

Prata, sovata pa tenstan krompir

Bogastvo tržiške kulinarične dediščine

KULINARIČNA DEDIŠČINA TRŽIČANOV IN OKOLIČANOV JE PESTRA, S TEM SE VERJETNO LAHKO STRINJAMO VSI, KI SE Z NJO SREČUJEMO. NANJO PA SO VPLIVALI ŠTEVILNI DEJAVNIKI – NARAVNI IN KULTURNI.

Zaznamuje jo geografska pestrost območja s polji, ki so dajala drugačne pridelke na nižje ležečih kot na višje ležečih kmetijah. Razvita pašna živinoreja je v poletnih mesecih narekovala prehranjevalne navade v planinah.

Na prehrano Tržičanov je vplival položaj »bisera med gorami« ob trgovski poti, ki je povezovala Jadran z osrednjo Evropo. Tržani so hitro sprejemali novosti, ki so prihajale iz tujih okolij. Med rokodelci so se razvile posebnosti, povezane s šegami.

Na prehrano ljudi je nekdanje bistveno bolj kot danes vplivalo koledarsko leto in letni časi. Jedi so pripravljali iz živil, ki jih je bilo mogoče pridelati, v trgu iz živil, ki jih je bilo mogoče kupiti. Pridelkom so s skrbnim hranjenjem in predelavo podaljševali rok uporabe, a je bil ta zelo omejen. Prehranjevalne navade so bile povezane s prazniki – tako koledarskega kot življenjskega kroga.



Štruklji (foto: Dušan Podrekar).

Flika (foto: Dušan Podrekar).



Ajdov šmorn (foto: Dušan Podrekar).

Tržiška kulinarična dediščina

Njeno podobo so zaznamovali pisci 19. in 20. stoletja. Med njimi tržiški pesnik Vojteh Kurnik (1826–1886), ki je omenjal kašo, podmet, sok (močnata jed), močnik, žgance, krape, trijet, štruklje, kruh, sočivje (zelenjava), kljun (perutnino), purmana (purana), kopuna (skopljenega petelina), srno, golobe, pečenko.

Kurnikove omembe so bile znane župniku in lokalnemu kronistu Viktorju Kraglu (1883–1951). Med tržiškimi jedmi je izpostavil tržiške bržole, trijet, kuretino in tržiški kljun (perutnino), purmana (purana) in kopuna, krape, ki so jih zakuhali v juho, fliče (flike) in mlince, ki sta veljali za postno jed, kašo s cvrtjem. Poudarjal je priljubljenost tonke (omake), ki je ostala pri peki pečenke.

Tem omembam so se v zadnjih dveh desetletjih pridružili spomini ljudi, ki so pripovedovali o tem, kaj so jedli v svojem otroštvu. Vse skupaj pomembno zaznamuje današnje dojetanje tržiške kulinarične dediščine.

SVETOST KRUHA

Preden so ga začele gnesti, so se prekrižale.

Preden so ga načeli, so ga z nožem prekrižali, da si vrag ne bi prišel brusit nohtov.

Kruh na mizi v Tržiču med letoma 1950 in 1955 (osebni arhiv Marjana Godnjova).



»Kljuni« pri Hariž v Lomu, prva četrtina 20. stoletja (arhiv Tržiškega muzeja).



Pogled proti Mallyjevi hiši v Tržiču, kjer je bila pekarija Martina Romiha, okoli 1930 (arhiv Tržiškega muzeja).



Tržičanka Ivica Uršič z jagenjčkom, pečenim iz testa, ki ga je za veliko noč nesla k žegnu; med svetovnimi vojnami (arhiv Tržiškega muzeja).



Ivica Uršič s kokošmi, 1930 (arhiv Tržiškega muzeja).

Naš Vojteh Kurnik (1826–1886)

Iz pesmi, objavljene leta 1860:

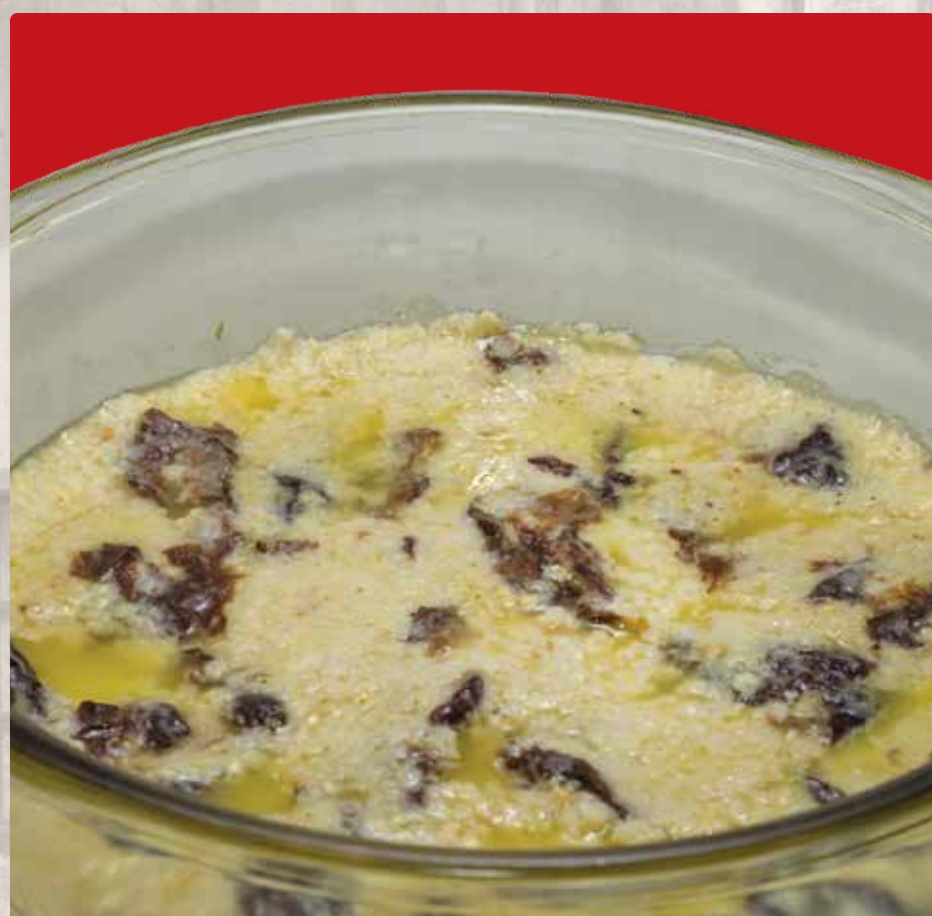
*Sem Tržičán,
daleč poznán,
delam in pojem,
rad sem štémán.*

*Mi diši jéd,
kaša, podmet.
žganci in krapj,
tudi trijet.*

*Štruklje rad jem,
vince pijem,
k mamki bržanki
najrajši grém.
Kjer diši kljun,
purman, kapún,
srna, bržole,
nisem begún.*

Iz pesmi, objavljene leta 1856:

*Ne mara za žgance,
za prazne sokove,
obira pišance,
kopune, golobe,
bržole, pečenke.*



Prosena kaša (foto: Dušan Podrekar).



Koruzni žganci (foto: Saša Poljak Istenič).



Močnik (foto: Dušan Podrekar).



Kaj so v Tržiču pridelovali v Prešernovi dobi?

V začetku 19. stoletja se je v Tržiču in okolici s kmetovanjem preživljalo 350 družin, od tega v le tri v trgu. Tu je bilo okoli 400 družin, nekaj deset se je poleg z obrtjo preživljalo tudi s kmetijstvom.

Prehranjevalne navade prebivalcev so bile v prvi polovici 19. stoletja podobne kot drugod na Gorenjskem. Med najpogostejšimi jedmi so bili ajdovi žganci, ječmenova in prosena kaša, različne jedi iz moke in mlečne jedi, krompir, zelje, repa in kruh. Predvsem ob nedeljah in praznikih so jedli meso, ki je bilo lahko sveže ali prekajeno.

Nekaj je bilo tudi sadnega drevja, največ sliv, jabolk in hrušk.

MED VAŠKIM ZALEDJEM IN TRGOM – KJE SO POGOSTEJE JEDLI MESO?

Med prebivalci trga so opisovalci razmer meso med prehrabnimi artikli navedli na prvem mestu. Poleg tega se v trgu omenja tudi kava.

PRILJUBLJENA TRŠKA PIJAČA – PIVO

V Tržiču sta bili v prvi polovici 19. stoletja dve varilnici piva. Letno so ga zvarili okoli 30.000 litrov.

