|  |  |
| --- | --- |
| **ROKODELSKA PANOGA** | **Medičarstvo, lectarstvo in svečarstvo** |
| **POVZETEK** | |
| Medičarstvo je obrt izdelovanja in prodaje medenjakov, figuralnega oblikovanega in krašenega peciva iz medenega testa, medice, medenega žganja. Obrt se imenuje tudi lectarstvo in sodi med najstarejše obrti v mestih in na trgih. Značilni izdelki so lectova srca in ročno ali v lesene modele odtiskovano okrasno pecivo iz medenega testa. Dandanes so medičarji ali lectarji redki, a se obrt še vedno ohranja in je pomemben del turistične ponudbe. Zaradi uporabe čebeljega voska je obrt pogosto povezana s svečarstvom. | |
| **OPIS PANOGE** | |
| Medičarstvo imenujemo tudi lectarstvo, ki je ime dobilo po lectu, tj. poltrajno dekorativno pecivo v obliki ploščic ali figuralnih, ornamentalnih in predmetnih podobnjakov iz medenega testa, imenovano tudi mali kruhek. Oblikovan je v lesenem ali pločevinastem modelu ali izdelan prostoročno. Izdelan je iz medenega testa, po večini zamesenega iz ržene ali pšenične moke in medu, dodane pa so različne začimbe (dodajanje začimb se glede na lokalne specifike razlikuje – poleg jelenove soli, cimeta, nageljnovih žbic tudi poper).  V poznem srednjem veku je bil lect poznan pri družbeni eliti, kasneje pa je postal izdelek mestne obrti. Lect s površinskim okrasjem iz barvnega sladkorja, škroba in želatine se je pojavil v bidermajerskem obdobju.    Medičarstvo ali lectarstvo je ena starejših obrti, k njej pa prištevamo tudi svečarstvo. V preteklosti so medičarji od čebelarjev kot glavno surovino odkupovali polne satnice. Iz njih so iztočili med, satnice pa so po tem večkrat stiskali v stiskalnicah. Med so uporabljali za medičarske izdelke (figuralne medenjake/podobnjake iz medenega testa, ki so jih odtiskovali v modele ali izdelovali ter krasili ročno), iz tretjič stisnjenega medu pa so pripravili medico ali medeno žganje. Satje so predelali v vosek, ki so ga belili, in iz njega po zamudnem postopku izdelovali sveče. Lectarstvo na Slovenskem je del srednjeevropske tradicije, saj je dejavnost znana tudi v Avstriji, Nemčiji, na Hrvaškem, Madžarskem, Slovaškem, Češkem in Poljskem. Danes so pri nas lectarske delavnice redke (npr. Perger 1757 iz Slovenj Gradca, Medičarstvo Celec iz Murske Sobote, Celec iz Ratkovcev, Kolarič iz Maribora, Puž na Ptuju, gostilna Lectar iz Radovljice), včasih pa je bila obrtna panoga izjemno razširjena predvsem v mestih.  Zaradi uporabe novih gradiv lectarstvo zdaj ni več tako tesno povezano s čebelarstvom, kot je bilo vsaj do konca 18. stoletja.  Lectarstvo je bilo na Slovenskem razširjeno na več območjih, najbolj pa v mestih, kjer so delovale lectarske delavnice (npr. Ljubljana, Slovenj Gradec, Novo mesto, Celje, Murska Sobota, Škofja Loka, Radovljica …). Lectarji so svoje izdelke največkrat prodajali na sejmih, žegnanjih, sveče pa za svečnico in ob posebnih priložnostih. Ker je šlo za manjše ter cenejše izdelke, so npr. na Dolenjskem obrt imenovali tudi *krajcarkšeft*. Vemo, da so male kruhke prodajali tudi od vrat do vrat.    Iz medenega testa so že od 13. stol. naprej pripravljali pecivo različnih oblik. Kot omenjeno, ločimo t. i. lect in mali kruhek. Slednji je znan predvsem na škofjeloškem območju. Predvsem v Selški dolini (v Železnikih in Dražgošah) so izdelovali mali kruhek prostoročno – tega imenujemo dražgoški kruhek. V Škofji Loki in okolici pa so male kruhke odtiskovali v ročno izrezljane modele iz sadnega lesa (dandanes se najpogosteje uporablja hruškov les). Največkrat so bili modeli v obliki srca, konja, jelena, petelina, dojenčka, raznih svetnikov. Pogosto pa so bili v modele poglobljeni