehl und Wasser.

Die Bezeichnung und das Verfahren kennen alle slawischen Sprachen.

Etymologie. Das altslawische *xlěbъ „Brot“ ist eine Entlehnung der germanischen Form *hlaibaz, die die Form des Brotes bezeichnete, also das Laib (Gluhak 1993, 262–263; ähnlich schon Niederle 1911, 184). Der aufgegangene Teig hatte natürlich eine andere Form als der nicht aufgegangene.

Veränderungen. Das Wort „hleб“ bedeutet im Slowenischen und Kroatischen immer noch nur die Form, ein Laib Brot, in den anderen slawischen Sprachen kam es dagegen zu einer Bedeutungserweiterung auf das Produkt als solches.

Anmerkungen. Es handelt sich also um ein gemeinslawisches Wort schon aus der Zeit, als die Slawen in der gemeinsamen „Urheimat“ lebten. Damals trat ein neues Zubereitungsverfahren auf, das die Slawen von den Germanen übernahmen. Das würde nämlich das germanische Wort für das Produkt eines neuen Verfahrens erklären. Als sehr wahrscheinlichen Umstand der Übernahme muss man an die Zeit des engen Zusammenlebens von Slawen und Germanen im Rahmen eines Stammesverbandes unter der Führung der Goten denken, spätestens im 4. Jahrhundert (vgl.: Pleterski 1996, 30–31). Mit einer solchen Erklärung stimmt noch ein Umstand überein. Alle slawischen Sprachen haben ein gemeinsames Wort für den Teig, aus dem sowohl „hleб“ als auch „kruh“ bestehen. Das urslawische *těsto geht hervor aus der indoeuropäischen Wurzel *taHis, sekundär auch *teis(k)- „drücken, kneten“ (Snoj 1997, 665). Jedoch hat die augenfälligste Eigenschaft des Hefeteiges, nämlich dass er aufgeht, kein gemeinslawisches Wort, sondern es gibt eine Reihe von verschiedenen Ausdrücken: vom slowenischen „vzhajati“, über das tschechische „kynouti“ bis zum russischen „broženie“ und anderen. Das zeigt, dass der Gebrauch von aufgegangenem Teig sich erst dann durchgesetzt hatte, als die Slawen schon begonnen hatten, auseinander zugehen. So sind wir wieder am Ende des 4. Jh. angelangt, als nach dem Einfall der Hunnen im Jahr 375 der gotische Stammesverband zerfällt, der bislang die Slawen zurückgehalten hatte (Pleterski 1996, 32–35).

3.2.9. JUHA (dt. ‚Suppe‘)

– flüssige Speise.

Flüssige Speisen und das Wort „juha“ kennen alle Slawen.

Etymologie. Das urslawische *(j)ucha geht hervor aus dem indoeuropäischen *ieu- „rühren“. Beim Mazedonischen „juva“ und slowakischen „jucha“ handelt es sich um Krautsuppe. Das weißrussische „jůška, juchá“ bedeutet „Blut, Blutwasser“, auch das polnische „jucha“ bedeutet „Tierblut“ (Bezljaj 1976, 233).

Veränderungen. Der berühmte ostslawische „boršč“ als Suppe aus roten Rüben könnte andeuten, dass es vielleicht eine ältere Art von Suppe aus Blut gegeben hatte. Das würde nämlich die polnische und die weißrussische Bedeutung erklären. Jedoch weist das Wort „boršč“ noch auf etwas anderes hin. Die slowakischen Rusinen in der Umgebung von Sina bezeichnen Hefe, die sie trinken, als „boršč“ (Sopoliga 2006). Bei den Bulgaren ist „boršč“ eine Suppe, die man mit grünen Früchten oder Hefe säuert (Knežević 1997, 60). Etymologisch soll „boršč“ Suppe bedeuten, die man aus dem „borščevnik“ (russisch; slowenisch „Bärenklau“ – *heracleum sphondylium*) zubereitete. Dieses hat seinen Namen von der Wurzel bolš- „groß“, denn die Pflanze (Doldengewächs) wächst ziemlich hoch (Rejzek 2001, 85–87). Die jungen Blätter sind essbar und es gibt viel davon an entsprechenden, feuchten Standorten. Bezljaj führt an, dass man Bärenklau für eine Art Hefetränk gebrauchte und er verbindet es deshalb mit dem slowenischen Wort „déža“ in der Bedeutung von Treibmittel (Bezljaj 1976, 100). Seine Angabe würde erklären, warum die Rusinen in Snina in der Slowakei mit „boršč“ Hefe bezeichnen. Wahrscheinlich benutzte man einst Bärenklau auch als Hefegewürz. Vielleicht wurde einst auch die Blutsuppe mit Bärenklau gewürzt. Dabei muss man an die Samen denken, denn eines der tschechischen Wörter dafür lautet „kmin sviňský“ (Krejči 2007).

3.2.9.1. POLEVKA

Das tschechische „polevka“ und das slowakische „polievka“ bedeuten heute im Allgemeinen Suppe. Das ist schon die erweiterte Bedeutung, denn ursprünglich soll es sich nur um eine bestimmte Art von Suppe gehandelt haben, bei der man die Speise auf dem Teller mit kochend heißer Flüssigkeit übergoss (vgl.: Rejzek 2001, 484). Damit stimmt in etwa auch die russische „polevka“ überein, bei der der Teig in Wasser gekocht wird (siehe oben: 3.2.6. *Močnik*, 129–130). Noch weiter entfernt von dieser Bedeutung ist die polnische „polevka“. Das ist Hirsebrei, den man auf zwei Weisen kochte. Die erste war ihn einfach zu kochen bis er sämig wurde,

und man aß ihn mit Milch, bei der anderen gab man noch Gemüse und manchmal auch Fleisch hinzu. Das war ein Brei aus grob gemahlenem Korn. Selten aßen ihn die höheren Gesellschaftsschichten, es war ein typisches Bauerngericht (Dembińska 1999, 106).

Anmerkungen. Dass in der Slowakei und in Mazedonien „juha“ gerade Krautsuppe bedeutet, stimmt mit der Krautsuppe „šči“ überein, ohne die es keine russische Küche gibt. Das weist auf die Bedeutung der Gemüsesuppe in altslawischer Zeit hin. Weiters zeichnet sich auch das Bestehen einer Blutsuppe sowie der Gebrauch von Gewürzen ab, was aber einer eigenen Erörterung bedürfte.

Die verschiedenen Arten von „polevka“ deuten im Hinblick auf die Verbreitung des Namens und die Bedeutungsveränderung ebenso auf ein hohes Alter. In altslawischer Zeit handelte es sich höchstwahrscheinlich um hartes Brot, das man mit heißem Wasser oder heißer Milch übergoss. In Serbien und Mazedonien nennt man das heute „popara“, wenn man mit Wasser altes Brot übergießt und es dann anschalzt (Kruszec 2004, 250; Hadži Ristić 1997, 70–71), in Slowenien werden auf diese Art und Weise die „mlinci“ vorbereitet (Siehe oben: 3.2.7.2. *Mlinec*, 131 und 3.2.7.1. *Kruh*, 131).

3.2.10. KVAS

3.2.10.1. GETRÄNK

Es wird aus getrockneten Stücken Roggenbrot zubereitet, am besten aus einem Brot, das mit einem Zusatz von Malz gebacken wurde. Wenn man je nach Wunsch die Stücke auf dem Feuer anschwitzt, dann wird das Getränk eine stärkere Farbe bekommen. Anschließend wird der Zwieback mit kochend heißem Wasser übergossen und man lässt ihn 4–5 Stunden stehen, dannach zerbröckelt man das Brot und fügt Zucker und Treibmittel hinzu. Die Zutaten werden vermischt, mit einem Leinentuch bedeckt und an einen warmen Ort gestellt, damit die Mischung gärt. Wenn sich Schaum gebildet und der typische Brotgeruch entwickelt haben, letzteren bezeichnet man als „hlebnjy duh“, ist das Getränk fertig. Es wird gefiltert und an einen kühlen Ort gestellt (Ljahovskaja 2004, 770). Die Bezeichnung „kvas“ und das Verfahren sind noch heute bei den Ostslawen lebendig.

3.2.10.2. FERMENTIERTE MISCHUNG

aus Wasser und Mehl zum Aufgehen von Teig und andere Fermentierungen.

In dieser Bedeutung und mit dieser Bezeichnung kennen „kvas“ die West- und die Südslawen. Für densel-

ben Inhalt kennen alle Slawen noch ein anderes Wort – „droži“. Der Gebrauch von „kvas“ und „droži“ in der altslawischen „Urheimat“ ist unstrittig.

Etymologie. Zu „kvas“ siehe oben: 3.2.5. Kiselica. Das urslawische *drožd'i bedeutet: Bodensatz, Hefe, Treibmittel. Es handelt sich um eine Ableitung der indoeuropäischen Wurzel *dherH-gh- „trüber Bodensatz, Treber“ (Snoj 1997, 105).

Veränderungen. Die Etymologie zeigt, dass „kvas“ und „droži“ ursprünglich eine verschiedene Bedeutung hatten. Warum ist der inhaltliche Unterschied zwischen beiden bis heute schon so verwischt? Da der Unterschied zwischen ihnen dort ganz klar ist, wo „kvas“ als Getränk gebraucht wird, ist es offensichtlich, dass das Wort „kvas“ dort eine andere Bedeutung annahm, wo man „kvas“ nicht mehr als Getränk herstellte. Da dies bei den West- und bei den Südslawen geschah, musste es zu einer Bedeutungsveränderung nach der Auswanderung aus der „Urheimat“ gekommen sein. Das Verfahren der Herstellung von „kvas“, wo die „droži“ die Fermentierung beginnen, verbindet der Bedeutung nach beide Wörter so sehr, dass die spätere Sinnübertragung nicht schwer gewesen sein musste, denn die Menschen, die keine »kvas« (als Getränk) mehr herstellten, konnten den Unterschied nicht mehr erkennen.

Anmerkungen. Wie die Etymologie von „droži“ besagt, hat man zum Aufgehen des Teiges einen Bodensatz verwendet, der bei der Zubereitung eines Getränkes, höchstwahrscheinlich von Bier, zurückgeblieben ist. Nach Ansicht von Maria Dembińska wird nämlich das polnische Wort für Hefe „drożdże“ vielleicht vom sog. „dickflüssigen“ Bier hergeleitet, den man aus Weizen und Gerste herstellte. Dickflüssiges Bier benutzte man zum Vergären sowohl von Bier als auch von Teig (Dembińska 1999, 120). Interessant ist das Rezept für das dickflüssige Bier „drożdzy“. Kochend heißes Wasser wird über trockenen Hopfen gegossen und beide zusammen 20 Minuten umgerührt. Wenn die Flüssigkeit lauwarm ist, gibt man Bier hinzu und man gießt die Mischung über Gersten- und Dinkelmehl. Man rührt alles um und lässt es unbedeckt 3 bis 5 Tage stehen bzw. solange, bis sich ein Schaum gebildet hat. Dies ist abhängig vom Wetter und der Temperatur. Es muss nach Sauermilch riechen. Die Fermentierung kann wiederholt werden, wenn man wieder Mehl und Flüssigkeit hinzufügt (Weaver 1999, 183). Die Mischung aus Wasser, Mehl und Hopfen zur Zubereitung von Hefe muss einst mehr verbreitet gewesen sein. So stellte man in Cerklje na Gorenjskem (Slowenien) zu Hause „drože“ – Treibmittel – aus Hirsemehl und Hopfen her (Ložar 1944, 497). In Serbien stellte man zu Hause Hefe aus Maismehl oder aus einer Mischung von Mais- und Weizenmehl, den sog. „komlov“, her und auch aus »trice« – aus Hopfen und

Maismehl. Manchmal gab man anstelle von Hopfen gesäuerten Brotteig hinzu. Dieses Mehl wurde mit Wasser vermischt. Am folgenden Tag machte man daraus kleine Laibe, trocknete sie und gebrauchte sie später als Hefe (Grubić 1997, 446). Die obigen Angaben bieten die Erklärung, warum bei den Slawen die „droži“ ursprünglich aus Bierpresshefe waren und zum Vergären verschiedener Gerichte und Getränke verwendet wurden. Der Unterschied zwischen den Getränken „pivo“ (dt. ‚Bier‘) und „kvas“ (eine Art fermentiertes Getränk) bestand im Rohmaterial: beim „pivo“ Malz (siehe unten: 3.2.11. *Slad*, 136) und beim „kvas“ altes Brot. Eine Folge war natürlich auch der unterschiedliche Geschmack. Wie der Name schon sagt, war der „kvas“ saurer und es handelte sich in diesem Sinn um saures Bier, in ähnlicher Weise wie die „kiselica“ ein saurer „močnik“ ist.

3.2.11. SLAD (dt. ‚Malz‘)

– *aufgekeimte Getreidekörner (am besten Gerstenkörner), zerstoßen und geröstet.*

Die Bezeichnung und die Bedeutung sind bei allen Slawen bekannt.

Etymologie. Das urslawische *soldъ bedeutet „süß, wohlschmeckend“ und geht hervor aus dem indoeuropäischen *sal- „Salz“. Zur Bedeutungsverschiebung soll es über die gemeinsame Bedeutung einer wohlschmeckenden Speise gekommen sein (Snoj 1997, 577).

Veränderungen. In Serbien stellt man Malz aus gut aufgekeimtem Getreide her, das man in einem Mörser zerstoßt, mit Mehl vermischt und bäckt (Vlahović 1997, 250). Das russische „solod“ besteht aus angekeimten Roggen- oder Gerstenkörnern. Aufgekeimte Körner können schnell verschimmeln, deshalb werden sie getrocknet und gemahlen. Sie haben einen süß-sauren Geschmack. Dieses Mehl verwendete man für „soloduha“, fügte es dem Brotteig für den Geschmack und das Aroma hinzu, braute Bier und kochte Wodka. „**Soloduha**“ stellte man so her, dass man in einem Tontopf Wasser zum Kochen brachte, es auf Körpertemperatur abkühlen ließ, Malz hineinschüttete, verquirlte und hinter dem Ofen warm stellte. Um die Mischung nicht zu überwärmen, gab man Schnee oder Eis hinzu, um die Fermentierung nicht zu unterbrechen und eine Süße der „soloduha“ zu verhindern. Wenn sie infolge des Schnees oder Eises zu sehr verdünnt wurde, gab man noch Roggenmalz hinzu und rührte sie häufig um. Die Hausfrau musste ständig kosten. Die Stufe der Fermentierung beurteilte man nach der Süße. Nachdem die Fermentierung abgeschlossen war, stellte man den Topf in den Ofen, so dass die „soloduha“ aufkochte. Dann nahm man sie aus dem Ofen, kühlte sie schnell auf eine Temperatur von 25° bis 30° C

ab, gab eine Roggenbrotrinde hinzu und bedeckte sie mit einem sauberen Küchentuch. Wieder wurde sie auf den warmen Ofen gestellt, so dass sie sauer wurde und so ihren charakteristischen süß-sauren Brotgeschmack erhielt (Ljahovskaja 2004, 231–233). Ein aufmerksamer Leser hat inzwischen festgestellt, dass sich die „soloduha“ von dem heute gewöhnlichen **Bier** nur dadurch unterscheidet, dass man ihr, wenn man sie aufkocht, keinen Hopfen hinzufügt, der den Geschmack natürlich ganz verändern würde. So kann man sagen, dass die „soloduha“ eine Art Bier darstellt und dass man höchstwahrscheinlich so Bier hergestellt hatte, noch bevor man Hopfen kannte und ihn bei der Zubereitung miteinbezog.

Der Unterschied zwischen dem serbischen und dem russischen Malz besteht in der Reihenfolge des Zerstoßens und Röstens. Wenn man Gries oder Mehl machen möchte, dann muss man die nötigen Körner zuvor trocknen. Das Zerstoßen ist dann leichter, schneller, das Mehl trocken und deswegen haltbarer. Möchte man aber eine Speise vorbereiten, dann nimmt man sich mehr Zeit zum Zerstoßen der ungerösteten Körner und der Gries wird anschließend gebacken. Möglicherweise ist das serbische Verfahren das ursprüngliche und das russische gehört zu denjenigen, die sich erst später herausgebildet haben, als der süße Gries Ausgangspunkt für nachfolgende Speisen war.

Anmerkungen. Sehr geeignet für Malz ist Gerste. Bei ihrer Keimung wird Stärke sehr gut in Zucker umgewandelt. Durch das Rösten der keimten Körner kommt es zur Karamelisierung und es entsteht Malz (Dvořák 2002, 24). So erhält man eine Süßspeise, die für besondere Anlässe geeignet ist. Zu diesem Zweck wurde Malz auch gebraucht. Wenn man Rhamms Angabe berücksichtigt, dass auch „tlakno“ (aus Hafer) einen süßen Geschmack bekommt, weil sich darin Dextrin bildet (Rhamm 1909, 215), und auch milchige Getreidekörner im Allgemeinen einen süßlichen Geschmack haben (siehe oben: 3.2.1. *Prga*, 126), dann sieht man, dass die Unterschiede nur zu Beginn des Verfahrens bestehen. Beim „tlakno“ muss man die Körner zunächst kochen, beim „slad“ aufkeimen, bei der „prga“ gerade im rechten Augenblick ernten. Höchstwahrscheinlich hängt dies auch mit der bestmöglichen Nutzung der einzelnen Getreidearten zusammen, weil sie sich nicht alle unter den gleichen Bedingungen gleich verhalten. So ist „tlakno“ offensichtlich mit Hafer und „slad“ mit Gerste verbunden.