PRVA OMEMBA MLINA NA SLOVENSKEM

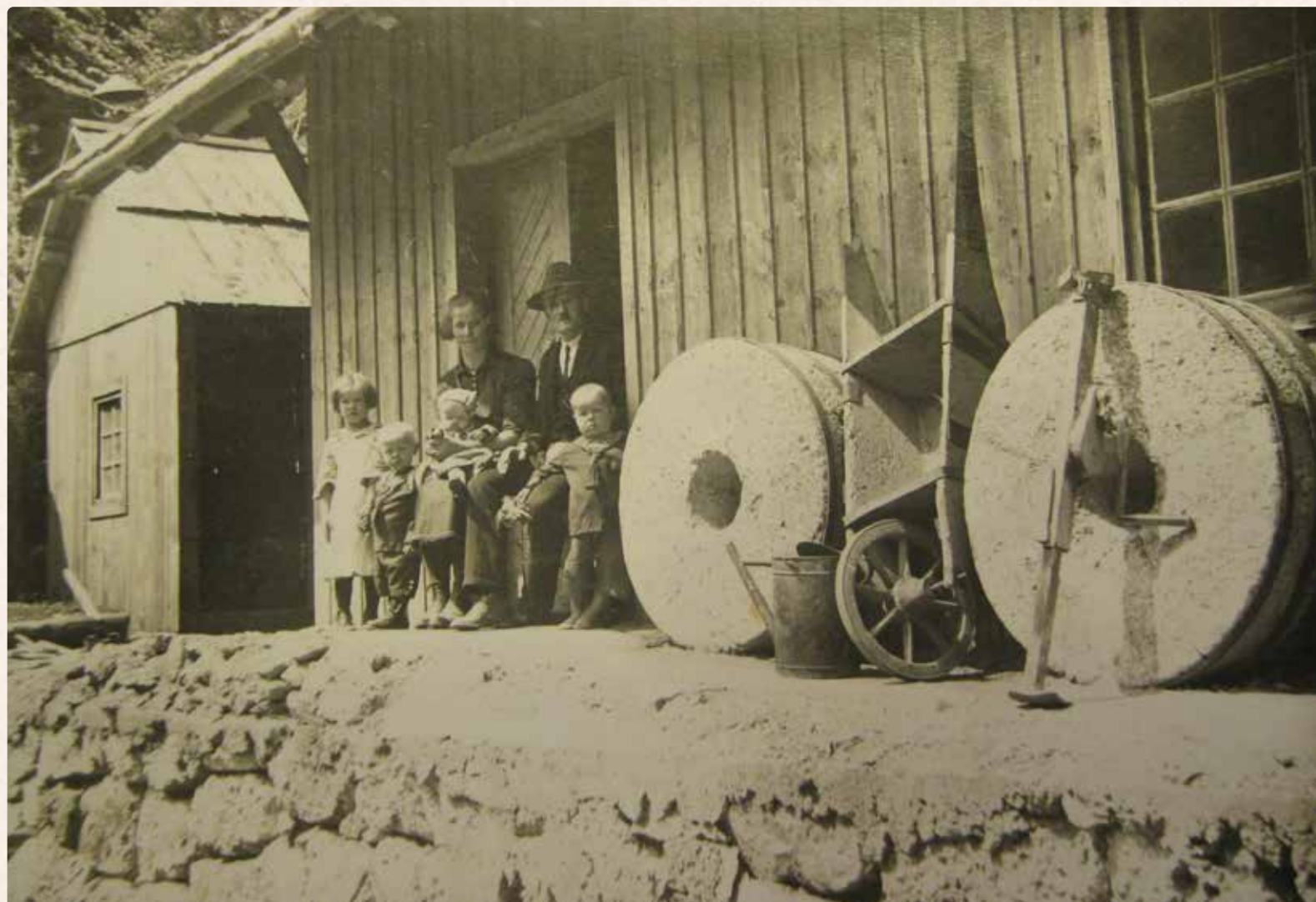
Prav na Tržiški Bistrici se omenja prvi mlin na Slovenskem, in sicer v 11. stoletju.

GRAŠČINSKI MLIN

V Usnjarski ulici je stal mlin, ki je bil v lasti tržiške graščine. Prvotno je imela graščina svoje mlinarje, pozneje pa je mlin dajala v najem raznim mlinarjem.



Mlin in žaga v Retnjah, sreda 20. stoletja (arhiv Tržiškega muzeja).

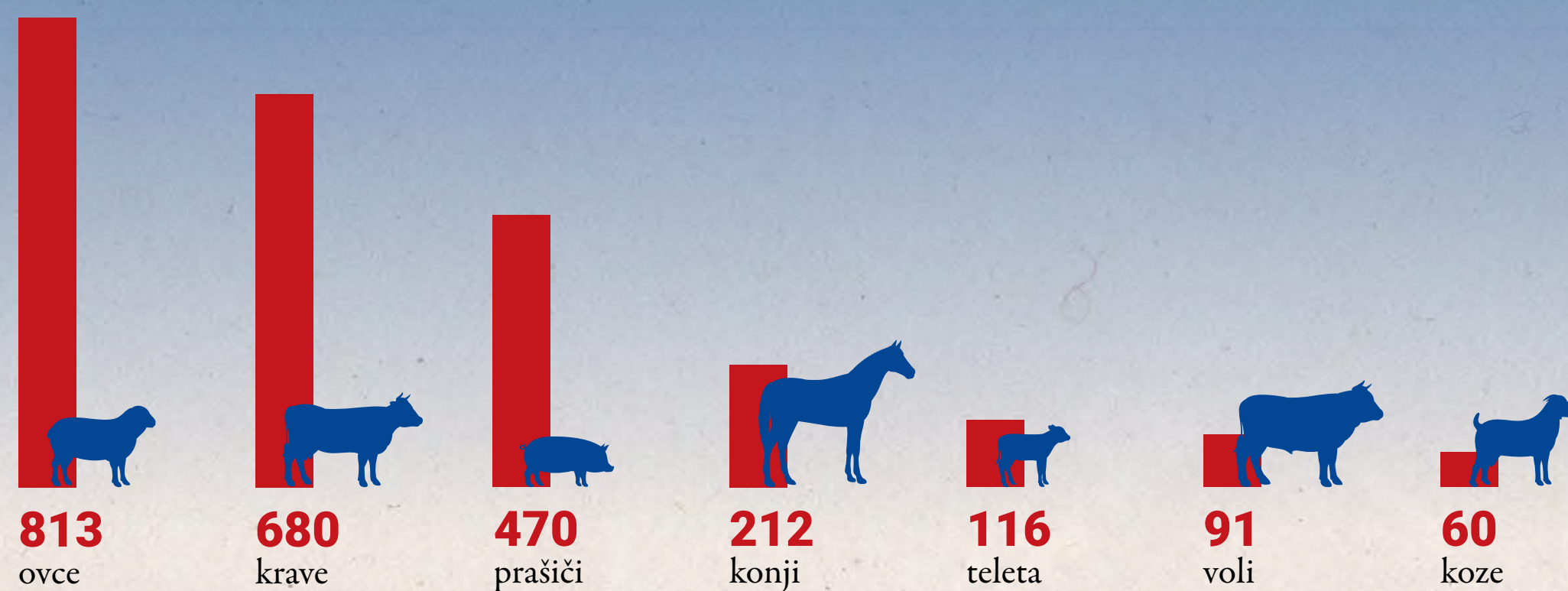


Mlin v Jelendolu, med svetovnimi vojnami (arhiv Tržiškega muzeja).



Tičev mlin v Lomu pod Storžičem, zgrajen 1880 (arhiv Tržiškega muzeja).

Število glav rejne živine v Tržiču in okolici leta 1831



Krave so bile pomembne zaradi mleka, ovce so klali tudi za prehrano. Izključno za prehrano so redili prašiče. Imeli so perutnino, ki je praviloma niso prodajali.

