

Research Paper

# Odranci and buckwheat groats

Jelka PŠAJD

*Pomurje Museum, SI – 9000 Murska Sobota, Slovenia*

**E-mail address of author:** jelka.psajd@pomurski-muzej.si

DOI <https://doi.org/10.3986/fag0039>

**Received:** February 9, 2024; accepted February 23, 2024.

**Key words:** buckwheat groats; Odranci; sales

## ABSTRACT

The village of Odranci (Prekmurje, Slovenia) is still remembered for its production of buckwheat groats. A special feature were the groats sellers, mainly women, who carried buckwheat groats (*kasha* or *kaša*) on foot or by bicycle from house to house or to fairs in various villages in the surrounding area, and further afield.

## INTRODUCTION

It is a popular story: When the Americans first set foot on the Moon in 1969, they found there a man from Odranci selling there groats. It is not known whether they just stared in amazement at the man who had been on the Moon before them, or whether they bought groats. This anecdote or stereotype can be understood to mean that the people of Prekmurje, i.e. the people of Odranci, were open-minded, resourceful and hard-working enough to go almost all over the world on seasonal jobs, including to the moon, to sell their groats.<sup>1</sup> In order to preserve the memory of the groats selling activity that was a characteristic feature of Odranci, the present author has also researched in more detail the production and processing of buckwheat and groats dishes, but in this article I am only highlighting the groats trade. Odranci is a village and a municipality situated in the lowland part of Prekmurje,

in the north-eastern part of Slovenia, where the plain allowed the cultivation of fields and arable land. The village is still known for selling groats today, although this activity has long since ceased. Gone are the days when women (less so men), known as *kašarce*, would go outside their village to sell groats. It was in the blood of the villagers to deal, and they were known all over Slovenia as sellers of buckwheat and millet groats. This is why buckwheat was an important plant here.

Odranci has a distinctive feature on the municipal coat of arms, with its foot driven wooden device used to remove the husk of buckwheat (and millet) grains by pounding. On the municipal coat of arms are as well three round yellow grains, which represent buckwheat (or millet) groats, or money earned from selling the groats.

---

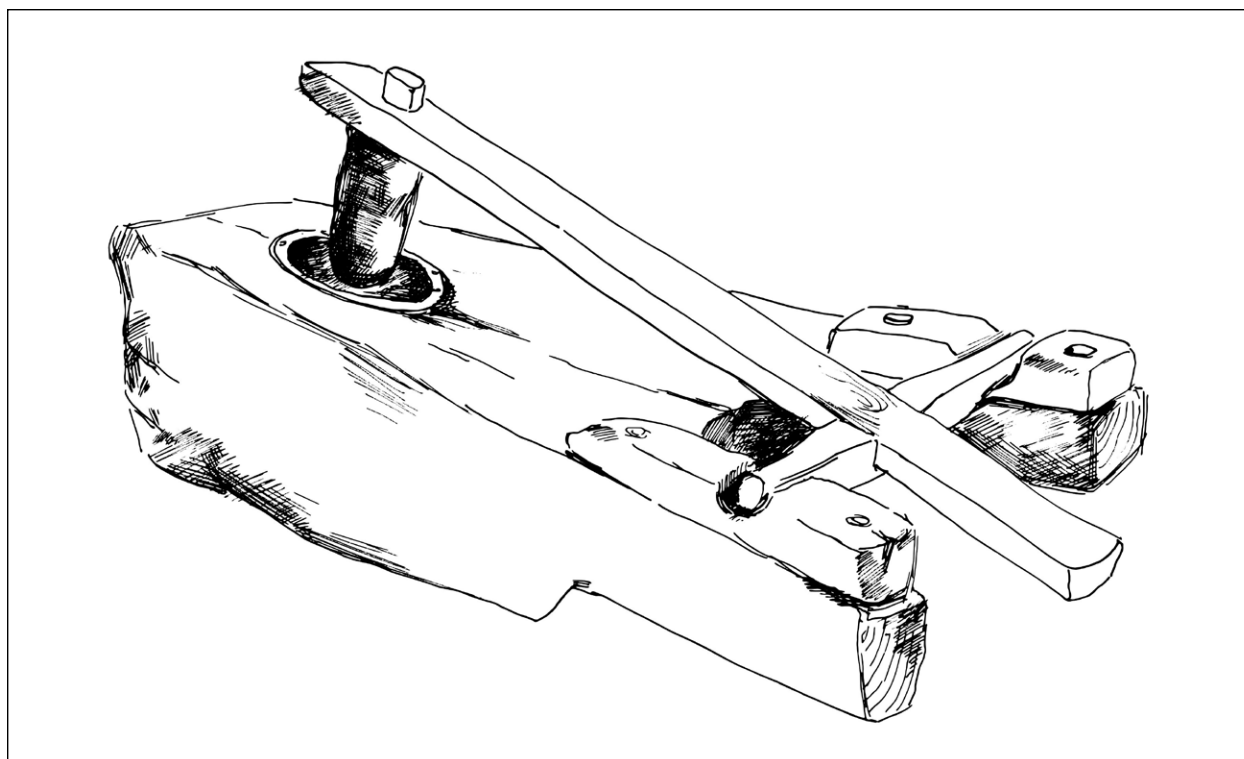
<sup>1</sup> When we talk about the people of Odranci and groats, we really mean either millet or buckwheat groats. However, for the purposes of this article, the author has focused only on buckwheat groats.

