

Visoška domačija pripoveduje



DVOREC VISOKO

Milan Čadež, župan Občine Gorenja vas - Poljane

Znameniti Tavčarjev dvorec na Visokem v idiličnem okolju Poljanske doline je že danes poznan domala vsej Sloveniji, saj smo že v šolskih klopeh spoznavali usode Kalanov iz Visoške kronike, kakor jih je spisal nekdanji lastnik dvorca znameniti pisatelj dr. Ivan Tavčar, rojak iz bližnjih Poljan. In prav v poklon njim lahko s ponosom zatrdimo, da je dolga leta peči biser kulturne dediščine zaprtih vrat le še preteklost!

Skrbno prenovljeno pritličje dvorca s poročno dvorano, kar tremi stalnimi muzejskimi zbirkami in znamenito še delujočo Kalanovo črno kuhinjo namreč obiskovalce kar samo povabi v goste. Spotoma se lahko v prijetnem hladu starodavnih dreves, ki jih je na dvorišču dvorca nekdanj posadil Tavčarjev vrtnar, osvežijo s kavico ali hladnim napitkom ali pa se sprehodijo do povsem prenovljene Tavčarjeve družinske grobnice, od koder se odpira čudovit razgled na posestvo in bližnjo cerkvico sv. Volbenka z dvema stolpoma. Prav mogoče je, da bodo ob koncih tedna priča kateri od pravih visoških porok, ki s svojo izvirnostjo in domačnostjo pustijo mladoporočencem nepozaben pečat.

Zatrdimo lahko, da je dvorec Visoko kraj mnogih navdihov, ki nas bodo še naprej vodili pri razvoju vedno bogatejše ponudbe, zato nas le obiščite in preživite prijeten dan v objemu zelenja in miru Visoške domačije.



Spomenik Ivanu Tavčarju, avtor Jakob Savinšek, Visoko, 2016
Foto Vito.

ZGODOVINSKI IN STAVBNI RAZVOJ VIŠOŠKE DOMAČIJE

Damjana Pediček Terseglav,
Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije – Območna enota Ljubljana

V veži predstavljamo stavbno zgodovino domačije na Visokem, katere obnova poteka zadnjih nekaj let. Na razstavi lahko spoznamo, kako se je domačija spreminjala od časov Kalanovega rodu, ki je tu živel od sredine 17. stoletja, pa vse do 19. stoletja. V zadnjem letu pa Visoška domačija s pomočjo Zavoda za varstvo kulturne dediščine dobiva novo staro podobo.

Visoška domačija, ki jo pogosto imenujemo tudi Tavčarjeva domačija, Tavčarjev ali Kalanov dvorec, sodi med najpomembnejše arhitekturne spomenike v Sloveniji. Predstavlja višek v razvoju kmečkega stavbarstva ter izraža gospodarsko moč in duhovno obzorje najbogatejše kmečke plasti v drugi polovici 18. stoletja v Sloveniji. Njena današnja podoba je nastala s postopnim oblikovanjem od prve omembe v virih 13. stoletja do zadnjih sprememb v 20. stoletju.

Kakšna je bila podoba posestva v času, ko ga je leta 1651 prevzel prvi gospodar Filip Kalan, ni znano. Domnevamo, da je že obstajala nadstropna zidana kašča, ki so jo po naročilu Jurija Kalana furlanski stavbeniki okoli leta 1726 obokali, bogato okrasili in poslikali ter preuredili v jedilnico. Po vsej verjetnosti so bili sočasno prizidani tudi južni del s kletjo in kamro ter osrednja velika veža in ves zahodni del stavbe. V današnji tlorisni velikosti je hiša tako verjetno nastala med drugo polovico 18. stoletja in letom 1824. Posestvo je ponovno oživel s podjetnim Johanom Kalanom, ko so leta 1851 morda pozidali nadstropje hiše ali pa se je to zgodilo že prej in so bile takrat le preoblikovane fasade v duhu in modi sredine 19. stoletja, vgrajena sta bila nov portal in kamnito stopnišče. Hiša se je tako zaradi številnih modernizacij s svojo podobo že močno približala meščanski hiši. Johan je leta 1863 zgradil tudi današnji kozolec toplar. Poleg poslopij, ki še stojijo na Visokem, so bila tudi druga, ki jih danes ni več – drvarnica, lopa ter sušilnica za sadje in lan. Visoko je za lastne potrebe imelo tudi mlin v Hotovlji.



