

ŽIVA KULTURNA

DEDIŠČINA
se predstavi

Uvodniki

Konvencija Unesco o varstvu nesnovne dediščine	5
Treba je vedeti	6
Nastajanje registra žive kulturne dediščine v Sloveniji	8

Živa kulturna dediščina se predstavi

Borovo gostüvanje v Predanovcih	12
Cerkljanski laufarji	16
Ciljanje pirhov v Mirnu	20
Drežniški pust	24
Govori ob Čabranki in zgornji Kolpi	28
Izdelava lesenih cevi za vodovod	32
Izdelovanje adléšičke pisánice	36
Kačarsko izročilo	40
Legenda o kralju Matjažu	44
Ljubenske potice	48
Lončarstvo	52
Mohant	56
Orači iz Okiča	60
Priprava prleške gibanice	64
Ravenski pust	68
Škofjeloški pasijon	72
Slamokrovstvo	76
Večstopenjska planinska paša v Bohinju	80
Slikovni viri	86



Konvencija Unesco o varstvu nesnovne dediščine

Konvencija Unesco o varstvu nesnovne dediščine skupaj s Konvencijo o svetovni dediščini, Konvencijo o kulturni raznolikosti in dvema svetovnima mrežama – mrežo biosfernih območij ter mrežo geoparkov, predstavlja celovit okvir za globalno varovanje, ohranjanje in trajnostno rabo naravne in kulturne dediščine človeštva.

Ob tem, da z različnimi orodji, med katerimi je najvidnejše zagotovo seznam svetovne nesnovne dediščine, prepoznava in varuje tisto, kar je v nesnovni dediščini pomembno za cel svet, pa konvencija daje državi tudi podlago – tako strokovno kot politično, za aktivnosti na nacionalnem nivoju.

Za prepoznavanje in varovanje nesnovne in žive dediščine je ključno dobro sodelovanje in povezovanje vseh, ki jim je mar za živo dediščino in ki lahko s svojim delovanjem prispevajo k njenemu ohranjanju, tako javnih in državnih struktur na državni in lokalni ravni kot tudi nevladnih organizacij, društev, ljubiteljev in strokovnjakov.

Prepričana sem, da bomo v Sloveniji znali izkoristiti potencial, ki nam ga konvencija ponuja in da bomo z njenim izvajanjem prispevali k ohranjanju žive dediščine na nacionalni ravni. Vedno pa moramo imeti pred očmi dejstvo, da dediščino prepoznavamo, varujemo in ohranjamo zaradi nas samih in ne le za to, da bi jo vpisali na ta ali oni nacionalni ali svetovni seznam. To naj nam bo vodilo tudi pri vseh dejavnostih, ki jih že in jih bomo v bodoče razvijali ob uresničevanju Konvencije o nesnovni dediščini.

Marjutka Hafner

Direktorica Slovenske nacionalne komisije za Unesco

Treba je vedeti

Konvencija o varovanju nesnovne kulturne dediščine je bila sprejeta na 32. konferenci Unesca v Parizu, 17. oktobra 2003, veljati je začela leta 2005, v Sloveniji smo jo vključili v zakonodajo z Zakonom o varstvu kulturne dediščine leta 2008 in istega leta tudi ratificirali.

Konvencija Unesco o varovanju nesnovne kulturne dediščine pravi:

"Živa dediščina so nesnovne dobrine, kot so prakse, predstavitve, izrazi, znanja, veščine, in z njimi povezane premičnine in kulturni prostori (kjer se ta dediščina predstavlja ali izraža), ki jih skupnosti, skupine in včasih tudi posamezniki prenašajo iz roda v rod in jih nenehno poustvarjajo kot odziv na svoje okolje, naravo in zgodovino. S tem razvijajo občutek identitete in kontinuitete, kar podpira spoštovanje za kulturno raznovrstnost in človeško ustvarjalnost."

Slovenski zakon o varstvu kulturne dediščine namesto izraza nesnovna dediščina uporablja izraz živa kulturna dediščina, ki jo dodatno opredeljuje kot **"dobrine, podedovane iz preteklosti, ki jih Slovenke in Slovenci, pripadnice in pripadniki italijanske in madžarske narodne skupnosti in romske skupnosti, ter druge državljanke in državljani Republike Slovenije opredeljujejo kot odsev in izraz svojih vrednot, identitet, verskih in drugih prepričanj, znanj in tradicij. Dediščina vključuje vidike okolja, ki izhajajo iz medsebojnega vplivanja med ljudmi in prostorom skozi čas"**.

V skladu z značajem slovenske nesnovne dediščine in strokovnega izrazoslovja razdelimo področje žive dediščine v naslednje zvrsti:

- a) Ustno izročilo in ljudsko slovstvo**
- b) Uprizoritve in predstavitve**
- c) Šege in navade**
- d) Gospodarsko in obrtniško znanje**
- e) Znanje o okolju**

6

Prvi ukrep držav pristopnic je ustanovitev Seznama ali Registra žive dediščine. Za njegov nastanek in razvoj poleg Direktorata za kulturo dediščino pri Ministrstvu za kulturo v Sloveniji skrbi Koordinator varstva žive kulturne dediščine v skladu z Zakonom o varstvu kulturne dediščine. Sedež koordinatorskega centra Slovenske akademije znanosti in umetnosti.

Merila za vpis kulturne dediščine v nacionalni Register izhajajo iz meril, ki jih predpisuje tudi Konvencija Unesco. Najvažnejše izhodišča meril so:

- Prvina žive dediščine spada v eno od zvrsti nesnovne dediščine, ki jih vsebujeta Konvencija Unesco in Zakon o varstvu kulturne dediščine.
- Dediščina je pomemben vir za razumevanje zgodovinskih procesov in na edinstven način izpričuje življenjski slog domačega okolja.
- Dediščina je dalj časa zakoreninjena v skupnosti in se trajno ali občasno izvaja več desetletij.
- Kulturna prvina predstavlja izrazit dosežek ustvarjalnosti in dragoceno prispeva h kulturni raznolikosti, kar prepoznavajo tako prebivalci kot strokovnjaki.
- Vpis v Register bo omogočil učinkovitejše varstvo in nadaljnji obstoj ter razvoj kulturne prvine.
- Nosilci dediščine skrbijo, da znanje in veščine, potrebne za njeno delovanje in ohranjanje, posredujejo svojim naslednikom.
- Dediščina je z vsemi svojimi manifestacijami javno dostopna in predstavljena.
- Posebej za rokodelske izdelke velja:
Dediščino odlikuje visoka estetska vrednost in uporabnost izdelka. V postopkih izdelave izdelka so uporabljena tradicionalna gradiva. Izdelovalec spoštuje tradicionalne oblike izdelka, tradicionalno okrasje in barve.

Naslov na katerega se lahko obrne vsak, ki želi podati pobudo za obravnavo kulturne prvine za vpis v register:

KOORDINATOR VARSTVA ŽIVE DEDIŠČINE

Inštitut za slovensko narodopisje

Znanstvenoraziskovalni center

Slovenske akademije znanosti in umetnosti

Novi trg 2, p.p. 306, 1001 Ljubljana, Slovenija

T. 01 470 63 43, F. 01 425 77 52, M. 041 761 743

E. koordinator@ziva-dediscina.si

<http://www.zkds.si>



Nastajanje registra žive kulturne dediščine v Sloveniji

1.

Nesnovni vidiki kulturne dediščine so pomembno poglavje etnoloških raziskav od začetka etnološke vede v Sloveniji. Pojavnega sveta kulture vsakdanjega življenja se ne da razumeti brez upoštevanje njegovih nematerialnih ali neoprijemljivih sestavin. Tisto kar Konvencija Unesco o varstvu nesnovne dediščine pojmuje kot nesnovno dediščino je podobno t.i. duhovni kulturi v etnološki sistematiki, vendar je hkrati več kot to. Vsebuje namreč tudi znanja in veščine iz materialnega sveta ter prostor, ki ga nematerialne sestavine kulture rabijo za svoj obstoj. Osredotočenje na kulturne prvine nesnovnega značaja ne sme povzročiti, da bi izgubili izpred oči celoto kulturne podobe, to je, povezanost vseh njenih komponent. Po drugi strani pa Konvencija usmerja pozornost na žive prvine nesnovne dediščine, zato naš Zakon o varstvu kulturne dediščine (2008) uporablja izraz ŽIVA kulturna dediščina.

V pripravah na začetek dela na registru žive kulturne dediščine smo najprej naredili začasni seznam možnih prvin žive kulturne dediščine v Sloveniji, ki bi prišle v poštev za register. Sistematizirali smo jih po zvrsteh žive dediščine, ki jih predlaga Konvencija Unesco in sicer: Ustno izročilo in ljudsko slovstvo, Uprizoritve in predstavitve, Šege in navade, Gospodarsko in obrtniško znanje in Znanje o okolju. Podatki za ta seznam so bili pobrani iz strokovne literature in iz osebnih izkušenj raziskovalcev.

Pri izdelavi tega seznama, ki zdaj šteje 315 pojavov, so sodelovali številni strokovnjaki s področja kulturne dediščine, etnologije, folkloristike in jezikoslovja. Pri tej številki je treba pojasniti, da so številne prvine podane kot pojavi, ki se lahko členijo v nove podrejene enote, npr. prвина narečja se lahko členi v 35 narečij in 13 govorov. Igram, ki se členijo v otroške, odrasle in športne, lahko dodajamo vedno nove posamezne enote. Podobno širitev lahko predvidimo tudi pri gospodarskih znanjih in pri znanju o okolju.

Vsi, ki delujejo na področju kulturne dediščine, tako laiki kot strokovnjaki, posamezniki in skupine, društva in ustanove, so vabljeni, da k seznamu dodajo svoje predloge. Številne prvine bodo postale aktualne šele, ko bodo dobile konkretne lokacije in naslove, ki pri številnih še manjkajo.

Pomemben del omenjenega seznama je spisek literature, urejen po zvrsteh, ki šteje preko 439 bibliografskih enot. Upoštevane so publikacije, ki se posvečajo živi kulturni dediščini v celoti ali pa vsaj enemu od nesnovnih vidikov kulturne dediščini. Ta literatura kaže na intenzivnost dosedanjega obravnavanja žive kulturne dediščine pri nas.

2.

Začetek postopka za vpis v register se začne s pobudo posameznika, skupine, strokovnjaka ali ustanove, ki jo prejme koordinator varstva žive kulturne dediščine. Koordinatorstvo je javna služba, ustanovljena s pooblastilom Ministrstva za kulturo.

Koordinator varstva žive dediščine opravlja naslednje naloge: 1. identificira, dokumentira, preučuje, vrednoti in interpretira živo dediščino, 2. usklajuje in samostojno predlaga vpis žive dediščine v register, 3. svetuje nosilcem žive dediščine glede njenega celostnega ohranjanja, 4. pripravlja predloge za razglasitev živih mojstrov, 5. usklajuje delo muzejev in zavoda v zvezi z ohranjanjem žive dediščine in kulturnih prostorov, povezanih z njo, 6. opravlja druge naloge v zvezi z živo dediščino po naročilu ministrstva.

Koordinator je zadolžen, da sam, ali s pomočjo področnih strokovnjakov, spremeni pobudo v prijavo na ustreznem formularju in jo s pomočjo pisca prijave opremi s potrebno dokumentacijo (literatura, foto, video). Ko je prijava dopolnjena in preverjena ter je vzpostavljen tudi stik z nosilcem dediščine, jo obravnava Delovna skupina koordinatorja, ki jo sprejme za vpis v register.

Doslej je v register vpisana ena prvina in sicer Škofjeloški pasijon, 17 prvin je obravnavala in potrdila Delovna skupina koordinatorja, za 20 enot pa se pripravljajo in dopolnjujejo prijave.

Vpis kulturne prvine v državni register je prvi korak v evidentiranju in promoviranju žive kulturne dediščine. Zakon predvideva v drugem koraku razglasitev izbranih kulturnih prvin za Mojstrovine žive dediščine. Lokalne skupnosti lahko izmed prvin v registru izvedejo tudi razglasitev na svojem območju. Od teh razglasitev se pričakuje večja pozornost do žive kulturne dediščine in več aktivnosti za njeno obujanje, ohranjanje in varovanje. Za to so na razpolago različne možnosti, zlasti preučevanje, dokumentiranje, izobraževanje, prenašanje znanja na naslednike in dostop do primernih razpisov. Veliko vlogo pri ohranjanju žive kulturne dediščine imajo njeni nosilci, organizatorji, izvajalci, poznavalci, veščaki, mojstri, udeleženci, praktikanti, skratka vsi, ki so udeleženi pri vidnih manifestacijah žive kulturne dediščine. Brez njihovega soglasja in sodelovanja ni mogoče vpisovati kulturnih prvin v register, niti izdelovati načrtov za ohranjanje in varstvo teh prvin.

Vpisu v register in razglasitvam na državni ravni bo sledila nominacija izbranih enot za Reprezentativni seznam nesnovne dediščine človeštva, ki ga vodi Unesco in v katerem je doslej vpisanih 166 kulturnih prvin z vsega sveta.

3.

Za boljšo povezavo med koordinatorjem in pobudniki vpisov v register smo na Inštitutu za slovensko narodopisje ZRC SAZU odprli spletno stran: <http://www.zkds.si>, na kateri se nahajajo vsa potrebna pojasnila in dokumenti za podajanje pobud in prijav. Med drugim se na tej spletni strani nahaja tudi zgoraj omenjeni Seznam žive kulturne dediščine v Sloveniji, spisek zvrsti, prijavnih formularji in merila. Na omenjeni spletni strani je tudi Katalog v katerem so objavljeni primeri žive kulturne dediščine, ki jih je obravnaval koordinator, še preden so šli v ocenitev na Delovno skupino. Pri vsaki enoti Kataloga so objavljene tudi priloge: spisek izbrane literature, fotografije in video.

