



Spremljevalci kraljevega pohoda, Hrastovlje, podružnična cerkev sv. Trojice, 1490.
foto Marjan Smerke, v M. Zadnikar: Hrastovlje, 1988

Prehrana v času kmečkega upora 1515

V času upora je od Kolumbovega »odkritja« Amerike minilo šele 23 let, zato lahko domnevamo, da pri nas še ni bilo krompirja, koruze, fižola, paprike, paradižnika, buč, kakava, prav tako tudi ne kave, itd. Glavni pridelki so bili razna žita, grah, bob, leča, čebula, česen, korenje, redkev, kumare, repa, zelje. Gojili so jabolka, slive, češnje, višnje, orehe in breskve, pa tudi vinsko trto. Redili so govedo, prašiče, ovce in perutnino. Ajda, ki so jo gojili že v 15. stoletju, je od 16. stoletja ponekod celo prevladala nad pšenico in je dala osnovo razcvetu čebelarstva.¹ Tradicionalni pijači sta bili pivo in vino, predvsem vino so tudi redčili in sladili z medom, prebivalstvo pa si je že stoletja pripravljalo različne zeliščne napitke (čaje).

Prehrambene navade in možnosti prehranjevanja kmečkega prebivalstva so bile odvisne od domače pridelave, predvsem pa od letin. Podeželje je pogosto prizadela lakota. Hrana je bila siromašnejša tudi zaradi obveznih dajatev mesa, žit, jajc, itd. Jedli so enostavne in enolične jedi, hrana je bila bolj pestra poleti in jeseni. Pozimi so jedli več jedi iz žit, močnike ter žgance in kašo, meso, kislo zelje, repo, suho sadje, jajca. Maslo so prodajali, kislo in sveže mleko ter skuto in sir so uporabljali za lastno prehrano. Ena od sestavin prehrane je bil črn kruh (ržena in rženo ajdova moka). K svežemu mesu prištevamo še ribe in razne manjše divje živali (ptice, polhe). Meso so konzervirali s soljo in sušenjem. Gojili so trto. Glavna zelenjava je bilo zelje, verjetno tudi repa.² Od zaklanih živali so použili tudi drobovino, glave in kri.³

Za kuhinjo premožnejših je v 15. in 16. stoletju postala zelo pomembna priprava jedi, njihova oblika in videz ter barva, obrednost postrežbe, način predstavitve jedi in organizacija gostij, pa tudi »lepo vedenje« gostov pri mizi in upoštevanje pravil, kot so pravilna raba jedilnega pribora, pravila žvečenja in podobno. Za



Mlatev, Hrastovlje, podružnična cerkev sv. Trojice, 1490,
foto Marjan Smerke, v M. Zadnikar: Hrastovlje, 1988



Prodajalec rib, Hrastovlje, podružnična cerkev sv. Trojice, 1490,
foto Marjan Smerke, v M. Zadnikar: Hrastovlje, 1988

najbolj prefinjeno hrano so veljali fazani in jerebice. Za sadje so verjeli, da je plemenitejše od čebulnic in korenov, ker je bližje nebu in popolnih oblik, ter kot tako tudi najprimernejše za hrano najvišjih slojev. Zelenjava, čebulice in koreni (por, čebula, repa) so veljali za manjvredno živilo. Po podobnem sistemu so bili pri živalih najbolj cenjeni ptiči.⁴

Začimbe, kot so poper, cimet, nageljnovc žbice, muškadni orešček in muškadni cvet, žafran, piment, kardamom in ingver, so bile v tem času še izredno drage in si jih marsikdo ni mogel privoščiti. Torej začimb v preteklosti niso na veliko uporabljali zato, da so z njimi prekrili okus jedi, zlasti mesa, ki je bilo slabo hranjeno ali celo pokvarjeno, saj so bogataši uživali sveže in najkakovostnejše meso. Med drage in potratne so sodile tudi morske ribe, riž, fige, rozine, limone in pomaranče ter sladkor, ki so ga Evropejci sprva uporabljali v strogo medicinske namene.⁵

Dragocen dokument o prehrani in navadah na našem ozemlju v 15. stoletju predstavljajo popotni dnevnik Paola Santoninija, nastali med leti 1485 in 1487. Kot laični kancler je spremljal generalnega vikarja oglejskega patriarhata na njegovih vizitacijah po naših deželah. Leta 1485 je tako v Ziljski dolini na gradu Pittersberg opisal kosilo, ki je bilo bogato založeno z domačo in divjo perjadjo ter štirinožci. Med drugim so postregli z veverico v zeliščni omaki.⁶ Na gradu Goldenstein 3 milje iz Mute se je kosilo začelo z dvema mladima pitanima, v lastnem soku dušenima kopunoma, dušenimi postrvmi in lipani, ki so jih nekateri jedli s kisom začinjenim z dišavami, sledile so jerebice in pečene mlade srne. Potem so prinesli jed poprovko (piperato), v kateri je bilo veliko srnine, zatem pa večje lipane in postrvi v z začimbami močno obarvani omaki, za njimi v vodi kuhane jerebice in divje kure v zeleni zeliščni omaki. Proti koncu so v široki skledi postregli kos slanine z zeljem, nato pa z medom polite krofe in kislo mleko. Na koncu so postregli hruške in jabolka. Pili so različna vina.⁷