3.2.12. POGAČA

Etymologie. Die Bezeichnung ist entlehnt aus einer romanischen Vorlage, die aus dem lateinischen „focus“ – Herdstelle, Feuer – hergeleitet wurde (Bezljaj 1995, 73).

Anmerkungen. Die Bezeichnung „pogača“ hat örtlich verschiedene Bedeutungen, größtenteils handelt es sich aber um eine Speise zu besonderen Anlässen. Sie tritt im Gebiet der Südslawen, in den Karpaten und bei den Russen auf. Die letzte Angabe konnte nicht überprüft werden. Sollte es sich herausstellen, dass es sich um Rusinen handelt, dann ist es sehr wahrscheinlich, dass die Slawen die Bezeichnung von den Wallachen bei der Einwanderung in das Gebiet des römischen Imperiums übernommen haben und dann noch durch die Abwanderung der Wallachen in die Karpaten. Der ursprüngliche Grund für die Übernahme deutet vielleicht ein Beispiel von Goriško (Slowenien) an. Dort nennt man „pogača“ nur das hefeflose Brot, das in Asche oder unter einem Gefäß gebacken wurde (Ložar 1944, 498). Der einzige Unterschied zu dem Brot, das die Slawen schon gekannt hatten, besteht darin, dass es unter einem Gefäß auf offener Herdstelle gebacken wurde (siehe: 6.3.5., 156–157). Es würde sich also um eine Begegnung mit der wallachischen Küche handeln.

3.2.13. SIR (dt. ‚Käse‘)

– *Produkt aus fermentierter Milch.*

Das Wort und dessen Bedeutung gibt es in allen slawischen Sprachen. Das gleiche gilt für das Wort „sirotka“, die Flüssigkeit, die nach der Gerinnung von Milch übrigbleibt.

Etymologie. Im urslawischen bedeutet *syръ „sauer, roh, feucht“ (Furlan 1995b, 237). Wie die Etymologie bezeugt, kannten die alten Slawen nur den sog. sauren Weichkäse, dessen Herstellung einfacher ist als die Herstellung des süßen Hartkäses, dem man Labferment hinzufügen muss (vgl.: Cevc 2004).

Veränderungen. In den Alpen lernten die Slawen von den altansässigen Wallachen süßen Käse zuzubereiten (vgl.: Cevc 2004, 57–65). Auf der Balkanhalbinsel ist ein solcher Käse typisch für die Wallachen¹, den sie auf Pferden transportierten und mit dem sie Handel trieben. Daher stammt auch der Name „kaškaval“ (vgl.: Liaku-Anovska 2000, 111–125), was auf Pferden transportierten Käse bedeuten soll. Der wallachische Käse in den Karpaten heißt „brinza“ und ist wegen eines anderen Reifeverfahrens weich.

Durch die Hinzufügung von Süßmilch in Molke entsteht der Käse, der in Slowenien und in Südwestkroa-

tien „skuta“ heißt. Der Ausdruck ist entlehnt aus dem mittellateinischen Reflex für das italienische „scotta“ – „Labferment“ – und das furlanische „scota, scuete“ – Schichtkäse, was aus dem spätlateinischen *ex-cocta – „gekocht, gebraut“ hergeleitet wird (Furlan 1995c). Die Bezeichnung „skuta“ in Slowenien hat das Wort „sir“, das noch immer für das gleiche Produkt gebraucht wird, noch nicht ganz verdrängt. Anderswo auf dem Balkan, in Rumänien und im ganzen Karpaten-Gebiet bis Mähren nennt man dieses Erzeugnis „urda“. Die wahrscheinlichste Erklärung dieser Bezeichnung ist, dass das rumänische „urdă“ verwandt ist mit dem albanischen „urdhōs“, und beides ist ein altbalkanisches Sprachrelikt, das aus *urdhos – „Käse“ – hervorging (Kruszec 2004, 268).

3.2.14. MESO (dt. ‚Fleisch‘)

3.2.14.1. KLOBASA (dt. ‚Wurst‘)

– *mit gehacktem Fleisch gefüllter Darm.*

Die Bezeichnung und die Bedeutung sind allen slawischen Sprachen gemein.

Etymologie. Etymologisch ist die Herkunft des Wortes nicht geklärt (siehe noch oben: 3.2.7.6. *Kravaj*, 132–133).

3.2.14.2. KRVAVICA (dt. ‚Blutwurst‘)

– *mit gekochtem Blut gefüllter Darm.*

Die Bezeichnung und die Bedeutung sind allen slawischen Sprachen gemein.

Etymologie. Das Wort geht hervor aus dem urslawischen *kry, *krъvъ (Bezljaj 1982, 92). Es ist möglich, das urslawische Wort *krъvavica zu rekonstruieren (Kruszec 2004, 260).

3.2.14.3. SLANINA (dt. ‚Speck‘)

– *gesalzene und getrocknete Fleisch.*

Die Bezeichnung und die Bedeutung sind allen slawischen Sprachen gemein.

Etymologie. Das urslawische *solnina ist eine Ableitung des urslawischen *solnъ „salzig“ (Snoj 1997, 578).

3.2.14.4. TLAČENKA (dt. ‚Presswurst‘)

– *gesalzene Fleischstücke, gepresst und getrocknet.*

Die Bezeichnung und die Bedeutung sind allen slawischen Sprachen gemein.

¹ Du meinst damit wahrscheinlich Restromanen, dann verwenden wir im Deutschen eher den Ausdruck Walchen oder meinst Du die Walachen, die im Mittelalter in den Nordkarpaten Siedlungen errichteten. (beide Termini sind aber bei uns auch als Sammelbezeichnung für romanischsprachige Volksgruppen üblich)

Etymologie. Das Wort entwickelte sich wahrscheinlich aus dem altslawischen *tolkъ – „etwas Gepresstes“ (Rejzek 2001, 663).

Die altslawische Küche war offensichtlich auf Getreidesorten ausgerichtet und viel weniger auf Milchprodukte und Fleisch. Dennoch waren die damaligen Schlachtfeste nicht wesentlich anders als die heutigen.

4. EXPERIMENTALARCHÄOLOGIE

4.1. METHODE

Es handelt sich um ein Untersuchungsverfahren, das mit Hilfe von Versuchen eine Tätigkeit zu finden sucht, die die gleichen oder zumindest sehr ähnliche Spuren hinterlässt, wie es diejenigen sind, die wir Archäologen bei unserer Arbeit entdecken. Obwohl es stimmt, dass auch verschiedene Verfahren scheinbar gleiche Spuren hinterlassen können, und dass deshalb scheinbar gleiche Spuren nicht unbedingt die gleichen Verfahren bezeugen müssen, ist die Wahrscheinlichkeit der Übereinstimmung dennoch groß genug, dass uns die Experimentalarchäologie ein brauchbares Werkzeug für das Verständnis der Vergangenheit bietet.

Bei der Erforschung der frühmittelalterlichen Wohnkultur im Bleder Fundort Pristava stellten wir fest, dass für dessen Verständnis das kausale Dreieck: Herdstellenart, Kochweise, Gefäßform (*Abb. 1.1*) von wesentlicher Bedeutung ist. Da man von den archäologischen Funden auf die Art der Herdstelle und die Gefäßform schließen kann, bildet dies eine gute Ausgangsposition für die archäologischen Versuche, die dazu betragen sollten, das dritte Glied kennen zu lernen – die Kochweise und die kausalen Verbindungen der Glieder untereinander. Da die Zeit, die zur Verfügung stand, so sinnvoll wie möglich aufgeteilt werden musste, achtete ich vor allem auf die Tätigkeiten, die einst alltäglich waren, und weniger auf die Herstellung des Zubehörs selbst, vor allem der Gefäße. Dem Letzteren widmete das Fach schon große Aufmerksamkeit und deshalb gehört es zu den besser untersuchten Forschungsgegenständen. Den Ausgangspunkt bildete das Prinzip, mit dem wir alle auch heute leben, dass der Verbraucher nicht alles über die Herstellung eines Gerätes wissen muss, er muss aber dessen Gebrauch beherrschen. So muss man nicht ein

Auto anfertigen können, um es zu fahren. Natürlich war in der Vergangenheit eine Spezialisierung der Arbeit erheblich geringer als heute. Der Einzelne war fähig, fast alles, was er benötigte, selbst herzustellen. Aber schon damals war die Herstellung nicht sein Ziel, sondern der Gebrauch des Hergestellten. *Deswegen stellte ich mir bei der Erforschung die Hauptfrage: Wozu sollte das Hergestellte dienen und wie wurde es gebraucht?*

Mit dem ersten Versuch begann ich 1989 und seitdem finden sie mit größeren und kleineren Unterbrechungen entsprechend der Zeit, den Möglichkeiten und dem Wissen statt. Die ersten kleinen Töpfe stellte die Archäologin und Töpferin Saša Djura Jelenko her (Dovže im Mislinja-Tal; an dieser Stelle möchte ich ihr für die freundschaftliche Hilfe danken), die weiteren Gefäße der Töpfer Igor Bahor (Topolšica). Sie stellten sie aus gewöhnlichem Töpfer-ton her. Eine Ausnahme waren zwei Töpfe des Prager Typus, die Igor Bahor nach rekonstruiertem frühmittelalterlichem Verfahren anfertigte (was in einer gesonderten Abhandlung vorgestellt wird), jedoch gebrauchte er als Magerung keine zerbröckelte Holzkohle, sondern Schamotte. Da beide die Gefäße in einem elektrischen Ofen brannten, einigten wir uns auf eine Temperatur von 650°, damit ihre Qualität nicht zu gut werden sollte. Derart gebrannte Gefäße sind sehr brüchig und zerbrechlich. Sie sind schlechter als diejenigen, die im frühen Mittelalter auf offener Herdstelle gebrannt wurden. Dort übersteigt beim Brennen die Temperatur 800° (z. B.: Einwögerer, Pieler 2001, 18, Tab. 1; ähnlich Herold 2001, wo die Temperatur zwischen 600° und 900° schwankte – mündliche Information). Trotzdem haben unsere schlechteren Gefäße für den archäologischen Versuch einen wichtigen Vorteil. Da sie empfindlicher sind, wird die unsachgemäße Handhabung mit Zerplatzen und Brechen sofort

sanktioniert und zeigt auf diese Weise ganz deutlich, wie man damit nicht umgehen darf. Bei besser hergestellten Gefäßen müsste man darauf Wochen, Monate oder sogar Jahre warten. Ihre Erzeugnisse ahmen nach Form und Größe die frühmittelalterlichen Gefäße nach, wie sie in Slowenien gefunden wurden, vor allem in Pristava von Bled. Eine Ausnahme bildet nur eine Backhaube, die einen modernen schlaufenförmigen Griff hat und die qualitativ gebrannt ist.

Ich versuchte einige Kochmöglichkeiten, die drei Arten von Herdstellen bieten: die offene Herdstelle, der kuppellose und der Kuppelofen. Die offene Herdstelle habe ich mit Steinen und Schamotteziegeln gepflastert. Im Durchmesser ist sie 1,7 m groß.

Alle Versuche habe ich auf einer Wiese am Rand eines Mischwaldes in Strahomer am Fuße des Krim südlich von Ljubljana (Slowenien) durchgeführt. Im Wald bekam ich das Brennmaterial, im Steinbruch des Dorfes und im Wald Steine aus lokalem Kalkstein. Aus der aufgegebenen Lehmgrube des Dorfes nahm ich den Lehm für den Ofen und die Bodendauben. Alle Versuche verliefen im Freien, unter freiem Himmel. Nur einmal, als es regnete, war mir ein provisorisches Schutzdach behilflich. Allmählich begann ich auch die Außentemperatur zu messen und das Wetter zu beobachten. Fast alle Lebensmittel, die ich beim Kochen gebrauchte, kaufte ich im Laden. Bei der Auswahl ginge ich von den Vorstellungen über bedeutendere frühmittelalterliche Lebensmittel (z.B. Brennnessel) aus, manchmal war ich aber auch gezwungen die erste greifbare Sache zu benutzen (z. B. Kürbis). Vor allem wollte ich nämlich das Verfahren untersuchen und nicht das Gericht selbst.

Zum Rühren benutzte ich Holzstäbe, einen hölzernen Schöpflöffel und einen Quirl aus eigener Produktion. Ferner behalf ich mir mit Lederhandschuhen, mit einem modernen Küchentuch, mit Holzstäben, mit einer Holzschüssel, einer Plastikschüssel zum Teigkneten, mit Wasser aus der Wasserleitung, mit einem modernen Messer zum Schneiden von Obst, Gemüse und Fleisch. Zum Feuern brauchte ich Streichhölzer, einen Hackklotz und ein Beil. Bevor die Streichhölzer in Gebrauch kamen, benutzten die Menschen Zunder, Feuersteine, Zunderschwämme oder Geräte zur Vorbereitung „*lebendigen Feuers*“, das durch Aneinanderreiben von Holz entsteht. Jedoch darf man nicht vergessen, dass an einer ständigen Feuerstelle die Hausfrau die glühende Asche das ganze Jahr über aufrechterhielt und damit das Feuer. Die Geräte zum Feuermachen waren also nur für gelegentliches Feuer notwendig, wenn keine glühende Asche zur Verfügung stand, oder wenn es das Ritual erforderte. Bei der Beschreibung der Versuche (4.2., 44–75) werden die Streichhölzer deshalb nicht eigens erwähnt, noch der Hackklotz und das Beil.

Alle Kocherzeugnisse versuchte ich selbst, die besser geratenen bot ich auch Verwandten, Freunden und Bekannten an. Verdauungsprobleme hatte niemand. Ich führte ein Tagebuch und fotografierte die Arbeit.

4.3. DISKUSSION

Obwohl die Versuche sicherlich bei weitem nicht alle Kochmöglichkeiten ausschöpften, die im Frühmittelalter der Vorrat an Gefäßen und Herdstellenarten im slowenischen Gebiet zuließ, so zeigten sie doch die Grundlagen des Kochens einiger Verfahren in Umrissen auf. Die Beobachtungen, die ich während des experimentellen Haushaltens machte, kann man in einigen Bereichen darlegen.

4.3.1. AUSSENTEMPERATUR

Die Berücksichtigung der Lufttemperatur als Kochfaktor erwies sich als nützlich. Wenn man die Temperaturunterschiede, die zwischen einem geschlossenen und einem offenen Raum bestehen und beim Kochbeginn einen Holzscheit mehr oder weniger bedeuten, außer acht lässt, dann war es notwendig, den Unterschied nur beim Hefeteig zu berücksichtigen. Die Kälte kann die Wirkung der Hefepilze bekanntlich ganz stoppen. Noch heute sind alte Köchinnen ganz beunruhigt, wenn man Kälte in die warme Küche eindringen lässt, wenn gerade der Teig aufgeht. Die Versuche der Feuerung und des Messens der Innen- und der Außentemperatur in den rekonstruierten altslawischen Häusern in Březn (Republik Tschechien), die im Winter durchgeführt wurden, ergaben, dass der Innenbereich der Häuser für das heutige Verständnis kühl war. Im Innenbereich traten natürlich mehrere Schwankungen im Zusammenhang mit den Heizstunden auf. Aber auch nach einigen Heiztagen waren die Innentemperaturen nicht mehr als 4° C – 8° C höher als die Außentemperaturen, am Boden bei der Herdstelle war es ein oder zwei Grad kälter als in einer Höhe von 1 m (Pleinerová 1986, 140–148). Dabei weist Pleinerová auf die ethnologischen Angaben hin, wonach man die Bauernhäuser im Winter überhaupt nicht heizte und man nur zum Kochen Feuer machte (Pleinerová 1986, 152). Wenn man dazu noch das Verfahren der Hefeherstellung und des Brotbackens, das wenigstens 48 Stunden dauert (4.2.2.3., 51–52), mitberücksichtigt, dann erhebt sich die Frage, wie die Hausfrauen unter diesen Verhältnissen im Winter überhaupt Hefebrot backen konnten. Denn es war auch im Haus häufig zu kalt, als dass die Hefe hätte aufgehen können. Sie scheinen eine einfache, aber wirksame Lösung gefunden zu haben. Neben frühmittelalterlichen

Öfen werden bei Ausgrabungen oft mittelgroße Töpfe (*Abb. 4.1*) freigelegt. Bislang war diese Erscheinung noch nicht geklärt. Im Lichte der obigen Ausführungen kann man diese Töpfe sinnvoll als Gefäße zur Hefevorbereitung erklären. Häufig stehen sie in einer kleinen Grube. In der Ukraine nennen sie die Archäologen „pepielova jamka“, weil sie mit Asche angefüllt sind (Information von Mihajl Filipčuk, Lviv). Neben einem warmen Ofen platziert und von warmer Asche umgeben konnte der Topf die ganze notwendige Zeit über eine genügend hohe Temperatur speichern, damit die Hefe aufging. Wenn diese Erklärung stimmt, bezeugt der Topf neben einer Herdstelle die Zubereitung von Hefeteig. (Später konnte diese Erklärung bei der Analyse der sog. Volksküche noch ergänzt werden. – Siehe Kap. 3).

