Stare tržiške jedi, novi okusi: trijet

Čeprav se nekdaj skorajda nikoli ni zgodilo, da kje ne bi pojedli vsega kruha, so gospodinje občasno vseeno pripravljale sladice iz krušnih ostankov. Eno od njih, poimenovano trijet, v pesmi Zadovoljni Teržičan omenja tržiški ljudski pesnik in kolar Vojteh Kurnik (1826–1886). Pesem je bila prvič objavljena v *Kmetijskih in rokodelskih novicah* 4. januarja 1860. Prvi dve kitici opevata značilne tržiške jedi:

Sem Teržičan,
Deleč poznan,
Delam in pojem,
Rad sim *šteman.*
Mi diši jed,
Kaša, podmet.
Žganci in krape,
Tudi trijet.

Štruklje rad jem,
Vince pijem,
K mamki beržanki
Najrajši grem.
Kjer diši kljun,
Purman, kapun,
Serna, beržole,
Nisim begun.

Ime trijet ali trijed – ob teh pa se uporablja tudi beseda trajet – nakazuje na tri osnovne sestavine te jedi, kruh, vino in sladkor, a v maloštevilnih ohranjenih receptih, ki se večinoma prenašajo iz roda v rod ali pa med lokalnim prebivalstvom, sta obvezni le dve: kruh in vino. Ljudje so tanke rezine starega kruha popekli in nato prelili ali poparili z vinom. Ob dostopnosti sestavin in dvigu življenjskega standarda so jed sčasoma skušali izboljšati, tako da so uporabili bel kruh ali žemljice ter dodali maslo in sladkor – ta je med obrtniki postal dostopnejši v drugi polovici 19. stoletja, med kmečkim prebivalstvom pa še pozneje – lahko pa tudi začimbe, na primer cimet. Tako so stare recepte prilagajali vsakokratnemu okusu in možnostim, kar počnemo še danes, s tem pa jih ohranjamo in bogatimo z novimi različicami.

Najstarejši prebivalci Tržiča se spominjajo bogatejših različic trijeta z maslom, sladkorjem in cimetom, kar nakazuje na splošno izboljševanje življenjskega standarda po koncu prve svetovne vojne. Marija Petek iz Tržiča, rojena leta 1922, je tako pripovedovala: »Trajet so delali z vinom. Narezali so kruh, dodali malo *vinčka*, malo *putra,* malo sladkorja in to dali v peč.« Draga Koren iz Tržiča, rojena leta 1923, pa se spominja, da so trajet posebej pripravljali za porodnice: »Porodnice kakšne posebne hrane niso dobile. Spomnim se le, da jemama, rojena je bila še v 19. stoletju, rekla, da so ji naredili trajet. To je bil kruh, ki so ga popekli, dodali malo *cukra*, prelili z vinom in malo odišavili s cimetom. Temu so rekli trajet in to so dali moji mami, da je prišla malo k sebi.«

Jedi, narejene po starih receptih, ki navadno temeljijo na skromnih sestavinah, se nam danes pogosto zdijo brez okusa. »*Ta pocukrana* različica je bila boljša,« tako za trijet priznava Rina Golja iz Zagorja ob Savi, rojena 1941, ki se je v Bistrico pri Tržiču preselila pred dvema desetletjema, to dobroto pa prvič okusila na študijskem krožku Ljudske univerze Tržič. »Sestavine so mi bile tuje, pa potem pričakuješ, kakšni okusi bodo. So jedi, o katerih prvič slišiš.« Včasih pa imajo jedi na različnih koncih Slovenije tudi različna imena; tako na Koroškem trijetu rečejo *babja žehta*.

Saša Poljak Istenič

Tržiška KULINARIKA

Ljudska univerza Tržič

Trijet

1/2 kg belega kruha
1/2 l belega vina
3 žlice sladkorja
mlet cimet

Nekaj dni star bel kruh narežemo na rezine, te pa še na manjše podolgovate koščke. Zložimo jih na pekač in v pečici popečemo do zlato rjave barve *(najbolje pri temperaturi 200 stopinj ali pod žarom)*. Kruh nekoliko ohladimo. Medtem zavremo vino s sladkorjem in cimetom. Ko se tekočina ohladi, z njo prelijemo kruh, da se napoji.

Nika Perko, Bistrica pri Tržiču

foto: Dušan Podrekar