Oblačila konec 15. in v začetku 16. stoletja

Vir za ugotavljanje oblačil v poznem srednjem veku in 16. stoletju so različne slikarske in kiparske upodobitve ter redki pisni viri iz 16. stoletja. Prvo predstavitev kočevske noše najdemo šele v Valvasorjevem opisu v Slavi vojvodine Kranjske.⁸ Opisi noše so povzeti po delu Angelosa Baša, ki se je tej tematiki temeljito posvetil.⁹

Oblačila različnih slojev so se zelo razlikovala po blagu, ki so ga večinoma uvažali. Tudi domačega surovega sukna in platna je bilo premalo. Predgrajski kmetje so npr. pridelovali lan in volno in z njima krili lastne in tudi druge oblačilne potrebe (1576).¹⁰ Oblačila so bila draga, npr. hlače iz tankega najcenejšega sukna so stale 22 povprečnih dnevniških mezd nekvalificiranega delavca, ogrinjalo pa 56 mezd. Do 16. stoletja je bila pri kmetih prevladujoča barva oblačil siva, za najlepšo barvo je veljala rdeča. Redko so uporabljali zeleno, modro, rjavo in rumeno barvo.

Najbolj pogosto moško pokrivalo plemičev in premožnejših meščanov so bile čepice, redkeje klobuki. Ženske so nosile peče, avbe pa so v 16. stoletju postale glavno žensko pokrivalo. Suknjiči so bili oprijeti in kratki s širšim in globokim vratnim izrezom, rokavni razporki pa so bili namenjeni poudarjanju perila. Vratni izrezi ženskih oblek so bili sredi 15. stoletja večinoma trikotni, v 16. stoletju pa okrogli ali štirikotni in močno poglobljeni, rokavi in život so bili ozki. V 16. stoletju so se začele pojavljati deljene obleke. Poleg pogostejših navadnih ogrinjal so moški nosili različno dolga zvončasta oblačila t.i. taperte. V 16. stoletju so začeli nositi prave plašče. Ženske so pogosto nosile široka in dolga ogrinjala, ki so se lahko nad prsmi spenjala ali pa so bila spredaj odpeta, kar je prevladovalo v prvi polovici 16. stoletja.



Ženska oblačila, Goropeč nad lhanom, podružnična cerkev sv. Nikolaja, po 1470.
foto Marjan Smerke v J. Höfler: Srednjeveške freske v Sloveniji, I. knjiga, 1996



Pohabljeni berač in plemič na Mrtvaškem plesu, Hrastovlje, podružnična cerkev sv. Trojice, 1490.

foto Marjan Smerke, v M. Zadnikar: Hrastovlje, 1988

Spodnje hlače so v poznem srednjem veku in v 16. stoletju rabile predvsem kot pas ali ovoj za genitalije. To perilo je bilo ozko in oprijeto. Moške srajce so v prvi polovici 16. stoletja imele večji, štirikotni vratni izrez z drobnimi naborki, široke rokave, ki so bili vidni skozi razporko suknjičev, ter kratek, oprijet kraj. Ženske srajce so na upodobitvah iz 16. stoletja dobro vidne na vratnih izrezih oblek, na rokavih skozi razporko in ob zapestjih. Životni del je bil oprijet, bile so globoko izrezane.

V drugi polovici 15. stoletja pri moških prevladujejo hlačne nogavice, ki so rabile tudi namesto čevljev in so bile spredaj praviloma zašiljene in včasih nekoliko podaljšane. Oprijeta oblika se je ohranila v 16. stoletje, vanje so vstavili ali nanje pritrtili podplatne ali petne ploščice. Z začetkom 16. stoletja so začeli uporabljati sramne mošnjičke. Če so čevlje nosili kot samostojen kos obleke, so bili ti zašiljeni in včasih podaljšani ter visoki, s 16. stoletjem pa se je pojavila normalna dolžina čevljev, ki so bili spredaj zaobljeni in najpogosteje visoki.