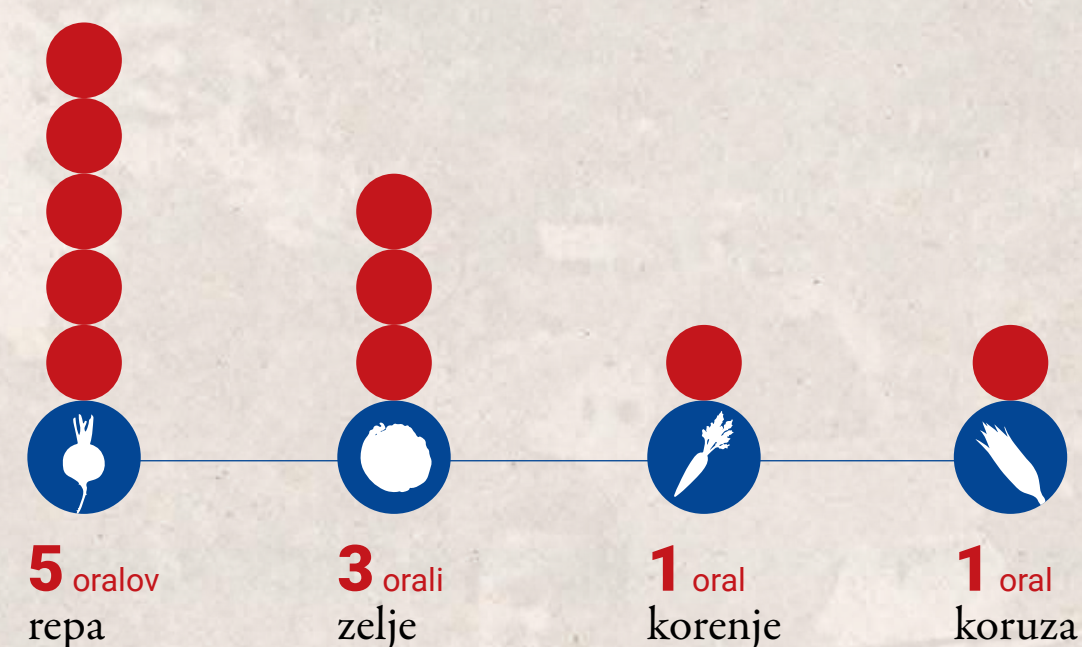
Podatki o poljščinah v Tržiču in okolici leta 1831

Sejali so pšenico, rž, ječmen, oves, proso in ajdo, sadili so krompir. V okolici trga so sejali tudi koruzo, pridelovali so repo, zelje, korenje in stročnice, na primer fižol, bob in grah.

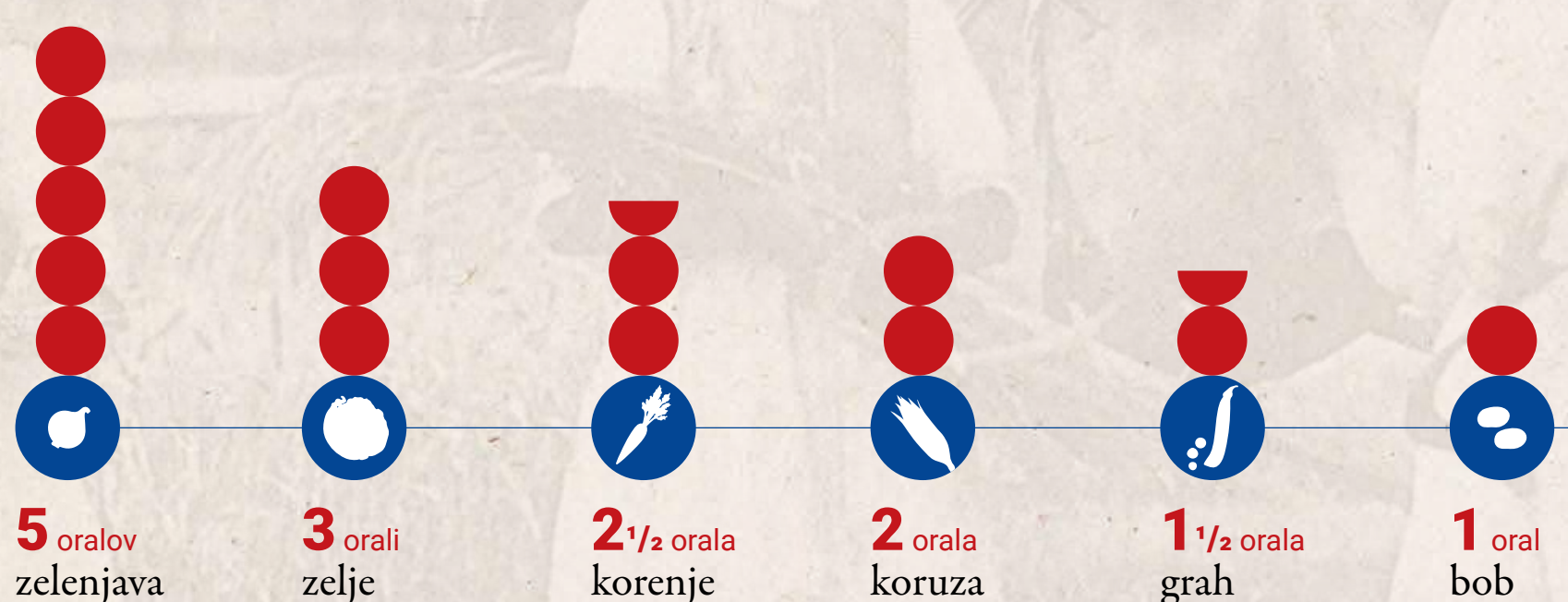
Trg z okolico



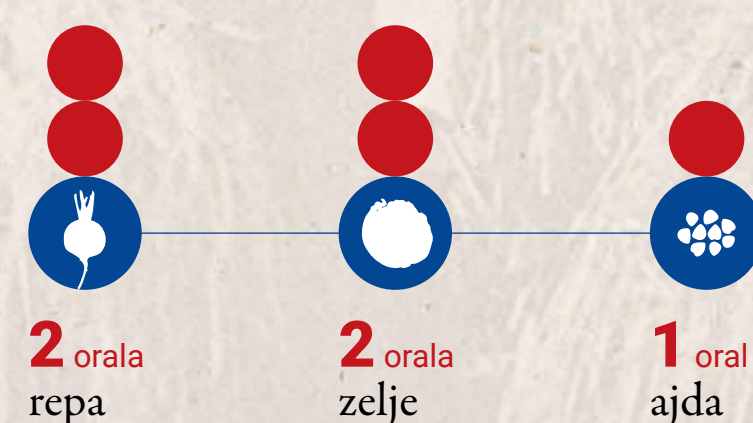
Bistrica



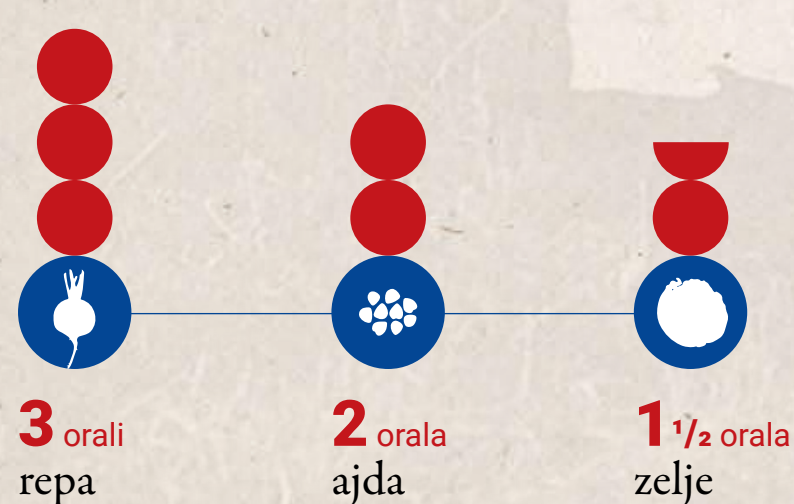
Križe



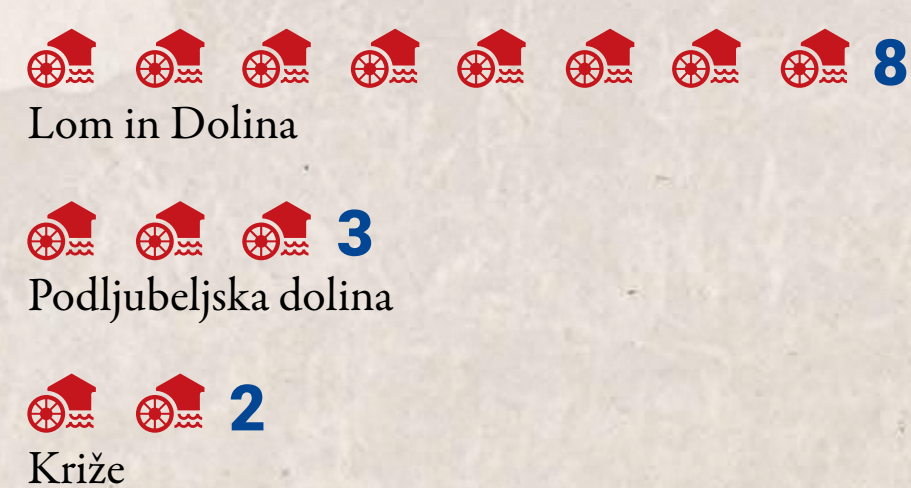
Podljubeljska dolina



Lom in Dolina



Mlini za moko leta 1831



Med plemiči in tržani

V poznem srednjem veku so na Slovenskem kot plemiška jed izpričani flancati. Sprva so bili izdelani iz nekvašenega testa, pozneje iz kvašenega. V slednji različici so bili po okusu podobni krofom, ki jih povezujemo z dunajsko dvorno kuhinjo prve polovice 19. stoletja. Podobno tudi za *šmorn* velja, da je bil sprva plemiška jed, ki je prešla v meščansko in za tem v kmečko kuhinjo.