Visoška domačija, ilustriral Boris Kobe za Tavčarjevo Visoško kroniko, 1950.



ZBIRKA IVANA IN FRANJE TAVČAR

Biljana Ristić, Loški muzej Škofja Loka

Razstava je posvečena zakoncema Tavčar. Ivana Tavčarja (1851–1923) predstavljamo kot pisatelja, politika in župana Ljubljane ter kot človeka, ki je bil navezan na rodno Poljansko dolino. Njegovo ženo Franjo (1868–1938) pa predstavljamo kot pomembno narodno damo, (so)ustanoviteljico društev in humanitarno delavko. Na Visoški domačiji sta zakonca Tavčar gospodarila 45 let. Oba sta pokopana v družinski grobnici nedaleč od Visoške domačije.

Tavčar osebno

Ivan Tavčar se je rodil v Poljanah, kjer je obiskoval osnovno šolo. Šolanje je nadaljeval v Ljubljani, srednjo šolo pa v Ljubljani in Novem mestu. Nato se je odločil za študij prava na dunajski univerzi. Leta 1884 je odprl lastno odvetniško pisarno v Ljubljani. Pozneje se je poročil s Franjo Košenini, s katero sta imela pet otrok. Bila sta znana kot podpornika mladih literatov in umetnikov.



Pogled na zbirko Ivan in Franja Tavčar. Foto Vito.

Tavčar je bil zelo razgledan v splošnih zadevah, politiki, zgodovini in pravu. S svojim govorniškim darom se je v javnem življenju hitro uveljavil. Sodobniki ga opisujejo kot živahnega in odkritosrčnega govornika, ki je bil ponosen in oster v debatah.

Tavčar pisatelj

Ivan Tavčar sodi med najvidnejše pisatelje slovenskega realizma. S pisanjem je začel že v dijaških letih. Sprva je pisal poezijo z ljubezensko tematiko, zgodaj pa je odkril tudi prozo. V svojih delih je idealiziral slovenskega kmeta in neoskrunjeno naravo. Precej svojih pripovedi je umestil v Poljansko

dolino in hribovje ob njej (Med gorami, Vita Vitae Meae, Grajski pisar, V Zali, Cvetje v jeseni, Visoška kronika itd.).

Uveljavil se je tudi kot politik, gospodarstvenik, častni član in funkcionar društev in mest. Tavčar je bil liberalni politik. Svoja prepričanja je razvijal na javnih nastopih in govorih ter objavjal v časopisnih člankih. Leta 1911 je bil izvoljen za ljubljanskega župana, slovesno je bil imenovan januarja 1912. V času prve svetovne vojne je pokazal izjemno zavzetost za to, da je mesto kljub vojni lahko živelo normalno.



Portretna fotografija Ivana Tavčarja, fotografiral Avgust Berthold. Hrani Narodna in univerzitetna knjižnica.

Visoški gospod in visoška gospa

Tavčar se je rad vračal v Poljansko dolino, kjer je iskal počitek in navdih za pisateljevanje. Leta 1893 sta zakonca Tavčar kupila Visoško domačijo. Na Visokem so okolico uredili po vzoru nemških dvorcev. Leta 1897 pa so tu postavili prvo teniško igrišče na Slovenskem. Hiša je bila polna del slovenskih umetnikov, slikarjev in kiparjev. Na Visokem so Tavčarji sprejemali pomembne goste in kulturnike, celo jugoslovansko kraljico Marijo Karadorđević.