4.3.2. WETTER

Ein schon etwas stärkerer Regen vereitelt das Kochen. Das bedeutet, das man unbedingt ein wie auch immer geartetes Dach benötigt. Deswegen gibt es eine feste Verbindung zwischen einer Herdstelle zur Vorbereitung von Nahrung und einem Dach. Eine Ausnahme bilden Herdstellen für eine einmalige oder gelegentliche Nutzung.

4.3.3. KÜCHENGERÄTE UND ZUBEHÖR

Die Hausfrau konnte zweifellos nicht auf ein Messer verzichten. Sie benötigte auch Geräte zum Rechen und Schüren von Asche, Stroh zum Säubern der Gefäße, einen Schöpf- und einen Kochlöffel, ein Tuch zum Sieben und Abseihen wie auch Mahlsteine mit Unterlage zum Aufsammeln von Mehl in den Zeiten und den Verhältnissen, als man die Körner noch nicht zum Mahlen in Mühlen trug. Der Hackklotz und das Beil sind grundlegendes Zubehör bei der alltäglichen Feuerung. All das ist nicht abhängig von der Art der Herdstelle.

Untersätze für Gefäße sind auf offener Herdstelle notwendig, damit die Wärmenutzung der glühenden Asche um so größer ist (*Abb. 4.90*). Ohne Untersatz erlischt nämlich die Glut infolge von Sauerstoffmangel und gibt keine Wärme mehr ab (*Abb. 4.91*).

4.3.4. GEFÄSSE

Zur Vorbereitung der oben beschriebenen Speisen benötigte die Hausfrau Folgendes: ein Holzgefäß zum Kneten und Aufgehen des Teiges – einen Backtrog, einen Wassereimer, ein Salzfüßchen, größere und

kleinere Tontöpfe, einen Hefetopf, einen Backteller mit Deckel, eine Schüssel mit Schüsseldeckel, einen Tonkessel zur Käseherstellung, eine Backhaube, eine Röstwanne, eine Backwanne, eine Metallpfanne und eine Holzschüssel. In Wirklichkeit bedurfte man dies nicht alles auf einmal, denn viele Gefäßarten sind abhängig von der Art der Herdstelle und von ganz bestimmten Ernährungsgewohnheiten.

4.3.4.1. KESSEL

Wie die Versuche ergeben haben, kann man den kleinen Tonkessel auf verschiedene Art und Weise gebrauchen: als hängendes Gefäß für die Herstellung von Käse und als Schüssel, die auf der Herdstelle steht. Die Erfahrungen mit dem Schwanken am Stock (4.2.2.3., 53–54) verlagerten die Aufmerksamkeit auf etwaige Spuren in der Öse des frühmittelalterlichen Kessels von Rateče. Dort findet man im oberen Teil des Innenkreises tatsächlich eine gut erkennbare Gebrauchsspur, die infolge des Reibens am Stab entstanden sein könnte (*Abb. 4.92*). Wie der Boden der frühmittelalterlichen Modellkessel beschaffen war, ist noch nicht bekannt. Jedoch dürfte er nicht wesentlich anders gewesen sein als bei der Rekonstruktion. So konnte der Kessel höchstens 2 l fassen, was eine relativ kleine Menge ist, woraus man nur einen knapp eine Handfläche großen Käselaib herstellen konnte. Bei der damaligen schlechten Milchergiebigkeit der Tiere muss man noch die Milch subtrahieren, die die Jungen tranken, und die Milch, die die Menschen frisch tranken. Es erhebt sich die Frage, wie das Verhältnis zwischen der Kuh-, der Schafs- und der Ziegenmilch war. Der Rest für die Verarbeitung darf nicht groß gewesen sein, weshalb die Kesselgröße offensichtlich genügte. Die kleine Menge deutet auf eine Verarbeitung im Rahmen eines Haushaltes hin und darauf, dass die Tiere in der nahen Umgebung des Kessels weideten. Die Käseherstellung ist nur auf offener Herdstelle oder in einem kuppellosen Ofen möglich.

4.3.4.2. BACKTELLER

Das Gefäß wird zum Backen von Mehlspeisen verwendet, jedoch muss man, um ein Erzeugnis gut zu backen, beim Heizen ziemlich geschickt sein. Da die gebackenen Laibe klein sind, denn sie genügen im besten Fall nur als Teil eines Mahls für eine Person, müsste eine Hausfrau für die ganze Familie mehrere Studen backen oder auf der Herdstelle mehrere Backteller zugleich haben. Dafür würde sie eine Herdstelle benötigen, die ungefähr ein Drittel des damaligen Hau-

ses einnahme, was nicht wahrscheinlich ist. Vielleicht kann man die Backzeit wesentlich verkürzen, indem man noch geschickter heizt und dünneren Teig auf schon erhitzte Gefäße gibt. Die Form des Backtellers mit Deckel ermöglicht das Wenden des Gefäßes und das Backen auf beiden Seiten. Die Langwierigkeit der Zubereitung einer genügend großen Nahrungsmenge, die die ständige Präsenz der Hausfrau erfordert, spricht dafür, dass man den Backteller nur zu besonderen Anlässen benutzte, als sich die Hausfrau eigens dafür Zeit nehmen konnte.

Wie sich herausstellte, war die Größe des Backtellers den Handflächen angepasst (4.2.2.4., 56–57). Wenn das stimmt, dann entwickelte sich dieses Verhältnis in einem Raum, der keinen Tisch als größere, gerade und saubere Arbeits- und Abstellfläche kannte. Wegen der kleinen Größe ist sie im Ofen als bewegliche Unterlage von Teigwarenerzeugnissen brauchbar. Auf offener Herdstelle ist es dagegen praktischer, sie durch ein größeres Gefäß, wie z. B. durch eine Röstwanne, oder durch eine Backwanne zu ersetzen, die man auf einem entsprechenden Untersatz auch leichter erhitzen kann. Eine bewegliche Unterlage im Ofen ermöglicht, dass das Backerzeugnis unten nicht von der Asche schmutzig ist, und sie gleicht auch unebenen Boden aus. Ein Backteller mit Deckel ist in einem Kuppelofen sinnlos. Diese ermöglicht nämlich eine gleichzeitige Erwärmung von allen Seiten, einer Backteller mit Deckel genauso. Der Deckel, der von oben mit glühender Asche bedeckt wird, gibt auch von oben Wärme ab. Das ist eine Eigenschaft, die man auf offener Herdstelle oder in einem kuppellosen Ofen benötigt. Deswegen schließt der Deckel eines Backtellers den Kuppelofen aus.

4.3.4.3. BACKHAUBE

Eine für das Backen wirkungsvolle Backhaube ist relativ flach und nur um ein Haar größer als ein Laib, sie hat eine gerade Decke und nach Möglichkeit noch mindestens eine horizontale Rippe, um die glühende Asche zurückzuhalten. So braucht sie nicht viel glühende Asche und wärmt gut von oben. Ihre Verwendung in einem Kuppelofen ist sinnlos und wegen der Größe auch in einem kuppellosen Ofen weniger wahrscheinlich. Gewöhnlich wird sie auf offener Herdstelle gebraucht.

4.3.4.4. RÖSTWANNE

Die Röstwanne akkumuliert die Wärme gut. Man kann sie auf verschiedene Weisen benutzen. Auf einem kuppellosen Ofen ist sie am wirkungsvollsten beim

Trocknen von Getreide, Obst und anderen Früchten. Zum Backen ist sie weniger geeignet, weil sie sich oben auf dem Ofen zu wenig erwärmt. Für richtiges Rösten muss sie niedrig genug angebracht sein, was man auf einer offenen Herdstelle bewerkstelligen kann. Ihre grobe Ausarbeitung ermöglicht, dass man sie direkt auf die Flammen stellen kann und dass man nicht auf die glühende Asche zu warten braucht. Im Hinblick auf die Rauchströmung beträgt die kritische Entfernung der Röstwanne vom Boden ca. 20 cm. Unter dieser Höhe und ohne Seitenöffnungen brennt das Feuer nicht. Wegen der Größe ist ihre Anwendung in einem Kuppelofen ausgeschlossen.

4.3.4.5. BACKWANNE (PODNICA, CREPNA)

Die Backwanne ist genauso angefertigt wie die Röstwanne, jedoch ist sie vor allem als Backteller zu gebrauchen. Es scheint sich um ein spezialisiertes Gefäß zu handeln, das von den Balkaneinwohnern im frühen Mittelalter entwickelt wurde (darüber mehr in einer gesonderten Publikation). In Slowenien ist sie bislang archäologisch noch nicht bezeugt. Wegen der runden Form ist sie nicht geeignet, dass man sie oben auf einen kuppellosen Ofen stellt, und sie ist zu groß, um in einen Ofen gestellt zu werden. Offensichtlich ist ihre Verbindung mit der offenen Herdstelle (*Abb. 4.93*).

Die Anfertigung von Backwannen erklärten und zeigten uns alte Frauen in Morodvis in Mazedonien. Dort bereitet man am Tag des hl. Jeremias (14. Mai) den Töpferton auf dem Boden an einem rituellen Ort mitten im Dorf aus Wasser, Ackerboden, Stroh und Ziegenhaaren vor. Das macht eine ungerade Zahl von Frauen, die auf dem Töpferton unpaarige Male stampfen und eine ungerade Zahl von Backwannen herstellen. Sie nehmen den Töpferton mit nach Hause und formen dort die Backwannen. 10 bis 14 Tage trocknen sie sie im Schatten und dann noch in der Sonne. Dann sind sie für das erste Brotbacken vorbereitet. Die Backwannen werden nicht gebrannt, notwendig ist nämlich nur eine vorsichtige Erwärmung. Die Backwanne ist zum Brotbacken gut vorgeheizt, wenn die Spucke darauf zu bruzeln beginnt (Rat aus Morodvis).

4.3.4.6. TÖPFE

Einen größeren Topf bis etwa 7 l braucht man, wenn man für die ganze Familie kocht. Daneben muss man wenigstens noch einen Reservetopf haben. Kleinere Töpfe bis zu 1 l sind vor allem zum Kochen kleinerer Mengen von Wasser und Nahrung geeignet. Sie

wären auch zum Austeilen und Essen der persönlichen Portionen brauchbar. Ein mittelgroßer Topf von 2–3 l war notwendig für die Zubereitung von Hefe. Die relativ kleinen frühmittelalterlichen Kuppelöfen hatten eine zu kleine Öffnung und einen zu kleinen Innenraum, als dass man hätte Töpfe hineinstellen können. Ein hoher und schmaler Topf passt indes hervorragend in das Innere eines kuppellosen Ofens. So nutzt er die Wärme am besten, die die Ofenwände abgeben (*Abb. 4.94*). Ein so geformter Topf ist weniger effektiv auf offener Herdstelle. Weil dort die Wärme nur von unten kommt, ist es besser, dass das Gefäß niedriger ist und einen breiten Gefäßkörper hat (*Abb. 4.90 und 4.91*). Für eine offene Herdstelle sind deshalb bauchige Gefäße geeigneter.

Tiefe Töpfe, deren Halsdurchmesser kleiner ist als ca. 30 cm sind nicht geeignet für gleichzeitiges Heraus-schöpfen mit Löffeln, was sehr stark die Möglichkeit eingrenzt, dass mehrere Leute zugleich aus demselben Topf essen. Die Speise musste entweder in eine Schüssel geschüttet oder für den Einzelnen in kleinere Gefäße aufgeteilt werden.

4.3.4.7. SCHÜSSEL MIT OBEREM SCHÜSSEL-DECKEL

Wenn die Schüssel einen Deckel hat, kann man darin verschiedene gegarte oder gebacken-gegarte Speisen zubereiten. Es handelt sich um Gemüse-, Fleisch- oder Fleisch-Gemüse-Gerichte. Ohne Deckel eignet sie sich zur Zubereitung von nassem Sterz, weniger für andere Getreidegerichte, weil eine größere Möglichkeit besteht, dass der Inhalt überläuft, als in einem Topf, der einen verjüngten Hals und noch eine hohe Randlippe hat. Mit einer oben angebrachten breiten Öffnung ermöglicht er, dass mehrere Personen zugleich daraus schöpfen können. Sie ermöglicht den Brauch, dass man aus einer gemeinsamen Schüssel isst. Mit dem Deckel ist sie sowohl auf offener Herdstelle als auch in einem kuppellosen Ofen zu gebrauchen, in einen kleinen Kuppelofen kann man sie aber nicht stellen.

4.3.4.8. HOLZGEFÄSSE

Ohne Holzgefäße ging es früher nicht. Diese erfordert schon die Zubereitung von Teig, wo man genügend große *Backtröge* braucht. Es ist schon schwer genug genügend große aus Ton herzustellen, und vor allem bleibt der Teig so sehr an den Wänden kleben, dass man die Reste nicht entfernen kann, was bei der glatten Holzoberfläche kein Problem darstellt.

Ein Haushalt benötigt einen ständigen Vorrat an Wasser zum Kochen und Spülen. Dazu diente wahrscheinlich ein *Holzeimer*, der bei gleicher Größe leichter ist als ein Tongefäß und beim Schöpfen oder auf dem Weg nicht zerbricht.

Man kann sich nur schwer eine Küche ohne das Grundgewürz, das Salz, vorstellen. Dafür braucht man ein *Salzfässchen*. Weil das Salz an einem feuchten Ort verklumpt und hart wird, kann man sich besser dessen Aufbewahrung in einem Holzgefäß mit Deckel vorstellen als in einem Tongefäß, das Feuchtigkeit absorbiert und weiterleitet. Auch die Aufbewahrung in einem Rinderhorn wäre möglich.

Tongefäße sind stoßempfindlich und zerspringen leicht bei Wärmeschocks. Bei der Zubereitung eines Gerichtes, wo man diesem Umstand nicht ausweichen kann oder wo man ihn nicht mildern kann, muss man Holzgefäße gebrauchen. Eine *Holzschüssel* kann zur Zubereitung von trockenem Sterz (4.2.2.8., 59,60 und 4.2.2.9., 61–62) dienen und als Gefäß für fast alle Speisen.

Der Gebrauch der aufgezählten Gefäße ist nicht abhängig von der Art der Herdstelle.

4.3.4.9. DIE FRAGE NACH METALLGEFÄSSEN

Ein Metallgefäß habe ich bislang nicht erprobt. Wahrscheinlich hat ein solches Gefäß viele Vorteile. Es ist leichter, zerbricht nicht, man kann es unmittelbar auf das Feuer stellen, was weniger Brennmaterial erfordert und die Kochzeit verkürzt, darin kann man nacheinander sehr verschiedene Gerichte zubereiten, ohne dass dies eine Auswirkung auf den Geschmack hätte. Am Beispiel von Marmelade zeigte sich, dass man sie am besten in einem Metallgefäß oder in einem glasierten Tongefäß kochen könnte. Da es aber solche in den slawischen Territorien des frühen Mittelalters nicht gab, erscheint auch die Zubereitung von Marmelade in dieser Zeit nicht wahrscheinlich gewesen zu sein.

4.3.4.10. „FETT“ GLÄNZENDE GEFÄSSOBERFLÄCHE

Eine solche Oberfläche bei Tongefäßen ist offensichtlich die Folge ihrer Benutzung. Im Inneren handelt es sich höchstwahrscheinlich um Spuren des Kochens von stärkehaltiger Nahrung, an der Außenfläche entweder um ihre vergossenen Reste oder auch um Teer. Wahrscheinlich werden eine endgültige Antwort die chemischen Analysen geben können.

4.3.5. ZEIT UND ARBEITSVERFAHREN

4.3.5.1. BROT

Das zweifellos längste und komplizierteste Verfahren bei der Zubereitung der alltäglichen Nahrung (hierher zählen wir nicht das Bierbrauen) ist notwendig bei der Zubereitung von Brot aus Hefeteig. Auch wenn wir das Zerstoßen von Körnern, das noch nicht erprobt wurde, nicht erörtern, sind viele Arbeitsschritte notwendig (*Abb. 4.95*), die mindestens drei Tage dauern. Zum vorgestellten Zubehör muss man auch noch die Getreidekammer und das Gefäß zum Tragen von Getreide zählen. Wenn man mit diesem Gefäß nicht die Körner schöpft, braucht man noch Schöpfgeräte. Natürlich geht es nicht ohne Wassereimer, Salzgefäß, Feuergeräte und Überdachung.

4.3.5.1.1. EINIGE ZUBEREITUNGSVARIANTEN

Rösten von Körnern auf der Röstwanne

„Prga“ („pražma“) kann man tatsächlich auf einer Röstwanne zubereiten. Die Frage, die sich hier stellt, ist, wie man früher die Körner aus den Ähren schälte. Bei grünen Ähren fallen die Körner noch nicht heraus. Das Schälen mit der Hand ist ausgesprochen zeitaufwendig, das Kauen von vollen Ähren füllt den Mund mit scharfen Fasern an.