Kot plemiška jed sta konec 15. stoletja izpričani ječmenova in prosena kaša, kuhani na mastni mesni juhi. V 17. stoletju sta bili prosena in ječmenova kaša že hrana preprostejšega mestnega prebivalstva.

Mnoge jedi, ki so bile sprva znane med plemiči in meščani, so se sčasoma uveljavile tudi v kmečkem in delavskem okolju. O tem, kako so jih pripravljali, pričajo ohranjeni rokopisi – tudi rokopisne kuharice, ki so jih uporabljale gospodinje.

RIBNJAČA

Tržiške vode in tudi ribe v njih so imeli v lasti fevdalci. Na gradu v Tržiču je bil vodnjak, tam je bila tudi *ribnjača*, rekli so ji *poltar*. Ob njem je bil kol, na katerem je bila nameščena tehtnica. Na tej so tehtali ribe, ki so jih kupovali premožni tržani.

PRVI ŠTEDILNIK V TRŽIČU

Na Glavnem trgu 9 v Tržiču je imela žena poštarja Andreja Kališnika (1847–1892) kot prva tržiška gospodinja zidan štedilnik, da bi mogla čim skrbnejše kuhati za goste, ki jih je stregla.

Pehtranova gibanica:
Zmešaj skledico kislega sira skledico hisle smetane ali sladke 4 rumenjake ilico dobro sekanega rdečnega pehtrana in meš 4 beljakov nemari s tem meštrov na vleceno testo uvi ga ^{na shilje} v gibanico v jstic in kuhaj v slanini vodi potem perijaj v sladkorjem in peči.
Sirovo pito:
30 kg pibra 30 kg moke ilico cikra 1 ilico hisle smetane malo soli 1 celo jajce vgneti testo potem se nardeli na dva dela enega od spod enega odlogor (Fila) 1 kg jasniran. ga sira 3 rumenjake 1 ilico hisle smetane 1 ilico moke 3 ilice kuhra od 3 beljakov sneg.

Recept za pehtranovo gibanico in sirovo pito (arhiv Tržiškega muzeja).

Piška v papriki.
Deni v koro mast in na to, drobno ses, kano cebuljo. Ko je rumena, deni paprike, prilij nekoliko mrzle vode, po tem deni piško in vse kar je od piške, to je jetra, mlinček, kneri bolj na ve, liste kose, prideni rdečnega peteršilja to je celo perje, osoli in pusti temstat, ko je stumtano, ocedi sok v eno posodo, piške pa preberi v eno koro, v to koro, ko se je temstalo, prideni nekoliko moke, mešaj, da postane rumena. Deni listi sok naraj in prilij nekoliko vode, prideni kisle smetane, limonin sok, premešaj, potem durkpasiraj in plij na piške, ako je gosto, prilij juho, ali pa vodo in nekoliko vina. – (kraven pik.)

Piška v papriki – recept iz rokopisne kuharice tržiške učiteljice Josipine Grom (zasebna last).

Feldmaršal Radetzky

Po požaru leta 1811 je pod dvorcem Neuhaus uredil sadovnjak. Izkopati je dal tudi ribnik, ki pa vode žal ni držal.

Na Napoleonov praznik avgusta leta 1811

Poleg mlajev je stala miza, polna raznovrstnih mesnih jedi. Vsak se je lahko brezplačno nasitil. A je, kot priča poročevalec, le malokdo jedel, ker je bila sobota, ob sobotah pa so se Tržičani strogo držali postne zapovedi.

Zasebna dekliška šola

Elizabeta Polc – Krivčeva frava je na Glavnem trgu v Tržiču po letu 1852 osnovala zasebno dekliško šolo, v kateri je tržiška dekleta poučevala gospodinjskih del.

Mulprata in rampolenta

Posebna praznična jed v tržiških meščanskih družinah je bila *mulprata* – pljučna pečenka, ki so jo pripravili v omaki. K njej so postregli *rampolento*. Ta s polento ni imela nič skupnega razen imena – to je bil kipnik s kisló smetano. Dali so ga na krožnik in ga obložili s kuhanimi hruškami, ki so jih prerezali na pol in v vdolbino vsake dali žlico *prajzelnov* (brusnic).

Rokopisna kuharica

Rokopisno knjigo z naslovom *Slovenska kuharica ali navod-(ilo) okusno kuhati navadna in imenitna jedila*, je Katarina Grom podarila svoji hčerki Josipini Grom (roj. 1892) 11. aprila 1929. V njej so recepti za jedi, ki jih je – predvidevamo lahko – tudi sama kuhala.

Radečki štrudelj.
Naredi testo ravno tako, kakor za starejšine kipečce, deni shajati, sji filo za štrudelj, pride sledeče: xerane, objepljene mandelj, ne, orehe, pinoli, oranžine limonine ju, pine, rozine, civebe, cimnet, quise, mara, kuni rum, 8 pesti sladkorja, beljati, xerane, ne poteljne, fige, nekoliko vina to vse dobro pmešaj, razvaljaj testo na 4 oglje, in polij to filo na testo, tako, da je spred, nja stran toliko prosta, da, ako deni testo na filo, da pokrrije polovico fila, drugo testo, naprej je polito vse s filo. Pripravi pravno testo na filo in od dnu, ge strani pokrite testo, tako da je od obeh strani skupaj vseno, potem deni na pleh, fuisti shajati in poteni pečt.

Radečki štrudelj – recept iz rokopisne kuharice tržiške učiteljice Josipine Grom (zasebna last).



Kuhinja v dvorcu Neuhaus v Tržiču, med obema svetovnjima vojnama (arhiv Tržiškega muzeja).



Jedilnik z dogodka Na Skali, 17. julija 1932

Dopoldne:

1. Ragu juha z drobtinovimi cmoki.
2. Obložena svinjska gnjat.
3. Telečja rolada.
4. Mešana solata
5. Zvezda.
6. Kompot.
7. Pecivo in sadje.
8. Kava s spenjeno smetano.

Popoldne:

1. Narezek.
2. Krofi.
3. Ocvrti piški z mešano solato.
4. Torte.
5. Kava ali čaj.



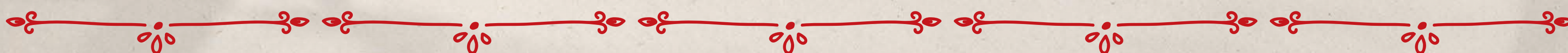
Udeleženke kuharskega tečaja, ki je potekal v Kovorju, 1936 (arhiv Tržiškega muzeja).



S kuharskega tečaja v Trzinu, marec 1929 (arhiv Tržiškega muzeja).



Za slavnost pripravljena dvorana v BPT, dvajseta leta 20. stoletja (arhiv Tržiškega muzeja).



V vaškem okolju

Ljudje so večinoma jedli tisto, kar so pridelali doma – veliko močnatih jedi, nekaj zelenjave in mesa. Zjutraj je bil na mizi *fruštak*, pogosto sestavljen iz žgancev in mleka ali *odlijača* (vode, ki je ostala od kuhanja žganjcev). Za *južno* so imeli na mizi jedi iz krompirja, moke, ješprenja, fižola, zelja, ... Meso so jedli ob nedeljah, praznikih in pri velikih delih. Za malico so pojedli sir, tako so rekli skuti, kos kruha in čaj ali mleko. Poleti in jeseni so jedli sadje in kruh. Za večerjo so bili pogosto na mizi podmet in mleko, krompir v oblicah in kislo mleko.