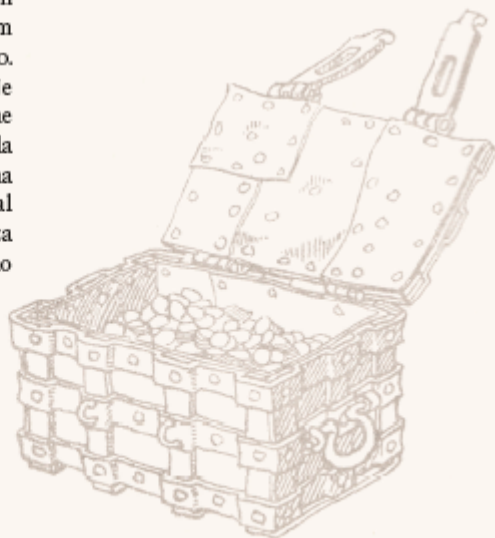
Ivan in Franja Tavčar z družino in prijatelji na Visokem, 1901. Hrani Zgodovinski Arhiv Ljubljana – Enota v Škofji Loki

KALANOVA RODBINA

Biljana Ristić, Loški muzej Škofja Loka

Razstava predstavlja Kalanov rod, ki je na Visokem gospodaril od sredine 17. pa skoraj do konca 19. stoletja. Bili so podložni zemljiškemu gospodu in vsako leto so oddajali dajatve in sodelovali pri tlaških obveznostih.

Visoški gospodarji so bolj ali manj uspešno upravljali posest. Filip Kalan (1628–1703) je veljal za dobrega in cenjenega gospodarja. Martin Kalan (1666–1716) kot gospodar ni bil preveč podjeten. Jurij Kalan (1706–1777) naj bi bil oblasten, trmast in nepopustljiv. Štefan Kalan (1737–1796) je bil napreden in izobražen gospodar. Njegov naslednik Jožef Kalan (1783–1831) pa se za posestvo ni preveč zanimal. Ko je Johan Kalan (1814–1874) postal gospodar, je obnovil poslopja. Užival je velik ugled in spoštovanje. Pod naslednikom Janezom Kalanom (1842–1882) je posestvo propadalo. Ker z ženo Ančko nista imela otrok, je posestvo prešlo v roke njegove sestre, Ane Kalan (1845–1893). Ana je posest prepustila sinu Antonu, ki pa ni želel gospodariti na Visokem. Zato je posest leta 1893 prodal dr. Ivanu Tavčarju. Ko je Ana izvedela za sinovo dejanje, se je ubila. Tako se je končalo gospodarjenje Kalanovih na Visokem.



VISOŠKA KUHINJA V 19. STOLETJU

Mojca Šiferer Bulovec, Loški muzej Škofja Loka

Zbirka Visoška kuhinja je ambientalno postavljena kuhinja iz 19. stoletja, v kateri je v letih 1887 do 1892 gospodinjila zadnja gospodarica na Visokem, Ana Kalan, por. Hafner. Zbirka podira stereotipe o tehnologiji kuhanja in o prehranjevanju ljudi na loškem podeželju, kjer naj bi si hrano pripravljali samo v črni kuhinji in se prehranjevali zgolj s »kašami, sokom, žganci, kislim zeljem ali repo«. O tem pričajo restavriran in rekonstruiran tip kuhinje z napa, ki je ohranjen na Visokem, ter na razstavi predstavljeni recepti. Povzeti so po kuharski knjigi Ta dobra stara kuha, ki jo je po spominih na Ano napisal njen vnuk Pavle Hafner, ter iz »Kuharskih bukev«, ki jih je lastnoročno napisala Ana Kalan. V njih je tako opisana priprava francoske »župe«, češnjevih kolačkov, »lincer« torte, cimetovih in sunkinih »nudlov« in drugega.



Fogled na zbirko Visoška kuhinja v 19. stoletju. Foto Vito.

Ana Kalan, por. Hafner, zadnja gospodinja na Visokem, se je kuhanja najprej učila pri svoji materi Barbari, leta 1857 pa je odšla v Ljubljano v šolo k uršulinkam. Po šoli je še eno leto nabirala znanje v škofjski kuhinji in ga dopolnjevala s pomočjo nemških in slovenskih kuharskih knjig.

Na Visokem so v 19. stoletju hrano kuhali in pekli v krušni peči in na odprtem ognjišču v glineni, litoželezni ali bakreni posodi. Nad ognjiščem in kuriščem peči je ohranjen zbiralnik dima oziroma napa, kjer se je dim skozi dimniško tuljavo dvigoval v dimno kamro, kjer so sušili meso, in naprej skozi dimnik na prosto. Ta tip kuhinje je bil v slovenskih mestih znan že v 17. stoletju.