Wenn man die Körner beim ersten Schritt nicht trocknet, sondern schon röstet, kann man nach dem zweiten Schritt, beim Mahlen, mit dem Kochen schon abschließen. Es genügt, dass man das Mehl mit kochend heißem Wasser überbrüht und das Gericht, der (trockene) Sterz, auf Slowenisch „žganci“ genannt, ist fertig. Mehr Zeit beansprucht das Kochen von Mehl in kochendem Wasser für nassen Sterz. Weil die Zubereitung von trockenem Sterz einfacher und schneller ist, ist diese Sterzform wahrscheinlich die ältere und die ursprüngliche. Eine solche Erklärung bestätigt schon der Name selbst. Das Wort „žganec“ ist abgeleitet vom Verb „žgati“ (dt. ‚brennen‘) (Snoj 1997, 761), bei nassem Sterz ist das Brennen natürlich kein Verfahren bei der Zubereitung. Bei trockenem Sterz benötigt man einen kleinen Topf für Wasser und eine Holzschüssel für den Sterz, beim nassen genügt ein Tongefäß oder ein kleiner Kessel.

Brot ohne Hefe

Wenn man auf Hefe verzichtet, kann man den dritten Schritt auslassen und den vierten sehr verkürzen. Ohne Hefe genügt es, wenn man Mehl und Wasser zu ei-

nem Teig verarbeitet und dann sofort bäckt. Im Vergleich mit den „žganci“ sind die gebackenen Laibe geeigneter für längere Aufbewahrung und Transport. Weil sie sehr dünn sind, kann man sie, indem man sie wendet, auf jeder beliebigen genügend heißen Unterlage backen. Im Vergleich zum Hefebrot benötigen wir kein besonderes Zubehör, das von allen Seiten Wärme herleiten würde. Auch das deutet darauf hin, dass diese Brotart älter ist als das Hefebrot (siehe *Kap. 3.2.7.1.*, 131). Gerade die Bröckligkeit ist charakteristisch für hefeloses Brot, das man infolgedessen abbricht und nicht abschneidet wie das Hefebrot.

Brotbacken

Das Hefebrot kann, wie oben dargelegt, auf verschiedene Weisen gebacken werden: in glühender Asche (4.2.2.11., 62–63; 4.2.2.12., 63–64), unter einer Backhaube (4.2.2.3., 51–52; 4.2.2.5., 57; 4.2.2.8., 58–61; 4.2.2.12., 63–64), und in einem Kuppelofen (4.2.1.2., 46–47). Das Backen unter einer Backhaube und im Kuppelofen scheint ungefähr gleich lang gedauert zu haben, in glühender Asche dagegen etwas länger. Der Kuppelofen ist schon ein hochspezialisiertes Zubehör zum Brotbacken, wo man zum Kochen den Bereich vor dem Ofen benutzen muss. Ein Vorteil dieses Ofens besteht weniger beim Kochen als beim Heizen und wahrscheinlich auch beim Trocknen und beim Schutz vor Feuer.

4.3.5.2. ZEITAUFWAND, BRENNMATERIALVERBRAUCH, VORTEILE UND EINSCHRÄNKUNGEN VERSCHIEDENER FEUERSTELLEN

Offene Herdstelle

Weil man auf offener Herdstelle nicht nur mit glühender Asche kochen kann, sondern auch ständig heizen muss, damit man glühende Asche erhält, aber nicht zu nah an Tongefäßen, damit sie nicht beschädigt werden, ermöglicht eine 1 m² große Herdstelle nur das Kochen in einem einzelnen Gefäß. Der Zeitaufwand und der Verbrauch von Brennmaterial sind beim Kochen auf offener Herdstelle zweifellos größer als beim Ofen, mit und ohne Kuppel, wo die Wärme besser und länger gespeichert wird. Deshalb braucht man bei einem Ofen auch nicht so viele Holzscheite aufzulegen wie bei einer offenen Herdstelle. Den Zeitaufwand kann man beim Kochen auf offener Herdstelle mit dem Heizen von hartem Holz, das mehr Wärme abgibt und länger brennt, verkürzen. In einem Kuppelofen kann man keinen Käse herstellen und im Sommer ist er heißer als eine offene Herdstelle, die sich schnell erwärmt und schnell abkühlt. Beide Feuerstellenarten

haben also ihre Vor- und Nachteile. Die Auswahl war deshalb abhängig von den klimatischen Verhältnissen, wahrscheinlich öfters auch einfach von der Tradition. In einigen frühmittelalterlichen Häusern wurden zwei Feuerstellen entdeckt: ein Kuppelofen und eine offene Herdstelle.

Kuppelloser Ofen

Die Form der Feuerstelle ermöglicht eine gute Verbrennung ungeachtet dessen, woher der Wind weht. Der Verbrauch von Brennholz ist um einiges geringer als bei der offenen Herdstelle. Die Feuerstelle kann bis oben hin mit Holzscheiten angefüllt werden, die dann sie von selbst zusammenfallen. Das ist bei einem Kuppelofen, wo man durch partielles Verschließen die Zufuhr von frischer Luft reguliert und so die Verbrennungszeit beeinflusst, nicht möglich. Bei geeigneter Anfangsmenge von harten Holzscheiten in einem kuppellosen Ofen ist nachträgliches Auflegen von Brennholz bis zum Ende des Kochens nicht notwendig. Man kann also einen Topf aufstellen und zur Arbeit gehen. Bei der Rückkehr ist das Essen gekocht. Bei entsprechender glühender Asche ist das auch bei offener Herdstelle möglich.

Ein zum Kochen effizienter kuppelloser Ofen muss mindestens so hoch errichtet sein, dass er nicht niedriger ist als der Rand des Topfes, der auf der Feuerstelle steht, denn nur so kann er den Topf vollständig erwärmen (*Abb. 4.94*). Der Bereich vor dem Ofen eignet sich zum Erwärmen von Wasser in einem Topf, den man dorthin stellt, was auch für Kuppelöfen gilt. Die Ofenwand konnte man auch zum Erwärmen von Wasser mit Asche in kleineren Töpfen nutzen. Dort erwärmte sich das Wasser so sehr, dass es schon sichtbar dampfte.

Nach dem Ende mehrstündigen Heizens war auch die Außenfläche des Ofens nicht mehr ganz kalt. In einem geschlossenen Raum wäre es möglich gewesen, den Ofen an einem Tag vollständig zu erwärmen. Es hätte wohl mehrere Stunden gedauert, bis sich der Ofen wieder abgekühlt hätte. – Die glühende Asche auf der Feuerstelle verbrannte ganz und am folgenden Tag musste man erneut Feuer machen. Damit die Glut länger hielt, musste man sie unter der kalten Asche verscharren.

Wenn man vor dem Ofeneingang heizt, wenn darin ein Topf steht, dann kühlt der hintere Bereich ab. Wenn man aber hinten im Ofen heizt, dann muss das Gefäß beinahe schon außerhalb des Ofens stehen.

4.3.6. BEZIEHUNGEN

Was ist miteinander zu verbinden:

eine Herdstelle erfordert ein Dach,
eine Herdstelle erfordert einen Hackklotz und ein Beil,
das Kochen erfordert Messer, Koch- und Schöpflöffel,
das Kochen erfordert einen Wassereimer,
das Kochen im Topf erfordert ein Gefäß zum Austeilen der Speise,
Mehl erfordert Mahlsteine,
Hefe erfordert ein Gefäß neben der Herdstelle,
das Teigkneten erfordert einen Holztrog,
Salz erfordert ein Holzgefäß,
Käseherstellung erfordert einen kleinen Kessel und eine offene Herdstelle oder einen kuppellosen Ofen,
Gefäßuntersätze sind mit einer offenen Herdstelle verbunden,
eine Backhaube ist mit einer offenen Herdstelle verbunden,
eine Backwanne ist mit einer offenen Herdstelle verbunden,
ein Backteller ist mit einem Raum ohne Tisch verbunden,
schmale und hohe Töpfe sind mit einem kuppellosen Ofen verbunden,
bauchförmige und niedrige Töpfe sind mit einer offenen Herdstelle verbunden

Was schließt sich aus:

ein Backtellerdeckel schließt einen Kuppelofen aus,
eine Röstwanne schließt einen Kuppelofen aus,
eine Backhaube schließt einen Kuppelofen aus,
eine Schüssel mit Deckel schließt einen Kuppelofen aus

Festere Beziehungen:

offene Herdstelle + Kessel, Backhaube, Schüssel mit Deckel
kuppelloser Ofen + Röstwanne, hohe und schmale Töpfe
Feuerstelle in der Küche + Mahlsteine, Gefäße, Koch- und Schöpflöffel, Wassereimer, Hackklotz und Beil, Dach.

Die angeführten Beziehungen sind eine Zusammenfassung der bei den Versuchen gewonnenen Erfahrungen. Die Zusammenfassung soll der schnellen Information dienen, die beim Verständnis archäologischer Funde und Befunde nützlich sein kann. Ein aufmerksamer Leser wird das Verzeichnis entsprechend seinen Beobachtungen noch erweitern können.

5. LEBENSMITTEL

Vom Ackerbau zur Zeit der Urslawen zeugen gemeinsame Wörter: rataj („Pflüger“), oranje („Pflügen“), ralo („Hakenpflug“), plug („Pflug“), lemež („Pflugschar“), leha („Acker“), greda („Beet“), ogon („Ackerbeet“), brazda („Furche“), sejanje („Säen“), jarina („Sommerweizen“), ozimina („Winterweizen“), brana („Egge“), motika („Hacke“), žetev („Ernte“), srp („Sichel“), snop („Bündel“), vile („Gabel“), stog („Schober“), mlatev („Dreschen“), cep („Dreschflügel“), slama („Stroh“) (Sumcov 1996, 168–169). Sie deuten auf eine gute Kenntnis des Pflugackerbaus. Ich stelle nur diese täglichen Lebensmittel vor, denen ehemals die größte Aufmerksamkeit gewidmet war.

5.1. GETREIDESORTEN

In der Landwirtschaft, in der man noch keine modernen agrotechnischen Hilfsmittel benutzte, betrug die durchschnittliche Ernte der Dinkel-, Weizen-, Gerste-, Roggen-, Hafer- und Hirsekörner etwa 0,5 bis 1 t/ha. Davon machte die Körnermenge 120–130 kg/ha aus, bei der Hirse wegen der viel kleineren Körner hingegen nur 15–25 kg/ha. Das Verhältnis zwischen Samen und Ernte liegt bei 1 : 2 bis 1 : 7, bei der Hirse von ungefähr 1 : 25.

Im Hinblick auf die Wachstumsverhältnisse war von den richtigen Getreidesorten die Gerste am widerstandsfähigsten gegen Kälte, deswegen findet man sie hoch in den Bergen bis zu einer Höhe von 5000 m über dem Meeresspiegel. Umgekehrt ist die Hirse am meisten kälteempfindlich, sie blüht, wenn der Tag kürzer wird. Frost und Temperaturen unter 0° C zerstören die jungen Pflanzen. Hirse ist aber äußerst widerstandsfähig gegen hohe Temperaturen, auch über 38° C. Von allen Getreidesorten verbraucht sie am wenigsten Wasser. In

den wärmeren Gebieten kann man sie als Stoppelsaat nach der Haupternte säen und man bekommt noch im selben Jahr eine Ernte. In Frage kommt eine Saat nach der Wintergerste, die in der letzten Juniwoche geerntet wird. Die Hirse hat zwar eine kurze Wachstumszeit von 2 bis 3 Wochen, bei einer etwas späteren Aussaat wird sie aber nicht vollständig reif. Die Körner reifen schneller als das Stroh, deshalb erntet man die Hirse, bevor sie ganz reif ist. Das war größtenteils in den ersten Septembertagen der Fall. Die Körner mussten noch vollständig getrocknet werden.

Die für Menschen gefährlichste Krankheit ist das Mutterkorn, die eine typische Krankheit der Roggenähre ist. Eine Vergiftung mit Mehl, in dem Mutterkorn gemahlen ist, tritt auf, weil sich im Körper das Alkaloid Ergotamin ansammelt, das eine Verengung der Venenwände, Muskelschwund, ein schmerzvolles Absterben der Gliedmaßen und Wahnsinnsanfälle verursacht. Allerdings ist der Roggen an und für sich von allen Getreidesorten am wenigsten krankheitsempfindlich. Man kann ihn auch mehrere Jahre hintereinander auf demselben Acker säen, ohne dass die Ernte erheblich geringer wäre. In der Vergangenheit bauten die Bauern Roggen für Körner gemischt mit Weizen an, was man Mischkorn nannte. Der Roggen schützte den Weizen vor Pilzkrankungen und die Anwesenheit von Weizen vereitelte die Infektion mit Mutterkornsporen. Man säte, erntete und mahlte sie zusammen zu Mischmehl. Das Wort „soržica“ (dt. „Mischkorn“) für die Mischung von Weizen und Roggen ist in den slawischen Sprachen allgemein bekannt.

Zum Backen ist der Glutengehalt im Mehl wichtig. Viel Gluten enthalten Weizen und Roggen. Im Vergleich zu Weizenbrot ist das Roggenbrot nahrhafter, aber schlechter zu verdauen. Ein Roggenlaib sieht kompakter

aus, bleibt aber länger frisch. Deshalb bleibt auch das Mischkornbrot lange frisch. Gerste hat wenig Gluten, weswegen sie nur selten zum Backen gebraucht wird. Hafermehl enthält kein Kleberprotein (Gluten). Das Brot ist schwarz, schwer und trocken. Dagegen wird in den Haferflocken die Stärke in Dextrin umgewandelt, deshalb sind sie leicht verdaulich. Das Hirsebrot ist trocken und bröcklig, es ist deshalb so beschaffen, weil Hirse nur sehr wenig Kleber enthält. Hirse ist deswegen nicht zum Backen geeignet, weil der Teig nicht aufgeht (Furlan 1995d, 292–293; Kocjan Ačko 1998, 100–102; Kocjan Ačko 1999, 33–79; Thanheiser, Walter 2003, 183–184; Zemljč 2007, 8).

Nach der Beschreibung des byzantinischen Kaisers Maurikios stellt im 6. Jh. die Hirse die Haupternte der Slawen dar (Niederle 1911, 28). Der besondere Vorzug von Hirse war einst nicht so sehr ihre kurze Vegetationszeit als die Tatsache, dass sie in flacher Erde gedeiht und keine tiefere Bearbeitung des Ackerbodens benötigt (Valenčič 1970, 253). Die Widerstandsfähigkeit gegen Trockenheit und Hitze war gewiss ein Vorteil der Hirse im Kontinentalklima der Karpaten. Sie passte auch sehr gut zur „soha“, einem besonderen Pfluggerät mit doppeltem Arbeitskopf zur flachen Bearbeitung des Bodens, die sich bei den Ostslawen bis in neuere Zeit erhalten hat. Besonders geeignet war sie für Brandackerbau (vgl.: Pleterski 1987, 272–278). Auch die paläobotanischen Untersuchungen von frühmittelalterlichen Fundorten in der Ukraine deuten auf eine Vorherrschaft von Hirse hin (Paškevič, Petrašenko 1982; Paškevič 1998).

Ähnlich betont auch Maria Dembińska, dass Hirse für den Brandackerbau des mittelalterlichen Polen sehr geeignet war und der grundlegende Bestandteil der alltäglichen Ernährung bis zur Einführung der Kartoffeln seit dem Ende des 17. Jahrhunderts blieb (Dembińska 1999, 20). Gerade durch die Hirse unterschied sich die polnische Küche von der westlichen. Die Archäologen entdeckten in den frühmittelalterlichen polnischen Fundorten viele Hirsesorten. Da die Hirse von allen Getreidesorten, die in Polen wachsen, die anspruchsvollste ist, was den Boden und die klimatischen Verhältnisse anbelangt, ist nach Dembińskas die einzige logische Erklärung für die Beliebtheit von Hirse in Polen eine kulturelle. Die frühesten Slawen müssen die Hirse bereits mitgebracht haben (Dembińska 1999, 103–104). Wenn diese Erklärung stimmt, dann war die Hirse also ein unlösbarer Bestandteil der Küchenkultur der Slawen. Sie bauten sie überall an, egal wohin sie kamen.

Hinsichtlich der empfohlenen Samenmenge für die Aussaat braucht man davon wegen der kleinen Körner zehnmal weniger als bei den anderen Getreidesorten. Das bedeutet, dass man sie zum Anbau von 1 ha in einem einzigen großen Topf aufbewahren kann.

5.2. KÄSE, MILCHERGIEBIGKEIT UND HERDENGROSSE

5.2.1. KÜHE

Die Kuhsorte in Krivi Put im nördlichen Velebit (Kroatien) gab in jüngster Vergangenheit bis zu fünf Liter Milch (Jurković 2004, 197). Zehn Liter Milch ergeben ein Kilogramm Käse (Jurković 2004, 198).