Boljše so jedli kakšen teden poleti, če so zaklali kozliča ali jarca ali če so dobili divjačino. Več mesa je bilo na mizi ob kolinah.

Kupovali so olje, sladkor, tudi kavo, če je iz ječmena niso sami pražili doma, začimbe in sol.

Ravnali so se po letnih časih, od katerih je bila odvisna pridelava živil, in praznikih, ki so za posamezne dni v letu narekovali posebne jedi.

DOBRO – SLABO

*Repa, korenje – slabo življenje,
struklji, meso – to bo že šlo.*

PARAFRAZA, KI SO JO PELI K MELODIJI PLESA NOJKATOLIŠ, ZAPISANEGA V PALOVČAH:

*Joj, joj, joj, repa in fižol,
kislo zelje in korenje, to je živež moj.*



Pogled v belo kuhinjo, sreda 20. stoletja (arhiv Tržiškega muzeja).



Na dvorišču hiše mlinarja ob Blajšnici v Bistrici, med svetovnimi vojnama (arhiv Tržiškega muzeja).

Žegnanje v Lomu leta 1860

V Kmetijskih in rokodelskih novicah je bilo v rubriki Kratkočasno berilo objavljeno hudomušno besedilo o tem, kaj so Lomljani jedli za žegnanje. Pisec omenja kašo in štruklje: »Komu niso znani lomenski štruklji, ker celo dunajska gospoda v Lom po štruklje pride in jih še svoji dragi družici na dom nese?« Omenja tudi repo, ki je tako zabeljena, da v masti plava, in kašo, s katere pobirajo mast, da jo imajo za leščerbe.

Mala Moka – velik žganc

Mala Moka je bil Tržičan. Ves droben in majhne postave, a želel si je vedno veliko žgancev. Hodil je v dolino, da so mu dali kaj za *pod zob*. Kadar je sedel k mizi, je imel navado reči: »Velik mleka pa še več žgancov!«

Na planinah

Nekatere jedi so bile še posebej pogoste na planinah, kjer so pasli živino. Mleko so predelovali v kisló mleko, kisló smetano, v skuto, surovo maslo in ponekod tudi v sir. Kot izrazito planinska jed se je uveljavil *masunek* – jed, pripravljena iz kislé smetane, v katero so vkuhali malo moke.

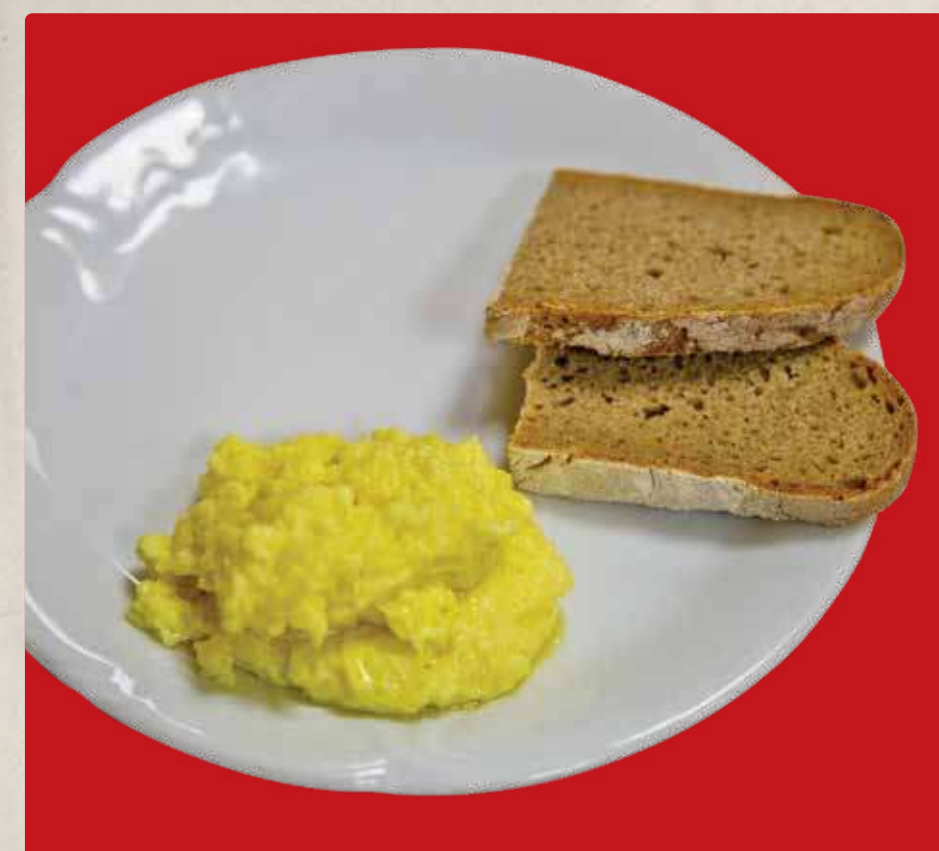
Na planini Konjšca, 1939 (arhiv Tržiškega muzeja).



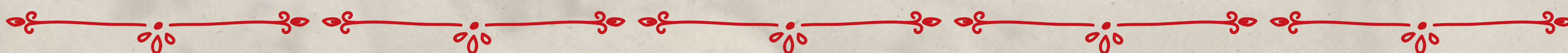
Pogled v kuhinjo na Fabark, okoli 1960 (zasebna last).



Planina Korošica, pastirska koč (arhiv Tržiškega muzeja).



Masunek (foto: Dušan Podrekar).



Šuštarška košta

Čevljarji niso jedli dosti drugače kot drugi rokodelci. Mojstri velikih delavnic so imeli na mizah večkrat meso kot pomočniki in vajenci. Premožnost se je kazala tudi *skozi želodec*. Njihovo delo je bilo manj naporno kot npr. delo kovačev ali usnjarjev, zato je bila tudi njihova hrana lahko manj izdatna. A ne nujno.

O jedeh, ki bi bile *značilne* za čevljarje, je nemogoče govoriti, je pa na podlagi zapisov in spominov mogoče najti jedi, ki so bile pogosto pri njih *na krožnikih*.

IZ DRUGIH DEŽEL

*U Tržič sām pršu jest iz drugəh dežel,
Sām kopita pānesu, pa šivat začel.
Sām šivov tri dni, hrane pa ni.
Župa j kət Sava, zele kət trava, krəh kət greben,
pospravəm svojo šaro pa kər grem.*



Drobnjakovi štrukeljci (foto: Kristijan Žontar).

Česa se je spominjal tržiški čevljar Joža Gros (1928–2021)?

PO KROMPIR

Med prvo vojno ni bilo hrane. Mama, stara je bila kakih deset let, je z *ruzakam* hodila v Voklo in Šenčur, da je dobila nekaj živeža. Peš. V ruzak je dala čevlje, ki so jih naredili doma, jih odnesla in dobila moko, mleko, kakšen kos špeha in krompir.

NA KOLINE

Januarja, ko ni bilo dela, so čevljarski pomočniki pogosto hodili od kmeta do kmeta in pomagali pri kolinah. Domov so prinesli koline, to je bila njihova hrana.

V KRUŠNI PEČI

Stara mama je v krušni peči pekla tudi pečenko, krvavice, pečenice, za praznike potico.

V ENEM LONCU

Pogosto smo jedli enolončnice. Nič kaj posebnega. Kar so imeli, so dali v lonec in skuhal. Jedli smo polento, kuhano lečo, ješprenj, ajdove in koruzne žgance. Stari ata je imel rad proseno kašo.

TUDI ZA ČEVLJARSKEGA POMOČNIKA

Stara mama je kosilo kuhala tudi za šušarskega pomočnika, ki je bil pri nas nastanjen. Drugi so šli na kosilo domov, on je jedel z nami.

MESO LE ZA OKUS

Mama je velikokrat skuhalo jetrca v omaki, zraven smo jedli polento in solato, če je bila. Jetrca so bila bolj za okus, omake je bilo veliko.

NA VRTU

Imeli smo vrt. Na njem je raslo zelje, kumare, cvetača, fižol, bob, solata. Paprike in paradajza nismo poznali.

ZOSI

Mama je rada kuhala različne zose – vinskega, hrenovega, kumaričnega. Jedli smo jih s krompirjem.