profili v obliki kroga, srca ali romba, vanje pa rezljani drobnejši cvetlični motivi ali ornamenti, pogosto tudi z inicialkami IHS in različnih velikosti. Izdelavi malih kruhkov so se na Škofjeloškem najprej posvečale skupnosti nun, klaris in kasneje uršulink, zaradi česar je bil mali kruhek znan tudi pod imenom nunski lect. Prav klarise naj bi na škofjeloško območje prinesle znanje izdelave malih kruhkov. Najbolj verjetno je, da so peko malih kruhkov širše med prebivalstvo prenesle uršulinke skozi svoje pedagoške programe in praktične tečaje za dekleta. V 19. in začetku 20. stol. so male kruhke v večjih količinah pekle samo nekatere gospodinje, ki so recepture prilagajale svoji praksi. Največ kruhkov so napekle za sv. Miklavža, ob božiču, ob prazniku Svetih treh kraljev in za veliko noč, pa tudi za prodajo turistom.  V 19. stol. se je tehnika izdelave medenega testa delno spremenila zaradi uvajanja cenejšega sladila – sladkorja, v osnovi pa ostaja enaka še danes. Glavne sestavine medenega testa so ržena in/ali pšenična moka, med in voda. Temu se dodajajo še jelenova sol in začimbe – cimet, nageljnove žbice in poper. Slednji je sestavina predvsem malega kruhka. Dandanes nekateri izdelovalci kot začimbo dodajajo tudi ingver in piment, jelenovo sol pa lahko nadomešča jedilna soda.  Medeni kruhki se še danes oblikujejo na tri načine: s prostoročnim oblikovanjem, z odtiskovanjem testa v lesene modele in s premazi (izdelava barvnega lecta).  Znanje izdelave medičarskih in svečarskih izdelkov se najpogosteje prenaša kot družinska tradicija v posameznih delavnicah. Drug, sodobnejši način pa je prenašanje znanja prek rokodelskih delavnic in tečajev, ki jih organizirajo nosilci sami ali pa v okviru rokodelskih centrov, prireditev in dogodkov.  Medičarska in lectarska rokodelska obrt je umeščena v nacionalni Register nesnovne kulturne dediščine, zato si vsi nosilci prizadevajo, da se veščine ohranjajo in prenašajo na prihodnje nosilce. Lectarski izdelki, mali kruhki in leseni modeli se velikokrat prodajajo kot turistični spominek, vse pogosteje pa je dejavnost predvsem na ljubiteljski ravni prisotna v prazniku in vsakdanjiku domačinov. | |
| **EVALVACIJA PANOGE** | |
| **Vidik rokodelskih in obrtniških znanj, spretnosti in veščin** | Za opravljanje panoge so potrebna znanja priprave in poznavanje lastnosti surovin za pripravo medenega testa.  Pri svečarstvu pa so potrebna posebna znanja predelave satovja v vosek, znanja oblikovanja voska in izdelave svečarskih izdelkov.  Za izdelavo lecta in malega kruhka so potrebna posebna znanja oblikovanja medenega testa, med drugim tudi spretnost in natančnost.  Rezbarjenje lesenih modelov zahteva veliko natančnosti, izražen likovni talent za kompozicijo, risanje različnih figur in potrpežljivost pri rezljanju, saj gre za dolgotrajno ročno delo.  Prostoročna izdelava (dražgoških) kruhkov zahteva natančnost, ustvarjalnost, izražen likovni talent za kompozicijo in filigransko okraševanje ploskve. V sodobnem času je treba poznati tudi sanitarno-higienske predpise pri opravljanju dela.  V katalogu nacionalnih poklicih kvalifikacij je opredeljen poklic »rezbar/rezbarka« (izvajalec Šolski center Nova Gorica) in »medičar/medičarka« (izvajalec Biotehniški izobraževalni center Ljubljana). |
| **Vidik ohranjanja regionalnih razpoznavnosti in kultur, varstva in bogatenja kulturne dediščine** | Rokodelska panoga je v Register nesnovne kulturne dediščine vpisana z dvema enotama in nekaj nosilci (vpis leta 2018). Znanja so zelo ogrožena. Danes je edina mojstrica rokodelka, ki je certificirana za izdelavo lesenih modelov za izdelavo malih kruhkov, Petra Plestenjak Podlogar iz Škofje Loke. Izdelovalke dražgoških kruhkov so le tri nosilke iz Selške doline. Redke so tudi medičarske delavnice, prav tako so redki izdelovalci sveč. |