5.2.2. SCHAFE

Für ein Kilogramm frischen Käse braucht man ungefähr 5–7 Liter Schafsmilch. Ein Schaf gibt einem schlechteren Schäfer 4 Kilogramm Käse im Jahr, einem geübten dagegen auch bis zu 8 Kilogramm. Wenn man als durchschnittliches Verhältnis 6 l Milch für 1 kg Käse nimmt und im Durchschnitt 5 kg Käse pro Schaf in 120 Tagen Melkzeit, dann bedeutet dies 30 l Milch pro Schaf, am Tag also 0,24 l Milch oder 41,6 g Käse. Dies ist nur um eine Kleinigkeit mehr als 37,5 g, jene Menge Milch, die die Schafe 1570 auf der Vodiška gora in der Čičarija in Istrien gaben (Vilfan 1957, 70–82; Štika 1997, 13; Zdanovski 1994, 258).

5.2.3. HERDE

Sergij Vilfan (1957, 86) veröffentlichte Angaben aus dem Jahre 1627 für die Dörfer zwischen Triest und der Čičarija (*Abb. 5.1*). Der Anteil der Schafe an der Viehzahl (noch Pferde und Rinder) beträgt von 50 % in Gročana bis zu 96,6 % in Vodice. Verständlicherweise ist die Anzahl der Schafe in einer Wirtschaft verschieden, von 2,5 in Gročana bis 86,9 in Vodice. Natürlich ist die Anzahl der Schafe vor allem davon abhängig, wie groß die Wirtschaft der einzelnen Orte auch auf anderen Gewerben basierte und nicht nur auf der Schafzucht wie in der Čičarija. Vilfan teilte die Dörfer in vier Gruppen ein, im Hinblick auf ihre Lage: in der Küstenniederung – 1, am Hang – 2, am Fuße des Slavnika – 3, auf der Hochebene Čičarija – 4.

Der Anteil des Kleinviehs ist bei allen sehr hoch, sehr groß sind die Unterschiede in der Anzahl der Kleinviehköpfe pro Wirtschaft, von weniger als 7–9 in der Niederung bis 27 an den Slavnikhängen und fast 84 auf dem Hochplateau Čičarija. Dem kann man noch die Angaben von 1830 von Gorenjskos Katastergemeinden Predoslje, Kokrica und Kokra hinzufügen (Kačičnik-Gabrič 2004, 177–178). Auch wenn man voraussetzt, dass die Einwohner damals kein eigenes Vieh hatten und dass man die Zahl der Tiere mit der Zahl der Wohnstätt-

ten teilt und nicht mit der größeren Zahl der Familien, sind die Resultate recht verheerend. In Predoslje und in Kokrica hatte man weniger als eine Kuh pro Haus und weniger als ein Viertel Schaf. In Kokra kam eine Kuh auf ein Haus und 21,7 Schafe, die dort 78,8 % des ganzen Viehbestandes darstellten. Das ist auch ein Reflex der damaligen Viehzucht in Gorenjsko. Die Tiere waren klein, mager und schwächlich, im Vergleich zu den benachbarten Gebieten hatte ein Rind von Gorenjsko einen geringen Wert (Kačičnik-Gabrič 2004, 178).

Struški Drimkol in WestMazedonien ist ein Bergdorf. Dort hatte eine jede Familie einige zehn Schafe, die Walachen, die Viehzüchter waren, dagegen einige Hundert. Die Familien hatten noch ein oder zwei Kühe, Ziegen waren indes eine Seltenheit. Die orthodoxen Mazedonier hatten noch ein oder zwei Schweine pro Familie, die im Spätherbst geschlachtet wurden (Mirčevska 1997, 146). In Ovči Pol in Mazedonien gab es bis vor kurzem keine Familie, die nicht wenigstens 20 Schafe oder 5–6 Kühe gehabt hätte, oder wenigstens einige Ziegen (Stojanovska 1997, 438). In der Herrschaft Vsetín in Valašsko (Republik Tschechien) kamen 1666 im Durchschnitt acht Köpfe Rinder auf eine Familie. Das wurde später weniger. Im selben Gebiet ging bis 1900 die Zahl auf drei Köpfe zurück. In allen Regionen war das Vieh in der Vergangenheit von niedrigem Wuchs, schwach und hatte eine kleine Milchergiebigkeit. Im Jahr 1666 züchtete man in der Herrschaft Vsetín acht Mal weniger Schweine als Kühe (was ein Schwein pro Familie ausmacht). Bis zur zweiten Hälfte des 19. Jh. hat sich diese Zahl verdoppelt (Štika 1997, 11–12).

5.2.4. DIE HERDE EINES HAUSES DES FRÜHMITTELALTERLICHEN PRISTAVA

Pristava liegt in einem ebenen Tal. Die Landwirtschaft war gewiss eine wichtige Versorgungsquelle. Deswegen ist in Pristava die Größe einer Herde, wie sie im Gebirge zu finden war, nicht wahrscheinlich (siehe oben: 5.2.3.). Eher als eine Herde von 20–30 Schafen pro Hofgut ist eine kleine Herde bis zu 10 Schafen anzunehmen. Die Knochenreste deuten auf die Züchtung von Kleinvieh, Schweinen und Rindern hin, wobei die Rinderknochen überwiegen, Schweinereste sind am wenigsten vorhanden (siehe: Toškan, Dirjec 2008, 264). Natürlich sagen diese Knochenreste nichts aus über die Herdengröße.

Der kleine Tonkessel von Pristava (*Abb. 1.4: 11*) ist eine Art Ausgangspunkt für weitere Schlussfolgerungen. Wie die Experimentalarchäologie zeigt (4.2.2.3., 55), war er ursprünglich für die Käseherstellung gedacht. Sein Volumen kann man rekonstruieren, es würde ca.

3 l betragen. Das ist eine Menge, die der Käseherstellung eines einzelnen Hofgutes entspricht. Eine solche Käserei ist beispielsweise bis heute auf der Alm Velika Planina oberhalb von Kamnik (Slowenien) bis heute erhalten. Wieviele Melktiere waren notwendig, um einen kleinen Kessel zu füllen? Dabei muss man die höchste Tagesmilchmenge halbieren, denn die Tiere wurden morgens und abends gemolken. Angesichts der damaligen schlechten Milchergiebigkeit hätte man mindestens zwei Kühe? oder wenigstens 27 Schafe melken müssen, oder eine Kuh und 14 Schafe. Die Knochenfunde deuten darauf hin, dass man die Kühe zur Milchproduktion hielt, die Schafe hingegen wegen des Fleisches und der Wolle. Daneben züchtete man auch noch Ziegen (Toškan, Dirjec 2008, 264), die ebenso Milch gaben. Wenn man dazu noch die jungen und unfruchtbaren Tiere und ein oder zwei Schweine hinzuzählt, ist man wahrscheinlich nicht weit von der möglichen Größe und Zusammensetzung der Herde eines Hofgutes entfernt.

5.3. TÄGLICHER UND JÄHRLICHER NAHRUNGSVERBRAUCH

Auch diesmal interessiert uns der Verbrauch einer Bauernfamilie, die sich vor allem von dem ernährte, was sie selbst erzeugte.

Eine sehr gute Übersicht über den Verbrauch an Lebensmitteln in den Jahren von 1843–1845 ist für Valašsko (Republik Tschechien) vorhanden, wo die Angaben für eine durchschnittliche siebenköpfige Familie gelten (Štika 1997, 28–29 und die Tabelle ebenda). Im Jahr 1487 beschrieb Paolo Santonino die jährliche Menge an Nahrungsmitteln am Hof des Archidiakon im Savinja-Tal (siehe: 2.5., 26–27) Ferner wurden die Angaben für Schwerarbeiter auf römischen Besitzungen im 2. Jh. v. Chr. und die Angaben für Ägypten um das Jahr 2000 v. Chr. berücksichtigt (Hirschfelder 2001, 40 und 81). Angaben für Dolenjsko (siehe *Kap. 10*, 112) und die eigenen Angaben von Police im Raum Tolmin (beides Slowenien) ergänzen die oben gemachten Feststellungen.

Der Quotient für die Umrechnung von l in kg. Tine Jarc berechnete auf der Grundlage von Umrechnungen verschiedener Maße und Gefäße, dass eine Getreidefracht 166 l oder ca. 132,8 kg betrug (Jarc 2004, 164). Das ergibt einen Quotient von 1 kg = 1,25 l bzw. 1 l = 0,8 kg Weizen. Diesen Wert/Verhältnis bestätigen die eigenen Messungen von Körnern aus dem Lebensmittelgeschäft. Wenn man alle Kalkulationen vergleicht, dann ist es sehr wahrscheinlich, dass in den Verhältnissen, wo das Getreide die Nahrungsgrundlage bildete und wo kein Mangel daran herrschte, die Männer am Tag 1 kg Körner, die Kleinkinder 0,2 und

die Frauen 0,5 kg aßen. In einer Familie, die beispielsweise aus drei erwachsenen Männern (Vater und zwei Söhne), zwei Frauen (Mutter und Tochter) und zwei kleinen Kindern bestand, musste eine Hausfrau täglich 4,4 kg Körner zubereiten. Wenn sie Brei kochte,

bei dem kein Abfall anfiel, würde diese Menge etwa 15–20 l Brei ergeben (siehe noch: 6.3.3., 154–155; 7.I., 159; 8., 161–162). Die erfahrenen Hausfrauen empfehlen nämlich für das Zubereiten von Brei ein Verhältnis von 1 : 4 zwischen Körnern und Wasser.

6. VERFAHREN UND BEZIEHUNGEN

In den vorigen Kapiteln wurden einzelne Kochverfahren aus der Küchenkultur vorgestellt, die sich in unterschiedlichen Arten von Quellen erhalten haben. Im Folgenden sollen sie vereinheitlicht, loziert und mit dem materiellen Zubehör, das die Archäologie aufdeckt, verbunden werden.

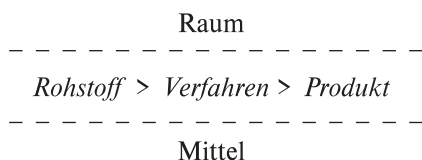


Abb. 6.1: Schema des analytischen Systems.

Das grundlegende Formular (Abb. 6.1), in das die Angaben eingetragen werden, besteht aus einem dreifachen Kern, der die Verarbeitung von Rohstoffen (Nahrungsmitteln) mit Hilfe des (Koch-) Verfahrens zum Endprodukt (Speise) darstellt. All das findet statt in einem Raum (größtenteils in der Küche) und mit einigem Zubehör (Geräte, Gefäße, Herdstelle). Auf diese Weise kann man die gemeinsamen Bestandteile der Küchenkultur in slawischen Gebieten (Kap. 3, 125–138), die sich auf die Verarbeitung von Körnern beziehen, verbinden.

Vor uns liegt ein Bild, welches durchaus entwickelte und vielfältige Kochverfahren zeigt und die Spuren der gesamten Geschichte der Kochverarbeitung von Getreidekörnern enthalten. Offensichtlich entwickelte sich das System Schritt für Schritt, mit der Hinzufügung von neuen Verfahren, von denen das Backen des Hefebrotlaibes wahrscheinlich das jüngste ist (3.2.8. *Hleb*, 134). Am einfachsten ist die sog. „prga“, wo es sich nur um

das Rösten von Körnern handelt, das sogar ohne jegliches Gefäß möglich ist. Ähnlich einfach ist der Brei, bei dem es ohne Gefäß, in dem er gekocht wird, nicht geht. Der folgende Entwicklungsschritt war die Feststellung, dass zerstoßene Körner einen Rohstoff für weitere Kocherzeugnisse bieten. Vielleicht ahmte man zunächst die Tätigkeit der Zähne nach, um zahnlosen Mündern zu helfen. Wenn man Gries und Wasser verrührt, erhält man einen Teig, der schon genießbar ist, insbesondere, wenn die Körner schon ein wenig geröstet waren (4.2.2.9., 61–62). Wenn man das Gemisch noch etwas kocht, erhält man „močnik“, und wenn man es bäckt, Brot. Wenn man die Mischung von Mehl und Wasser vergisst, beginnt sie zu fermentieren (ähnlich schon Sumcov 1996, 175), was neue Möglichkeiten eröffnet. Man kann Getränke herstellen, wie „kiselica“, oder Hefebrot backen. Und wenn man hartes Brot mit Wasser einweichen möchte, erhält man „polevka“. Wenn man auch diese vergisst, erhält man Hefe. Parallel dazu erlangte man die Erkenntnis, dass gerade aufgekeimte Körner süß sind und dass man sie auf die oben beschriebenen Weisen nutzen konnte, nicht zuletzt auch schon für die Herstellung von modernem Bier.

Die alten Slawen kannten also alle grundlegenden Verfahren: Aufkeimen von Getreide, Rösten von Körnern, Zerstoßen von Körnern, Herstellung von Teig, Fermentieren, Kochen und Backen. Ebenso wussten sie die Hausfrauen schöpferisch zu kombinieren.

6.1. HEFEBROTVERFAHREN

Die Beziehungen von Raum, Verfahren und Zubehör kann man am besten am Beispiel des Backens von Hefebrot betrachten, weil es das Resultat einer langen

| Rohstoff | postopek | | | | | | | Produkt |
|------------------------|----------------|-----------|-----------|-------------|-----------|------------|--------|----------------------|
| unreife Getreidekörner | Dürren, Rösten | | | | | | | <i>prga</i> |
| Getreidekörner | Kochen | (Backen) | | | | | | <i>kaša</i> |
| Getreidekörner | Kochen | Rösten | Schrotung | | | | | <i>tlakno</i> |
| tlakno | | | | Gärung | (Kochen) | | | <i>kiselica</i> |
| tlakno | | | | Kochen | | | | <i>močnik</i> |
| Getreidekörner | Rösten | Schrotung | (Teig) | | | | | |
| Getreidekörner | Rösten | Schrotung | Teig | (Backen) | | | | <i>mlinci-kruh</i> |
| Getreidekörner | Rösten | Schrotung | Teig | Aufgehen ** | (Backen) | | | <i>hleb</i> |
| mlinci-kruh, hleb | | | | | | Überbrühen | | <i>polevka</i> |
| mlinci-kruh, hleb | | | | | | Überbrühen | Gärung | <i>kvas</i> |
| Getreidekörner | Keimen | Schrotung | Rösten | | | | | <i>slad</i> |
| slad | | | | Gärung | Kochen*** | Gärung | | <i>pivo-soloduha</i> |

() Das Verfahren ist nicht notwendig.

* Mit Rösten ist zuerst Dörren gemeint, die Aufheizung könnte aber beliebig gesteigert werden.

** Man muss Treibmittel dazugeben, normalerweise den Sauerteig.

*** Falls der Hopfen in diesem Verfahrensschritt dazugegeben wird, entsteht das Bier, als es heutzutage bekannt ist.

Abb. 6.2: Grundlegende Verfahren in der frühmittelalterlichen Kochkultur der slawischen Gebiete.

Reihe grundlegender Verfahren ist und deshalb am meisten Raum und Zubehör benötigt. Alle anderen Kocherzeugnisse kann man im selben Raum und mit demselben Zubehör zubereiten. Wichtig ist, dass wir unabhängig, in drei getrennten analytischen Verfahren zum selben Ergebnis kamen, dem Verfahren des Backens von Hefebrot (vgl. die Abb.: 4.9I, 6.2 und 6.3).

6.1.1. KÜCHE MIT EINEM KUPPELOFEN UND EINER HERDSTELLE MIT KAMIN

Die Übersichtstabelle (Abb. 6.3) ist zusammengesetzt auf der Basis von Aussagen der Hausfrauen von Valašsko (Štika 1997, 40–44).

Für das gesamte Verfahren sorgte vor allem die Hausfrau, die daneben für die Familie kochen und das Vieh füttern musste. Ihr halfen die Kinder, mancherorts konnte sich dem nicht einmal der Hausherr entziehen. Falls der Hausfrau auch die Kinder halfen, dauerte das Verfahren von Donnerstagabend bis Samstagabend. Wenn die Hausfrau alles allein bewerkstelligen musste, dann begann sie am Freitagabend und war am Samstagmorgen fertig. Jedoch ging dies auf Kosten ihres Schlafs, von dem sie sich dann nur zwei Stunden gönnen konnte.

6.1.2. KÜCHE MIT OFFENER HERDSTELLE AUF DEM BODEN

Solche Küchen waren in Mazedonien üblich. Noch vor Jahrzehnten gab es sie in Vrutok an der Vardar-Quelle. Die **offene Herdstelle** war dort eine einfache, flache und längliche Vertiefung im Erdboden des Hauses in der Nähe der Vorderwand. Lang war sie ca. 90 cm und 70 cm breit. An deren Rand standen längliche Steine, „kladnici“ genannt (Trifunoski 1986, 265). Darauf wurden Backwannen gestellt. An der Herdstelle arbeitete, saß und schlief man (Hadži Ristić 1997, 66–67).

Ein Haushalt benötigte wenigstens zwei Backwannen und eine Backglocke. Die Backwanne hielt nicht lange, im Durchschnitt zwei Jahre (Trifunoski 1986, 266–268).