ZA PRAZNIK

Če je bil večji praznik, je prišla na mizo pečenka. Kdaj pa kdaj smo jedli *pohanga pšanca*, to je bil velik luksuz.

ŠTRUKLJI

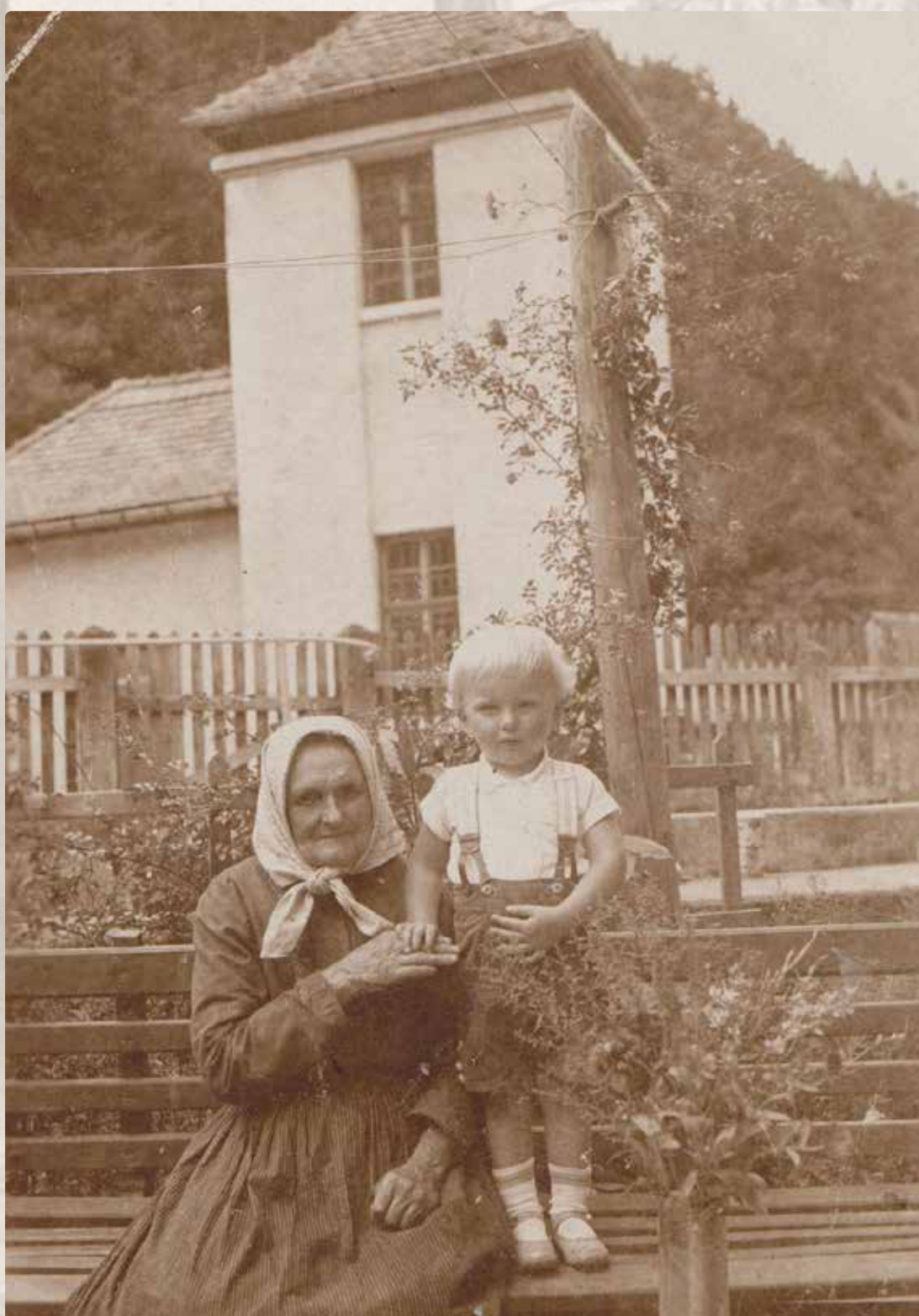
Radi smo jedli *plučnate*, jabolčne in sirove štruklje. V juhi pa drobnjakove štrukeljce.

SLANIKI IN RUSLE

Ata je kupil kakih pet *arankov* (soljene ribe) in jih dal v dimnik, ki je bil v spalnici. V dimnik jih je obesil, da so se okadili, rad jih je imel. Jedel jih je skupaj z okisanim fižolom, v katerem je bila narezana čebula. Rad je jedel rusle, to so bili *heringli* – majhne ribice v kisu in čebuli.

KVARGƏLNƏ

Kvargəlnə so bili posebni siri, jedli smo jih. Smrdeli so pa tako, da je bilo prav nemogoče. Rekli so, da *smrdi, kokər kmet med nogám*.



Spredaj Joža Gros, zadaj njegova stara mama (arhiv Tržiškega muzeja).



Izložba Verdirdirjeve mesnice na Trgu svobode v Tržiču, med svetovnimi vojnama (arhiv Tržiškega muzeja).



Šuštarška nedelja

Šuštarška nedelja je bila prvič organizirana leta 1969. Leto pred njo so v Peku pripravili *frejšprehungo* – simboličen prikaz sprejema vajencev med pomočnike.

Tudi v okviru Šuštarške nedelje se je razvijal odnos do tržiške kulinarčne dediščine. Na njej je bilo mogoče dobiti tržiške bržole, *tržišk kosiv*, imenovali so ga tudi *šuštarsk kosiv*. Gostilne so nudile tudi druge jedi, ki so bile tudi med letom bolj ali manj pogosto na njihovih jedilnikih, med njimi golaž, vampe, pečenko idr.

Povečevanje števila stojnic z različnimi ponudniki in iz leta v leto boljša obiskanost prireditve so vodili v širjenje gostinske ponudbe. Vedno bolj opazne so bile jedi, ki ne veljajo za *tipično tržiške* – dobro so se prodajali čevapčiči, pleskavice in druge jedi iz žara, pekli so odojka, vola ipd.

TRŽIŠK KOSIV

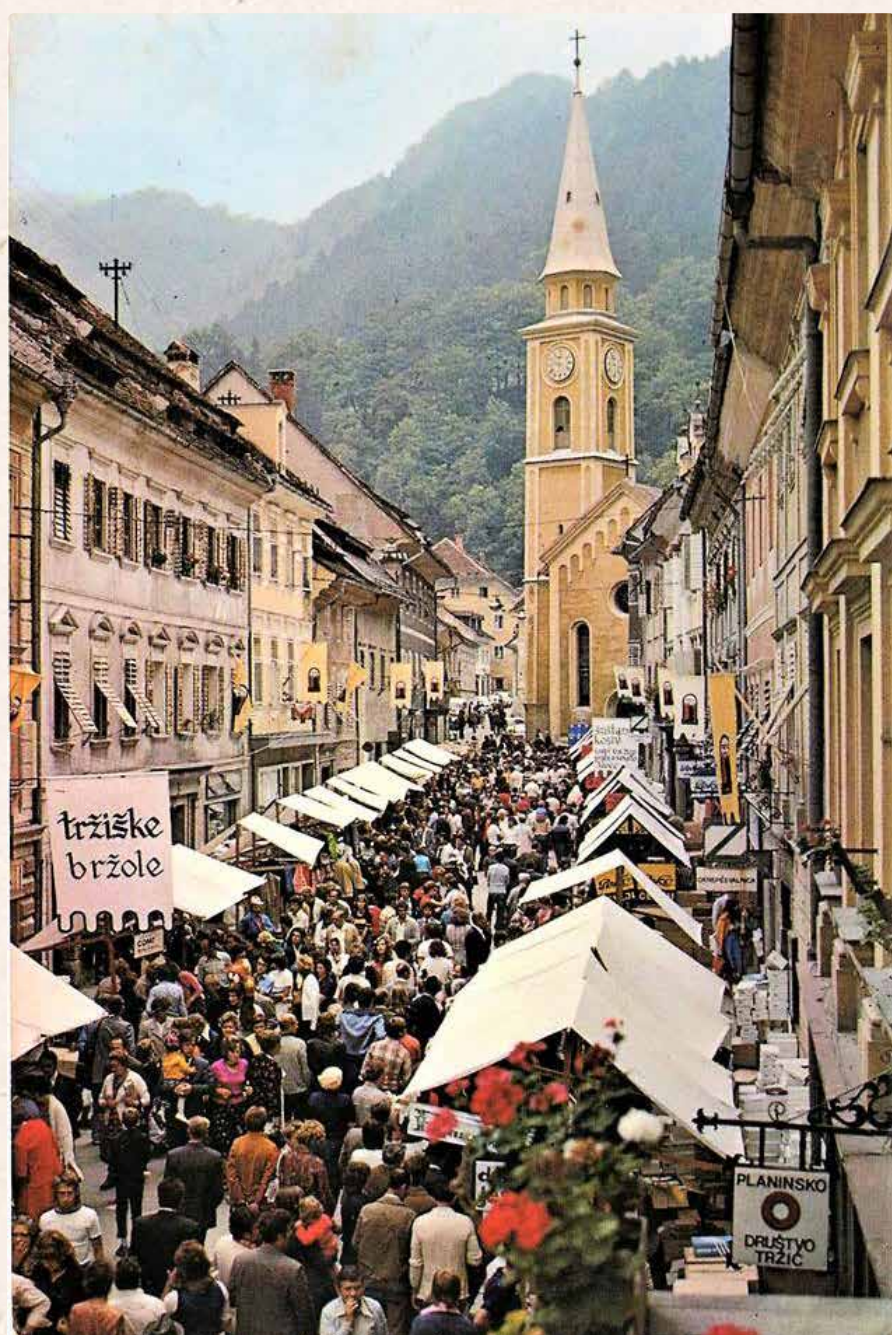
Sestavljajo ga župa, prata, sovata pa tenstan krompir – juha, pečenka, solata in pražen krompir. Vendar pa vsi domačini besede prata ne razumejo le kot pečenke, pač pa tudi kot mesno štruco. Narejena je iz nasekljanega ali na kocke narezanega mesa (suhega, navadno prekajenega mesa, lahko pa tudi ostankov govedine iz juhe, kuhane ali pečene svinjine ipd.) in starega kruha, namočenega v mleku. Temu dodajo prepraženo čebulo, začimbe in jajca, zavijejo v svinjsko mrežico in spečejo v peči.

