

Konarjeva domačija

Niša hiša je zidana na skali in tako dobro obrnjena, da je ves dan obsijana s soncem. Povezana je z gospodarskim poslopjem, ki ga sestavljajo hlev, skedenj, šupa za listje, svinjak, senik, vodnjak pred hlevom, »učjak« za jarce in kure spodaj in zgoraj slamoreznica za »rezanco« delat. Tam smo slamo in tudi »mlako« za jarce (to je bila dolga trava, ki je rasla na mlaki) pa seno zrezali v rezanco za krmo živini. Za hlevom sta bila lopa in kozolec »stoh«, kjer so se spravili vozovi. Pa kovačnica je bila še zelo pomembna, saj se je v njej vse popravljalo od vozov in drugo. Žaga in mlin sta stala ob potoku pod hišo. V žagi so žagali »cimpr« za streho hiše, tramove in »dile«. Kar je od desk ostalo, je bilo »žamanje«, ki so ga porabili kot treske za podkurit v štedilniku. Bilo je tudi žaganje, ki so ga imeli za »nastilo« živini. Pa tudi drva je bilo potrebno napravljat, ki so jih pozimi našagali.



Konarjeva domačija v sedemdesetih letih (Kristina Razingar)

Ker so bila včasih tako huda neurja, da je odnašalo del poti, smo morali pot kar naprej popravljati. Vozili so največ z voli. Kmetje so celo zimo »furali« (vozili v glavnem z voli) in drva napravljali. Zelo so se »matrali«. Pozimi smo še »šapali« žito, predelovali lan in predli volno.

V hiši so bili naslednji prostori. Veliki sobi se je reklo hiša, zraven je bila kamra in mala soba. Potem je bila velika veža, da smo lahko imeli v njej »žehrneke« za zelje in repo kisat. Jeseni smo v njej obrezovali kolerabo, korenje, repo za prašiče in zelje. Ker je bilo zunaj mraz, se je vse delalo v tej veži. Poleg je bila črna kuhinja, kjer smo sušili klobase



Priprave na zimo pri Konarjevih (Kristina Razingar)

in meso, še prej pa se je v njej tudi kuhalo. Belo kuhinjo smo naredili šele kasneje. Potem so bile še »štenge« za na podstrešje. Tam so bile kašče, ogromne skrinje za žito, pa deže za zasko in za krvavice, kadar se je klalo, da so se lahko ohladile. Pozimi smo »šapali« žito, osmukali in trli lan, ki smo ga nato na posebne glavnike »rifle« česali in predli volno.

Na žagi je bilo stanovanje za žagarja, to je mala sobica z »gašperjem«, mizo, dvema stoloma, klopjo, posteljo in uro. Skromno, a prijetno. Do te sobe je bila narejena brv čez potok, ker je bil spredaj mlin, in zato ni bilo drugega dostopa. V mlinu so mleli rž, oves, ječmen in jaro rž. Plačevalo se ni. Za mletje so prišli kaj podelat, »za lon v tarbeh«. Mleli so tudi zase, saj se je ves kruh spekel doma. Imeli smo mentrgo (to je miza s koritom za mesenje), v kateri je bila moka za deset hlebov kruha. Notri se je zamesilo testo, ki so ga pokrili, da je lahko vzhajalo. Kar vsak teden so mama pekli za tako veliko družino. Res ne vem, kako so to zmogli. Pa še peli so zraven. So rekli, da kruh boljše vzhaja, če si dobre volje.

Jedli so pa včasih vsi iz ene skledе. Taka je bila navada. V glavnem so jedli žgance, zelje, kašo, polento, močnik, krompirjeve jedi, pa gorenjske krape, zelenjavne jedi. Mesa smo jedli bolj malo oziroma takrat, ko se je klalo teleta ali prašiča. Takrat je bil za nas praznik. Veliko mesa se je razdalo za »lon« (plačilo) tistim, ki so nam hodili pomagat na polje.

Otroci so kar doma prišli na svet. Naša mama je vseh deset otrok rodila doma. Babice so bile Jalnova z Jesenic, Čarejeva s Hrušice, Zaveljcinova z Javorniškega Rovta in Verdnikova z Ukove, ki je pomagala pri več kot petsto porodih.

Včasih se ni tako kurilo. Pa je bil mraz! Da so bili majhni otroci celo noč na toplem, so jih na tesno povili. Pa so ravno tako zrasli. Sina sem še jaz povijala s posebnimi povoji tako, da je roke imel ob telesu.

V Rovtih je bil pevski zbor, pa tudi plesalo se je veliko po hišah in skednjih. Takoj po vojni, ko so bile zadruga in se je podelalo na polju, so šli kar na skednje. Bila je harmonika in se je plesalo in pelo. Starejši so učili plesat mlajše. Ko so plesali, je bil »poden« postran, da so šli vsi na kup. To je bilo heca in veselja!

Včasih se je veliko dogajalo v Kopsarjevem salonu. Bile so praznične proslave »mitingi«. Imeli smo domačina z imenom Johan. Igral je po vseh veselicah in porokah. Zelo smo ga imeli radi, saj je znal vsako družbo poživiti. Še danes ga pogrešamo. Ob godovih in porokah se je plesalo »povštertanc« in »beksl«. Pod oknom so zapeli dekletu, ki se je nameravala poročiti. Fantje pa so prepevali tudi zvečer na vasi in ob košnji v rovtih. Njihovo petje smo poslušali, ko so šli skozi vas ali ko so dekletom na okna trkali ali pa celo splezali na »lojtro«.

Starejše ženske so tudi obrekovale. Nekoč je ena od njih splezala na »bačke« (v snope povezane veje za kmečko peč), ki so bile poravnane pod hišnim oknom, da bi videla, kaj delajo notri. »Bačke« so se podrle, radovednica pa se je prevrnila in vpila na vso moč. Domači so prihiteli iz hiše, se nasmejali in ji pomagali priti v hišo.

Marsikateri hec so fantje pripravili tudi ob straniščih na štrbunk. Na vrata so dali polno »kanglo« (vedro) vode. Ko je dekle prišlo ven, pa se je nanjo prevrnila.



Vaščani na Sivčevi poroki okoli leta 1925 (Kristina Razingar)