Obwohl keine Angaben zum Zeitverbrauch zur Verfügung stehen, konnte eine Hausfrau im Mazedonischen Vrutok das Brot in kürzerer Zeit zubereiten als im mährischen Valašsko, auch wenn das Mahlen der Körner nicht berücksichtigt wird. Ein zweites Aufgehen des Teiges wurde fast nicht ausgeübt, das Formen der Laibe und das Backen verliefen gleichzeitig. Beim Backen von hefelosem Brot fallen noch die Zeit und die ganze Arbeit mit der Hefe und das Aufgehen des Teiges weg.

6.2. DIE KÜCHE UND IHRE AUSSTATTUNG

Es werden drei Fälle der Küche betrachtet, die eine idealisierte Küche ermöglichen. Alle drei Küchen haben eine schlecht geregelte Rauchabfuhr. In Mazedonien ist auch die Bodenebene der Wohnkultur hervorragend erhalten, also ohne hohen Tisch und Stühle. All das ermöglicht, das Bild einer Küche in einem einräumigen Haus mit nicht geregelter Rauchabfuhr zusammenzusetzen (diese Thematik wird in einer Sonderpublikation detaillierter behandelt), wie sie im frühen Mittelalter (bei den Slawen) in Gebrauch war.

6.2.1. SCHWARZE KÜCHE. NÖRDLICHES GORENJSKO, SLOWENIEN

Es handelt sich zum einen um eine Übersicht über die erhaltenen schwarzen Küchen im nördlichen Gorenjsko am Fuße der Karawanken, zum anderen um eine Übersicht über die davon berichtenden Volksüberlieferungen (Abb. 6.5).

6.2.2. EBENERDIGE HERDSTELLE. PODGORA IN DOLNI POLOG, RAUM TETOVO, MAZEDONIEN

(Abb. 6.6)

6.2.3. KAMINKÜCHE. VALAŠSKO, MÄHREN. REPUBLIK TSCHESCHIEN

(Abb. 6.7)

6.2.4. IDEALISIERTE KÜCHE IN EINEM EINRÄUMIGEN HAUS MIT NICHT GEREGLTER RAUCHABFUHR

(Abb. 6.8)

Wie erwartet, ist die Herdstelle der Mittelpunkt der Küche. Alles dreht sich um die Herdstelle. Darauf befinden sich die Gefäße und es finden dort alle Zubereitungsverfahren statt, die Hitze benötigen: Rösten, Kochen und Backen. Außerdem befinden sich dort Gefäße, die beständig eine mäßige Hitze brauchen, wie es bei der Vorbereitung von Hefespeisen und -getränken der Fall ist. Daneben befinden sich die Küchengeräte (Kochlöffel u. ä.), die die Hausfrau in jedem Augenblick benötigt. An der Herdstelle wärmen sich die Menschen auf. Das ist der erste Kreis des Raumes.

Der zweite Kreis betrifft die Gerätschaften in mit-

telbarer Reichweite von der Herdstelle. Auf dem Boden oder einer Bank stehen ein Wassergefäß und ein Spülwassergefäß. An den Wänden sind die Küchentöpfe und Löffel aufbewahrt und neben der Wand stehen die größeren Küchengefäße. Über der Herdstelle hängen die Lebensmittel, die getrocknet und geräuchert werden. Gewöhnlich ist das Fleisch.

Eine Sondergruppe bildet das Zubehör zur Vorbereitung von aufgegangenem Brot, das die Hausfrau nicht jeden Tag benötigt. Wenn sie allerdings damit arbeitet, muss es sich an einem warmen Ort befinden. Bis in die jüngste Vergangenheit wurde es im Nachbarraum aufbewahrt, früher allerdings auch in dem Raum, in dem sich die Herdstelle befand. Ähnlich musste es auch mit den Mahlsteinen beschaffen gewesen sein. Wenn man in einem Haus nur sehr wenig Platz zur Verfügung hatte, standen die Mahlsteine möglicherweise in einem Nachbargebäude.

6.3. VERFAHRENSMODULE

Wie oben dargelegt, waren längere Kochverfahren aus einer Reihe von kleineren zusammengesetzt, die man als eine Art Verfahrensmodule verstehen kann. Es sollen diejenigen betrachtet werden, die am häufigsten vorkommen. Sie sind am besten erkennbar und man kann sie deshalb am zuverlässigsten rekonstruieren.

6.3.1. RÖSTEN

Unter Rösten ist sowohl das Trocknen auf niedrigerer Temperatur als auch das tatsächliche Rösten bei Hitze zu verstehen. Eine Grenze zwischen dem Trocknen und dem Rösten gibt es gewissermaßen nicht und man kann sie im Nu überschreiten, wie die Versuche gezeigt haben (Kap. 4.2., 44-75.). In beiden Fällen kann man die Körner weiter verarbeiten. Das Rösten ist nicht nur ein Verfahren für das Endgericht „prga“, sondern das Trocknen war auch notwendig vor jedem Mahlen der Körner (Abb. 6.2). Es ist kein Zufall, dass die Mazedonischen Beschreibungen kein Rösten von Körnern erwähnen, und zwar deshalb nicht, weil man die Körner in eine Wassermühle trug und man sie nicht nur mit der Hand mahlte wie in Valašsko. Das Trocknen von Körnern verliert also an Bedeutung mit der Einführung von Wassermühlen. Von den Gefäßen, die man im frühen Mittelalter benutzte, kann zum Rösten die Röstwanne (diese und andere Arten von Gefäßen werden genauer im folgenden Buch vorgestellt) am besten gebraucht werden, weil sie eine geeignete Fläche bietet, sie ist zugänglich zum Rühren und man kann sie direkt auf dem Flammenfeuer benutzen. Weil man in

jüngster Vergangenheit die Körner auf einem Kuppelofen trocknete, hatte der Kuppelofen offensichtlich auch die zuvor vom Röstwanne eingenommene Funktion übernommen. Mit der Durchsetzung des Kuppelofens ist die Röstwanne als spezialisiertes Gefäß außer Gebrauch gekommen. Damit stimmt Dembińskas Anführung überein, dass die Röstwannen in Polen nur bis zum 13. Jh. in Gebrauch waren (Dembińska 1999, 112). Eine Röstwanne kann auf einem kuppellosen Ofen benutzt werden, dessen Wände einen genügend hohen Untersatz bieten (4.3.6., 145). Wenn man es aber auf einer gewöhnlichen offenen Herdstelle benutzt, benötigt es genügend hohe Untersätze (4.2.3.3., 68–69). In den Mazedonischen Herdstellen übernehmen diese Funktion die Steine, „kladnici“ genannt (6.1.2., 152), deren Bezeichnung offensichtlich vom Verb „klasti“ = legen herrührt (vgl. Bezlaj 1982, 37). Natürlich braucht man beim Röstverfahren auch ein Gefäß, mit dem man die Körner zur Röstwanne hin- und wieder wegbringt sowie Rührgeräte.

Beziehungen.

Rösten + [(offene Herdstelle + „kladnici“) oder (kuppelloser Ofen)] + Röstwanne + Gefäß für die Körner + Rührgeräte.

6.3.2. ZERSTOSSEN

Die Körner kann man natürlich auch sehr einfach mit zwei Steinen zerstoßen. Jedoch benutzten die alten Slawen eigens dafür bestimmte Geräte – die Mahlsteine, slow. „žrmlje“ genannt. Das Wort mit gleicher Bedeutung kennen alle slawischen Sprachen. Das urslawische *žьrny ist eine Bildung zum indoeuropäischen *g^{wer}H- „schwer, schwerer Stein“ (Snoj 1997, 767). Natürlich waren die frühmittelalterlichen Mahlsteine nicht so beschaffen wie diejenigen, die man von den ethnologischen Sammlungen her kennt. Sie hatten vor allem keine Seitenlöcher für einen Drehgriff. Wahrscheinlich wurde er an einem Stein mit einem Seil befestigt, oder mit einem Riemen, der nass um den Stein gewickelt wurde (Beranová 2005, 283–286). Die Mahlsteine brauchen auch einen Platz, wohin das Mehl fallen konnte, und ein Gefäß, das (getrocknete) Körner zum Mahlen enthält, und darüber hinaus noch ein Gefäß für das Mehl.

Beziehungen.

Zerstoßen (Mahlen) + (getrocknete Körner + Gefäß) + Raum für das Mehl + Gefäß für das Mehl.

6.3.3. KOCHEN

Das Kochen ist das allgemeinste Verfahren in der Küchenkultur. Man kann es in verschiedenen Gefäßen, auf

verschiedenen Herdstellenformen und auf verschiedene Weisen durchführen. Im Hinblick auf die Wärmeausbeute besteht eine Verbindung zwischen der offenen Herdstelle und den niedrigen, breiten Gefäßen sowie einem (kuppellosen) Ofen und den schmalen, hohen Töpfen (4.3.4.6., 142–143; 4.3.6., 145). Die Beziehung zwischen der Form und der Wärmeausbeute ist den Töpfen geläufig (z. B. Karlovšek 1951, 107), sehr gut ist dies etwa in Russland am formalen Aufbau eines zum Kochen im Ofen vorgesehenen Topftyps nachzuvollziehen. Das Gefäß wurde im Ofen von den Seiten erwärmt, deshalb benötigte es auch eine größere Seitenfläche (Kireevskij 2003, 3–4).

Es gibt aber auch Regeln, die bestimmen, was man in einem Topf kochen darf. Keramikgefäße, vor allem diejenigen ohne Überzug, absorbieren natürlich die Speise, die darin gekocht wird. Deswegen geben sie beim weiteren Kochen Geruch und Geschmack ab. Darauf musste man achten. Noch heute weiß jede Hausfrau, dass man keine „potica“ (Hefekuchen mit Nussfüllung) mit einem Messer schneiden darf, mit dem man kurz davor Knoblauch und Zwiebeln gehackt hat, oder dass ein Kochlöffel, den man zum Rösten von Zwiebeln gebraucht hat, nicht mehr für die Zubereitung von süßem Gebäck geeignet ist. So gilt in Mazedonien, dass man Milch nie im selben Gefäß säuern darf, in dem sie gekocht wird (Stojanovska 1997, 442).

Einige wichtige Hinweise sind den Angaben vom mährischen Valašsko (Republik Tschechien) zu entnehmen. Jedes Gefäß diente zu etwas anderem. Kartoffeln kochte man in hohen Eisengefäßen, Kraut in einem anderen kleineren Topf, Brei in einem großen flachen Topf und Schmalz in einem kleinen flachen Topf. Die Zubereitung der Speisen erforderte einst drei oder vier unabhängige Feuerstellen zugleich. Auf einer kochte man beispielsweise Kraut, auf der anderen bruzelte Speck. Im Ofen kochte man Gerichte, die keiner ständigen Überwachung und keines ständigen Umrührens bedurften. Im Ofen buk man Brot und Kuchen, „osuchi“ und andere einfache Gebäckarten, dort wurde auch Brei gebacken. In den Ofen stellte man fertige Gerichte, um sie warm zu halten, oder man wärmte sie dort vor dem Mittag- oder Abendessen auf. Auf der offenen Herdstelle vor dem Ofen kochte man (Štika 1997, 33–34). Daraus folgt, dass ein „aufwändiger“ Speiseplan mehrere Gefäße und eine größere Herdstelle benötigt. In einem Kuppelofen kann man nicht umrühren, deswegen ist er zum Backen und für Eintöpfe geeignet. Dabei muss man darauf hinweisen, dass die Einführung des großen Kuppelofens relativ jung ist (siehe 6.3.1., 153–154). Daneben stand die offene Herdstelle, die genügend Platz für mehrere Gefäße zugleich und die Möglichkeit für verschiedene Kochweisen bot. Im Frühmittelalter gab es solche Möglichkeiten nicht. Die Kuppelöfen waren

klein und ursprünglich nur zum Backen von Hefebrotläiben (6.3.2., 154) bestimmt. In einem kuppellosen Ofen ist genügend Platz für einen Topf (4.2.3., 65–72) oder höchstens für einen Topf und eine Röstwanne oben auf dem Ofen (4.2.3.5., 69–71). Nur auf einer offenen Herdstelle gibt es genügend Platz für den gleichzeitigen Gebrauch von mehreren Gefäßen (4.2.2., 47–64). Zu jener Zeit, als der kuppellose Ofen vorherrschend war, konnte die Hausfrau jeweils nur eine Speise zur gleichen Zeit kochen. Sie hatte aber die Möglichkeit eine Speise nach der anderen zu kochen. Das stimmt auch mit der Tabelle der Kochverfahren in der frühmittelalterlichen Küche überein, wo eine Speise größtenteils eine verfeinerte Fortsetzung einer einfacheren Speise ist (*Abb. 6.2*). Dabei kommt der Erfindungsreichtum der damaligen Hausfrauen zum Ausdruck, bei der die „Zusammensetzung“ gleichzeitig gekochter Speisen durch eine längere Kette von Kochverfahren ersetzt wurde.

Sehr wertvoll sind die Angaben, die zum Kochen in Keramikgefäßen aus schwarzen Küchen in Dolenjsko (Slowenien) vor dem Zweiten Weltkrieg (siehe *Kap. 10*, 109–113) zur Verfügung stehen. Ein Gut hatte 6–7 Töpfe. Einer davon hatte ein Volumen von 15 l und war für Eintöpfe aus Getreide bestimmt, der kleinste hatte indes ein Volumen von 1 l und war zum Milchkochen bestimmt, die anderen Töpfe waren 3–5 l groß, einige waren für Milchgerichte (Milchhirsebrei) reserviert, andere für Bohnengerichte, andere wiederum für Speisen aus Roten Rüben (Bohnen und Rote Rüben verfärben den Topf), andere für Kohlrabi und Kartoffeln, ein anderer für Hühnersuppen. In diesen Töpfen brachte man auch den Feldarbeitern ihre Mahlzeit. Milch wurde in Einzugschalen gesäuert. Auch in einer Rauchstube zwischen der Mur und der Rab gab es zu Beginn des 19. Jh. nur einige schwarze Töpfe (Keršič 1988–1990, 339).

Wenn man die Gefäße für Rote Rüben, Kartoffeln und Bohnen nicht mitrechnet, ist in einer frühmittelalterlichen Küche eine kleinere Zahl von verschiedenen Kochtöpfen vorauszusetzen: der kleinste Topf für Milch, größere Töpfe für Milchbrei und –suppe, einer für Fleisch-eintopfgerichte, einer für Getreide-Gemüse-Eintöpfe. Wenn die Hausfrau nicht genau genug war, reichten auch weniger Töpfe aus. Mit diesen Ausführungen stimmen auch die Nahrungsreste aus dem frühmittelalterlichen Kindergrab überein, wo sich einst in einem kleinen Topf ca. 2,5 dl Flüssigkeit befunden haben. Die chemische Analyse hat ergeben, dass es sich höchstwahrscheinlich um Milch handelte (Sauter, Rossmann 1965).

Beziehungen.

Kuppelloser Ofen + schmale und hohe Töpfe + Eintöpfe (+ mögliche Speisen, die aus aufeinander folgenden Verfahren mit demselben Zubehör zusammengesetzt werden).

Offene Herdstelle + (breite und niedrige Töpfe + Topfuntersätze – 4.3.3.) + (Speisen, die das Kochen in mehreren Töpfen zugleich erfordern).

Ausschließungen.

Besondere Gefäße zum Kochen von Milch, zum Säuern von Milch, für Brei und Milchsuppe, für Gemüse, für Fleisch.

Alle Speisen, die man in einem kuppellosen Ofen zubereiten kann, kann man auch auf offener Herdstelle zubereiten, aber das gilt nicht immer auch umgekehrt. Man kann nicht alle Gerichte der offenen Herdstelle in einem kuppellosen Ofen zubereiten.

6.3.4. FERMENTIEREN

Jede Fermentierung braucht eine entsprechende Wärme. Wenn man mehr Zeit zur Verfügung hat, wird sie durch Hefepilze eingeleitet, die im Raum vorhanden sind. Wenn man das Fermentieren beschleunigen möchte, muss man die Hefepilze gleich zu Beginn hinzufügen. Das ist auch der Unterschied zwischen der Vorbereitung der gewöhnlichen und der neuen Hefe. Die Gefäße zum Fermentieren konnten aus Holz oder Keramik bestehen, man musste sie immer warm stellen. Das muss nicht unbedingt immer die Herdstelle gewesen sein, es gab auch noch andere interessante Möglichkeiten. So vergrub man in den Dörfern des Feldes von Prilep (Mazedonien) einen Topf mit Hefe über Nacht vollständig in Mist, damit die Hefe aufging. (Koneska 1997, 366). In Pošumava (Republik Tschechien) wurde der Kübel mit dem Teig, der aufgehen sollte, wenn es nicht anders ging, in das noch warme Bett gelegt und mit dem Federbett bedeckt (Staněk 1989, 175–176).