NA ŠUŠTARSKO NEDELJO LETA 1973

Zapis iz *Gorenjskega glasa*: »Najstarejši udeleženec šuštarške povorke je bil 81-letni upokojeni tržiški čevljarski mojster Peter Jurkovič. /.../ Vsakoletna šuštarška nedelja je dokaj veren prikaz naših srečanj na 'angelsko nedeljo' v gostilni pri Damulneku, ki so se nehala ob izbruhu 2. svetovne vojne. Pomočniki smo imeli zjutraj mašo. Kdor ni šel, je plačal kazen. /.../ Vsak pomočnik je dobil za večerjo pečenko (prato) in pol litra vina. Kar ni pojedel in popil pri Damulneku, je lahko odnesel domov.«



Šuštarška večerja, 1980
(arhiv Tržiškega muzeja).



Šuštarška nedelja v Tržiču, osemdeseta leta 20. stoletja (spletni vir, Društvo Plac).

Tržišk kosiv: župa, prata, sovata pa tenstan krompir (foto: Andrejka Belhar Polanc).



Prata, kakršna je bila najpogosteje na mizi ob veliki noči (foto: Andrejka Belhar Polanc).



Šuštarška nedelja, 1983 (osebni arhiv Marjana Godnjova).

Frejšprehunga

Eden od pomembnih dogodkov v življenju čevljarjev je bila *frejšprehunga*, kakor so rekli oprostivni vajencev – torej sprejemu vajencev med pomočnike.

Po *frejšprehungi*, na kateri je vajenec moral pokazati, da se je naučil izdelovati obutev in je dobili potrdilo, da se je izučili za čevljarja, so imeli večerjo. *Po starem* sta na ta dan morala mojster in novi pomočnik dati *za pojedino*.

H GOSTILNIČARJU PO ČETRTINKO VINA

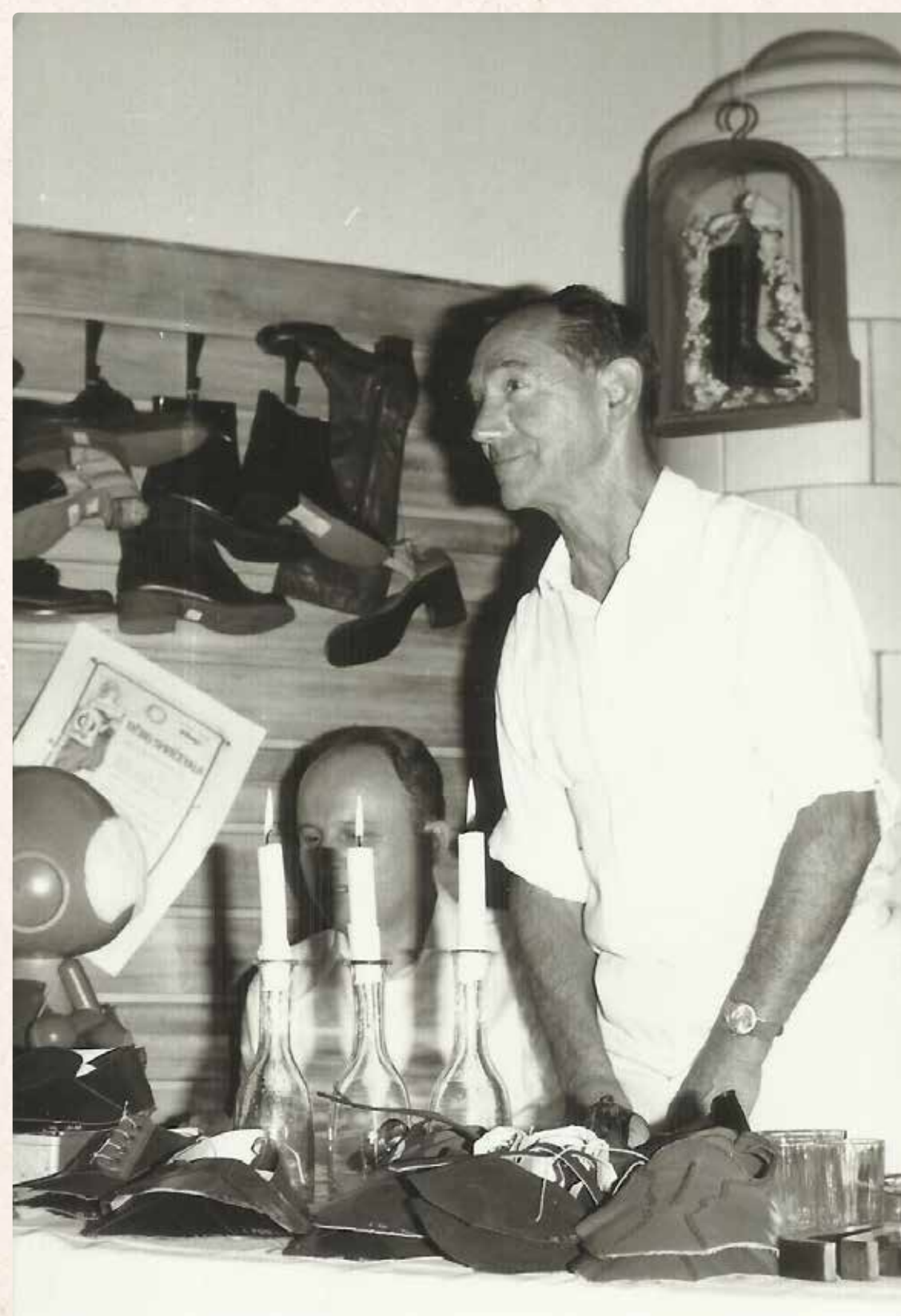
Iz nagovora Joža Grosa (1928–2021), na *frejšprehungi* leta 1968: Če je mojstru ali *kselom* v ponedeljek in torek še šumelo po glavi in praskalo po grlu, je moral *junger* k bližnjemu gostilničarju po *maselc* vina. Gorje, če se ni odkril, ko je stopil v hišo. Obveljal je za ta *zagamenga jungerja* in je žel posmeh med drugimi *jungerji* še dober čas potem.

ZNANJE SE Z OČMI KRADE

Iz nagovora Joža Grosa na *frejšprehungi* leta 1968: Za popotnico in znak zunanje zrelosti je dobil *viržinko* in kozarec vina, na pot pa ponavadi lep nauk, da se *antverk* z očmi krađe!



S prikaza frejšprehunge na Šuštersko nedeljo, 1973 (arhiv Tržiškega muzeja).