4.

Pričujoča publikacija vsebuje prvine žive dediščine, katerih prijave je obravnavala Delovna skupina Koordinatorja in jih prepoznala kot primerne za vpis v Register. Od 18 prvin jih 8 spada med šege in navade, 6 med gospodarska znanja, 3 med ustna izročila in 1 v zvrst uprizoritev. To številčno razmerje je značilno tudi za živo dediščino v kulturnih okoljih drugih držav. Veliko število prvin s področja šeg in navad je posledica velikega zanimanja etnologije za to poglavje v preteklosti. Prvine so razporejene po vsej Sloveniji: 8 iz zahodne Slovenije, 6 iz vzhodne, dve iz južne in dve iz osrednje Slovenije.

Vsi, ki delamo na področju registra žive kulturne dediščine se zavedamo, da smo šele na začetku. Kulturna dediščina je zelo raznolika, ne samo po zvrsteh, temveč tudi po drugih značilnostih. Spoznavamo različne tipe dediščine, npr. izvirno, rekonstruirano, preoblikovano. Za obstoj žive kulturne dediščine je odločilno kako jo sprejemajo ljudje v krajih, kjer živi. Enako žalostno je gledati tako propad nekaterih prvin žive kulturne dediščine zaradi nerazumevanja okolja kot tudi degradacijo kulturnih prvin zaradi pretirane želje njenih upraviteljev po modernizaciji za vsako ceno.

10

Zanimanje za živo kulturno dediščino, ki ga je po vsem svetu povzročila Konvencija Unesco, ni samo sebi namen. Seznam/register, ki ga mora narediti vsaka država pristopnica h Konvenciji, je zgolj orodje za interpretiranje in ohranjanje nesnovne dediščine. Tako v planetarnem kot v nacionalnem merilu je zavedanje o pomenu nesnovne dediščine človeštva močna protiutež globalizaciji in podlaga za ohranjanje kulturne raznolikosti ter kakovosti bivanja. Zato bi morali v naši družbi uveljaviti bolj prepoznaven odnos do žive kulturne dediščine, ki v registru ne bo več le abstrakten pojem, temveč konkretna veščina, dejavnost in znanje z živim človekom ali skupnostjo v ozadju.

dr. Naško Križnar

Koordinator varstva žive kulturne dediščine

Inštitut za slovensko narodopisje Znanstvenoraziskovalnega centra SAZU





Borovo gostüvanje v Predanovcih



Zvrst: Šega in navada

Podzvrst: Letne šege

Ključne besede: pustovanje, poroka z borom

Lokacija: Predanovci, občina Puconci

Nosilec izročila, znanja ali dejavnosti: Prostovoljno gasilsko društvo Predanovci, Predanovci 43, 9201 Puconci

Prostor dediščine: Središče vasi in bližnji gozd.

Povezave z ustanovami: Pokrajinski muzej Murska Sobota (www.pok-muzej-ms.si)

Avtorica prijave: dr. Mojca Ravnik (Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU, Ljubljana)

Opis dediščine

Borovo gostüvanje je svatba z borom, pustna šega, značilna za Prekmurje, za slovensko Porabje in širše območje proti severovzhodu na Madžarskem, na severu pa za Gradiščansko in avstrijsko Štajersko; južna meja je reka Mura. V Prekmurju je bila šega značilna predvsem za evangeličanske vasi. To je običaj, pri katerem sodeluje največ ljudi, hkrati je to naša najmnogičnejša in še živa oblika ljudske igre in tudi posebna različica starega obredja vlečenja ploha, ki je poznano po vsej Evropi.

Po starem so borovo gostüvanje prirejali le takrat, kadar se v vasi ni nihče poročil. V današnjem času, ko je porok vse manj, pa to ni več odločilno. Priredijo ga zato, da zberejo sredstva za vaške potrebe, predvsem za gasilce, ali da pritegnejo turiste. Starejši ljudje pravijo, da je bilo vedno najpomembneje narediti nekaj za napredek vasi.

Ustalilo se je mnenje, da je bilo borovo gostüvanje prvič izvajano v Puconcih leta 1921 in da ga je tja prinesel pop Franc Bükvič iz Murske Sobote; ta naj bi se s to

šego seznanil na avstrijskem Štajerskem. Vendar obstaja tudi izročilo o tem, da so imeli sicer redka borova gostüvanja v Prekmurju že pred 1. svetovno vojno in celo v 19. stoletju, kar navaja k domnevi, da je bil ta šega med Prekmurci že pred letom 1921 in da v Puconce ni prišla z avstrijskega Štajerskega, pač pa da so jo po dolgem času obnovili.

Borovo gostüvanje je največkrat na pustno nedeljo. Prireditelji vabijo tudi prebivalce bližnjih vasi, ki prispevajo darove – v preteklosti moko, mast, jajca, danes denar. Iz želje po druženju in nadaljevanju izročila se šega ohranja kot pomemben vaški praznik in kot turistično mikavna prireditev. Šega je fenomenološko dokaj dobro raziskana, odprta pa so še vprašanja o njenem izviru, zgodovini, pomenu in družbeni funkciji.

Priprave na borovo gostüvanje se v Predanovcih začnejo na začetku novembra, z dogovarjanjem o likih in vlogah in s pripravi vseh potrebnih sestavin (obleke, pokrivala, okraski, papirnate rože, razni pripomočki). Na borovo gostüvanje so vabljeni vaščani sosednjih vasi, ki sodijo v isto občino ali gasilski sektor in od koder so tudi njih že vabili na gostüvanja. Za vabljenje je potrebno pridobiti dovoljenje upravne enote v Murski Soboti. Predanovčani so leta 2002 dobili dovoljenje za pobiranje prispevkov v vaseh Markišavci, Polana, Brezovci, Gorica, Šalamenci, Zenkovci, Beznovci, Strukovci, Puževci, Lemerje, Vaneča, Puconci.

Borovo gostüvanje traja en dan od jutra do večera. Začne se zjutraj pred Gasilskim domom, dogaja se na poti iz vasi v gozd Krčojna, v gozdu Krčojna, ob vrnitvi v vas in v vasi.

Med glavnimi dogodki so: skupinska slika, glasba, igra, ples, pot iz vasi v gozd, zapor pred gozdom in pogajanje za vstop v gozd, dogajanje v gozdu, oklici, podiranje bora, poroka, odhod iz gozda, vrnitev v vas, razveljavitev poroke in zabava. Nastopajoči liki na gostüvanjih niso vedno enaki, ker včasih ne najdejo dovolj ljudi ali pa pridejo zraven tudi taki, ki ne sodijo v tradicionalno zasedbo. Vendar pa se jedro likov in spremstva ohranjata, sestavljajo ga člani svatbe s spremstvom. Značilne jedi so pogače (potica po prekmursko) in krofi, *króflini* in torta, pijače pa žganje, vino in brezalkoholne pijače.

Leta 2002 so v Predanovcih igrali Pihalni orkester iz Bakovec, godec harmonikar Alojz Pustotnik iz Strukovec, na večerni zabavi »Duo freiton« harmonikarja Marjana Borovnjaka iz Predanovec in kitarista Franca Rogana z Veščice.





Mladi ljudje se seznanijo s šego tako, da so vanjo vključeni, da pomagajo ali prevzemajo vloge. Želja, da bi mladina spoznala staro vaško šego, je pomemben motiv starejšim vaščanov, da se odločijo za gostüvanje. Ker navadno med gostüvanji mine več let, ljudje pozabijo podrobnosti, zato so starejši vaščani vedno neogibni vir podatkov in nasvetov. Vendar pa se z vse višjo izobraženostjo domačini vse pogosteje poglobijo tudi v literaturo, iz nje črpajo podatke o tem, kako so šego tradicionalno izvajali, in pojasnila o pomenu določenih likov ali pojavov. Pomembno je tudi sodelovanje etnologov, npr. Jelke Pšajd v Šalamencih leta 2004.

Šega na splošno zahteva sodelovanje velikega števila ljudi, tudi stroški so vse večji, zato postajata organizacijska in finančna podpora vse nujnejši. V novjšem času so se zanj uspešno potegovali s prijavi na projektne razpise (npr. sklada Phare leta 2003 v Monoštru, v Šalamencih leta 2004). Prireditelji so gasilska, turistična in kulturna društva.

Za ohranitev šege je pomembno, da vsebuje tradicionalne like in sestavine svatbe in spremstva, kakršni so opisani v navedeni literaturi, oziroma da se spoštuje vaško izročilo. Seveda je mogoče, da kak lik tudi manjka, a pomembno je, da se šega ne spremeni v pustno norčijo poljubnih maškar, ker borovo gostüvanje to nikoli ni bilo.

Šega je izredno pomembna kot enkratno družabno dogajanje. Pri organizaciji in izvedbi sodeluje vsa vas. Prebivalci imajo možnost, da ne glede na starost, spol ali družbeni položaj, sodelujejo z delom, znanjem, iznajdljivostjo, umetniško nadarjenostjo ali pa se le dobro zabavajo. Šega na splošno zelo popestruje turistično promocijo Prekmurja.

V zadnjih letih številni kraji v Prekmurju in v Porabju skrbijo za oživitev gostüvanja. To se dogaja zaradi splošnega težnje po oživljanju pozabljenih tradicij, ki naj pripomorejo k boljšemu poznavanju kraja. Gostüvanje se izvaja v narečju, zato krepi tudi ohranjanje narečja in krajevnega govora. Pomembno je, da se utrdi zavest o posebnosti in izvirnosti šege in da se ohranijo njene bistvene sestavine. Borovo gostüvanje v Predanovcih je bilo eno zadnjih, ki so ga priredili domačini sami, brez podpore kakega projekta ali ustanove.

Priloge

Bibliografija

Bükvíč, Franc (1940): Borovo gostüvanje. *Mladi Prekmurec* 4, 5-6: 86–91; 7–8: 114–117; 9–10: 145–147.

Ciglenečki, Slavko (1999): Late traces of the cults of Cybele and Attis: the origins of the Kurenti and of the pinewood marriage (»borovo gostüvanje«). *Studia mythologica Slavica* 2: 21–31.

Kuhar, Boris (1964): Borovo gostüvanje. Ob spremembah, ki jih prinaša čas. *Slovenski etnograf* 16–17 (1963–64): 133–148.

Pšajd, Jelka (2004): *Poroka z borom. Borovo gostüvanje*. Šalamenci: Turistično društvo Šalamenci.

Ravnik, Mojca (2009): *Borovo gostüvanje v Predanovcih*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 90 str. (<http://isn.zrc-sazu.si/eknjiga/Ravnik.pdf>).

Spletne strani

http://sl.wikipedia.org/wiki/Borovo_gost%C3%BCvanje

http://www.puconci.si/dokumenti/51/2/2005/PREDANOVCI_189.doc

Filmografija

Borovo gostüvanje v Predanovcih (2002). Predanovci. Avdiovizualni laboratorij Inštituta za slovensko narodopisje ZRC SAZU. Strokovno vodstvo Mojca Ravnik, kamera Miha Peče, Betacam SP, 60 min.

Borovo gostüvanje (2002). Predanovci. Video Studio Signal. Realizacija Dšuban, Darko. 130 min.

Pogovor o borovem gostüvanju in pesmi vil (2005). Predanovci 21.11. 2005. Avdiovizualni laboratorij Inštituta za slovensko narodopisje ZRC SAZU. Terensko vodstvo Mojca Ravnik, kamera Sašo Kuharič, VHS, 183 min.





Cerkljanski laufarji

Sinonim: Laufarija

Zvrst: Šega in navada

Podzvrst: Letne šege

Ključne besede: pustovanje, karneval, maske

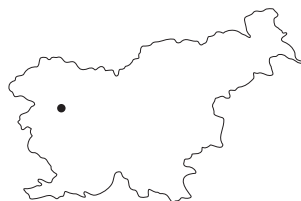
Lokacija: Cerkno, občina Cerkno

Nosilec izročila, znanja ali dejavnosti: Društvo Laufarija Cerkno, Bevkova ul. 14, 5282 Cerkno

Prostor dediščine: Mestne ulice in trgi v Cerknem

Povezave z ustanovami: Mestni muzej Idrija - oddelek Cerkljanski muzej (www.muzej-idrija-cerkno.si)

Avtorica prijave: Ivana Leskovec (Mestni muzej Idrija)



Opis dediščine

V dediščini laufarjev se prepletata snovna in nesnovna dediščina: naličja, obleke, pripomočki, umetnost rezbarstva, šege, navade, jezikovno-narečne posebnosti.

Posebnost cerkljanskih šemskih likov so lesena naličja, imenovana *larfe*. Izrezljana so iz lipovega lesa in jih v tako človeku podobni obliki ne poznajo nikjer drugod na Slovenskem. Poznani so tudi po tem, da so oblačila likov izdelana iz svežega mahu ali bršljanovih listkov ali smrekovih vejic. Laufarji so zaključena skupina, ki sebe imenuje »laufarska družina«. Med njimi je nekaj arhaičnih mask najstarejšega izvira (Pust, Ta star, Ta stara, Ta terjast), druge predstavljajo različne družbene in poklicne skupine domačega okolja (Gospod in Gospa, Ta loparjev, Ta kožuhoval, Ta slamnat), nekateri liki pa poosebljajo človeške značilnosti, slabosti in bolezni tega prostora (Ta krastov, Ta pjan in Ta pjana).

