

## Štajerska

Štajerska je največja slovenska pokrajina in iz nje bodo nastale najbrž tri nove pokrajine – mišljene so pokrajine kot nove upravne enote. Na tem mestu bomo Štajersko razdelili na dva dela, in sicer na tistega ob porečju reke Drave – Podravje ali Gornja Štajerska in na tistega, ob porečju reke Savinje – Savinjska ali Spodnja Štajerska. Najprej si bomo nekoliko podrobneje ogledali Spodnjo Štajersko, deloma tudi zato, ker preko že omenjenih prelazov Črnivec, Motnik, Trojane in Kanderše pridemo najprej na Savinjsko in šele za tem na Gornjo Štajersko.

Štajerska leži, med razvodnico, med Savo in Savinjo na zahodu, Savo na jugu, mejo s Hrvaško na vzhodu, Muro na severovzhodu in mejo z Avstrijo na severu. Večja mesta so Celje, Ptuj, Velenje, največje ter gospodarsko središče Štajerske pa je Maribor. Ostala pomembnejša mesta so še Laško, Ljutomer, Gornja Radgona, Brežice, Sevnica, Slovenska Bistrica, Slovenske Konjice in Slovenj Gradec. Štajerska se je izoblikovala postopoma. Njen osrednji del je bila Karantanska marka, ki je ležala ob srednji Muri. Okoli leta 1000 se je od Koroške ločilo več grofij na porečju zgornje Mure in se pridružilo Karantanski krajini. Leta 1147 se je pridružila tudi Podravska krajina; Štajerska je bila nato leta 1180 povzdignjena v vojvodino. Po propadu Avstro-Ogrske leta 1918 je bila razdeljena med Jugoslavijo, ki je dobila Spodnjo, in Avstrijo, ki sta dobila Srednjo in Zgornjo Štajersko.

V preteklosti so ločili med prehrambenimi navadami podeželja in mesta. Na podeželju so dajali prednost hrani, ki je temeljila na domačih naravnih virih. Jedilnik je bil precej enostaven in enoličen. Perutnina ali prašičji suhomesnati izdelki so bili na mizah le ob praznikih. Pogoste so bile močnate in krompirjeve jedi. Namesto sladkorja so dolgo uporabljali med. Sadje je takrat veljalo za otroško hrano.

Meščanska hrana je bila pod vplivom dunajske kuhinje. Pogoste so bile mesne jedi, kot so zrezki in golaži. Tudi juh, peciva, raznih zavitkov in kolačev je bilo veliko vrst.

Od srede 19. stoletja se je močno uveljavilo pitje kave.

Danes pa so za njih značilne naslednje jedi:

- kisla juha
- prežganka
- suhe klobase
- krvavice
- pečenice
- meso iz tunke
- žganci
- gibanice

-

-

Danes in že v preteklosti je bila na štajerskem razvita industrija. Dan danes se na štajerskem ukvarjajo z vinogradništvom, sadjarstvom, oljarstvom, pridelavo hmelja iz katerega naredijo pivo, veliko ljudi se ukvarja tudi s turizmom, gostinstvom,... a večina prebivalstva dela v kulturnih ustanovah, tovarnah, trgovinah, itd..

#### **Tradicionalna štajerska ljudska noša:**

Moški in ženske so nosili že proti koncu 19. stoletja obleko, krojeno pod vplivom preproste oblačilne mode. Tako kroji kot nekateri dodatki k obleki pa pričajo, da so bile še vedno priljubljene starejše krojne in oblačilne sestavine. Med njimi so se ohranile predvsem tiste, ki so vidneje ločevale kmečko prebivalstvo od mestnega. Tako tudi ločimo v osnovi dvoje ljudskih noš: **praznjo obleko**, tj. obleka, ki so jo ljudje oblekli le za praznike, in **delovno obleko**, v kakršno so bili oblečeni vsak delovni dan.

#### **Tradicionalna štajerska ljudska glasbila:**

Med najbolj znanimi in še danes ohranjenimi ljudskimi glasbili so haloška žvegla in trstenke. Dandanes jih najdemo kot izdelek domače in umetnostne obrti.

#### **Tradicionalni štajerski ljudski plesi**

Plesno izročilo vzhodne Štajerske, kamor spada tudi Maribor z okolico, je večinoma enako splošnemu slovenskemu izročilu. Mnogo skupnega ima tudi s sosednjim prekmurskim izročilom. Seveda pa vsebuje tudi posebnosti, ki so značilne le zanj. (npr. šotiš, pobreška, zibenšrit( zajčkov ples) in atraktivni ples s klobuki.)