S prikaza frejšprehunge na Šuštersko nedeljo (arhiv Tržiškega muzeja).

Tržiške bržole

Recepti za tržiške bržole so objavljeni že v starih kuharskih knjigah, na primer v kuharicah Magdalene Pleiweis (1902) in Marije Remec (1915), pa tudi v knjigi Janeza Bogataja *Okusiti Slovenijo* (2007), kjer so zbrane najbolj reprezentativne slovenske jedi.

Prvotno beseda bržola ni označevala govejega zrezka, pripravljenega iz zgornjega dela govejega hrbta. Označevala je mesno jed, ki je bila pražena.

V zapisih, ki se navezujejo neposredno na Tržič, bržole prvič srečamo leta 1856 v pesmi Vojteha Kurnika, leta 1861 pa v *Kmetijskih in rokodelskih novicah*. Leto za tem je opis že konkreten – pisec navaja koštrunovo meso in šetraj.

Z besedo *tržiške* so bržole prvič omenjene leta 1887 v zapisu, ki priča, kaj so jedli na posamezne dni v letu. Kot priljubljena tržiška jed so bile bržole (pražole) omenjene leta 1864, ponemčeno zapisane kot *Bergschole*.

Omembe tržiških bržol so v 20. stoletju vedno bolj pogoste, v časopisih pa najdemo številne med seboj bolj ali manj podobne recepte.

ZAKAJ BRŽOLE?

Etimološko gledano se je beseda *bržola* razvila iz izraza za žerjavico. Beseda *pražiti* je pomenila obdelovati s toploto, tudi pečti, žareti.

BRŽOLJADA

Leta 2009 je Turistično društvo Tržič pripravilo 1. svetovni festival tržiških bržol.

Bržole
Meso grezi na košice. Daj
Kastrol, dodaj 2 veliki
celi čebuli, 2 srednja ko-
šenja, celo ta veliko
glavo črna, 1/2 korez-
nine zelene, 2 paradiž-
nika, 5 brinov, 8 peli-
koprov, 1 malo
rešino peterilka
in šetraj.
Dodaj toliko vode,
da pokrije meso.
To kuhaj, da je
meso omehčano.
Vzemi meso ven in
daj na krožnik. V

Recept Anice in Mici Mally za
pripravo tržiških bržol (arhiv
Tržiškega muzeja).

Kastrol daj vije,
ilo se vroče dodaj,
eno župno žlico polno
To tinstaj, da je novo
kast, dodaj meso
ni tinstaj, na obel
straneh. Dodaj zelen
peteril in se dinstaj
kralj & pariranost
mi pozami. Prsti
da malo sakhla!
Gotovo!
Anica - Kriči



Delijo tržiške bržole, po sredi 20. stoletja (arhiv Tržiškega muzeja).



Ovce na Kriški gori, 1978 (arhiv Tržiškega muzeja).

Zapis iz leta 1862

Kaj smo jmele za južno? Ana skleda pohaneh pišet je peršva na mizo. /.../ Teržčane še niso vseh kljunov pokepile,¹ še vam jeh je Kranecam doste ostavo. Res, res, tujce na vedo, kaj je prava teržiška jed /.../. Beržole, s kaštrunovga debelga mesa narejene, v koze² s šetrajam tenstane,³ to je ta prava teržiška rihta⁴ za božičvanje⁵ in mešelvanje.⁶

¹ Pokupili.

² Kozice, posode.

³ Pražene.

⁴ Ena ali več jedi, ki tvorijo samostojen del v okviru enega obroka.

⁵ Za božič.

⁶ Na god sv. Mihaela (29. september).

Bržole ali pražole

V 19. stoletju najdemo veliko zapisov, kje so omenjene pražole. V nemščino jih avtorji prevajajo kot *rostbraten*, tudi *rostpratl*, pretežno v pomenu pražena govedina.

Slepe bržole

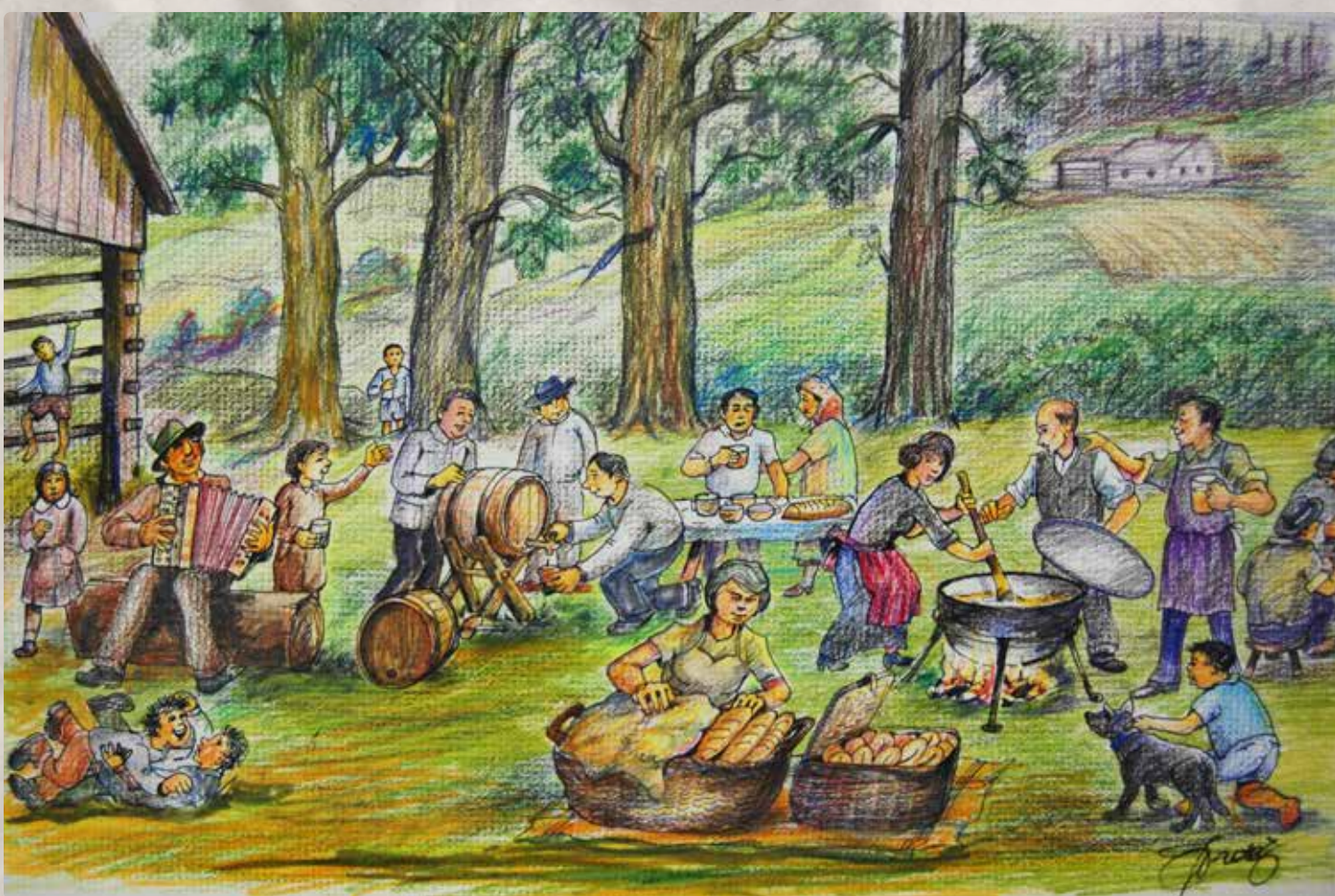
Tako so imenovane bržole/pražole brez mesa.

Tržiške bržole se rontajo

Rontati pomeni hitro prevračati, kar bi pomenilo, da so jih med peko, praženjem oz. kuhanjem pogosto prevračali.

Robeževe bržole

Recept za Robeževe bržole je okrog leta 1890 prinesla k hiši Johana Tišler, ki se je primožila k Robežu – k Slaparjevim v Lom. Mesa niso pekli, ampak kakih 20 minut dušili na masti.



Kovači kuhajo bržole na Zalem Rovtu na dan Sv. Lovrenca (ilustracija Janka Čadeža, arhiv Tržiškega muzeja).



Jože Klofutar, Karl Golmajer in Miha Berger z bržolami, med svetovnjima vojnama (arhiv Tržiškega muzeja).



Sestavine in gotova jed, Tržiške bržole (foto: Dušan Podrekar).