O začetkih, razvoju in spremembah v cerkljanski laufariji zaradi pomanjkanja pisnih virov ne vemo veliko. Ni poznano, od kdaj so laufarji v Cerknem, niti od kod so prišli. Da bi bili izvirno cerkljanski ne moremo trditi, saj podobne maske poznajo še

marsikje v alpskem kulturnem območju. Obred se je desetletja ali stoletja odvijal po nenapisanih pravilih, zadnjič leta 1914, ob začetku prve svetovne vojne. Po letu 1918, ko je Primorsko zasedla in pozneje priključila Italija, pa je bil prepovedan. Dokončno je laufarje prizadela druga svetovna vojna: v ruševinah večkrat bombardiranega Cerknega so izginila vsa njihova naličja, obleke in druga oprema.

Do obnovitve laufarije je prišlo leta 1956. Pobudnik zanjo je bil cerkljanski rojak Peter Brelih. Že leta 1948 je začel prihajati v Cerkno, da bi ljudi navdušil za obnovo šege. S pomočjo starejših Cerkljanov in ob strokovnem sodelovanju dr. Nika Kureta iz Inštituta za slovensko narodopisje SAZU so obnovili vse like laufarske družine in sam obred.

Laufarska družina je ob obnovitvi leta 1956 štela 14 likov: Ta star, Ta stara, Ta terjast (dva lika), Lamant, Ta bršljanov, Ta ličnat, Ta loparjev, Ta kožuho, Ta krastov, Ta žakljev, Gospod in Gospa ter Pust. Z leti se je število povečalo na 25 (še Ta pjana, Ta pjana, Ta smrekov, Ta koševa, Ta žleht, Ta perjev, Ta divji, Marjetica, Ta terjast in Oštir), ki pa izpovedno ostajajo v prvotnem vsebinskem okviru. Nosilci sprememb so člani fantovske skupnosti oz. danes člani društva. Pomembno vlogo je imel izdelovalec lesenih naličij, domačin rezbar Franc Kobal (1920–2005).

Pustno dogajanje sestavljajo nedeljski obhodi, koledovanje, odkop *bôta* in obsodba pusta.

Štiri nedelje pred pustom se laufarji postopoma začnejo kazati v javnosti in s tem napovedujejo predpustni čas.

Koledovanje je eno glavnih opravil v predpustu. Laufarji v skupini obiskujejo domačije in nabirajo dobrote, nekdam pa so zbirali sukanec, da so si lahko popravili in na novo našili obleke. Še vedno pa Ta star z vsako gospodinjo, ki jih sprejme, zapleše ples za dobro letino oz. *dè bè blà rípa bèl debjéla*.

Osrednji lik cerkljanske laufarije je Pust, ki simbolizira zimo in je kriv za vse, kar se je v preteklem letu v Cerknem in okolici slabega, napačnega in nespametnega zgodilo. Za vse slabosti in napake je obsojen, tudi zato, da lahko pride pomlad. Sojenje in usmrnitev pusta je osrednji dogodek današnje laufarije. Sodnik Cesar-sko-kraljeve sodnije pustu pred zbranim občinstvom prebere obtožnico, *kalamon*, ki je sestavljena v starem cerkljanskem narečju. Pust večkrat pobegne, vendar ga Ta terjasti najdejo in privedejo nazaj.





Na pustni torek dopoldne laufarji iščejo in odkopljejo »bôt« (drvarski bat). Le-ta je vse leto zakopan na zemljišču, ki je bilo včasih po izročilu last laufarske skupnosti. Bot je orodje, s katerim bodo usmrtili pusta.

Dokončno sodbo mu izrečejo na pustni torek in se glasi *smrt z bôtam*. Usmrnitev izvrši Ta star. V znak žalosti laufarji zaplešejo poseben ples, *ta kapcinarsko*, pri kateri se polka izmenjuje z žalostinko in se laufarji v obupu valjajo po tleh. Pusta odpeljejo s prizorišča neznano kam. Obreda je s tem konec.

Laufarijo ohranjajo z vsakoletno živo uprizoritvijo v pustnem času, ko se znanje o njej prenaša iz generacije v generacijo z ustnim izročilom. Za to dejavnost je bilo v Cerknem ustanovljeno Društvo Laufarija. Pomembna je izobraževalna in vzgojna vloga Cerkljanskega muzeja, kjer je od leta 2006 na ogled stalna zbirka z naslovom »Pust je kriv! – pripoved o cerkljanskih laufarjih«. V muzeju je shranjena tudi njihova oprema, izdelana leta 1956 in pozneje. Žal pa je v lokalnem okolju zamrla večšina izdelovanja lesenih naličij. V muzeju je ohranjeno le orodje zadnjega rezbarja Franca Kobala.

Laufarija je eno najprepoznavnejših slovenskih pustovanj in ikona kulturne dediščine Cerknega in Cerkljanskega. Šemsko skupino laufarjev odlikujejo lesene obrazne maske, kakršnih ne srečamo nikjer drugje v Sloveniji. Čeprav je bila laufarija oživiljena leta 1956 ter nekateri liki zanjo na novo ustvarjeni in izdelani še po letu 1956, se v njej prepleta zavestno ohranjanje kulturne dediščine s starim ustnim izročilom. Zahvaljujoč povezavi med Društvom Laufarija ter Mestnim muzejem Idrija, v samem začetku pa z Inštitutom za narodopisje SAZU, v šegi danes prepoznamo težnjo po trajnosti in spreminjanju ter tradiciji in inovativnosti. Vsakoletno pustno prireditev obišče veliko število ljudi iz vse Slovenije in iz tujine, predvsem pa vsi domačini, saj se z laufarijo identificirajo ljudje kot posamezniki in kot skupnost – kraj kot celota. Leta 1991 je Občina Idrija maske cerkljanskih laufarjev razglasila za spomenik premične kulturne dediščine.

Priloge

Bibliografija

Jelinčič, Rado (1986): Laufariji ob rob. *Primorske novice* (4. 2.).

Kuret, Niko (1945): Pustne šeme na Cerkljanskem. *Etnolog* 17: 101.

Kuret, Niko (1984): *Maske slovenskih pokrajin*. Ljubljana

Leskovec, Ivana (1986): Oris zgodovine razvoja cerkljanske laufarije. *Primorska srečanja* 63: 244–246.

Leskovec, Ivana (1997): Lavfarji na filmu in lavfarji danes. V: Križnar, N. (ur.), *Etnološki film med tradicijo in vizijo* Ljubljana: 121–126.

Leskovec, Ivana (1991): O cerkljanskih laufarjih. *Idrijski razgledi* 36, 1: 32–34.

Leskovec, Ivana (2003): Cerkljanska laufarija. V: Fikfak, J. [idr.] (ur.), *O pustu, maskah in maskiranju*. Ljubljana: Založba ZRC in Forma7: 315–326.

Spletna objava

<http://www.laufarija-cerkno.si>

Filmografija

Izdelovanje larfe ta bršljanastega (1986). Produkcija AVL ZRC, strokovno vodstvo Ivana Leskovec, kamera Naško Križnar, VHS, 45 min.

Lavfarji v Cerknem (1956). Produkcija ISN SAZU, besedilo Niko Kuret, kamera Boris Brelih, režija Peter Brelih. 16 mm, 240 m.

Ti si kriv (1961). Produkcija Viba film, scenarij in režija Zvone Sintič, kamera Viki Pogačar. 35 mm, zvočni, barvni, 285 m.





Ciljanje pirhov v Mirnu



Sinonim: Zbijanje pirhov

Zvrst: Šega in navada

Podzvrst: Letna šega

Ključne besede: velikonočni pirhi, igre

Lokacija: Miren, občina Miren - Kostanjevica

Nosilec izročila, znanja ali dejavnosti: Odbor za tradicionalno ciljanje pirhov. Krajevna skupnost Miren, Miren 137, 5291 Miren

Prostor dediščine: Mirensko nogometno igrišče, *na kampotu*

Povezave z ustanovami: Goriški muzej (<http://www.goriskimuzej.si/uvod.html>)

Avtorica prijave: mag. Vesna Mia Ipavec (Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU, Ljubljana)

Opis dediščine

Na Slovenskem so bile v velikonočnem času od nekdaj zelo priljubljene različne igre s pirhi. Pirhe so ciljali predvsem na velikonočni ponedeljek, kar pa za Miren ni veljalo, ker je bil v kraju čevljarjev in mizarjev tega dne delovni dan. V Mirnu se je tradicionalno ciljanje pirhov na velikonočno nedeljo ohranilo v današnji čas. Domačini mu pravijo tudi zbijanje, pikanje, *pekanje*, streljanje in *šicanje*. Zadelek je veljaven šele potem, ko jajce dvignejo s tal in kovanec ostane v njem. Le najboljši strelci so zadeli v treh poskusih. Nekateri so si s spretnostjo v ciljanju pirhov pridobili poseben ugled.

Kovanci za ciljanje morajo biti primerne teže in velikosti. V času italijanske zasedbe so ciljali z italijanskim denarjem, s petimi ali desetimi stotini lire. Takoj po drugi svetovni vojni so še vedno uporabljali stare italijanske kovance, saj so bili aluminijasti jugoslovanski prelahki. Ko so prišle v obtok pare, so pirhe ciljali s kovanci za 20 ali 50 par, vse dokler ni Banka Slovenije izdala kovanca za 5 tolarjev, ki jih uporabljajo še danes. Evri za ciljanje niso primerni.

Ob koncu 50. in na začetku 60. let 20. stoletja je ciljanje pirhov v Mirnu doživelo velik razmah. Ker se je življenjska raven dvignila, so otroci pripravili za ciljanje tudi po 20 do 30 pirhov. Po Vatikanskem koncilu (1962–1965) so v rimsko-katoliških cerkvah spremenili čas maševanja. Po njem se nedeljska maša v župnijski cerkvi konča ob 11. uri. Do kosila ni veliko časa, kar močno ogroža obstoj šege, saj je bil čas po nedeljski maši tudi čas tekmovanja v ciljanju pirhov. Po osamosvojitvi Slovenije je velikonočni ponedeljek praznik, zato ciljajo pirhe tudi tega dne.

Po prvi svetovni vojni sta bili v zaselku Pri štantu pri Faganelijevih gostilna in furmanska postaja, ki je za okoliške prebivalce postala središče družabnega življenja. Na njenem dvorišču so se v velikonočnem času zbirali sosede, prijatelji, sorodniki in drugi ter ciljali pirhe. Leta 1978 so na veliko noč tu še vedno ciljali pirhe, čeprav gostilne ni bilo več. Zaradi velikega števila navzočih je bližnji sosed, Jožko Saksida - Joža Sk, predlagal, da bi naslednje leto organizirali tekmovanje. Tako se je pred veliko nočjo leta 1979 zbrala klapa sosedov in napisala pravilnik:

»Vsak zgrešeni strel je 1 dinar ... Način tekmovanja ... Jajca se zbijajo s kovancem od 50 par z razdalje devetkratne dolžine čevlja številka 43. Vsak ima pravico do petih strel v prvem delu tekmovanja. Najboljši iz prvega dela, tisti, ki največkrat zadenejo jajce, nadaljujejo tekmovanje. V slučaju, da je samo eden z največjim številom zadetkov, je ta zmagovalec in dobi pokal. Število nadaljnjih tekmovanj se določa po prejšnjih pravilih. Z denarjem zbranim od tekmovanja bomo krili stroške tekmovanja. V kolikor bo denar ostajal in se bo pokazala zainteresiranost za to vrsto tekmovanja, bomo preostali denar porabili za izboljšanje nagrad v prihodnjem letu. V kolikor se tekmovalci s tem ne strinjajo, bomo denar porabili za 'izsuševanje' grl.«

Ljudje so tekmovanje dobro sprejeli. Uvedli so štartnino in tekmovalci niso več plačevali zgrešenih strel. Sicer se je pravilnik v prvotni obliki ohranil do danes. Na tekmovanju uporabljajo izključno trdo kuhana nebarvana kokošja jajca, ki jih tako kot kovance pripravi komisija. Leta 1985 so prvič ciljali tudi otroci, in sicer z razdalje šestkratne dolžine čevlja številka 43. Leta 1986 se je tekmovanja pred nekdanjo gostilno kljub slabemu vremenu udeležilo 88 strelcev. Množica navzočih je ovirala promet na cesti, ki pelje mimo hiše proti Krasu, zato so organizatorji leta 1987





tekmovalje premaknili na bližnje nogometno igrišče, *na kampo k Štanti*. Poslej sta tekmovala po dva strelca hkrati, od leta 1997 celo po trije.

Z večjim prostorom se je tekmovalje po številu udeležencev in organizacijski strani zelo razmahnilo. Skupno število igralcev je leta 1996 doseglo zgornjo mejo, 160 (97 moških, 50 mladincev in 13 žensk), in se v naslednjih letih ustalilo med 140 in 150. Naraščalo je tudi število sponzorjev, ki jih je bilo leta 1996 kar 60, nato pa se je ustalilo na 50 stalnih. Podjetja in podjetniki, katerih število je v Mirnu v teh letih zelo naraslo, so vedno raje prispevali za ta prijeten družabni dogodek, navadno z izdelki.

Od leta 1995 tekmujejo tudi ženske. Vse od leta 1980 prvi trije udeleženci prejmejo pokale, ženskam so jih prvič namenili leta 1996. Za popestritev podeljujejo nagrade tudi za druge strelske veščine, npr. smešen slog ipd. Vedno nagradijo tudi najmlajšega strelca. Zadnja leta podeljujejo nagrade tudi za četrta mesta in tolažilne nagrade za tekmovalce z enim zadetkom.