*Ajda* is, besides the Slovenian word for buckwheat plant, also a proper Slovenian personal name for girls, derived from the name *ajda*, a cultivated plant with fragrant white flowers in dense inflorescences. The name *Ajda* appeared in Slovenia during the Second World War. After 1969, the popularity of the name began to grow, and more than 100 *Ajda* girls were born in Slovenia in 2007. The Slovenian name *Ajda* also corresponds to the eastern dialect form of *Ajdina*.<sup>2</sup> Thus, at the beginning of the 21<sup>st</sup> century, the Prekmurje musician Vlado Kreslin gave his daughter the name *Ajdina Marija* because of its meaning in Prekmurje.

### BUCKWHEAT PROCESSING

Before buckwheat groats can be sold, the buckwheat grains must be cooked and hulled. As this was done exclusively at home and in their village, and as I see it as part of the special features inherent in the sale, I will present it.

Grain was dried on canvas tarpaulins; outside in the courtyard if the weather was warm, in the attic otherwise. At the beginning of winter, when there was no outside work, buckwheat was cooked at home in large kettles, two or three kettles each. In between, they stirred the groats. Once the grain husk had burst, the groats were ready cooked and had to be dried. Small quantities were dried in the attic for two days. The groats were cooked several times during the season, depending on sales needs and the annual quantity of the crop. The cooked buckwheat was shelled. At the end of the 1940s and 1950s, three people from Odrance, Vencel Kovačič, Štefan Marič and Ivan Kavaš, are recorded as having made groats and cutting straw. According to older local women, buckwheat was hulled and made into groats by at least three farmers in the 1960s. Some of them also sold the groats. They do not appear to have been registered in the register of craftsmen, as they are not listed. *Kašasta*<sup>3</sup> *Treza*, where millet and buckwheat were brought from the village of Gomilica to be hulled, is also well known in



**Figure 1.** Buckwheat hulling device – *stope* (Pomurje Museum, Murska Sobota, Slovenia)

<sup>2</sup> Other dialectal variants of buckwheat in this north-eastern part of Slovenia include: *ajdina*, *idina*, *edina*, *hajdina*, *hidina*.

<sup>3</sup> The local name denotes its activity, which is derived from groats.



**Figure 2:** Demonstration of hulling buckwheat or millet on a stope. Oil painting on canvas from 1962 by painter Karel Jakob (Preserved by the Pomurje Museum Murska Sobota).

people's memories and already had hulling machines. The shelling mill was powered by electricity, whereas before it was powered by hand. The payment to the miller was a measure of the groats. The buckwheat hull was not useful because it was too dry and sharp. The groats were taken home in sacks and kept there until they were sold.

### SALE OF BUCKWHEAT GROATS

The most common way for people in Odranci to sell buckwheat groats was from house to house. The women

vendors were called *kašarce*.<sup>4</sup> Most of the groats was sold by women. There are several reasons for this, of course, from the fact that men were employed and women were housewives and farmers at home, to the fact that earning money from selling groats allowed them to emancipate their families. The popular explanation is simpler - women were more skilled orators, offering their wares in thick words. In addition to good communication, long-standing sales consistency also played an important role in sales. This is what Elizabeth remembers when she and her neighbour were selling groats at the fair. As the elder-

<sup>4</sup> The dictum denotes their activity, which is derived from groats.

ly neighbour was a long-time seller and was well known to the buyers, she sold her groats very quickly. When an elderly neighbour came to Elizabeth's rescue and easily sold the rest of the groats for her, she openly admitted that Elizabeth's groats was of better quality.

The male vendors liked to stop at taverns on the way, often staying late into the night and (partly) drinking their earnings. As possible sellers of groats, it is also worth mentioning the mixed-goods traders, wholesalers of all types of cereals and produce, who probably also sold groats, although this cannot be explicitly read from the 1941 list of traders and shops.

Most of the older villagers still have direct experience of selling, including Theresa and Elizabeth, who used to sell groats, as well as their close relatives, such as their father or grandmother. It can be said that the selling activity spread after the Second World War, but we do not yet have older archival and oral data.<sup>5</sup> In the 1950s, 1960s and 1970s, sales of groats flourished. In the late 1970s and early 1980s, sales took place only at fairs, no longer door-to-door. The groats was taken on foot or by bicycle, and later by bus, to nearby Prekmurje and distant villages and places in Croatia (now another country, but in the past part of the common Yugoslavia). The saleswomen usually knew which housewives regularly took groats, so they didn't visit houses where they didn't buy. Fairs were also important selling points, where many people gathered and the groats were sold more easily and quickly. The sacks were usually piled on the floor by the women, and there were rarely any stalls, which had to be paid for. The women left home early in the morning and returned late in the evening; the men stayed overnight on the road and slept somewhere. They often left the unsold quantity of groats at a house and returned the next day to resume selling. Most sales took place in November and December. The snow could hamper sales as it was difficult to walk. It was sold in the spring months, but not until major farm work had started. Women who already had a family would go selling twice a month or four times in winter. If there was a large crop of groats, they also went twice a week, and in the summer when there was no major farm work. In the 1950s, Marija Balazič, called *kašarica* used to go to the villages to sell groats by strapping a *prevrit*, a 20-30 kg sack of groats, on her back, tied in half so that the weight was distributed evenly over the whole

surface. She put the bag on her head, nape and back so that she didn't have to hold it with her hands. Only she could carry it so skilfully, no one else. In addition to the groats, the obligatory tool of the vendors was a half-litre and a litre measuring cup, which they used to weigh the contents they sold. Most of the buckwheat groats sold was the one with the litre measure; less was millet, which was also cheaper. The women preferred to sell together in pairs, each taking produce to a different house and waiting at the end of the village. On the way, the women talked, prayed and thanked each other for the good sale and the good luck of their return. The earnings from the sale were enough for the housewife to buy household treats or household goods.