| **Vidik identitete in prepoznavnosti** | Nekateri posamezni izdelovalci so vključeni v rokodelske centre, posebno stanovsko združenje ne obstaja. Lectarstvo in medičarstvo sta del etnoloških zbirk Loškega muzeja Škofja Loka (tudi del zbirke Čebelarskega muzeja v Brodeh), Čebelarskega muzeja Radovljica (Muzeji radovljiške občine Radovljica), Slovenskega etnografskega muzeja, Dolenjskega muzeja Novo mesto in Pomurskega muzeja Murska Sobota.  Panoga ostaja pomemben del identitete kraja – na Škofjeloškem na primer sta dražgoški kruhek in model za mali loški kruhek del uradnih spominkov območja. |
| **Vidik družbenega in gospodarskega napredka** | Osnovne tehnike in postopki izdelave medičarskih izdelkov ostajajo podobni kot v preteklosti, le da se za nekatere postopke deloma uporabljajo sodobni stroji in pripomočki. Dejavnost je tesno povezana tudi s čebelarstvom, kar samo po sebi temelji na trajnosti, varovanju okolja in odgovornemu delovanju. Dejavnost ima tudi skozi ta vidik izjemen pomen v sodobnosti v družbenem, okoljskem in gospodarskem smislu. |
| **Vidik učinkov na medgeneracijsko povezovanje in vseživljenjsko učenje** | Delavnice in prikazi medičarske dejavnosti so pogosto sestavni del kulturnih dni za osnovnošolce in vrtce na vseh območjih, kjer je dejavnost prisotna. Ob večjih (festivalskih) dogodkih pritegne vse generacije. Delavnice in prikazi, ki so del Rokodelskega centra DUO Škofja Loka, vključujejo vse generacije, prav tako tudi ranljive skupine. Ravno skozi delavnice in obujanje peke malih kruhkov na Škofjeloškem se je ta dejavnost zadnja leta razširila in domačini doma vse pogosteje pečejo male kruhke.  Prenos znanja poteka znotraj družine iz generacije v generacijo. S predstavitvami svoje dejavnosti predstavniki družine Perger sodelujejo na sejmih in razstavah doma in v tujini. Za javnost imajo v domači delavnici galerijo. |
| **Vidik učinkov na turizem** | Dejavnost je močno vpeta v lokalno turistično ponudbo. Domači in tuji obiskovalci lahko obiščejo posamezne medičarske delavnice, v katerih zanje izvajajo prikaze, tako lahko v živo spoznajo to rokodelsko panogo (Perger, Celec, Lectar, rokodelska doživetja v Rokodelskem centru DUO Škofja Loka idr.). Izdelovalci so pogosto navzoči na sejmih in prireditvah, nekateri prodajajo svoje izdelke in prikazujejo svoje delo. Dražgoški kruhek in majhen lesen model za peko malih kruhkov sta uradna spominka škofjeloškega območja. |
| **Viri in literatura** | Janez Bogataj, Domače obrti na Slovenskem, DZS, Ljubljana 1989.  Janez Bogataj, Sto srečanj z dediščino na Slovenskem, Prešernova družba, Ljubljana, 1992.  Slovenski etnološki leksikon, Angelos Baš (ur.), Mladinska knjiga, Ljubljana, 2011.  [Meta Sterle, »Mali kruhek na Loškem«, Loški razgledi 28 (1), Muzejsko društvo Škofja Loka, 1981.](http://www.dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-WP2IQG5L/2c3c5bd0-0e6e-4240-8b67-cc8084b08704/PDF)  [Nacionalna poklicna kvalifikacija rezbar/rezbarka](https://npk.si/katalogi/6376402/).  [Nacionalna poklicna kvalifikacija medičar/medičarka](https://npk.si/katalogi/5173007/).  [Register nesnovne kulturne dediščine, Izdelovanje malih kruhkov in lesenih modelov, 2018](https://www.gov.si/assets/ministrstva/MK/DEDISCINA/NESNOVNA/RNSD_SI/Rzd-02_00062.pdf).  [Register nesnovne kulturne dediščine Slovenije, Medičarstvo, svečarstvo, 2018](https://www.gov.si/assets/ministrstva/MK/DEDISCINA/NESNOVNA/RNSD_SI/Rzd-02_00064.pdf). |

﻿