Na začetku 80. let je za Jožkom Saksido organizacijo prireditve prevzel Stanko Faganeli, sicer pa za zanj skrbijo družine iz zaselka: Faganeli, Saksida, Malič, Bratkovič, Ferfolja, Sulič (zadnja leta ne), Ferletič, Petejan, Podgornik in Kovač. Delo si porazdelijo glede na zbiranje sponzorjev, barvanje plakatov, plakatiranje, kuhanje jajc, razporeditev nagrad, izbor glasbe, ureditev prizorišča, vodenje programa, sojenje, zapisovanje zadetkov itn. Vse opravijo prostovoljno, z veliko navdušenja in predanosti ter predvsem z željo, da prenašajo dediščino na mlajše rodove. Prav mladi jim dajejo oporo in jih spodbujajo k nadaljnjemu delu. Tekmovalje je postalo tradicija, ki je ne želijo prekiniti. Z zbranim denarjem poplačajo stroške prireditve, ostanek pa namenijo za piknik ob prvomajskem kresu ali enkrat poleti za prebivalce zaselka. Ob 20. obletnici tekmovalja so leta 1998 izdali brošuro »*Jubilejno 20-to tradicionalno ciljanje pirhov, Miren, 1978–1998*«, ob petindvajseti leta 2003 priložnostne majice, za 30. obletnico v letu 2008 pa so pripravili kape. Delujejo kot Odbor za tradicionalno ciljanje pirhov pod okriljem Krajevne skupnosti Miren.

Tradicionalno ciljanje pirhov je igra in tekmovanje hkrati, primerno za mlade in stare, za ženske in moške. Navada, da gredo Mirenci na veliko noč po končani maši v župnijski cerkvi *na kampo k Štanti*, je postala pomemben del krajevne kulturne podobe. Tekmovanje obiščejo tudi sorodniki in prijatelji iz drugih krajev pa tudi prebivalci Rupe in Peči v Italiji.

Priloge

Bibliografija

Budin, Peter (ur.) (2004): *Občina Miren – Kostanjevica: 1994 – 2004. Zbornik občine ob 10-letnici*. Miren: Občina.

Faganeli, Stanko (1998): *Jubilejno 20-to tradicionalno ciljanje pirhov, Miren, 1978–1998*. Miren: Krajevna skupnost.

Kuret, Niko (1965): *Praznično leto Slovencev. 1. knjiga*. Celje: Mohorjeva družba v Celju, str. 247.

Koron, Davorin (1990): 70 strelcev nad 50 jajc. *Primorske novice* 30 (17. 3. 1990): 24.

Ličer, Vesna (1996): *Kako je tradicija postala prijeten družabni dogodek. Zbijanje pirhov v Mirnu*. [Neobj.] seminarska naloga I. [Ljubljana]: [V. Ličer].

Filmografija

Zbijanje pirhov v Mirnu (1978). Goriški muzej. Kamera: Naško Križnar, S8 mm, barvni, zvočni, nemi, 4 min,

Zbijanje pirhov (1991). Avdiovizualni laboratorij Inštituta za slovensko narodopisje ZRC SAZU. Kamera in montaža: Naško Križnar. 29 min.





Drežniški pust

Sinonim: Ta grdi in ta lepi

Zvrst: Šega in navada

Podzvrst: Letne šege

Ključne besede: pustovanje, maske, karneval

Lokacija: Drežnica, občina Kobarid

Nosilec izročila, znanja ali dejavnosti: Krajevna skupnost Drežnica, Drežnica 15/a, 5222 Kobarid

Prostor dediščine: Območje vasi Drežnica.

Povezave z ustanovami: Goriški muzej (<http://www.goriskimuzej.si/uvod.html>), Tolminski muzej (<http://www.tol-muzej.si/>), ISN ZRC SAZU (<http://isn.zrc-sazu.si/index.php?q=sl/node/45>).

Avtorja prijave: Drago Lišter (Fantovska skupnost, Drežnica), dr. Naško Križnar (Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU, Ljubljana)



Opis dediščine

V Drežnici se je ohranilo kompleksno tradicionalno pustovanje z izvirnimi pustni mi liki in z značilno vlogo fantovske družbe. Fantovščina ne pripravlja samo pusta, temveč ima še druge funkcije v vasi, npr. sprejem fantov v fantovsko družbo, organizacijo miklavževanja, izdelavo poročnih *prtonov* in pomoč ostarelim. V zadnjih desetletjih so se fantje odločili, da ne bodo nastopali na pustnih karnevalih, s čimer so pokazali, da želijo utrditi izročilo in enkratnost svojega pustovanja.

Pustni čas se v Drežnici začne zadnjo soboto v letu, ko fantovska družba sprejema nove člane, vrhunec doseže na pustno soboto z obhodom po vasi in s prireditvijo na trgu, sklene pa se na pustni torek s sodbo in pogrebom pusta.

V času po novem letu si fantje na drugem in tretjem sestanku razdelijo vloge. Potem se začnejo priprave: izdelovanje novih *obličij* (tako v Drežnici imenujejo maske), šivanje oblek in pripravljanje vsega, kar je potrebno za pustovanje. Priprave

na pust morajo biti čim bolj skrite, niti dekleta niti starši ne smejo vedeti, kdo bo v kaj našemljen. Na novo sprejeti fantje so prvo leto ponavadi napravljeni v lik Ta grdega, zato mora vsak narediti svojo masko. Na dan pred pustom, na petek, se vsi fantje zberejo na zadnjem sestanku, da se pogovorijo še o zadnjih podrobnostih. Pred polnočjo gredo v središče vasi, ugasnejo javno razsvetljavo in zapojejo pesem »Bleda luna«, drežniško fantovsko himno. Nato gredo v *povorki* po vasi in zganjajo strašen hrup in trušč. Ta *povorka* je v Drežnici znanilka pusta, prav tako kakor vriskanje, ki ga je, bolj ko se bliža pust, na vasi vse več.

Pustni sprevod sestavljajo številne maske, povezane v ženitovanjskem sprevodu. Delijo se na Ta lepe in Ta grde. Prvi v sprevodu hodi Tisti, ki vozi, za njim gre Godec, pa dva ali trije pari Ta lepih in Ta stara dva. Sledijo Petelinar in Vsaka dobi, pa Zdravnik in Režjan, Ta debel, Cgajnarji in najznačilnejša drežniška maska – Ta grdi. Na koncu sprevoda hodi Policaj. Tu sta Hudič in Smrt, ki pomagata Ta grdim loviti otroke, in Poštar. V drežniškem pustu je tudi nekaj likov, ki jih ne vidimo vsako leto, ampak se pojavijo občasno. Sprevod Ta lepih hodi od hiše do hiše. Pri vsaki ponovijo dvogovor med vodjem sprevoda in gospodarjem, preden jih ta spusti v hišo.

Že na dan pred pustnim torkom se nekaj fantov zbere, da zapišejo kazniva dejanja, za katera bodo obtožili pusta. Na pustni torek se začne na *placu* sodba, pri kateri je navzočih veliko ljudi. Na odru so Sodnik in dva Porotnika, zraven pa Šajterji (vojaki, ki imajo uklenjenega Ta grdega). Tu sta v obrambo pusta še Zagovornik in Ta stara, tj. njegova mati. Pust je kriv za vse, kar se je v zadnjem letu slabega godilo v vasi. Na koncu ga obsodijo na obešanje, ustrelitev ali zastrupitev. Ko ga rablji pokončajo, ga fantje peljejo v pogrebni sprevodu v gostilno, kjer do polnoči leži na parah. Ko se približa polnoč, ga nesejo za pogrebom na kraj zunaj vasi, imenovan *Dabr*. Tam ga še pred polnočjo sežgejo, opolnoči pa zavlada tišina.

Dediščina drežniškega pusta se prenaša iz roda v rod z ustnim izročilom in prenašanjem znanja s starejših članov drežniške fantovščine na mlajše. To niti ni težka naloga, saj v Drežnici otroci že od mladih let odraščajo s pustom, ki ga najprej doživljajo v strahu pred Ta grdimi in Cgajnarji, nato pa v vedno večjem pričakovanju, kdaj bodo sami smeli postati del pustovanja. K skrbi za ohranjanje tradicionalnih vrednot spada tudi učenje izdelovanja lesenih in drugih mask.





Kratkoročno in srednjeročno drežniški pust ni ogrožen, saj je dovolj otrok, ki nestrpno pričakujejo, da bodo smeli biti del dogajanja. Zaskrbljujoča pa je negotovost v zvezi s prostorom, ki ga drežniška fantovščina potrebuje za svoje delovanje. Trajnejša rešitev primerne prostora bi za dlje časa zagotovila delovanje fantovščine, omogočila bi tudi ohranjanje in predstavitev drežniške pustne dediščine.

Poglavitna naloga drežniške fantovščine v zadnjih desetletjih je soglasna skrb za ohranjanje krajevnih kulturnih dediščin. Razvojna priložnost tiči v ohranjanju obstoječega stanja. To lahko pripomore k prepoznavnosti kraja v bližnji in daljni okolici. Pustovanje je največji javni dogodek v kraju, ki se ga udeležijo številni obiskovalci iz vse Slovenije in tujine.

Drežniško pustovanje spada med vidnejša tradicionalna pustovanja v Sloveniji in je z zoomorfno masko Ta grdega, ki sodi med 15 najznačilnejših šemskih likov na Slovenskem, povezano s podobnimi pustovanji v Evropi, od alpskega loka do Balkana in Sredozemlja. Nosilec pustovanja je fantovščina, ki v kraju še ohranja tradicionalni pomen in način delovanja, v zadnjem času pa tudi zavestno skrbi za krajevno kulturno dediščino.

Za to pustovanje je značilna kompleksna dramaturgija, katere značilnosti so: velik časovni razpon od sprejema novih fantov v fantovščino do obsodbe pusta, skupinski obhod vseh hiš v vasi, natančno določene vloge šemskih likov, delitev na grde in lepe, glasbena spremljava, ples, skupno kosilo in osrednja prireditev na vaškem trgu.

Za delovanje je fantovščina deležna soglasnega priznanja krajanov in širše lokalne skupnosti.

Priloge

Bibliografija

Ivančič, M. (1998): *Maskiranje. Od resnega rituala do brezciljne zabave. Nadaljevanje pustne tradicije v Drežnici*. Diplomski naloga. Ljubljana: Filozofska fakulteta, Oddelek za sociologijo. [Tipkopis.]

Kapitan, David (1998): *Lesena maska pod Krnom*. Seminarska naloga. Nova Gorica: Srednja lesarska šola. [Tipkopis.]

Križnar, Naško (1979): Starši so branili hčeram poroko s tistim, »ki na pusta roge nosi« v Drežnici. *Primorski dnevnik*, 25. 2.: 5.

Kuret, Niko (1984): *Maske slovenskih pokrajin*. Ljubljana: Cankarjeva založba.

Mihelič, Jože A. (1998): Pustovanje v Drežnici. Pustne navade in običaji. *Gea* 8, 2: 6–8.

Perat, Janko (1970): Norčije drežniških »pstov«. *Delo*, 5. 2.: 6.

Šega, Polona (2003): Obhodi obrednih maskirancev v Drežnici konec 20. stoletja. V: Fikfak, Jurij [idr.], ur.: *O pustu, maskah in maskiranju*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU (Opera ethnologica slovenica): 177–190.

Volarič, Tina (2008): Pustovanje. Ločnice in prehodi. *Traditiones* 37,1: 47–78.

Filmografija

Drežniški pust (2006). Avdiovizualni laboratorij Inštituta za slovensko narodopisje ZRC SAZU, Ljubljana. Kamera in režija Naško Križnar. DVD, 68 min.

Drežniški pustovi (1990/91). TV Slovenija, režija Franci Slak. 16 mm, 29 min.

Kaleidoskop (1965). TV Ljubljana, avtor Drago Kocjančič. Arhiv TV Slovenija, 3168/1. 24. III 1965.

Pust v Drežnici (1972). TV Ljubljana, avtor Drago Kocjančič. *Obzornik* 14. 2. 1972. Arhiv TV Slovenija, D1081/5.

Ta grdi (1979). TV Beograd: Scenarij Naško Križnar, režija Dragomir Zupanc. 16 mm, 21 min.





Govori ob Čabranki in zgornji Kolpi



Zvrst: Ustno izročilo in ljudsko slovstvo

Podzvrst: Narečja

Ključna beseda: narečni govor

Nosilec izročila, znanja ali dejavnosti: Nosilci govornega izročila so prebivalci z obeh strani slovensko-hrvaške meje in civilna združenja: Etnološka zbirka Palčava šiša (Plešce), Društvo Osilniška dolina (Osilnica), KD Kontra kiča (Babno polje).

Prostor dediščine: Obmejno območje občin Osilnica (Slovenija) in Čabar (Hrvaška). Slovenska naselja Babno Polje (občina Loška dolina), Stari in Novi Kot, Lazec, Podpreska, Draga, Srednja vas, Trava, Podplanina, Pungert, Črni Potok (občina Loški Potok).

Povezave z ustanovami: Inštitut za slovenski jezik ZRC SAZU, <http://isjfr.zrc-sazu.si/>

Avtor prijave: mag. Marko Smole (Stanežiče)

Opis dediščine

28

Slovenski dialektologi opisujejo govore ob Čabranki in zgornji Kolpi kot severno in osrednje kostelsko narečje in opozarjajo na njihovo narečno raznorodnost, saj vsebujejo prvine dolenskega, rovtarskega, gorenjskega in belokranjskega narečja. Kolonizacija in priseljevanje sta bili posledici srednjeveške opustelosti krajev in predvsem poznejšega železarjenja in graditve cestnih povezav. Ime »govori ob Čabranki in zgornji Kolpi« je uporabljeno, ker je ugotovljeno, da se nosilci govorov ne istijo z uradnim poimenovanjem, tj. »kostelski govori«.