## CONCLUSION

Today, in 2024, the Kavaš farm in Odranci is still producing and selling buckwheat (and millet) groats. The buckwheat is sown in their own fields, harvested and transported to Murska Sobota for processing. They sell the groats at their home all year round. After the Second World War, Terezija and Ivan Kavaš started to husk and make groats, followed by their son Jožko, and today by their son Darko. Many of the people of Odranci who were involved in groats are virtually gone. The annual Buckwheat Night event on 10 June, where individual processing types are demonstrated and groats (porridge) cooking competitions are held, is a reminder of the buckwheat,, its cultivation and processing.

I end this article with the personal name *Ajda*, which is meaningful. You will not find this in Odranci until 2023, when the village gets its first baby named *Ajda*. This little girl, girl and wife will, if nothing else, use her name to perpetuate the memory of the women who sold groats far from home.

## SOURCES AND LITERATURE

- Elizabeta Kovačič, born in 1944 in Odranci.
- Terezija Zver, born in 1939 in Odranci.
- Martin Šteiner, Prekmurje pod rdečo zvezdo, in: Katalog stalne razstave Pokrajinskega muzeja Murska Sobota, 1997, p. 323.
- Krajevni leksikon Slovenije, DZS 1980, p. 110.

<sup>5</sup> It should be noted that in the 1930s Odranci were not known for selling buckwheat groats, as there is no mention of this in Leksikon Dravske banovine from the year 1937.

- Števan Kühar, Vilko Novak, Ljudsko izročilo Prekmurja, Pomurska založba, 1988.
- Diši po ajdi, Društvo žena Odranci, 2011, p. 3.
- Simon Lenarčič, Vse o imenih v Sloveniji, Modrijan založba, d. d., Ljubljana 2012, p. 20–21.
- Jelka Pšajd, Lačni nismo bili, bilo pa je siromaštvo:

- Prehranska dediščina Pomurja in Porabja, Pomurski muzej Murska Sobota, 2022, p. 224–225.
- *Splošni članski imenik od 1921 do 1941 Lendava*. Source: Pokrajinski arhiv Maribor.
- *Register članov trgovcev na dan 6. 4. 1941, Lendava*. Source: Pokrajinski arhiv Maribor.

## SUMMARY – POVZETEK

### Odranska ajdina

#### UVOD

Ko so Američani leta 1969 prvi stopili na Luno, so tam našli Odrančana, ki je prodajal kašo. Ne ve se, ali so samo začudeno strmeli vanj, ki je bil pred njimi na Luni, ali pa so kašo tudi kupili.<sup>6</sup> To anekdoto ali stereotip lahko razumemo tako, da so bili Prekmurci, torej Odrančani dovolj odprti, iznajdljivi in delavni, da so odhajali skoraj po vsem svetu na sezonska dela, tudi na Luno, prodajati svojo kašo.<sup>7</sup> V prispevku predstavim pridelavo in predelavo ajde. Ker je bilo o jedeh iz ajde, ki so jih pripravljali iz kaše in moke<sup>8</sup>, v literaturi že ogromno objavljenega, se s tem ne ukvarjam. Z namenom, da ohranimo spomin na dejavnost prodaje kaše, ki je bila značilnost Odrancev (s pridelavo in predelavo kaše so se namreč ukvarjali tudi drugod po Pomurju), želim izpostaviti trgovanje s kašo. Po prodaji kaše je vas znana še danes, čeprav te dejavnosti že zdavnaj ni več. Vaščanom je bilo prekupčevanje v krvi, zato so bili po vsej Sloveniji znani kot prodajalci ajdove in prosene kaše.<sup>9</sup> Zato je bila ajda tu pomembna rastlina. Odranci so vas in občina, ki leži v nižinskem delu Prekmurja, severovzhodnega dela Slovenije, kjer je ravnina omogočala obdelavo polj in njiv.

Pridelava in predelava (ajdove) kaše se odraža tudi v duhovni dediščini pokrajine skozi različne elemente

umetnosti. Ena izmed ljudskih (stanovskih) pesmi govori o mlatcih, ki so poleg pšenice mlatili tudi *hajdino* (pesem je najverjetneje prleškega ali kajkavskega izvora, vendar zapisana v dólinskem delu Prekmurja).<sup>10</sup> Pomurski muzej Murska Sobota v svoji umetnostnozgodovinski zbirki hrani nekaj fotografij motivov o ajdi, umetniškega soboškega fotografa Jožeta Kološa-Kološe in olje na platnu prekmurskega akademskega slikarja Karla Jakoba, ki prikazuje *phanje*, luščenje (ajdovih, prosenih ali ječmenovih) zrn oziroma kaše v stopi.<sup>11</sup> To počneta moški, ki z nogami po batu v ritmu udarja v luknjo, kjer so zrna, ženska oluščena zrna pobira in spravlja v košarico. Etnološka zbirka istega muzeja hrani nekaj terenskih skic z motivi stope, *rourance* (ročni mlin za manjše in sprotne količine luščenja ajdovih zrn) in stope v mlinu v Krogu ter muzejske predmete, to je orodja in pripomočke za pridobivanje kaše, to je lesenega večjega možnarja in *rourance*.