Die Gefäße zum Fermentieren wurden nicht gespült, damit darin das Treibmittel für eine neue Fermentierung erhalten blieb. Das bedeutet, dass für die Fermentierung besondere Gefäße bestimmt waren. So war es beispielsweise in Polen (Dembńska 1999, 108). Aller Wahrscheinlichkeit nach hatte man besondere Gefäße zur Zubereitung von Getränken („kvas“ – Hefe, „pivo“ – Bier), für gallertartige Speisen („kiselica“) und für Hefeteig. Bei dem Hefeteig für Hefebrotläibe hat man es mit zwei Gefäßen zu tun. Eines ist für die Zubereitung des Treibmittels gedacht, das andere indes für die Vorbereitung der Laibe. In Pošumava (Republik Tschechien) war das Verfahren zu Beginn des 19. Jh. so, dass man den Brotteig in einem Kübel zubereitete. In der Zwischenzeit wurden im Ofen Holztröge („necky“) aus einem Stück Holz erwärmt. Man legte sie auf den Boden neben den Kübel und die Hausfrau formte darin knieend die Brotlaibe. Diese legte man in Körbe, die mit Mehl bestreut waren, damit sie dort erneut aufgingen (Staněk 1989, 176). Es handelt

sich um ein Verfahren mit zweifachem Aufgehen des Teiges und vor allem um die Aufteilung in mehrere Laibe. Nur ein großer Kuppelofen ermöglicht das gleichzeitige Backen von mehreren Laiben, in einem kleineren Ofen kann man nur einen Laib backen. Wie man in Mazedonien sehen konnte, ermöglicht auch eine offene Herdstelle nur das Backen von einem Laib zur selben Zeit (6.1.2., 152). Im Frühmittelalter waren deshalb besondere Körbe zum Aufgehen des Brotes überflüssig. Dagegen waren ein Gefäß für die Vorbereitung von Hefe und ein Gefäß zur Zubereitung des Teiges, der Backtrog – „nečke“, notwendig. Das Wort „nečke“ kennen mit derselben Bedeutung alle slawischen Sprachen. Seine Herkunft ist nicht ganz geklärt. Nach einer Möglichkeit, könnte es von der indoeuropäischen Wurzel *neigw- „waschen“ hergeleitet werden (Rejzek 2001, 406), wenn man weiß, dass es sich beim Waschen ursprünglich um Schlagen, Klopfen handelt (vgl.: Snoj 1997, 484), und das geschieht auch beim Anteigen. So sind die „nečke“ Spezialgefäße für die Zubereitung von Teig, mit oder ohne Hefe. Das zweite gemeinslawische Wort, welches das Gefäß für den Teig bezeichnet lautet „deža“. Das urslawische *dēža soll aus dem indoeuropäischen *dheig- „anteigen, kneten“ hervorgegangen sein (Rejzek 2001, 137). Wir haben also zwei Wörter mit derselben Bedeutung und ein Verfahren, bei dem man zwei Gefäße benötigt. Mit dem Kneten hängt ursprünglich das Wort „deža“ zusammen, während das Wort „nečke“ einst wohl ein Gefäß bedeutete, in dem man etwas klopfte oder schlug. Vielleicht handelte es sich ursprünglich um ein Stampfen und nicht um das Waschen von Wäsche.

Die Etymologie und die Entwicklung der Kochverfahren ermöglichen eine wahrscheinliche Rekonstruktion der Veränderungen, die eintraten, als die Slawen nach germanischem Vorbild in ihrer Küche den Hefebrotlaib eingeführt hatten (3.2.2. *Kaša*, 126–127; 3.2.8. *Hleb*, 134). Davor kannten sie „droži“, als Mittel zum Fermentieren des Getränkes „kvas“, und die „nečke“ als Gefäß zum Kornstampfen und die „deža“ als Gefäß zum Teigkneten. Als man den Hefeteig vorzubereiten begann, der eine besondere Zubereitung der Hefe und einen besonderen Topf zum Aufgehen erforderte, benötigte man neue Namen. Es kam zu Veränderungen der Bedeutungen einiger Wörter. Unter „nečke“ verstand man nun ein Gefäß zum Teigkneten, zum Stampfen übernahmen sie von den Germanen das Wort „stopa“. „Kvas“ begann Hefe für den Brothefeteig zu bedeuten, besonders deshalb, weil man dieses Getränk zu diesem Zweck auch benutzte (3.2.10., 135–136). Dass sich darauf hin die Bedeutungen von „nečke“ und „deža“ zu vermischen begannen, ist logisch. Das Gefäß zur Vorbereitung der „droži“, der Hefe, zum Brotbacken hat in den slawischen Sprachen keine einheitliche Bezeichnung.

Beziehungen.

Herdstelle + Gefäß zum Fermentieren + (Gefäß zum Anteigen und Aufgehen des Teiges).

6.3.5. BACKEN

Hier wird nicht das Backen von Fleisch erörtert, weil es eine Reihe von Möglichkeiten gibt und es in der alltäglichen frühmittelalterlichen Küche überhaupt nicht vorkam. Es handelt sich vor allem um das Backen von Mahlprodukten. Wie oben dargelegt (3.2.7.1. *Kruh*, 131; 3.2.8. *Hleb*, 134; *Kap.* 4.2., 44–75), gibt es mehrere Möglichkeiten. Das Backen unmittelbar in glühender Asche ist am einfachsten. Es ist aber ungleichmäßig und das Erzeugnis ist stark mit Asche beschmutzt, häufig auch mit Holzkohlebrocken. Wenn man das nicht möchte, dann ist eine gute Lösung, den Teig in große Blätter zu wickeln. Das gilt sowohl für das Brot mit Hefe als auch das Brot ohne Hefe.

Wenn man aus hefelosem Teig dünnes Fladenbrot zubereitet, kann man es noch schneller auf einer vorgeheizten Unterlage einer keramischen Backwanne backen. Wenn man es mit einem heißen Deckel bedeckt und noch glühende Asche darauf schüttet, dann besteht kein Bedarf mehr, den Teig zu wenden, und die Backzeit kann halbiert werden. Eine solche Backweise kann man auf offener Herdstelle durchführen oder in einem kuppellosen Ofen, keinesfalls aber in einem kleinen frühmittelalterlichen Kuppelofen (4.3.6., 145). Erst der große Kuppelofen ermöglicht das Backen von Fladenbrot, deswegen kamen die Backteller und Röstwannen dann und dort außer Gebrauch, wo die großen Kuppelöfen in Erscheinung traten.

Ein Hefebrotlaib braucht mehr Zeit und Wärme, vor allem gleich von Anfang an Wärme von allen Seiten. Im Vergleich zum Backen in glühender Asche ist das Backen in der heißen Luft einer einfachen Kammer schneller. Vielleicht war dies der Grund für die Einführung eines neuen Verfahrens. Eine solche Kammer kann man auf zwei Weisen anfertigen. Die erste ist ein beweglicher Deckel – die Backhaube, die man auf Herdstellen mit freiem Zugang benutzen kann, also sowohl auf offenen Herdstellen als auch in kuppellosen Öfen. Eine Backhaube hatten die Slawen nicht benötigt, bis sie Hefebrot zu backen angingen. Darauf stießen sie in den Ländern südlich der Donau, wo sie die Kochkultur der Altansässigen (die sie Walachen nannten) kennen lernten und der sie viele Anregungen für ihre eigene Küche entnahmen. Hierzu gehört zweifellos die Übernahme der Backhaube, die nicht nur die Möglichkeit des Brotbackens bot, sondern vielleicht auch weiterer Gerichte. Wie die neuesten Untersuchungen von Gabriel Fusek

und Jozef Zábajnik ergeben haben, breiteten sich die Backhauben (im archäologischen Sprachgebrauch auch „Backglocken“ genannt) im frühen Mittelalter in den Norden jenseits der Donau in den slowakischen Raum aus. In ihrem Experiment buken sie auch erfolgreich ein Hähnchen (Fusek, Zábajnik 2006).

Die zweite Backmöglichkeit – eine immobile – ist jene mittels einer Kammer, sprich mittels eines Kuppelofens. Die Frage, ob die Slawen den Kuppelofen wegen des Hefebrotbackens zu benutzen begannen, bedarf einer separaten Erörterung. In den slawischen Gebieten waren solche Öfen zunächst klein und erlaubten nur das Backen von jeweils einem einzigen Laib. Wegen des kleinen Innenraumes (4.2.1., 44–47) waren sie nicht zum Hineinstellen größerer Gefäße geeignet. Backteller mit Deckel bieten keine geeignete Kammer und sind zum Backen von Hefebrot nicht brauchbar.

Das Material von dem Bleder Fundort Pristava enthält auch eine Schüssel mit Deckel, der ebenso eine kleine Kammer bildet, in der man Speisen zubereiten kann (4.2.2., 47–64). Technisch betrachtet, könnte man darin auch einen kleineren Klumpen von aufgegangenem Hefeteig backen, jedoch waren dafür die Backhauben bestimmt, deren Reste in Pristava desgleichen gefunden wurden. Eine Schüssel mit Deckel ermöglicht hervorragendes Dünsten saftiger Nahrung. In erster Linie ging es höchstwahrscheinlich um verschiedene Gemüsesorten und Fleisch. Auf jeden Fall ist das ein Ernährungsmuster, auf das man bei der Rekonstruktion der Verfahren des frühmittelalterlichen Kochens (Abb. 6.2) in slawischen Gebieten nicht gestoßen ist. Solche Schüsseln treten im slowenischen Gebiet häufig schon in der Zeit vor der Ansiedlung der Slawen auf. Das deutet darauf hin, dass sie zur vorslawischen, altansässigen (mit slawischer Bezeichnung walachischen) Küchenkultur gehören. Dies bestätigt auch die Etymologie des slowenischen und kroatischen Wortes „skleda“ für Schüssel. Es entstand durch Metathese aus *skǫdēla, einer Entlehnung der romanischen Form für das lateinische „scutella“. Das ist der Diminutiv des lateinischen „scutra“ – „flaches Gefäß, Schüssel“ (Snoj 1997, 572). Das Wort haben die Slawen also von den Einheimischen übernommen, natürlich in Verbindung mit dem Gefäß und der Verwendungsweise. Schüsselförmige Gefäße sind im frühen Mittelalter auf slawischem Boden eine Ausnahme und es gibt dafür keine gemeinslawische Bezeichnung. Das beweist, dass sie die Slawen ursprünglich nicht gebrauchten. Die Schüssel mit Deckel wurde relativ schnell durch Töpfe mit Deckel ersetzt, die ebenso kleine Wärmekammern bilden. Solche Töpfe wurden massenweise hergestellt, auch zum Verkauf, so z. B. schon im 9. Jh. in der protourbanen Siedlung Pohansko bei Břeclav (Republik Tschechien; vgl.: Macháček 2001,

223–246, insbesondere der Randtyp E1. Solches Topf mit gut passendem Deckel befindet sich im Oberösterreichischen Landesmuseum Linz (Österreich). Dabei ist die Tatsache eigentümlich, dass in Pohansko kein einziger derartiger Deckel gefunden wurde).

Das Backen von Brot auf einer Backwanne („crepna“, „crepulja“) und unter einem Deckel „vršnik“ (in der Funktion einer Backhaube) ist noch heute auf der Balkanhalbinsel verbreitet. Es bedarf einer eigenen Abhandlung. Schon an dieser Stelle muss man darauf hinweisen, dass man nicht den Backteller und die Röstwanne mit der Backwanne gleichsetzen darf, obwohl es wahrscheinlich Beziehungen in der Entwicklung dieser Gefäßarten gibt. Die Backwanne, wie sie heute bekannt ist, tritt nämlich erst im Laufe des Frühmittelalters auf der Balkanhalbinsel auf.

Beziehungen.

Brot (ohne Hefe) + (Backteller + Deckel) + (offene Herdstelle oder kuppelloser Ofen).

Laib (mit Hefe) + [(Kuppelofen) oder (Backhaube + offene Herdstelle oder kuppelloser Ofen)].

Gedünstete Nahrung + (Schüssel + Deckel) + (offene Herdstelle oder kuppelloser Ofen).

6.3.6. KÄSEHERSTELLUNG

Zur Herstellung von süßem Hartkäse ist ein besonderes Verfahren notwendig. Betrachten wir die Beschreibung aus Mazedonien. Man muss die Milch auf ungefähr 30° C erhitzen. Dann fügt man Labferment hinzu. Natürlich wird es so gewonnen, dass man einem geschlachteten Lamm (Kalb) das Lab entnimmt, das sich zwischen den Pansen und dem Darm befindet. Dieses Lab erinnert an Nusskerne. Als Labferment kann man auch das sog. Gras „sirištara“ bezeichnen. Das Lab wird allmählich unter ständigem Rühren beigegeben. Auf 10 l Milch muss man 3–4 Labkerne hinzufügen. Wenn sich die Käsemasse von der Wand löst, wird sie in ein Leinentuch gewickelt und aufgehängt, damit sie abtropft (Stojanovska 1997, 439–440). Man benötigt also eine offene Herdstelle mit Kessel, damit man umrühren kann, und die Möglichkeit, die Temperatur genau zu bestimmen, sowie ein einfaches Sieb. Hinsichtlich der Wärmeregulierung war eine schnelle Erhöhung oder Verminderung des Feuers nicht gegeben. Man löste dieses Problem mittels eines Systems, dass eine Veränderung der Entfernung von der Wärmequelle zuließ. Dies konnte man mit einer Kette oder auch mit in der Höhe verstellbaren Stützen bewerkstelligen.

Der kleine Tonkessel von Pristava gehört auch der Form nach (mehr darüber in einer Sonderpublikation) zu den Gefäßen und den Kochverfahren, die die Slawen

von den altansässigen Walachen übernehmen. Übrigens ist das Wort „kotel“ für Kessel gemeinslawisch. Das ur-slawische *kotъlъ ist über das germanische *katila- aus dem lateinischen „catillus“ entlehnt, was den Diminutiv von „catinus“ – „Schüssel, Gefäß“ darstellt (Snoj 1997, 264). Jedoch kann man den Kessel auch für andere Kochweisen verwenden und nicht nur für die Käseherstellung. Mit der Käseherstellung hatten sich die Slawen einst nicht befasst und sie gehört nicht zu ihrer gemeinsamen Küchenkultur (3.2.13. *Sir*, 137).

Beziehungen.

Käseherstellung + Kessel + Sieb + (offene Herdstelle oder kuppelloser Ofen) + Möglichkeit einer genauen Wärmeregulierung (= Kette oder Stützen mit einstellbarer Höhe).

6.3.7. KONSERVIEREN

Schnell verderbliche Nahrungsmittel erfordern Konservierungsverfahren, mit denen sie länger genießbar bleiben. Das einfachste Verfahren ist das Trocknen, entweder in der Sonne oder mit Hilfe des Feuers. Das zweite Verfahren ist das Salzen, das man häufig mit dem Trocknen kombinierte. Mit Hilfe des Salzes ist auch das Einweichen in Salzwasser möglich, das die Fäulnisentwicklung unterbindet. Ähnlich verhält es sich mit dem Säuern, wo die Fäulnis durch den Essig verhindert wird. Bekanntlich hatten die slawischen Nachbarn, die Litau-

en, noch im Mittelalter eine besondere Gottheit, Roguŝis, die für die Säuerung „sorgte“ (Dembińska 1999, 124). Es wäre fast unwahrscheinlich, dass die frühmittelalterlichen Slawen dieses Verfahren nicht gekannt hätten. Ob sie schon damals Kraut säuerten, ist von dem abhängig, ob sie Kraut überhaupt kannten, was eine eigene Untersuchung erfordert. Zum Säuern sind auch Weiße Rüben geeignet, die einst so wichtig waren, dass sie bei den Polen als Rzepka sogar zur mythischen Urmutter der Piasten-Dynastie wurden (Dembińska 1999, 128). Ein wenig der Vergessenheit anheim gefallen ist das Konservierungsverfahren mit Asche (siehe *Kap. 10*, 112), die offensichtlich die Entwicklung von Bakterien verhindert (vgl.: Koneska 1997, 368). Das Zugießen mit Fett ist noch immer in Gebrauch. Dabei kann es sich um geschmolzene Butter oder Tierfett handeln (Kitanovski 1997, 398). Beides kann man auch selbstständig aufbewahren. Der Vorteil von Fett, Asche und Säuerung besteht darin, dass man nicht vom Salz abhängig ist. Einen besonderen Vorteil hat die Asche, weil sie immer und überall zur Genüge vorhanden ist. Aller Wahrscheinlichkeit nach waren all diese Verfahren den alten Slawen bekannt. Natürlich erfordert jedes seine eigene Untersuchung. An dieser Stelle soll nur darauf hingewiesen werden, dass all diese Konservierungsmethoden eigene Gefäße beanspruchen, größtenteils hölzerne, damit man derart konservierte Nahrungsmittel darin aufbewahren kann.

Beziehungen.

Konservierung + besondere Gefäße.