Območje obravnavanih govorov se v večini sklada z mejo nekdanjega kočevskega gospostva do 16. stoletja, katerega v tem delu za razloček od osrednje Kočevske, večinsko niso poseljevali kočevski Nemci. Po mnenju raziskovalcev so na razvoj

narečja najmočneje vplivali govori z različnih območij Kranjske, nato govor kočevskih Nemcev, ki so ta prostor naselili v 13. in 14. stoletju, in v manjši meri govori priseljencev iz hrvaških in drugih krajev. Gre za precej odmaknjeno, vendar povezano območje, pozneje razdeljeno med Kranjsko in Hrvaško, kjer se je narečje z določenimi krajevnimi razločki navkljub slovenskim in hrvaškim šolam med domačim prebivalstvom na obeh straneh meje ohranilo vse do današnjih dni.

V narečju je izdano nekaj knjig in pesmi. Z literarnega področja je najpomembnejši pisec Zlatko Pochobratsky iz Čabra. Objavljenih je tudi več krajših narečnih besedil in pesmi večjega števila drugih avtorjev. Med raziskovalci je pomemben Slavko Malnar iz Trstja (Tršče, Hrvaška), ki je o govoru izdal dve knjigi, v katerih je zapisal rabo besed in besednih zvez ter zbral približno 12.000 v govoru rabljenih besed. Ukvarja se tudi z zgodovino območja. Za uporabo govora v glasbi je pomemben Matija Turk iz Črnega Potoka, ki kot kantavtor z narečnimi besedili v svojih pesmih opozarja na probleme in značilnosti domačega okolja čabranske doline.

Ljudski junak, s katerim se istovetijo prebivalci na obeh straneh državne meje, je Peter Klepec. O njem na tem območju obstajajo različne krajše zgodbe. Povezuje jih sporočilo o njegovi nadnaravni moči, ki jo je uporabljal, da je iz krajev odgnal sovražnike in da je pomagal potrebnim pomoči. Območje zgornje kolpske in spodnje-ga dela čabranske doline z okolico Svete Gore domačini imenujejo dežela Petra Klepca.

Dialektolog Tine Logar je značilnosti govora na obravnavanem območju opisal pod govorom Babnega Polja v okviru dolenjskega narečja: »najstarejša glasovna plast v njej je Dolenjska. Dolenjski so v njej zastopniki za psl. ě; padajoči o; e ē; rastoči o o in a v slovenskih dolгих zlogih (e: i, u, iə, uə in ā%), pri čemer so nekateri dolenjski refleksi doživeli manjše nadaljnje spremembe (ie>iə; ou>uə; u:<ō:>u). Rovtarske prvine so: skrajšanje i:/u:>i/u; zastopnika za t.i. sekundarno (kasneje) poudarjena e/o v tipih *sest'ra/ko'sa*, namreč *je/wa; ə>o; r>or; akanje*. Gorenjsko je švapanje (*la>wa*). Belokranjske narečne prvine pa so premik poudarka z dolgega padajočega končnega zloga za en zlog nazaj proti začetku besede ('*lědi: 'taku; z g'naja in m'wadi*); oblika tipa '*ĵemi<ime*: s čistim končnim i iz starejšega diftonga iə; w>v/f; -m>-n in morebiti še katera.«





Enake značilnosti je isti avtor v prispevku za *Enciklopedijo Slovenije* pripisal tudi osilniškemu govoru, tu v okviru belokranjsko-obkolpskih govorov.

Govori ob Čabranki in zgornji Kolpi se na tem območju ločijo v nekaterih podrobnostih glede na kulturnozgodovinske in ekonomske povezave posamičnih krajev s soseščino v preteklih stoletjih, v neposredni bližini pa je bil tudi nekdanji nemški jezikovni otok na Kočevskem.

Podvrženi so vplivu jezikov medijev (knjižni slovenščina in hrvaščina), vplivu priseljencev z drugih območij, odseljevanju avtohtonega prebivalstva in spreminjanju življenjskega sloga njegovih nosilcev. Kljub vsemu se tudi večina mlajših domačinov močno isti z govornim izročilom svojega kraja in je zato ta govor še vedno v veliki meri jezik njihovega vsakdanjega sporazumevanja. K ohranjanju govora prispeva tudi njegovo uveljavljanje na kulturnih prireditvah in z dejavnostmi navedenih nosilcev in drugih ustanov na obeh straneh meje. Pri tem imata med mlajšimi pomembno vlogo predvsem gimnazija in osnovna šola v Čabru na Hrvaškem.

Govori se prenašajo v družinah s staršev na otroke in so še v rabi v vsakdanjem sporazumevanju domačinov, tako med starejšimi kot tudi mladimi in najmlajšimi. Ohranjajo se z živo rabo.

V narečju nastopa dramska skupina Srednje šole Čabar po besedilih Pochobratskega, organizirajo se večeri narečne poezije in vsakoletne narečne prireditve, na katerih nosilci predstavljajo in združujejo ustvarjalce s skupnega govornega območja.

- 30 K ohranjanju narečja v zadnjih letih v veliki meri pripomore potreba po identiteti avtohtonega prebivalstva, ki se posebej v zadnjih dveh desetletjih močno isti s svojim narečjem. Narečje dobiva prostor tudi na javnih prireditvah, povezanih s kulturno dediščino, npr. v osnovnih šolah in predvsem v srednji šoli v Čabru, kjer je še dovolj domačih intelektualcev, ki živijo doma. Z različnimi projekti spodbujajo ustvarjanje v narečju, v Čabru imajo tudi dejavno srednješolsko dramsko skupino, ki je v narečju igrala v raznih krajih na Hrvaškem in v Sloveniji. Žal pa sta za celotno območje na obeh straneh meje značilna izseljevanje in staranje prebivalstva.

Način varovanja bi moral spodbujati spoznavanje in raziskovanje govora, ustvarjanje v govoru na različnih področjih, možnosti javnih predstavitev v medijih in na prireditvah ter vključevanje prek drugih etnoloških vsebin v različne turistične programe. V vseh segmentih bi morali na območju spodbujati čezmejno sodelovanje.

Raba govorov ob Čabranki in zgornji Kolpi kot del nesnovne kulturne dediščine območja ima velik pomen za kakovostno vsakdanje življenje in komuniciranje. Velik je tudi njihov pomen v povezavi s pisno in govorno rabo obeh knjižnih jezikov in v umetnosti. Raba govorov spodbuja pisanje narečne poezije, proznih in dramskih besedil in z njo povezane poustvarjalne dejavnosti (npr. dramske predstave, narečne popevke in pripovedništvo). Narečni govori so vključeni v muzejsko dejavnost in so predmet dialektološkega in etnološkega preučevanja. Govori ob Čabranki in zgornji Kolpi so del kulturne dediščine, s katero se istovetijo pripadniki dveh sosednjih nacij. Njihovo ohranjanje spodbuja sodelovanje domačinov z obeh strani meje.

Priloge

Bibliografija in filmografija

Lipovec, Albinca, **Benedik**, Francka (1981): *Fonološki opis govora vasi Babno Polje*. Sarajevo (Fonološki zapisi. OLA; 13)

Logar, Tine (1975): *Slovenska narečja*. Ljubljana: Mladinska knjiga.

Logar, Tine (1987): Belokranjsko-obkolpski govori. V: *Enciklopedija Slovenije 1*. Ljubljana: Mladinska knjiga.

Logar, Tine (1996): *Dialektološke in jezikovno zgodovinske razprave*. Ljubljana: ZRC SAZU, Inštitut za slovenski jezik Frana Ramovša.

Malnar, Slavko (2002): *Pamejnek – govor u čabarskom kraju*. Čabar – Rijeka: Matica Hrvatska.

Malnar, Slavko (2008): *Rječnik govora čabarskog kraja*. Čabar: Matica Hrvatska,.

Muhvič, Tanja (2009): *Somatski frazemi v govoru vasi Hrvatsko pri Osilnici*. Diplomsko delo. Ljubljana: Filozofska fakulteta.

Primc, Jože (1977): *Okamneli mož*. Ljubljana: Kmečki glas (Glasovi; 15).

Video

»**Ko smo ble muade, je buo tok na Plešceh...**« (2006-2009). Produkcija Etnološka zbirka Palčava šiša. Raziskava Marko Smole, kamera Alen Leš, Marko Smole, montaža in režija Marko Smole. 38'. 31

Avdio

CD h knjigi Primc, Jože (1977), *Okamneli mož*. Ljubljana: Kmečki glas, 1977 (Glasovi; 15).



Izdelava lesenih cevi za vodovod

Zvrst: Gospodarsko znanje

Podzvrst: Gradbeniška znanja in veščine

Ključne besede: vodovodna napeljava, oskrba z vodo

Lokacija: Gorenja Trebuša

Nosilec izročila, znanja ali dejavnosti: Turistično etnološko društvo Trebuša, Dolenja Trebuša 59 a, 5283 Slap ob Idrijci.

Prostor dediščine: Območje Gorenje Trebuše in Vojskega v občinah Tolmin in Idrija

Povezave z ustanovami: Tolminski muzej Mestni trg 4, 5220 Tolmin (<http://www.tol-muzej.si/>)

Avtor prijave: Valentin Černilogar (Turistično etnološko društvo Trebuša, Dolenja Trebuša)



Opis dediščine

Na redko poseljenem območju Gorenje Trebuše, kjer prevladujejo manjši zaselki in samotne kmetije, je vode v izobilju. Izdelava lesenega cevovoda je prebivalcem omogočila dovod vode v neposredno bližino doma ter tako prispevala k izboljšanju življenjske ravni. Znanje vrtanja cevi in izdelovanja cevovoda sta se na širšem območju Trebuše uveljavila v 19. stoletju in bila v uporabi do prvih let po 2. svetovni vojni. Izvir veščine ni poznan, vendar se domneva, da so znanje na Trebuško prinesli Trebušani, ki so odhajali drvarit na Tirolsko. Po dosedanjih raziskavah naj bi bilo na tem območju, na prelomu 19. v 20. stoletje, postavljenih med 15 do 20 takšnih cevovodov. Danes si je mogoče ogledati še dva: prvi je ob cesti med Dolenjo in Gorenjo Trebušo, drugi pa v vasi Drežnica. Oba sta namenjena javni rabi, na novo so ju postavili člani Turističnega etnološkega društva Trebuša.

Osnovno gradivo za izdelavo lesenega cevovoda, kakršnega poznajo na Trebuškem, je deblo črnega bora, ki ga je tod veliko in je odporen proti vodi. Za izdelavo

cevi je treba posekati 10 do 20 cm debela in čim bolj ravna drevesa ter jih prenesti na kraj, predviden za cevovod. Deblo nato položijo na posebej za ta namen izdelano podporno konstrukcijo tako, da deblo leži v višini človekovega prsnega koša. Nato ga poravnajo in z verigo ter drugimi pripomočki pritrdijo na konstrukcijo tako, da se ne premika in ne vrti. Deblo nato izmerijo in odrežejo na mero, ki ustreza dolžini dveh svedrov. Na vsako stran debela namestijo še nosilca oz. drsnika za svedra, ki pomagata pri pravilni smeri in naklonu vrtanja. Vrtanje 2,5–3 cm velike luknje poteka z obeh strani hkrati. Svedra merita 170–220 cm, njuno rezilo pa je dolgo 10–30 cm. Po pripovedovanju domačinov je bilo največ takih svedrov narejenih iz cevi pušk iz 1. svetovne vojne, izdelali pa naj bi jih bili kovaški mojstri z Lokovca. Druga faza izdelava cevovoda je spajanje posamičnih cevi. Na Trebuškem so to naredili na dva načina.

Po prvem načinu so izvrtano cevno odprtino na eni strani debela z debelejšim svedrom povečali do globine 10–15 cm, drugo stran debela pa s sekiro (»melrinom«) ošpičili, da se je prilegala odprtini sosednje cevi. Oba dela so nato s posebnim lesenim kladivom (»b'tom«) zbili skupaj, mesto spoja pa nato po potrebi zamazali z glino.

Za drugi način spajanja so uporabili posebej izdelane kovinske spojke, imenovane »prstani«, ki so imele nekaj centimetrov večji premer od izvrtane cevne odprtine. Spojko so s pomočjo dleta in kladiva do polovice nabili v les okrog izvrtane odprtine prve cevi in nato nanjo natančno nabili še drugo cev.

Sestavljanje posamičnih lesenih cevi v cevovod je potekalo na kraju, kjer je bil cevovod postavljen, saj bi se sicer spoji med prenašanjem razrahljali in poškodovali. Cevi so nato še primerno podzidali in utrdili in vodovodna napeljava od studenca do hiše je bila končana. Cevovod se je pogosto končal v večjem lesenem koritu, ki je bilo izdolbeno iz debelejšega drevesnega debela. Najdaljši cevovod, ki ga pomni jo na Trebuškem, je bil dolg okrog 600 metrov s skoraj 100 metri višinske razlike.