Odranci danes v občinskem grbu predstavljajo svojo posebnost s ponazoritvijo stope, lesene naprave, kjer se s tolčenjem odstranjuje ovoj zrn ajde (in prosa) ter tri okrogla rumena zrna, ki pomenijo (proseno) ali ajdovo kašo, lahko pa tudi denar, ki se je prislужil s prodajo le-te.<sup>12</sup>

<sup>6</sup> Martin Šteiner, Prekmurje pod rdečo zvezdo, v: Katalog stalne razstave Pokrajinskega muzeja Murska Sobota, 1997, str. 323. Elizabeta Kovačič, rojena leta 1944 v Odrancih. Vir: Ustni pogovor, Odranci, 17. 1. 2024. Terezija Zver, rojena leta 1939 v Odrancih. Vir: Ustni pogovor, Odranci, 17. 1. 2024.

<sup>7</sup> Ko govorimo o Odrančanih in kaši, sta v resnici mišljeni prosena in ajdova kaša. Vendar sem se za potrebe tega prispevka osredotočila samo na ajdovo kašo.

<sup>8</sup> Naj omenim na kratko rabo ajdove kaše v Odrancih v preteklosti: za krvavice, *süja ajdinska kaša*, *mlejčna kaša*, *ajdinska kaša s krumplami*, *prekajena župa*. Danes je raba ajde, kot kaše in moke, v kulinarične namene bogatejša.

<sup>9</sup> Krajevni leksikon Slovenije, DZS 1980, str. 110.

<sup>10</sup> Števan Kühar, Vilko Novak, Ljudsko izročilo Prekmurja, Pomurska založba, 1988, str. 107.

<sup>11</sup> Galerija Murska Sobota in Galerija-muzej Lendava umetniških del s tovrstno motiviko ne hranita.

<sup>12</sup> Diši po ajdi, Društvo žena Odranci, 2011, str. 3.

*Ajda* pa je tudi osebno lastno slovensko ime, ki izhaja iz imena ajda, to je kulturne rastline z dišečimi belimi cvetovi v gostem socvetju. Sodobna različica imena na Slovenskem je v povezavi z drugim imenom Ajda Brina, Neža Ajda, Ajda Zala, Ajda Zarja in Ajda Živa. Najpogosteje se ime pojavlja na Gorenjskem. Ime Ajda se je pri nas pojavilo med drugo svetovno vojno. Po letu 1969 priljubljenost imena začne naraščati, več kot 100 deklic Ajd se je v Sloveniji rodilo leta 2007. Prva slovenska Ajda (vsaj med leta 2010 živečimi) je bila radijska Ajda Kalan, ko je njena noseča mati za ime navdih dobila, ko je občudovala cvetoča ajdova polja. Slovenskemu imenu Ajda ustreza tudi vzhodno narečna oblika za ajdo *Ajdina*. Tako je prekmurški glasbenik Vlado Kreslin na začetku 21. stoletja svoji hčerki zaradi prekmurskega pomena dal ime Ajdina Marija.<sup>13</sup>

#### PRIDELAVA IN PREDELAVA AJDE V SEVEROVZHODNEM DELU SLOVENIJE

Ajda se je sejala tudi v ravnini Slovenskih goric, vendar za lastne potrebe. Pomursko narečno poimenovanje ajde je: *ajdina, idina, edina, hajdina, hidina*.<sup>14</sup> Ajde v Prekmurju niso pridelovali vsi, posebej v goričkem delu Prekmurja ne. Če so kuhali žgance ali pekli zlivanke iz ajdove moke, so jo kupili v majhnih količinah, saj je bila draga. Ajdovo moko so Prekmurci v preteklosti redkeje uporabljali (le-ta se pojavi kasneje), jedi iz kaše so bile pogostejše in bolj značilne za ta prostor.<sup>15</sup>

Za pridelavo ajde so bili pomembni vremenski svevniki, po katerih so se ravnali naši predniki. Prvi je bil Lovrenc (10. 8.), po katerem je *hajdina dobila moč*. Na Goričkem so na Uršo (4. 7.) začeli sejati ajdo in jo morali posejati do 24. julija. Jakobova (25. 7.) ajda je veljala za pozno. V okolici Črenšovcev je bila Vidova (15. 6.) ajda redkokdaj lepa.<sup>16</sup> Sicer pa ponekod na Slovenskem velja tudi pregovor: kolikor dni po kresu kukavica kuka, toliko dni po sv. Jakobu se še ajda seje.<sup>17</sup> Slednje razumemo, da

so v slovenskih krajih ajdo sejali ob različnih dnevih. V Odrancih so ajdo sejali po žetvi pšenice, to je konec julija, po Ani (26. 7.) ali v začetku avgusta, do Lovrenca je morala biti že posejana.