7. ANDERE BESTANDTEILE DER KÜCHENKULTUR

7.1. TAGESMAHLZEITEN

Die Zahl der täglichen Mahlzeiten war bis in die jüngste Vergangenheit in allen slawischen Ländern abhängig von der Länge des Tages und der Art der Arbeit, sofern man andersgeartete Vermögensverhältnisse unberücksichtigt lässt. Im Sommer, als die Tage am längsten waren und es auf den Feldern mit den zusätzlichen Arbeiter die meiste Arbeit gab, aß man ausnahmsweise auch bis zu fünfmal am Tag. Umgekehrt war es im Winter, als die Tage kurz waren und es wenig Arbeit außerhalb des Hauses gab. Damals aß man nur zweimal: morgens und abends. Die Hausfrau kochte höchstens zweimal täglich, morgens und mittags, häufig auch nur morgens, wenn sie mittags keine Zeit hatte. Die bescheidenste Mahlzeit war das Abendessen, als man häufig nur noch die Reste aß. Es gibt eine Menge von Bezeichnungen für die Mahlzeiten. Die sich wiederholenden Bezeichnungen, die in allen slawischen Sprachen bekannt sind, lauten: „obed“ (‚Mahlzeit‘), „južina“ (‚Mittagesen‘), „večerja“ (‚Abendessen‘). „Obed“ geht hervor aus der indoeuropäischen Wurzel *Hed- ‚essen‘ (Snoj 1997, 392). Also bezeichnet es die Mahlzeit im Allgemeinen. Das urslawische *južina ist abgeleitet von dem urslawischen *jugъ, weil dies ursprünglich die Mahlzeit war, die man zu Mittag aß, als die Sonne am südlichsten stand (Snoj 1997, 206). Ähnlich ist „večerja“ eine Mahlzeit, die man abends zu sich nimmt. Das urslawische *večerъ (‚Abend‘) entwickelte sich nämlich aus dem indoeuropäischen *wek̑spero-, was ein Kompositum aus dem indoeuropäischen *we- ‚oben, gegen‘ und der Ableitung *k̑sep- ‚Nacht‘ darstellt (Snoj 1997, 707–708). Dabei ist noch interessant, dass nur das Abendessen – „večerja“ – die Mahlzeit ist, die nur diesen Namen hat

und keinen anderen. Die Ausgiebigkeit der Mahlzeit scheint bei der Benennung weniger bedeutend gewesen zu sein als die Essenszeit. Die morgendliche Mahlzeit wurde zu sehr unterschiedlichen Zeitpunkten eingenommen, häufig aß jeder für sich, entsprechend der morgendlichen Arbeit. Ähnlich war auch das Mittagessen abhängig von der Arbeit und, wie man gesehen hat, auch von der Länge des Tages. So war das Abendessen die einzige tägliche Mahlzeit, bei der sich die ganze Familie versammelte.

7.2. ORDNUNG BEIM ESSEN

Bis in die jüngste Vergangenheit war überall in den slawischen Ländern die Sitzordnung genau bestimmt. Es existieren zahlreiche lokale Unterschiede, aber überall hatte den wichtigsten Platz und die wichtigste Rolle der Hausherr. Er saß in der Hauptecke des Hauses (gegenüber der Herdstelle) und teilte die besonderen Speisen (Fleisch) aus. Er bekam als erster sein Essen und davon auch am meisten. Sonst hatten die Männer Vorrang vor den Frauen. Diese mussten mancherorts stehend essen. Weil man in der Neuzeit in der Regel aus einer gemeinsamen Schüssel aß, erfand man in der Nähe von Karlovac in Kroatien eine interessante technische Lösung. Die Frauen, die standen, hatten deshalb längere Löffel (Kašpar 1984, 214). Ebenso hatten diejenigen, die schwerere Arbeit zu leisten hatten, einen Vorrang vor den Schwächeren, also den Alten und den Kindern. Im Ägäischen Makedonien wusch man sich vor den Mahlzeiten die Hände. Der Brauch war, während des Essens nicht zu reden. Rülpsen, Schmatzen, Sich-Recken und Lachen galten als unanständig (Bocev 1997, 115).

7.3. DAS GEDECK

Vom Besteck benutzten die Menschen schon seit jeher Holzlöffel. Das Wort „žlica“, Löffel, kennen in dieser Bedeutung schon alle slawischen Sprachen. Das urslawische *lǫžica ist nach der Vertiefung benannt, in die Flüssigkeit geschöpft wird (Snoj 1997, 764). Obwohl für die jüngste Vergangenheit überall die Angabe auftaucht, dass man aus einer gemeinsamen Schüssel aß, kann diese Gedeckart nicht für das frühe Mittelalter zutreffen. Wie wir nämlich gesehen haben (6.3.5., 156–157), kannten die Slawen die Schüssel ursprünglich nicht. Ebenso kommt die Schüssel am besten bei einem gemeinsamen Tisch zum Ausdruck, der ebenso ein relativ junges Möbelstück in der Bauernstube ist. Die Slawen haben dafür keinen gemeinsamen Namen, was darauf hindeutet, dass sie ihn nicht gemeinsam kennenlernten (dies betont auch Bláha 2002, 69). Daneben sind die relativ schmalen Hälse der Kochtöpfe nicht geeignet für ein gemeinsames Schöpfen mit einem Löffel. Das führt uns zu dem Gedanken, dass einst die Hausfrau das Mahl jedem Einzelnen in seinen kleinen Topf austeilte. Dieser Brauch ist mancherorts teilweise erhalten bei den Mahlzeiten auf dem Feld, wo es keinen Tisch gibt. Wie die slowenischen Erzählungen zeigen, war der Topf mit Brot bedeckt (Kocjan, Hadalin 1993, 90; Žele 1996, 63). Unsere Überlegungen reflektieren auch die archäologischen Funde. In Kroatien, auf dem frühmittelalterlichen Gräberfeld

Nin-Ždrijac, war in einem Grab ein kleiner Topf beigegeben worden, der mit einem flachen Stein bedeckt war (*Abb. 7.1*). Wenn man immer noch nicht glaubt, dass es sich um eine symbolische Mahlzeit gehandelt hat, dann überzeugt einen vermutlich ein zweites Grab (*Abb. 7.2*), bei dem der beigegebene Topf von einem Fladenbrot aus gebackenem Ton bedeckt wurde. Es gibt gewiss auch andere Beweise, die man noch sammeln müssen wird (*Kap. 8.*).

7.4. REINIGUNG DER GEFÄSSE

Ein Gefäß, das nicht zum Fermentieren bestimmt war, musste man reinigen. In Mazedonien gebrauchten die Hausfrauen dafür bis vor kurzem Asche, in Tschechien lüfteten sie die Töpfe. Nicht glasierte Tontöpfe musste man richtig lüften, dass sich in den Vertiefungen keine organischen Reste ansammelten, von denen das Gefäß einen unangenehmen Geruch erhielt. Die Hausfrau spülte den Topf mit heißem Wasser und schrubhte ihn mit weißem Quarzsand. Dann setzte sie ihn auf einen Zaun mit dem Boden nach oben und ließ ihn dort einige Tage bei Wind und Sonne lüften (Dvořák 2002, 13). Wahrscheinlich war es auch im Frühmittelalter nicht viel anders. Auf jeden Fall schrubhte man die Töpfe damals nicht mit Sand. Im Innenbereich und an den Außenflächen der Gefäße sind nämlich häufig angebrannte Reste zu beobachten, es sind aber keine Kratzspuren von scharfem Sand erkennbar.

8. SCHLUSSFOLGERUNG

Anstelle einer Schlussfolgerung betrachten wir an einem praktischen Beispiel, welche Möglichkeiten uns bei der Behandlung archäologischen Materials die vorgestellten Verfahren und Beziehungen bieten. Stellen wir uns beispielsweise die Frage, wie groß der Topf sein musste, den eine frühmittelalterliche Hausfrau benötigte, um darin eine Mahlzeit für eine siebenköpfige Familie zu kochen. Die Frage ist nicht so unbedeutend, wie sie vielleicht erscheint. Denn sie ist verbunden mit der Frage nach der Funktion der einzelnen Töpfe unterschiedlicher Größe, die bei archäologischen Grabungen freigelegt werden.

Als Ausgangspunkt werden wir eine der größten Serien frühmittelalterlicher Gefäße von der Siedlung Mužla-Čenkov in der Slowakei nehmen, die sich mit ihren materiellen Resten (Töpfe, Röstwannen, Öfen, Mahlsteinen) gut in das obige System der Küchenkultur fügt. 55 Töpfe sind dort so gut erhalten, dass man deren Volumen errechnen konnte (Computerprogramm: Pleterski 2003). Die Maße wurden den Zeichnungen in der Publikation entnommen (Hanuliak, Kuzma, Šalkovský 1993). Natürlich handelt es sich bei den Zeichnungen um gewisse Vereinfachungen und das tatsächliche Volumen konnte von dem errechneten ein wenig abweichen, aber man kann voraussetzen, dass die Abweichung gleichmäßig verteilt ist und das Endresultat nicht wesentlich beeinflusst (*Abb. 8.1*). Das Diagramm berücksichtigt einen Topf nicht, der von den anderen stark abweicht. Er hat ein Fassungsvermögen von 21 l und einen anderen Zweck.

Das Diagramm zeigt den ersten Höhepunkt bei Gefäßen, deren Volumen zwischen 1 l und 1,5 l beträgt. Auch ansonsten sind die Gefäße mit annähernd diesem Volumen die häufigsten. Die folgende Gruppe sind Ge-

fäße mit einem Volumen von 3 l bis 4 l. Diese Gruppe ist am wenigsten zahlreich. Es folgt eine noch kleinere Gruppe von Gefäßen mit einem Volumen von 7 l bis 8 l. Größere Gefäße kommen einzeln vor und sind eine Ausnahme. Hier setzten wir voraus, dass die kleinen Gefäße nicht wesentlich schneller zerbrochen sind als die großen und dass sie in etwa gleich gut erhalten sind wie die großen. Ihre Tafonomie sollte also nicht anders zu bewerten sein. Ebenso sind diese Gruppen nicht zufällig. Im reichen Siedlungsmaterial von Pohansko (Republik Tschechien) stellte sie nämlich auch Jiří Macháček fest (Macháček 2001, 237). Auf Gräberfeldern könnte man zwar eine größere Serie von Töpfen zusammenstellen, jedoch wird die Größe der Gefäße in den Gräbern auch durch symbolische Überlegungen bestimmt (vgl.: Žorž, 2007).

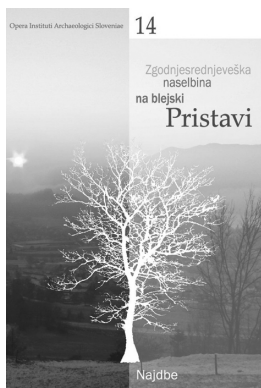
Als Antwort soll die Kalkulation dienen, dass eine Hausfrau, die für eine siebenköpfige Familie, wie man sie als Durchschnitt (vgl.: 5.3, 149; ähnlich 7, 6 für das Spätmittelalter und die Neuzeit in der Herrschaft Škofja Loka/Bischoflack (Slowenien): Blaznik 1938, 57) voraussetzen kann, Brei kochte, am Tag mindestens 15 l Brei (5.3., 149) kochte (natürlich unter der Bedingung, dass dies die einzige Nahrung war, die man an diesem Tag aß). Angesichts der Angaben, dass eine Hausfrau damals aller Wahrscheinlichkeit nach zweimal am Tag kochte (7.1., 159), kochte sie bei der Zubereitung einer Mahlzeit die Hälfte der Menge, also ungefähr 7–8 l. Das stimmt mit der dritten Topfgröße von Mužla-Čenkov überein. Wenn wir gesehen haben, dass nach ethnologischen Angaben die Gefäße für besondere Speisen, die nur darin gekocht werden, damit die Geschmäcker (Milch- und Fleischgerichte) nicht vermischt würden, 3–5 l umfassen (6.3.3., 154–155), dann stimmt das sehr gut mit der zweiten Gruppe der Gefäße von Mužla-

Čenkov überein. Die weitaus größte Zahl von kleinen Töpfen der ersten Gruppe von Mužla-Čenkov kann mit dem Kochen nicht erklärt werden. Eine solche Menge an kleinen Gefäßen ist zum Kochen nicht notwendig. Hier sei an die These erinnert, dass die Nahrung jedem Einzelnen in seinen Topf ausgeteilt wurde (7.3., 160). Eine durchschnittliche Portion von 1,5 l ist für einen erwachsenen Mann, der physisch arbeitet, durchaus verständlich. Da es aber wesentlich mehr Individuen gibt als Töpfe, woraus man ihnen Nahrung austeilte, ist auch das Zahlenverhältnis geklärt. Gefunden haben wir noch eine indirekte Bestätigung des Vorkommens an „persönlichen“ Töpfen.

Wenn diese Erklärung stimmt, können wir noch einen Versuch durchführen. Die Beziehungen, die die Verfahren aufzeigen (6.3., 153–158), ergeben auch das ungefähre Zahlenverhältnis der Töpfe in einem Haushalt: 1 großer Topf, 3–4 mittelgroße Töpfe (für Milchbrei, Eintöpfe, zum Fermentieren) und eine größere Zahl kleine-

rer Töpfe zum Austeilen von Nahrung, entsprechend der durchschnittlichen Zahl der Haushaltsmitglieder. Das vorhergesehene Verhältnis ist also 1 : 3–4 : Zahl der Haushaltsmitglieder. Die Verhältnisse dieser drei Gruppen in Mužla-Čenkov sind $5 : 16 (19) : 28 = 1 : 3,2 (3,8) : 5,6$, eigentlich eine hervorragende Übereinstimmung! Wenn man der Kalkulation glauben darf, dann ist die durchschnittliche Familie in Mužla-Čenkov ein wenig kleiner gewesen, und die Hausfrau musste den Topf nicht bis zum Rand füllen, was mit den ethnologischen Angaben übereinstimmt (vgl.: *Kap. 10.*, 109–111). Die zweite mögliche Erklärung wäre eine tafonomische, nämlich, dass die kleineren Töpfe schlechter erhalten sind als die größeren, was man aber noch einmal in der originalen Fundortdokumentation überprüfen müsste.

Damit eröffnen sich aber neue Fragen. Jedoch möge hier vorerst ein Schlusstrich gezogen werden. Im Augenblick soll es genügen, dass wir neue Interpretationsmöglichkeiten aufgezeigt haben.



Andrej Pleterski

**ZGODNJSREDNJEVEŠKA NASELBINA NA BLEJSKI PRISTAVI
NAJDBE**

S prispevki

Timoteja Kniflica, Boruta Toškana, Janeza Dirjeca, Benjamina Štularja in Mateje Belak

**FRÜHMITTELALTERLICHE SIEDLUNG PRISTAVA IN BLED
FUNDE**

Mit Beiträgen von

Timotej Knific, Borut Toškan, Janez Dirjec, Benjamin Štular und von Mateja Belak

Pristava na Bledu je morda najbolj zanimivo zgodnj srednjeveško najdišče v vzhodnih Alpah. Obsega naselbino in pripadajoče grobišče, ki se stratigrafsko prepletata. V kraju so se srečali staroselski Vlahi in novonaseljeni Slovani, ki so se spojili v zgodnj srednjeveške Blejce. Dvojne korenine kažejo predmeti, načini pokopavanja, oblike hiš. Knjiga predstavlja vse naselbinske najdbe, ki so jih odkrila arheološka izkopavanja od leta 1943 dalje in rekonstruira slovanske žgane grobove iz 7. stoletja. Razvija nove metode tafonomske analize, predstavlja stavbne ostanke in objavlja trenutno največji zbir zgodnj srednjeveške lončenine v Sloveniji.

Ljubljana 2008, Opera Instituti Archaeologici Sloveniae 14, 276 str., 52 barvnih ter 140 črno-belih risb, fotografij in načrtov, 39 tabel; 21 x 29,5 cm, trda vezava, ISBN 978-961-254-072-2.

Naročila: Založba ZRC, p. p. 306, 1001 Ljubljana; e-pošta: zalozba@zrc-sazu.si

Pristava in Bled ist vielleicht die interessanteste Fundstelle im Ostalpenraum. Sie fasst gegenseitig stratigraphisch verflochtete Siedlung und Gräberfeld um. Im Ort begegneten sich die alteingesessenen Walchen und die neu angekommenen Slawen, die in die frühmittelalterlichen Bewohner von Bled zusammenwuchsen. Diese doppelte Wurzeln sind in Gegenständen, Bestattungsarten und Hausformen ersichtlich. Das Buch stellt alle seit 1943 ausgegrabene Siedlungsfunde vor und rekonstruiert slawische Brandgräber des 7. Jahrhunderts. Es entwickelt neue Methoden der taphonomischen Analyse, zeigt Gebäudereste und führt augenblicklich die größte Sammlung der frühmittelalterlichen Keramik in Slowenien vor.

Ljubljana 2008, Opera Instituti Archaeologici Sloveniae 14, 276 Seiten., 52 Farabbildungen, 140 s/w Abbildungen und Tabellen, 39 s/w Tafeln; 21 x 29,5 cm, feste Bindung, ISBN 978-961-254-072-2.

Verlags- und Bestelladresse: Založba ZRC, P.O. Box 306, SI-1001 Ljubljana, Slovenija
e-mail: zalozba@zrc-sazu.si