Zamisel o oživitvi že skoraj pozabljenega znanja izdelave lesenega cevovoda se je porodila med domačini pred nekaj leti. Nekateri med njimi so se še spominjali, kako so bili nekdaj videti leseni cevovodi in so v grobem še poznali tudi tehniko izdelave oz. vrtanja cevi. Preden so svoje znanje lahko preskusili v praksi, so morali izdelati oz. poiskati primerno orodje. Še ohranjene svedre, ki pa so bili v slabem stanju, so nadomestili z novimi, ki jih je izdelal kovaški mojster z Lokovca. Drugo





orodje, ki so ga potrebovali za delo (kladivo, žaga, dleto itn.) pa so našli v domačih delavnicah. Pri rekonstrukciji izdelave cevi jim je pomagalo tudi nekaj ohranjenih ostankov lesenih cevi in kovinskih spojk. Pri prvih poskusih vrtanja so jim z nasveti pomagali starejši krajan in tako so sčasoma, po večkratnih poskusih in sprotne učenju, dosegli želen rezultat.

Vrtanje borovih debel in izdelovanje lesenega cevovoda iz njih je del že skoraj pozabljenega tehniškega znanja, ki se je ohranilo na Trebuškem. Na prelomu 19. stoletja v 20. stoletje je bilo na tem območju postavljenih med 15 do 20 lesenih cevovodov. Danes je ohranjen še eden ob cesti med Dolenjo in Gorenjo Trebušo. Veščino izdelave lesenih cevi ohranja Turistično etnološko društvo Trebuša, ki je v ta namen poskrbelo za rekonstrukcijo starega orodja in ki večino vrtanja lesenih cevi javno predstavlja na turistično folklornih prireditvah.

Priloge

Bibliografija

Blazetič, Neva (2001): Inovatorji lajšali življenje. *Primorske novice*, 47.

Podgornik, Marjan (2001): Lesene cevi za vodovod. *Lipov list*, 7–8.

Filmografija

Tam kjer dren rodi – od debla do cevi v Trebuši (2008). Produkcija Studio EšF, režiser Davorin Mrak, 37 min.





Izdelovanje adlešičke pisanice

Sinonim: Belokranjska pisanica

Zvrst: Šega in navada

Podzvrst: Letne šege

Ključne besede: pisanice, pirhi, velika noč, krašenje

Lokacija prikaza prvine: Adlešiči, občina Črnomelj

Prikaz dejavnosti: Nada Cvitkovič, Adlešiči 3, 8341 Adlešiči

Prostor dediščine: Adlešiči, Bela krajina

Povezave z ustanovami: Belokranjski muzej: <http://www.belokranjski-muzej.si/etnologija.html>,

Avtorica prijave: Vanja Huzjan (Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU, Ljubljana).



Opis dediščine

Adlešička pisanica je temno obarvano in z ornamenti *popisano* (izpihano) jajce. To večino krašenja obvlada *pisáčica* Nada Cvitkovič. Naučila je je tašča Marica Cvitkovič, Nada pa je v večino uvedla svojo hči Kristino. Jajčka *pišejo* in so *pisale* predvsem ženske. Tehniko krašenja jajc z voskom in barvo (spominja na fotografsko tehniko negativ - pozitiv) imenujemo batik. Izvira iz Vzhodne Azije in severne Afrike, kjer je tradicionalna tehnika krašenja tkanin.

36

Izbrati je treba čim bolj gladka jajca, da se barva prime enakomerno. Gospa Nada najprej jajca izpiha: lupino na spodnjem in zgornjem koncu predre in skozi eno od luknjic krepko piha, da izpiha vsebino jajčka. Pripomoček za *pisanje* pisanic se imenuje pisalka ali *písač*. Na eni strani ima *pisač* kovinski lijaček, v katerega dá koščke čebeljega voska. Nad plamenom sveče se vosek tali (postane tekoč) in kaplja iz luknjice na zašiljenem koncu. S tekočim voskom potem *piše* po izpihanem jajčku. Jajčka so izpihana zaradi daljše obstojnosti, saj jih *pišejo* in barvajo celo

leto. Spretnost *pisanja* na jajce je v tem, da je treba pridobiti občutek, da vosek enakomerno teče. Na jajček nanesen vosek se takoj strdi in mora biti dovolj odmaknjen od plamena sveče (nekoč petrolejke), da se ne topi.

Adléšičke pisanice so okrašene z ravnimi, valovitimi in cikcakastimi črtami (*pisami*), križi, spiralami, trikotniki, krogi, pikami, srci, pikčastimi kvadratnimi in trikotnimi polji. Na njih najdemo tudi različne cvetlične vejice in cvetove (šmarnica), motive raznih praproti, smrekove vejice, *steljice* ipd. Cvetlični motivi naj bi se pojavili šele med obema vojnoma. Včasih so okrašene z nabožnimi napisi, ki so namenjeni praznovanju velike noči: npr. *Vesela Aleluja*, ali ljubezenskimi napisi: npr. *Te rad imam, ti pisanko dam; Ovo jaje se za ljubav daje; Pisanica rdeča - ljubezen večna* ipd.

Ko je na jajčku dovolj belih vzorcev, ga gospa Nada potopi v posodo mrzle vode, v kateri je namočena večja količina rdečega krep papirja. Ko se jajček lepo rdeče obarva, ga vzame iz vode in popivna z robčkom. Kjer je vosek pustil sledi na jajčku, se barva ni prijela, zato je tam ostalo belo; *pisanica* je zdaj dvobarvna. Gospa Nada nadaljuje s pisanjem z voskom po rdeče obarvanem jajčku. Ko je jajce *popisano* še z novimi - pozneje rdečimi - vzorci, je pripravljeno za kuhanje v črni barvi za tekstilne izdelke. Potopi ga v mrzlo vodo in ko voda zavre (na ravni vrelišča se vosek stopi, *pise* pa ostanejo), je treba jajce takoj in pazljivo vzeti z žlico ven in ga obrisati z mehko suho krpo. Nekoč so za barvanje uporabljali hrastovo lubje za črno, češnjevo lubje za rdečo in čebulne liste za rumenorjavo barvo. Te pisanice bo bile svetlejšje, manj intenzivnih barv.

Dobro osušene pisanice imajo, zaradi estetike, skozi luknjico napeljšano rdečo voleno nit: na eni strani pisanice je cofek, ki pokrije luknjico, na drugi pa je zanka, da lahko *pisanica* visi na vejici, če si to prejemnik želi. Pisanica je namreč lahko tudi darilo s posvetilom npr. za rojstnodnevne jubileje, razne obletnice, poroke ipd. Od začetka dvajsetih let prejšnjega stoletja je tudi (turistični) spominek. Shranjene v prozorni škatlici (npr. z napisom »Za spomin iz Bele krajine«) jih gospa Nada ponuja na ogled in nakup v svoji galeriji ter organizira delavnice izdelovanja pisanic na dvorišču svoje hiše. Udeleženci delavnic so predšolski in osnovnošolski otroci ter naključni turisti ali organizirane turistične skupine (t.i. doživljajski turizem). Pri organizaciji in poteku delavnic ji v polni meri pomaga hči Kristina, ki že dolga leta obvlada veščino *pisanja*. Poleg tega gospa Nada sodeluje na številnih razstavah velikonočnih jajčk po vsej Sloveniji, prek Obrtne zbornice Slovenije razstavlja na





1



2

vsakoletni Razstavi domače in umetnostne obrti v Slovenj Gradcu, na Mednarodnem obrtnem sejmu v Celju, kjer je predstavljena tudi domača obrt. Vsako leto sodeluje v oddajah o izdelovanju pisanic na različnih radijskih postajah. Povabljen je bila na Pikin festival v Velenje, v Maribor, v Ljubljano kjer je predstavljala večščino *pisanja pisánic*. V Slovenskem etnografskem muzeju so shranjene tradicionalne pisalke oz. *pisači* družine Cvitkovič.

Tisto kar navadno imenujemo belokranjska pisanica, je v bistvu adlešička písánica, imenovana po kraju, kjer je tovrstno izdelovanje pisanic najbolj poznano in razširjeno. Pisačice iz Adlešičev uporabljajo batik tehniko krašenja s tradicionalnim *pisačem*. Na jajčka pišejo stare vzorce kot so npr. ravne, valovite in cikcakaste črte, križi, spirale, trikotniki, krogi, pike, srca, pikčasta kvadratna in trikotna polja. Šele kasneje so se pojavili cvetlični motivi in razni napisi. Z dejavnim vstopanjem v javnost in prenašanjem tradicionalne veščine *pisanja adlešičkih písánic* na svoje otroke in na mlajšo generacijo belokranjskih otrok so adlešičke pisačice nosilke dediščine, ki je še posebej pomembna za lokalno identiteto že tako izseljenega adlešičkega področja.

Priloge

Bibliografija

Brancelj-Bednaršek, Andreja (1993): *Belokranjske pisanice*. Metlika: Belokranjski muzej, (Zbirka Belokranjska dediščina; 1).

Kuret, Niko (1974): Slovenski pirhi. *Ognjišče* 10 (4), str. [31–38].

Ljubič, Tone (1941/1942): Velikonočne pisanice. *Naš rod* 13 (7), , str. 210.

Makarovič, Gorazd (1981): Pisanice. V: *Slovenska ljudska umetnost: zgodovina likovne umetnosti na kmetijah*. Ljubljana: Državna založba Slovenije, str. 369–375.

Ovsec, Damjan J (2010): Pirhi. V: *Praznovanje pomladi in velike noči na Slovenskem in po svetu*. 1. izd. Ljubljana: Modrijan, str. 278–307.

Raztresen, Marjan (2004): Pisanice. Čarno popisani pirhi. V: *101 slovenska prepoznavnost. Jubilejna izd. ob 30-letnici prvega slovenskega knjižnega kluba Svet knjige*. Ljubljana: Knjižni klub Svet knjige. (Zbirka Slovensko izročilo), str. 58.

Sedej, Ivan (1985): *Ljudska umetnost na Slovenskem*. Ljubljana: Mladinska knjiga.

Sič, Anton (1922): *Narodni okraski na pirhih in kožuhih*. Ljubljana: Drž. zaloga šolskih knjig in učil. (Zbirka narodnih ornamentov = Ornaments nationaux Yougoslaves = Narodni ornamenti).

Stanković, Dragana (2007): Belokranjski rokodelci ohranjajo izročilo. *Dnevnik* 57 (192), 22. 8. 2007, str. 23.

Zemljič-Golob, Sinja (2008): Zbirka pirhov v zapuščini Ivana Jagra na Slovenski akademiji znanosti in umetnosti. V: *Sedemdeset let Biblioteke Slovenske akademije znanosti in umetnosti*. Ljubljana: SAZU, str. 161–166.

Spletna objava

Obrtna zbornica Slovenije (*Rokodelstvo - Art & Craft Slovenija*): <http://www.rokodelstvo.si>.





Kačarsko izročilo



Zvrst: Ustno izročilo in ljudsko slovstvo

Podzvrst: Mitologija in bajeslovje, Mitska krajina

Ključne besede: verovanje

Lokacija: Lokovec, mestna občina Nova Gorica

Nosilec izročila, znanja ali dejavnosti: TD Lokovec, Lokovec 82, 5253 Čepovan

Prostor dediščine: Celotna Banjska planota ter dolina Soče pod njo med Kanalom in Mostom na Soči

Povezave z ustanovami: Inštitut za arheologijo ZRC SAZU, <http://arh.zrc-sazu.si/>

Avtor prijave: ddr. Andrej Pleterski, (Inštitut za arheologijo ZRC SAZU, Ljubljana)

Opis dediščine

Kačarsko izročilo lahko najbolj preprosto poimenujemo celostni način življenja, ki je nekoč obstajal v zahodni Sloveniji. Po vsem, kar danes vemo o njem, lahko sklepamo, da sega tisočletja nazaj v prazgodovino, da pa se mu je tudi v zadnjem tisočletju na način vzporedne družbe posrečilo ohraniti še v drugo polovico 20. stoletja. Gre za izjemno celostno dojetje sožitja človeka in narave, v katerem je človekova skrb ohranjanje ravnovesja in okoliškega prostora.

Danes je del kačarskega izročila ohranjen med ljudmi na območju Banjske planote ter doline Soče pod njo med Kanalom in Mostom na Soči.

Kačarsko izročilo je prišlo do nas že močno okrnjeno. Vendar so prav na območju Lokovca in sosednjih vasi še ohranjene nekatere naravne lokacije, ki omogočajo prepoznavanje mitske krajine, ker se nanje nanašajo ohranjeni deli izročila. Tega sicer nikoli več ne bo mogoče rekonstruirati v celoti. Ohraniti pa je mogoče oporne točke v pokrajini, predvsem pa etično in moralno moč kačarjev. Za to je potreb-

no proučevanje mitske krajine in izročil, muzejska zaščita kamnov kačjih glav in naravovarstvena zaščita naravnih spomenikov.

Kačarskemu dojemanju sveta so služila obredna dejanja na izbranih prostorih (skale, brezna, vode, premični kamni, drevesa), predvsem pa visoka moralnost in etičnost članov kačarske skupnosti. Kačarji so sestavine prostora doživljali kot živa bitja in so zato temu primerno spoštljivo tudi z njimi ravnali. Življenjsko silo, ki prežema vse, ljudi, rastline, živali in naravo kot živo bitje sploh, so si predstavljali tudi v obliki kače. Zato so izdelovali tudi t.i. kačje glave, izbrane kamnite prodnike, ki so jih, obdelane na poseben način, postavljali na izbrane točke v prostoru. S tem so ustvarili mrežo trikotnikov - tročanov, ki je varovala vse med njimi, tudi ljudi in vse od česar so ti ljudje živeli. Tročan je združeval v življenjsko silo moči zemlje, ognja in vode, zato je moralo biti vedno vse narejeno v ravnovesju tročanske trojice. Tako so gradili hiše, sadili drevje, sejali poljščine. Prvo dejanje uničenja te dežele je bila gradnja bohinjske železnice, zaradi katere so razstrelili podporno skalo sistema, pozneje je mrežo tročanov razbila še prva svetovna vojna z bojiščem soške fronte.