Oblačila preprostih ljudi so se razvijala po vzorih premožnejših ter v okviru pravil (Maksimiljanov in Ferdinandov policijski red), da se je prebivalstvo razlikovalo po obleki glede na družbeni položaj.¹¹ Tudi preprostejši moški so najpogosteje nosili čepice, poleg tega pa še kapucasta pokrivala, ki so prehajala v neke vrste ogrinjala. Ženske so nosile večinoma preproste peče, v 16. stoletju pa tudi avbe. Kmetje in drugo preprosto prebivalstvo je nosilo ožje suknjiče do sredine stegen, z dolgimi širokimi rokavi brez ovratnikov. Ženske



Prizor vsakdanjega dela, Hrastovlje, podružnična cerkev sv. Trojice, 1490,
foto Marjan Smerke, v M. Zadnikar: Hrastovlje, 1988

so sredi 15. stoletja nosile obleke z životom, ki se je polagoma zoževal. V tretji četrtini 15. stoletja so se ponekod namesto trikotnih uvajali okrogli vratni izrezi, prekriti s srajcami. Izrazito kmečka različica so brezoblično široke obleke z dolgimi širokimi rokavi.

Moški so nosili ogrinjala in srajce brez vratnih izrezov, ozke v rokavih in životu, na vratnem delu in na rokavih so lahko imele drobnejše naborke. Ženske srajce so v 15. stoletju segale izpod vratnih izrezov oblek do vratu, rokavi so bili na zapestjih sklenjeni. Verjetno so bile širše skrojene in so bile v 16. stoletju redko upodobljene. Od 70-ih let 15. stoletja so neoprijete moške hlače ali hlačne nogavice zamenjale oprijete. Če so jih uporabljali tudi za obuvalo, so bile podaljšane in zašiljene. Deloma so jih nadomeščale dokolenske ovijače, predvsem pa nogavice do kolen. V 15. stoletju so bili čevlji zašiljeni in včasih podaljšani, običajno visoki. Nosili so tudi škornje do kolen in opanke. V 16. stoletju so bili čevlji manjši in spredaj zaobljeni.

Vesna Jerbič Perko

Opombe

- 1 Andrej Pleterski, Kuhinjska kultura v zgodnjem srednjem veku. (Ljubljana, ZRC SAZU, 2008): 20.
- 2 Andrej Pleterski Kuhinjska kultura v zgodnjem srednjem veku. (Ljubljana, ZRC SAZU, 2008): 28.
- 3 <http://www.kamra.si/Default.aspx?id=2511&module=5>, 8.4.2015
- 4 Mira Jerenec, Marija Hernja Masten, Kuharske bukve in kuhinja od 16. ko konca 19. stoletja. (Ptuj, Knjižnica Ivana Potrča, 2006):11.
- 5 Mira Jerenec, Marija Hernja Masten, Kuharske bukve in kuhinja od 16. ko konca 19. stoletja. (Ptuj, Knjižnica Ivana Potrča, 2006): 15.
- 6 Paolo Santonino, Popotni dnevniki. (Celovec, Dunaj, Ljubljana, Mohorjeva založba, 1991): 7.
- 7 Paolo Santonino, Popotni dnevniki (Celovec, Dunaj, Ljubljana, Mohorjeva založba, 1991): 10-11.
- 8 Maria Kundegraber, Razvoj kočevske noše. (Kočevje, Pokrajinski muzej Kočevje, 1991): 11-13.
- 9 Angelos Baš, Noša na Slovenskem v poznem srednjem veku in 16. stoletju. (Ljubljana, Mladinska knjiga, 1970).
- 10 Marija Makarovič, Predgrad in Predgrajci. (Kočevje, Kulturna skupnost Kočevje, 1985): 223.
- 11 Marija Makarovič, Slovenska ljudska noša. (Ljubljana, Centralni zavod za napredek gospodinjstva s sodelovanjem Slovenskega etnografskega muzeja, 1971): 16.

PUNTARSKA PESEM

Na melodijo nemške puntarske pesmi
iz leta 1525 napisal Mile Klopčič.

Le vkup, le vkup, uboga gmajna,
Heja, hejo!
Za staro pravdo zdaj bo drajna!
Heja, hejo!
Zimzelen za klobuk!
Punt naj reši nas tlačanskih muk!
Iz grajskih kevdrov teče vino –
Heja, hejo!

Zažgali grofu smo graščino,
Heja, hejo!
Grad gori, grof beži!
Vino teče naj, če teče kri!
Le vkup, na zadnji boj, tlačani!
Heja, hejo!

Zdaj kmečka se gmajna brani –
Heja, hejo!
Puško, meč, kopje v dlan!
Bi je za svobodo se tlačan!
Premagana je kmečka četa –
Ojo – ojoj!

Premagana je kmečka četa –
Ojo – ojoj!
Na gavgah... pobita... ujeta...
Končan je... boj...
Dina-don... mrtvaški zvon...
Kdaj bo sédel Gubec kmēt na tron?!

The musical score is written on a single staff in G-clef and common time (C). It consists of five lines of music with lyrics underneath. The lyrics are: "Le vkup, le vkup, u-bo-ga gmaj-na! He-ja! He-jo! Za sta-ro prav-do zdaj bo draj-na! He-ja! He-jo! Zim-ze-len za klo-buk! Punt naj re-ši nas tla-čan-skih muk!"