Družina Ane Kalan, poročene Hafner, in Matevža Hafnerja. Fotografija je v zasebni lasti.



Pogled na ognjišče in kurišče pečl. Foto Vito.

Na dan so imeli štiri do pet obrokov, odvisno od letnega časa in kmečkih del. Hišni posli so skupaj z gospodinjo ob 6. uri sedli za veliko javorjevo mizo v veži ali v prostoru ob kuhinji. Po opravljeni jutranji molitvi so pojedli zajtrk. Kalanova družina je jedla v »kamri«, to je v prostoru današnje poročne dvorane.

Ob delavnikih je bila hrana na Visokem preprosta: mleko, močnate jedi, krompir in zelenjava. Občasno so jo popestrili z deloma svežo, deloma sušeno govedino in svinjino. Za cerkvene praznike pa je bil jedilnik pri Kalanovih že vnaprej določen. Na novo leto so postregli s »premsko župo« in pečenim piščancem z zabeljenimi mlinci. Posladkali so se še s kuhanimi slivami in potico. Za

svete tri kralje so jedli goveji ragu, svinjsko pečenko, pečen krompir in kompot iz suhih jabolčnih krhljev. Na cvetno nedeljo so se okrepčali z zeleno pomladansko juho, visoško svinjsko pečenko, pečenim kislim zeljem, »namašenim« krompirjem in ocvrtimi suhimi slivami. Po običaju so na veliko noč jedli pečeno šunko s hrenom in pirhi, meso izpod žerjavice, dušeno korenje, v oblicah krompir, pečen v pečl, in potico. Na binkoštno nedeljo so se najprej pogreli z »rumeno župo«, obed pa nadaljevali s kuhano govedino s česnovim hrenom, pečenimi jagnječjimi prsmi in krompirjem, začnjenim s kumino. Na koncu so postregli še bobbe. Na sejmsko nedeljo, na dan sv. Volbenka, 31. oktobra so lakoto pregnali s fižolovo juho, mladim pujskom, spečenim v pečl, s katerim so ponudili zabeljen ohrovt in zmečkan krompir. Seveda niso smeli manjkati bobbi. Na dan vseh svetnikov pa so jedli govejo juho z domačimi rezanci, kuhano govedino s toplim hrenom in krompir z ohrovtom. Na koncu so se posladkali s kuhanim kostanjem.



Modelček za surovo maslo z napisom VISOKO, 19. stoletje. Hrani Loški muzej Škofja Loka.

VISOŠKA DOMAČIJA PRIPOVEDUJE

Občina Gorenja vas - Poljane
Poljanska cesta 87, 4224 Gorenja vas
tel.: 04 518 31 00
e-mail: info@obcina-gvp.si

Loški muzej Škofja Loka
Grajska pot 13, 4220 Škofja Loka
tel.: 04 517 04 00
e-mail: info@loski-muzej.si

Zavod za varstvo kulturne dediščine – Območna enota Ljubljana
Tržaška cesta 4, 1000 Ljubljana
tel.: 01 421 07 00
e-mail: tajnistvo.lj@zvkd.si

Izdal: Loški muzej Škofja Loka, zanj: Aleksandra Saša Nabergoj

Avtorji besedil: Milan Čadež (župan Občine Gorenja vas - Poljane), Damjana Pediček Terseglav (ZVKDS – Območna enota Ljubljana), Mojca Šifrer Bulovec (Loški muzej), Biljana Ristić (Loški muzej)

Fotografije: Fototeka Loškega muzeja, Zgodovinski arhiv Ljubljana – Enota v Škofji Loki, Zavod za varstvo kulturne dediščine – Območna enota Ljubljana, Narodna in univerzitetna knjižnica Ljubljana, Foto Vito, Pavle Hafner.

Lektoriranje: Lidija Jurman
Grafično oblikovanje: Mito Gegič
Tisk: Medium d.o.o.
Naklada: 3000 izvodov

avgust 2016