Za rodnost njiv in dober pridelek so pomurski kmetje znali poskrbeti. Verjeli so v moč blagoslovljenega. Zato so na cvetno nedeljo v cerkev nesli blagoslovljat zelene vejičce, šibje in cvetje, ki so jih ob molitvi zatikali na posejane njive. Ta šega pri pripravi njive za ajdo, ki se je sejala pozno poleti, najbrž ni bila več aktualna; predhodni velikonočni blagoslov pa je imel še dovolj „moči“ nad njivo. Požeto njivo so tako preorali, povlačili in posejali. Navadno je njivo pripravil gospodar, gospodinja pa je sejala. *Ajdinščica* je bilo doma pridelano zrnje za sejanje. Po setvi je moški še enkrat povlačil njivo z branami, da je potisnil zrna v zemljo. Kmetica je sejala s pomočjo *sejanca*, v slamnati košari je imela zrna ajde. Ob vsakem enakomernem koraku je bilo potrebno vreči prgišče zrnja v vrsto, za širino brane. Sejali so sorto navadne ajde, najverjetneje stare slovenske sorte.<sup>18</sup> Ajda je bila redka rastlina, ki je med rastjo ni bilo potrebno pleti, saj plevel in trava med ajdo nista rasla (naj omenim, da so proso morali pleti). Proti koncu oktobra se je začela žetev. Kosili so ročno, s koso: kosec je kosil naprej, *bralja* ženska je s srpom dvakrat potegnila, pobrala snop, položila na *povrejslo* (vezivo iz ajdove slame) in ga zvezala. Za njo je druga delavka snope postavljala pokonci v *rastáve*. Otroci so delali *povrejsla*. Vrh *rastáve* so zavezovali na ozko, da zrnja ni odnesel veter ali dež. Ko je bila ajda suha, so jo z njive odpeljali mlatit. Tudi se je zgodilo, da je na ajdo zapadel sneg. *Tratnjekova Roza*, ki ji je ajdo zasnežilo, je počakala, da se je sneg odtajal in je pokosila ostanek.

Orodja ali pripomočki za luščenje ajde v Pomurju so bili različni: v večjem lesenem možnarju z batom, v *rou-ranci, sijaku*, na domači leseni stopi, na leseni stopi v mlinu ali na industrijskem stroju za luščenje. Na Goričkem so za sprotne potrebe manjšo količino prosene, ajdove kaše *olūpali, pšeli, pali* (phali) v velikem lesenem *moužerju*. To

<sup>13</sup> Simon Lenarčič, Vse o imenih v Sloveniji, Modrijan založba, d. d. Ljubljana 2012, str. 20–21.

<sup>14</sup> Jelka Pšajd, Lačni nismo bili, bilo pa je siromaštvo: Prehranska dediščina Pomurja in Porabja, Pomurski muzej Murska Sobota, 2022.

<sup>15</sup> Jelka Pšajd, Lačni nismo bili, bilo pa je siromaštvo: Prehranska dediščina Pomurja in Porabja, Pomurski muzej Murska Sobota, 2022, str. 223.

<sup>16</sup> Jelka Pšajd, Debeli sneg je duno: Znanje o vremenu v Slovenskih gorica, Prekmurju in Porabju, Pomurski muzej Murska Sobota, 2019, str. 23, 114–115.

<sup>17</sup> Vinko Möderndorfer, Slovenska vas na Dolenjskem, 1938, str. 41.

<sup>18</sup> Za sugestijo in pomoč se zahvaljujem mag. Boštjanu Ferenčaku, specialistu za poljedelstvo in ekološko kmetovanje na KGZ Murska Sobota.

so počeli navadno kar v kuhinji, in sicer stoje. *Rouranca*, *rornca* (nižinski del Prekmurja); *sijak* (Dolenci, Čepinci) je pripomoček oziroma domača ročna naprava za luščenje prosenega in ajdovega zrnja za manjše količine, za sproti, da ni bilo treba peljati na mlin. Sestavljena je iz dveh kamnov in lesenega obroča; zgornji kamen je bilo treba *goniti*. Če je bilo zrnja več, so ga v Dankovcih peljali *rourat* v Otovce v mlin. Ajdo so napol skuhali in jo posušili, preden so jo zluščili. V okolici Negove so ajdovo kašo na *rolanco rolali* (luščili); predhodno jo je bilo treba očistiti, tako da so ročno odstranjevali trdo in neuporabno zrnje. Ajdo so v Renkovcih za lastne potrebe *vō pali*, *rourali* (phali, ločili zrnje od ovoja) v *rouranci* (napravi za phanje, luščenje) ali v stopi. Predhodno so jo skuhali, posušili in *zrourali* (phali). V Gradišču so ajdo na pol skuhali v treh vodah, jo posušili in spravili v vreče. Preden so jo dokončno skuhali za jed, so jo z bosimi nogami *meli* (mečkali) v košari, kasneje so jo *rourali* na *rouranci*. Manjše količine so pogosto nesli k bližnjemu vaščanu, da je na *mašin rourau*. V Peskovcih so manjšo količino ajde posušili v topli krušni peči in jo *sphali*. V Čepincih so imeli lesen ročni mlin *sijak*, v katerem so *rourali* ajdo. Ročni mlin je bil sestavljen iz dveh hrastovih panjev: spodnji je bil pritrjen, zgornji se je vrtel okoli osi s pomočjo ročaja. *Rouranco* je imel tudi posameznik v Rakičanu, kamor so vaščani in prebivalci sosednjih vasi nosili *phat* kašo. Stopa je lesena priprava za luščenje ajdove in prosene kaše. Ajdo je bilo treba najprej skuhati. Ker je bat udarjal po zrnih kaše, ki so jo stresli v lijak, so stopi humorno rekli tudi *baba v grabi*, *ded na babi*; v Lastomercih *babica ležijo*, *dedek phejo*, *deca pa se doj slačijo*. V mlinu pri Negovskem jezeru so imeli stopo, kamor so ženske hodile same *phat* proso. Na Dolnji Bistrici so jo *phali* na lastni stopi s pomočjo otrok. Predhodno so kašo skuhali in jo sušili na prostem na ponjavah. *Phali* so tudi na stopi v mlinu. Luske so *mekinje* (Dolnja Bistrica); *mekiniti* je pomenilo ločevati ovojnico, luske od zrnja (od kaše, prosa, ajde). V Gomilici so na stopi phali proso in ajdo. To so počeli otroci, ki so stali na stopi in *plesali*. Proso so phali v majhni stopi, ajdo v veliki, spravljeni v drvarnici. Ko so ajdo ročno zmlatili, so jo skuhali in posušili, preden so jo phali. V Strehovcih so nosili ajdo in proso *phat* na stopo k sosedovim. Ajdo so predhodno skuhali, prosa ne. Deklica je stala na stopi in *klačila tisto*, mati je *kukla s tistin*. Manjše količine ajde ali prosa so pri Lipi phali na