Turistično društvo v Lokovcu postavlja ustrezen muzejski prostor, v katerem bo razstavljeno kačarsko izročilo in njegovo sporočilo. To lahko opišemo tudi kot virtualni muzej in informacijski center kačarstva. Tu bo izhodišče za poti do tročanov v naravi, kjer je mogoče doživljanje pomembnih naravnih dogodkov v koledarskem teku leta.

Umirajo zadnji ljudje, ki morda še vedo kaj o kačarstvu iz osebne izkušnje. Po drugi strani se krepi zanimanje domačinov za lastno identiteto in prepoznavanje njene pomembnosti. To je trenutek, ko mora stroka odigrati vlogo prenašalca znanja, kajti stari tradicionalni kanali za tak prenos, ki so jih nekoč poznale vaše srenje, ne obstajajo več. Zaščita kačarskega izročila zato pomeni pomoč pri proučevanju, pri prenosu na lokalno skupnost, pri varovanju premične dediščine izročila in pri zaščiti naravnih vrednot.





Kačarsko izročilo prinaša znanja in spoznanja, ki so v dobršnem delu Evrope že mrtva, tu pa še živijo. Gre za nauk o načinu našega obstoja, ki je vzdržen tako za naravo kot tudi ljudi, ni parazitski, ampak sonaraven, ki ne ruši, ampak dopolnjuje. Vloga kačarskega izročila v sodobnosti, še zdaleč ni samo v karizmatični pokrajini, ki jo je zapustilo, ampak še mnogo bolj v morali in etiki ravnanja s prostorom kot neobhodnim življenjskim okoljem in pogojem človekovega obstoja. To mu daje pomen, ki daleč presega slovenske meje, vsem nam pa lahko pomaga reševati številne probleme našega časa.

Priloge

Bibliografija

Medvešček, Pavel (1992): *Skrivnost in svetost kamna : zgodbe o čarnih predmetih in svetih znamenjih na Primorskem*. Trst.

Medvešček, Pavel (2006): *Let v lunino senco*. Nova Gorica.

Pleterski, Andrej (1996): Strukture tridelne ideologije v prostoru pri Slovanih. *Zgod. čas.*, 50, št. 2, str. 163-185, ilustr.

Filmografija

Jelenk, sveta gora starovercev (2008). RTV Slovenija, scenarij Jadran Sterle, režiser Primož Meško, skladatelj Boštjan Perovšek. DVD, 50 min.

Med hribi kačjih glav (2004). RTV Slovenija, scenarij Jadran Sterle, kamera Bojan Kastelic, režija Hanka Kastelic. DVD, 50 min.





Legenda o kralju Matjažu



Zvrst: Ustno izročilo in ljudsko slovstvo

Podzvrst: Mitologija in bajeslovje

Nosilec izročila, znanja ali dejavnosti: Prebivalci Mežiške doline. Občina Črna.

Prostor dediščine: Mežiška dolina. Prostor prireditve Gradovi kralja Matjaža: Mitnek pod Peco.

Povezave z ustanovami: Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU, <http://isn.zrc-sazu.si/>

Avtorica prijave: dr. Monika Kropelj (Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU, Ljubljana)

Opis dediščine

Izpričano je, da so Tolminci peli in pripovedovali o kralju Matjažu že sredi 16. stoletja. Ljudske pesmi o kralju Matjažu pripovedujejo o bojih proti Turkom, ugrabitvi Alenčice ali o reševanju ujetega kralja Matjaža iz turške ječe. Medtem ko slovenske ljudske pesmi opevajo predvsem njegova junaštva v boju s Turki ali pa se navezujejo celo na antični motiv »Godca pred peklom«, so povedke o Kralju Matjažu včasih prozna priredba ljudskih pesmi o njem, večkrat pa povsem druge vsebine.

Najpogostejše so povedke o kralju Matjažu, ki se upre Bogu in o pod goro pokopani vojski. Nekatere zgodbe pripovedujejo, kako kralju Matjažu fantič, ki je v resnici Bog, doda k jedi sol, Matjaž želi sol imeti in obljubi, da mu bo dal toliko sveta, kolikor ga lahko obide njegov konj v enem dnevu, oziroma kolikor ga obhodi božji hlapec in dekla, ki pa sta sonce in luna, torej pripade Bogu celi svet. Kralj Matjaž obljubljenega plačila noče dati, Bogu se upre in z vojsko vred ga zagrne gora. V tovrstnih povedkah se prevzetni kralj Matjaž bojuje z Bogom, pri tem je poražen in

pred uničenjem ga zagrne gora. Zdaj spi za kamnito mizo, okoli katere se mu ovija brada, skupaj s svojo vojsko v gori Peci, po drugih izročilih pa v Postojnski jami, pri Mrzli vodi pod Višarjem, pod Sveto goro na Štajerskem, v Dobraču, pod Krimom, pod Donačko goro, pod Triglavom, na Sorškem polju, na Pliberškem polju ali na Ljubljanskem polju ipd. Matjaževe »kamre« so tudi pri Zavrnatcu na Idrijskem, včasih so bile zaprte z železnimi vrati.

Druge zgodbe pripovedujejo, kako so spečega Matjaža obiskali naključni popotniki v votlini. Za hip se je prebudil in rekel popotniku, naj pogleda skozi okno, ko to stori, zagleda prostrano polje, na katerem je spala črna vojska s konji. Včasih vidi popotnik skozi prvo okno vse polno ljudi, skozi drugo okno lepo polje žita, ki ga žanje en sam človek, skozi tretje okno pa vidi spet vse polno ljudi. Matjaž mu razloži, da je podoba skozi prvo okno današnja, skozi drugo okno takšna kakršna bo takrat, ko se bo vrnil na svet kralj Matjaž, skozi tretje okno pa takšna, kot bo, ko se bodo ljudje ponovno namnožili in pokvarili.

V pripovedih in pesmih o kralju Matjažu je združeno tako epsko kot bajeslovno izročilo. Izročilo o kralju Matjažu spečem v svetovni gori in o njegovem prebujenju odsevajo kozmološke in apokaliptične predstave. Ko bo namreč kralj Matjaž potegnil svoj meč do polovice iz nožnice, se bo začela vojska prebujati, ko pa ga bo popolnoma izvelkel oz. ko bo meč sam skočil iz nožnice, ali ko se bo Matjažu brada trikrat, sedemkrat ali devetkrat ovila okoli mize, bo vojska oživila in vrnil se bo zlati vek. Po drugih pripovedih pa bo takrat Kralj Matjaž dvignil strašno vojsko in pokončal svet. Pred votlino, v kateri spi kralj Matjaž, raste suha lipa, ki ozeleni za božič, med polnočjo in eno uro pa tudi vzcveti, potem pa se zopet posuši. Ali pa bo lipa ozelenela nekoč na Jurjevo, ko se bo kralj Matjaž ponovno prebudil ter obesil svoj ščit nanjo, ko bo lipa ozelenela bo tudi Matjaževa vojska ponovno oživila.

Izročilo o kralju Matjažu še posebej oživlja zimska prireditve – postavljanje sneženih gradov kralja Matjaža, ki se odvija na ravnici Mitnek pod Peco – pred Okrepčevalnico pri Matjažu že od leta 1993 dalje v mesecu januarju. V okviru prireditve »Gradovi kralja Matjaža« je bilo v prvih sedemnajstih prireditvah zgrajenih 883 sneženih gradov. Skupine graditeljev pridejo iz vse Slovenije pa tudi iz Evrope. Ekipe imajo lahko od pet do osem članov, prijavitelj se morajo predhodno in plačati





1



2

prijavnino. Skupine si nadenejo zanimiva imena, pogosto zajemajo iz narečnega besednjaka in aktualnih družbenih dogajanj. V času prireditve razpišejo v koroških osnovnih šolah tudi likovni in literarni natečaj, zmagovalci so razglašeni drugi dan prireditve – v nedeljo, ki je namenjena tudi otrokom, da lahko nastopajo in postavijo svoje gradove.

Izročilo o kralju Matjažu in prireditve povezane s to tradicijo imajo pomembno vlogo za kvaliteto življenja ljudi, ki tu bivajo ter za obogatitev kulturne krajine ter kulturnega in družabnega življenja okoliškega in širše slovenskega prebivalstva. Postavljanje gradov kralja Matjaža in druge prireditve ter obeležja povezana s tem izročilom zelo obogatijo kulturno in turistično ponudbo. Njihov pomen pa je tudi v oživiljanju teh krajev, ki so pogosto odrezani od kulturnih dogodkov.

V okolici Črne so še druge znamenitosti: Potočka zijalka, Črno jezerce, Olševo, na poti proti Uršlji gori raste Najevska lipa, kjer organizirajo srečanje z državniki pod Najevsko lipo; na meji z Avstrijo stoji cerkev sv. Ane z znamenitim kipcem črne Marije. TIC – Park kralja Matjaža organizira vodeno kolesarjenje po rovih opuščenih rudnikov: »S kolesi v podzemlje«; tekaški maraton kralja Matjaža in gorsko kolesarjenje »Divjo jago« ter »Štalekarjev skok« po grofu Štalekarju, ki je skočil s konjem na drugi breg Mežice. Vendar pa imajo v okviru vseh teh prireditev »Gradovi kralja Matjaža« osrednjo vlogo tako v življenju domačinov kakor tudi v svoji prepoznavnosti v širšem kulturnem prostoru.

46

Izročilo o kralju Matjažu in prireditve povezane z njim so trdno zasidrane v življenju ljudi na Koroškem in njihovi kulturni dediščini. Kralj Matjaž simbolično predstavlja kulturno in tradicionalno podobo teh krajev, še posebej Zgornje Mežiške doline. Tako krajevno izročilo kot kulturna krajina sta bistveno zaznamovana z izročilom o kralju Matjažu. Blizu koče na Peci (1665 m) je votlina, v kateri je kip spečega kralja Matjaža, delo kiparja Marjana Keršiča Belača.

Ker je Koroška odmaknjena od večjih središč Slovenije in prometno slabo povezana z ostalimi kraji je toliko pomembnejša, da s pomočjo izročila krepi kulturno identiteto, turistično ponudbo in zviša kakovost bivanja prebivalstva.

Priloge

Bibliografija

Grafenauer, Ivan (1951): Slovenske pripovedke o Kralju Matjažu. Dela / Opera SAZU, Razred / Classis II, 4, Ljubljana.

Kuzelja, Zenon (1906): Ugorski korol' Matvij Korvin v slavjanskij ustnij slovesnoszi. Lvov.

Matičetov, Milko (1958): Kralj Matjaž v luči novega slovenskega gradiva in novih raziskovanj. Razprave / Dissertationes SAZU, Razred / Classis II, 4, Ljubljana, 1101–156.

Slovenske ljudske pesmi I. (1970), Uredili: Z. Kumer, M. Matičetiv, B. Merhar, V. Vodušek. Ljubljana.

Matičetov, Milko (1991): Kralj Majaž nad ideologijo. Sodobnost 39, Ljubljana, 709–711.

Matičetov, Milko (1991): Zakaj ruvati Matijo Korvina iz našega ustnega izročila? Traditiones 20, Ljubljana, 199–207.

Spletna objava

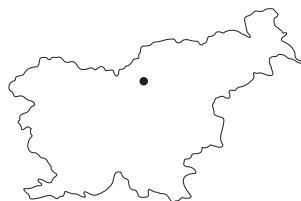
<http://www.gradovikraljamatjaza.com>

www.PriMatjazu.com





Ljubenske potice



Zvrst: Šega in navada

Podzvrst: Letne šege

Ključne besede: cvetna nedelja, velika noč, rokodelski izdelki

Lokacija: Ljubno ob Savinji, občina Ljubno ob Savinji

Nosilec izročila, znanja ali dejavnosti: Občina Ljubno ob Savinji, Cesta v Rastke 12, 3333 Ljubno ob Savinji (<http://www.ljubno.si/>)

Prostor dediščine: Ljubno ob Savinji

Povezave z ustanovami: Muzej novejšje zgodovine Celje (<http://www.muzej-nz-ce.si/>)

Avtor prijave: Sebastjan Weber (Muzej novejšje zgodovine Celje)

Opis dediščine

Ljubenske *potice*, cvetnonedeljske butarice z Ljubnega ob Savinji, so unikatni rokodelski izdelki, ki se od ostalih butar na Slovenskem razlikujejo po tem, da so figuralne. Vsaka predstavlja orodje ali predmet ali miniaturno scensko postavitve iz vsakdanjega življenja. Danes so ob nekdanjem splavarstvu najpomembnejša sestavina zavesti o krajevni pripadnosti.

Tradicija izdelovanja *potic* je na Ljubnem tesno povezana s tamkajšnjim načinom življenja. *Potice* so lep dokaz, kako se v ljudski umetnosti prepletata estetika in funkcionalnost. V *poticah* so upodobljeni motivi vsakdanjega kmečkega življenja, orodja in predmeti za osebno rabo, pa tudi duhoviti prizori in motivi iz vsakdanjega ali verskega življenja.

Od nekdanj velja, da so prave *potice* samo tiste, ki so narejene doma. Gradivo zanje je naravno in izbrano letnemu času primerno: sveže zelenje, šibje, lubje in plodovi,

ki jih najdemo na Ljubnem spomladi. Na prvi pogled se zdi, da vse poteka v togih okvirih, vendar ni tako. Sodobni izdelovalci še vedno spoštujejo osnovna navodila, ki so jih dobili od starejših, a mednje iz leta v leto vpletajo lastne, sodobne življenjske izkušnje.