leseni stopi, v vasi pa so bile tudi tri *rourance*, ki so ločevalo ovojnico od zrnja. Ostanke oluščene kaše so *mekine*. V Odrancih so stopo uporabljali le za luščenje prosa, ne pa tudi ajde. V Križevcih so proso in ajdo vozili v mlin, *doj oluščit*, *opat*, *pat*. Ajdo so nosili mlet v Slovenskih goricah v mlin. *Mašin* (mlatilnica) za proso je v Renkovcih stal pri gasilskem domu, kamor so posamezniki z vozom pripeljali pridelek. Pri Lipi je mlatilničar v šestdesetih letih 20. stoletja jeseni (oktobra) postavil lokomobilo z mlatilnico sredi vasi in ljudje so pripeljali približno en voz ajde ali/in prosa. Večje količine zrnja so posušili in prodali zadrugi, manjše količine so uporabili doma.<sup>19</sup>

Med letoma 1921 in 1941 je v obrtnem imeniku za območje Lendave vpisan samo eden (!), ki je imel v Odrancih mlatilnico, to je Jožef Zadravec.<sup>20</sup> Najverjetneje so med obema svetovnima vojnoma k njemu pridelovalci nosili/vozili mlatit tudi ajdo (in proso). Ajdo in proso so vozili mlatit k *mašini*. V vasi so bili najmanj štirje, med temi se spominjajo npr. Horvata, pa Balažica. Ker je šlo za manjše količine, mlatilnica ni prišla k vsaki hiši, kot je to bilo značilno za mlatenje pšenice, ampak so pridelovalci poln voz pripeljali k mlatilničarju na dvorišče. Potrebno je bilo čakati tudi ves dan, da si prišel na vrsto. Mlatilnice so bile na traktorski pogon. Pri mlatilnici so bili potrebni trije moški; eden je šope (ajdove snope) metal na mlatilnico, drugi je držal vreče, tretji pa odstranjeval slamo. Domači so slamo nalagali na voz. Lastniku mlatilnice so plačali *merico*; od sto kilogramov je vzel osem ali deset kilogramov. V sedemdesetih letih 20. stoletja so prišli kombajni.

Pred prodajo ajdove kaše je bilo potrebno ajdova zrna skuhati in oluščiti. To so Odrančani počeli izključno doma in v svoji vasi. Na platnenih ponjavah so sušili zrnje; če je bilo toplo vreme zunaj na dvorišču, drugače pa na podstrešju. V začetku zime, ko ni bilo več zunanjskega dela, so doma v večjih kotlih, po dva ali tri kotle kuhali ajdo. Vmes so kašo mešali. Ko je zrnje počilo, je bila kaša kuhana in jo je bilo potrebno posušiti. Na podstrešju so manjše količine sušili dva dni. Kaša se je kuhala večkrat v sezoni, odvisno od prodajnih potreb in letni količini pridelka.

Kuhano ajdo so nesli *pat*, luščiti. Kot obrt *predelovanje kaše in rezanje slame* so konec štiridesetih in petdesetih let 20. stoletja zapisani trije iz Odrancev: Vencel Kovačič,

<sup>19</sup> Jelka Pšajd, Lačni nismo bili, bilo pa je siromaštvo: Prehranska dediščina Pomurja in Porabja, Pomurski muzej Murska Sobota, 2022, str. 93, 95–96, 224–225.

<sup>20</sup> *Splošni članski imenik od 1921 do 1941 Lendava*. Hrani: Pokrajinski arhiv Maribor.

Štefan Marič in Ivan Kavaš.<sup>21</sup> Po pripovedovanju starejših domačink so luščili ajdo ter jo predelovali v kašo najmanj trije kmetje v šestdesetih letih 20. stoletja. Nekateri izmed njih so kašo tudi prodajali. Kot kaže, ti niso bili vpisani v register obrtnikov, saj jih na seznamu ni. V spominu ljudi je znana tudi *Kašasta*<sup>22</sup> *Treza*, kamor so iz vasi Gomilica nosili luščit proso in ajdo in je že imela stroje za luščenje.<sup>23</sup> Mlin za luščenje je gnala elektrika, pred tem se je poganjal ročno. Plačilo mlinarju je bila merica od kaše. Ajdova ovojnica ni bila uporabna, ker je bila presuha in ostra. V vrečah so kašo odpeljali domov, kjer so jo hranili do prodaje.

**Foto 2 (glej sliko 2 na strani 29):** Prikaz luščenja ajde ali prosa na stopi. Avtor oljne slike na platnu iz leta 1962 je slikar Karel Jakob. Hrani Pomurski muzej Murska Sobota.

#### PRODAJA AJDOVE KAŠE

Odrančani so ajdovo kašo najpogosteje prodajali od hiše do hiše. Ženskam prodajalkam so rekli *kašarce*<sup>24</sup>. Večinoma so namreč kašo prodajale ženske. Za to je seveda več vzrokov; od tega, da so moški bili zaposleni, ženske pa so doma gospodinje in kmetovale; do tistega, da jim je zaslužek od prodaje kaše omogočal družinsko emancipacijo. Ljudska razlaga je enostavnejša – ženske so bile spretnejše govornice, ki so gostobesedno ponujale svojo robo. Poleg dobre komunikacije je pri prodaji pomembno vlogo imela tudi dolgoletna ustaljenost prodajanja. Tega se spominja Elizabeta, ki je s sosedo na sejmu prodajala kašo. Ker je bila starejša sosedo dolgoletna prodajalka in so jo kupovalke dobro poznale, je svojo kašo zelo hitro prodala. Ko je starejša sosedo Elizabeti priskočila na pomoč in namesto nje z lahkoto prodala preostanek kaše, je odkrito priznala, da je Elizabetina kaša boljše kvalitete.

Moški prodajalci so se na poti radi ustavljali v gostilnah, kjer so nemalokrat ostajali pozno v noč in zas-

lužek tudi (delno) zapili. Kot morebitne prodajalce kaše je potrebno omeniti tudi trgovce z mešanim blagom, z vsemi vrstami žita na debelo in deželnimi pridelki, ki so najbrž prodajali tudi kašo, čeprav s seznama trgovcev in trgovin iz leta 1941 tega ni bilo mogoče eksplicitno prebrati.<sup>25</sup>

Večina starejših vaščanov ima še neposredne izkušnje s prodajo, med njimi sta Terezija in Elizabeta<sup>26</sup>, ki sta hodili prodajat kašo, prav tako njuni ožji sorodniki, npr. oče ali stara mati. Lahko rečemo, da se je dejavnost prodaje razširila po drugi svetovni vojni, starejših arhivskih in ustnih podatkov zaenkrat še nimamo.<sup>27</sup> V petdesetih, šestdesetih in sedemdesetih letih 20. stoletja je prodaja kaše dobro uspevala. V poznih sedemdesetih in začetku osemdesetih let 20. stoletja se je prodaja odvijala samo še na sejmih, po hišah ne več. Kašo so peš ali s kolesi, kasneje z avtobusom, nosili v bližnje prekmurske in daljne vasi ter kraje na Hrvaško (danes je to druga država, v preteklosti pa je bila del skupne Jugoslavije). To so: Spodnja, Zgornja in Srednja Bistrica, Razkrižje in Štrigova. Prodajalke so navadno vedele, katere gospodinje redno vzamejo kašo, zato hiš, kjer niso kupovali, niso obiskovale. Pomembna prodajna mesta so bili tudi sejmi, kjer se je zbralo veliko ljudi in se je kaša lažje in hitreje prodajala. Pomembna prodajna mesta so bila tudi sejmi v Murski Soboti (6. 12.), Štrigovi (4. 12.), Gornji Radgoni (15. 11.), Čakovcu (1. sredi v mesecu) in na Ptuj (25. 11.). Vreče so ženske navadno zložile kar po tleh, redkokje so bile stojnice, ki pa jih je bilo potrebno plačati. Ženske so zgodaj zjutraj odhajale od doma, pozno zvečer so se vrnile; moški so ostali tudi čez noč na poti in kje prespali. Nemalokrat so neprodano količino kaše pustili pri kakšni hiši in se naslednjič vrnili ter nadaljevali s prodajo. Najpogosteje se je prodaja vršila v novembru in decembru. Previsok sneg je lahko oviral prodajo, saj je bilo težko hoditi. Prodajalo se je v spomladanskih mesecih, vendar do začetka večjih kmečkih del. Ženske, ki so imele že družino, so na pot hodile dvakrat mesečno ali štirikrat

<sup>21</sup> *Register proste obrti od leta 1921 do leta 1952*. Hrani Pokrajinski arhiv Maribor.

<sup>22</sup> Domače ime označuje njeno dejavnost, ki je izpeljana iz kaše.

<sup>23</sup> Jelka Pšajd, Lačni nismo bili, bilo pa je siromaštvo: Prehranska dediščina Pomurja in Porabja, Pomurski muzej Murska Sobota, 2022, str. 224–225.

<sup>24</sup> Narečno poimenovanje označuje njihovo dejavnost, ki je izpeljana iz kaše.

<sup>25</sup> *Register članov trgovcev na dan 6. 4. 1941*, Lendava. Hrani Pokrajinski arhiv Maribor.

<sup>26</sup> Elizabeta Kovačič, rojena leta 1944 v Odrancih. Vir: Ustni pogovor, Odranci, 17. 1. 2024. Terezija Zver, rojena leta 1939 v Odrancih. Vir: Ustni pogovor, Odranci, 17. 1. 2024.

<sup>27</sup> Potrebno je zapisati, da Odrančani v tridesetih letih 20. stoletja niso bili znani po prodaji ajdove kaše, saj te omembe ni v Leksikonu Dravske banovine iz leta 1937.



v zimskem času. Če se je pridelalo več kaše, so hodili na pot tudi dvakrat tedensko ter poleti, ko ni bilo večjega kmečkega dela. *Kašarica* Marija Balažič je v petdesetih letih 20. stoletja hodila prodajat kašo po vaseh tako, da si je na hrbet oprtala *prevrit*, to je 20–30 kilogramska vreča kaše, zvezana na polovici tako, da se teža enakomerno porazdeli po celotni površini. Vrečo si je položila na glavo, zatilje in hrbet tako, da ji ni bilo potrebno držati še z rokami. Tako spretno nositi je znala samo ona, nihče drug. Poleg kaše je bil obvezen pripomoček prodajalcev pollitrska in litrska merica, s katero so tehtali prodano vsebino. Največ se je prodalo ajdove kaše z litrsko merico; prosene manj, ki je bila tudi cenejša. Ženske so rajši prodajale po dve skupaj, vsaka je nesla k drugi hiši in na koncu vasi sta se počakali. Po poti sta se ženski pogovarjali, molili v zahvalo za dobro prodajo in srečno vrnitev. Zaslужek od prodaje je gospodinji zadostoval za nakup gospodinjskih priboljškov ali hišnih dobrin.

#### ZAKLJUČEK

Danes, leta 2024, v Odrancih kmetija Kavaš še prideluje in prodaja ajdovo (in proseno) kašo. Ajdo posejejo na svojih njivah, jo požanjejo in odpeljejo v Mursko Soboto v predelavo. Čez celo leto kašo prodajajo na svojem domu. Z luščenjem in izdelavo kaše sta se po drugi svetovni vojni začela ukvarjati Terezija in Ivan Kavaš<sup>28</sup>, obrt je nadaljeval sin Jožko, danes pa to počne sin Darko.<sup>29</sup> Številnih Odrančank in Odrančanov, ki bi se ukvarjali s kašo, tako rekoč ni več. Na nje in na pridelavo ter predelavo ajde spominja vsakoletna prireditev *ajdova noč* 10. junija, kjer prikazujejo posamezne postopke predelave in tekmujejo v kuhanju kaše.

Prispevek zaključujem z osebnim imenom Ajda, ki je pomenljiv. Tega v Odrancih ne boste našli do leta 2023, ko vas prvič dobi dojenčico Ajdo. To dekletce, dekle in žena bo, če ne drugače, s svojim imenom ohranjala spomin na ženske, ki so daleč od doma prodajale kašo.

#### VIRI IN LITERATURA

- Elizabeta Kovačič, rojena leta 1944 v Odrancih.
- Terezija Zver, rojena leta 1939 v Odrancih.
- Martin Šteiner, Prekmurje pod rdečo zvezdo, v: Katalog stalne razstave Pokrajinskega muzeja Murska Sobota, 1997.
- Krajevni leksikon Slovenije, DZS 1980.
- Števan Kūhar, Vilko Novak, Ljudsko izročilo Prekmurja, Pomurska založba, 1988.
- Diši po ajdi, Društvo žena Odranci, 2011, str. 3.
- Simon Lenarčič, Vse o imenih v Sloveniji, Modrijan založba, d. d. Ljubljana 2012.
- Jelka Pšajd, Lačni nismo bili, bilo pa je siromaštvo: Prehranska dediščina Pomurja in Porabja, Pomurski muzej Murska Sobota, 2022.
- Jelka Pšajd, Debeli sneg je düno: Znanje o vremenu v Slovenskih goricah, Prekmurju in Porabju, Pomurski muzej Murska Sobota, 2019.
- Vinko Möderndorfer, Slovenska vas na Dolenjskem, 1938.
- *Splošni članski imenik od 1921 do 1941 Lendava*. Hrani Pokrajinski arhiv Maribor.
- Obrtni register OLO Murska Sobota, K-122. Hrani Pokrajinski arhiv Maribor.
- *Register članov trgovcev na dan 6. 4. 1941*, Lendava. Hrani Pokrajinski arhiv Maribor.

<sup>28</sup> Kot zanimivost naj zapišem, da je bil Ivan podpisnik izjave o gradnji nove cerkve, kjer so gospodarji/ kmetje Odrancev tedanjo oblast prosili za gradbeno dovoljenje in odobritev že izdelanih načrtov. Izjava je bila podpisana med letoma 1947–1964. (Vir: Lojze Kozar, neuničljivo upanje, Župnijski urad Odranci, 2003, str. 94).

<sup>29</sup> Zoranu Vidicu iz Murske Sobote se zahvaljujem za podatke.