Razmerje med tradicijo in sodobnostjo lahko pri ljubenskih *poticah* opazamo na različnih ravneh. Pomembna je npr. tehnološka: praviloma morajo biti *potice* izdelane ročno, a sodobna tehnologija je danes v domačih delavnicah nepogrešljiva. Seveda jo s pridom uporabljajo tudi sodobni izdelovalci *potic*, zaradi česar jim ne gre očitati, da *potica* ni več rokodelski izdelek. Stroji so omogočili le večji domet ustvarjalnosti, saj so *potice* zdaj kompleksnejše kot nekoč in narejene natančneje.

Sodobne težnje vplivajo tudi na drugo raven, in sicer na motiviko *potic*. Vendar se motivi ne spreminjajo v smeri populizma in komercializacije. *Potice* so preveč individualen produkt za kaj takega. Gre le za prepletanje sodobnega in tradicionalnega načina življenja. Največjo vlogo pri tem imata ustvarjalnost in želja po boljšem, lepšem in predvsem drugačnem.

Prav ta misel je vodila tudi Jožeta Poličnika, ki je konec 19. stoletja izdelal prvo figuravno *potico*. Takrat je bilo namreč v navadi, da so fantje tekmovali, kdo bo na cvetno nedeljo k *žegnu* prinesel največjo in najtežjo *potico*. Ker je bil Jože šibak in slaboten fant, se ni mogel kosati z močnejšimi vrstniki, zato se je odločil, da bo naredil najlepšo *potico*, če že ne more narediti največje in najtežje. Izbral je motiv iz vsakdanjega življenja in je namesto običajnega snopa na cvetno nedeljo k maši prinesel *potico* v obliki tesarske *krušne*. Osnovna zamisel je ostala, motivi pa se spreminjajo iz leta v leto, tako kakor se spreminja tudi način življenja Ljubenčanov.

Naziv *potica* govori o nekdanji posebnosti cvetnonedeljskih butar. Te so bile verjetno kombinacija kruha ali peciva in mladega pomladnega zelenja. V mnogih krajih so na to že pozabili in uveljavila se je butara, na katero kruha in peciva ne obešajo več. Tako je tudi na Ljubnem. Namesto nekdanjega peciva ali kruha dodajo med pomladansko vejevje jabolko ali pomarančo. Ime *potica* pa se je kljub temu ohranilo in je v rabi še danes.

Ljubenčanom s *poticami* uspeva, da ne le ohranjajo, pač pa tudi nadgrajujejo pomembno kulturno prvino, ki združuje izročilo in sodobnost.





1



2

K razvoju in ohranjanju dediščine veliko prispeva tamkajšnji župnik Martin Pušenjak, ki ljudi vsako leto spodbuja k izdelovanju in prinašanju *potic* na cvetno nedeljo. Ljubenci znanje širijo tudi med mlade, saj vsako leto na treh večjih kmetijah organizirajo delavnice za izdelovanje *potic*. Prav tako je izdelava *potic* del učnega načrta pri enem od predmetov na OŠ Ljubno ob Savinji.

Na Ljubnem ob Savinji se že pojavljajo posamezniki, ki zbirajo in hranijo *potice*. Med njimi je pomemben Alojz Atelšek, ki si je na podstrešju uredil kar hišni muzej, in z njim še dodatno prispeva k ohranjanju dediščine.

Izdelovanje *potic* je trdno zasidrano v zavesti Ljubencev. Ohranitev te sestavine dediščine je bistvenega pomena za Ljubno ob Savinji in njegove prebivalce, ki so jim *potice* simbol načina življenja in, poleg splavarstva, glavna prвина kulturne istovetnosti. *Potice* postajajo del krajevne turistične ponudbe, kar je opaziti predvsem na cvetno nedeljo, ko si pride vsako leto več obiskovalcev iz različnih krajev Slovenije ogledat to cvetnonedeljsko posebnost.

Priloge

Bibliografija

Bogataj, Janez (1993): *Ljudska umetnost in obrti*. Ljubljana: Domus, str. 246–249.

Bogataj, Janez (1999): *Mojstrovine Slovenije. Srečanje s sodobnimi rokodelci*. Ljubljana: Rokus, str. 78–79.

Kuret, Niko (1989): *Praznično leto Slovencev*. Ljubljana: Družina, str. 113–142.

Roženberger Šega, Tanja (ur.) (2009): *Ljubenske potice. Cvetnonedeljske butarce. (Katalog k razstavi, od 25. 3. do 13. 4. 2009 v Muzeju novejšje zgodovine Celje)*. Celje: Muzej novejšje zgodovine, 36 str.

Filmografija

Ljubenske potice, cvetnonedeljske butarce z Ljubnega (2009). Celje: Muzej novejšje zgodovine. Raziskava in režija Sebastjan Weber, kamera Aleš Šega, montaža Jaka Kovačič. DVD, 7 min.





2

Lončarstvo



Zvrst: Gospodarsko znanje

Podzvrst: Obrtniška znanja

Ključne besede: lončarstvo, keramika

Lokacija prikaza prvine: Lemerje, občina Puconci

Prikaz dejavnosti: Štefan Zelko, Lemerje 14, 9201 Puconci

Prostor dediščine: Prekmurje

Povezave z ustanovami: Pokrajinski muzej Murska Sobota (www.pok-muzej-ms.si), Magušarjeva hiša v Radovljici (<http://www.magusarjevahisa.si>), Lončarska vas Filovci (www.loncarska-vas.com).

Avtorica prijave: Vanja Huzjan (Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU, Ljubljana)

Opis dediščine

Lončarstvo je bilo v Prekmurju poleg tkalstva najpomembnejše med obrtni. Medtem ko je tkalstvo že izumrlo, pa je lončarstvo na robu preživetja. Lončarji so še, čeprav redki, Bojnec v Filovcih, Gomboc v Tešanovcih, Franc Zelko v Pečarovcih in Štefan Zelko v Lemerju; ta se je lončarstva priučil po očetovi in materini strani. Pripada tradiciji Zelkovih lončarjev iz Pečarovca, v kateri je lončarstvo živo že 130 let. Štefan Zelko koplje ilovico v Puconcih. Ilovico pripelje domov in jo zloži v »zemeljak«. Količino gline, ki jo potrebuje za oblikovanje lončevine, večkrat zmelje v stiskalnem stroju. Nato jo še ročno zbija skupaj, da iz gline iztisne zrak, in »prevalja«. Časovno zasade priprava gline polovico dela, je pa izredno pomembna, saj je od nje odvisna kakovost končnega izdelka. Sledi oblikovanje izdelka na lončarskem vretenu (»šajbi«), največkrat na nožni pogon. Od velikosti izdelka je odvisno, kako veliko kepo (»podlo«) gline položi na »šajbo«. Pri oblikovanju notranjosti lončevine si pomaga s klobučevino (»fūlico«), pri oblikovanju zunanosti pa z ultrapasom, da

je posoda gladka. Ko dobi izdelek želeno obliko, npr. »pisker« (za vodo, vino), »dugi lonec« ali »pisker« (za mleko), »tepsija«, »sklejca«, »pütra«, »bidrača«, »krpnjača«, »motivnica«, »okrogla modla«, »láboška«, »solenka« itn., nanese nanj glineno barvo (»grünt«) in ga okraši (»cickak«, valovnice in tudi z bolj zobčastimi črtami). Lončevina se najprej suši na zraku. Po treh do štirih urah sušenja lončevini, ki potrebuje razne dodatke, doda še ročaj ali prečko za palec za vinski vrč ipd. Takrat se Štefan Zelko tudi »podpiše«: z odtisom prsta konča spodnji del roča. Nato lončevino zloži v lončarsko peč za prvo ali biskvitno žganje. Naslednji dan zloži posodo iz peči in jo obriše. Naslednja stopnja v izdelavi lončene posode je glaziranje: tj. bodisi oblikvanje notranjosti in zunanosti posode z zajemalko ali pa potapljanje manjših kosov posode v glazuro. Glazuro včasih krasijo tradicionalno »našpricani« vzorci z roko ali čopičem. Nato lončevino ponovno zloži v lončarsko peč. S hrastovimi poleni, ki jih enakomerno razporedi po peči, rahlo ogreje lončevino, potem jo žge z borovimi in smrekovimi drvmi. Po dnevu in pol ali dveh zloži izdelke iz peči.

Pri črni peki se peče lončevina le enkrat. Lončar po petih ali šestih urah žganja, ko temperatura narase na 900 ali 950° C, zapolni (zamaže) najprej luknjo na vrhu peči, nato zgornje luknje (»sopije«) v peči, da se šerjavica umiri. V peč naloži smolnate borove (rdeči bor) korenine (»smolen«) in v peči se močno vžge. Nato tudi s pomočjo drugih rok v najkrajšem možnem času zadela ostale »sopije«. Nikjer ne smejo uhajati ognjeni plameni. Dve, tri ure je treba skrbno bdeti nad žganjem in sproti zamazati z ilovico razpoke, ki se pojavijo zaradi izredno visokega pritiska v peči. Po dveh dneh je proces končan; lončeni izdelki so takrat že toliko hladni, da jih lahko vzame iz peči.

Tradicionalno črno peko žge trikrat, štirikrat na leto: v okviru lončarske šole za otroke v Števanovcih, v vasi Grad za otroke iz tamkajšnje osnovne šole in v Radovljici pri Magušarjevi hiši, kjer pripravljajo lončarske delavnice.

Stopnja ogroženosti dediščine lončarjenja je zelo visoka. Tradicionalno lončarstvo lahko pritegne pozornost mlajših generacij prav z izobraževalnimi delavnicami in raziskovalnimi tabori. Privabi pa lahko tudi turiste, ki želijo lončarski izdelek kupiti ali pa se želijo preskusiti v lončarski obrti (doživljajski turizem).





Lončarjevo delo obsega postopek izdelave lončenega izdelka (od priprave ilovice do peke), vključno z izdelavo bazena za ilovico in graditev peči. Štefan Zelko je eden najboljših slovenskih tradicionalnih lončarjev. Izdeluje tradicionalne lončarske izdelke na lesenem kolovratu, ki ga je treba poganjati z nogo, ali pa na sodobni električni različici. Njegovi lončarski izdelki so okrašeni in pobarvani na tradicionalen način. Je eden redkih, ki še obvlada že skoraj pozabljeno znanje: redukcijsko ali črno žganje. Kot mojster za črno žganje lončenih izdelkov zna tudi sam zgraditi kopasto peči.

Priloge

Bibliografija

Cipot, Aleš (1998): Črn dim mora »prehoditi« posodo. Lončarstvo v Prekmurju. *Delo* 40, 162 (16. 7.): 8.

Čuk, Silvester (1993): Prekmurski lončarji. *Ognjišče* 29, 6: 18–19.

Koletnik, Mihaela (2007): Prekmurska gorička lončarska terminologija. *Slavistična revija* 55, 1/2: [303]–313.

Koletnik, Mihaela (2008): *Panonsko lončarsko in kmetijsko izrazje ter druge dialektološke razprave*. Maribor: Mednarodna založba Oddelka za slovanske jezike in književnosti, Filozofska fakulteta. (Mednarodna knjižna zbirka Zora; 60).

Novak, Vilko (1951): Lončarstvo v Prekmurju. *Slovenski etnograf* 3–4: 111–131.

Pšajd, Jelka (2004): Rokodelske obrti, domače dejavnosti in delovni običaji. Lončarstvo. Kovaštvo. Tkalstvo. Žganjekuha. Kupinarstvo. Čevljarstvo. Pletarstvo. Mlinarstvo. Oljarstvo. Opekarstvo. Medičarstvo in lectarstvo. Žetev in mlatev. Trgatev. Lūpanje semena in koruze ter česanje perja. V: Rous, Sebastijan [idr.] (ur.): *Vzhodno v raju*. Murska Sobota: Podjetje za informiranje, Zavod za zdravstveno varstvo: 66–93.

Pšajd, Jelka (2009): Filovski lončarji. V: Vugrinec, Jože (ur.): *Košičevi dnevi XXI, Bogojina, Bukovnica, Filovci, Ivanci, Strehovci, 16. avgust - 19. september 2009*. Bogojina: Kulturno-umetniško društvo »Jožef Košič«: 82–87.

Pšajd, Jelka (2009): *HA, duša je bila umetniška. Razstava in publikacija keramike goriških lončarjev Hašaj iz zasebnih zbirk in zbirke Pokrajinskega muzeja Murska Sobota*. Murska Sobota: Pokrajinski muzej.

Pšajd, Jelka (2007): Lončarska vas Filovci in stalna razstava o filovskih lončarjih. *Etnolog* 17: 279.

Pšajd, Jelka (2007): Zbirka lončenih izdelkov v lončarski vasi Filovci. *Zbornik soboškega muzeja* 9/10: 217–225.

Pšajd, Jelka, (2008): Lončarstvo. V: Gačnik, Aleš [idr.]: *Po poteh rokodelcev ob slovensko-hrvaški meji*. Ptuj: Znanstvenoraziskovalno središče Bistra: 16–33.

Pšajd, Jelka (2008): Craftattract v Pomurju. V: Gačnik, Aleš in Goranka Horjan (ur.): *Tradicionalne obrti - izziv za kulturni turizem. Zbornik del iz mednarodne konference, 30. in 31. januar 2008*. Gornja Stubica: Muzeji Hrvatskog zagorja: 152–155.

Štefanec, Franček (2004): Lončarska obrt v Prekmurju usiha. Nekoč na desetine filovskih lončarjev. *Naša žena* 8: 35–36.

Toplak, Mina (2008): *Pomen rokodelskih dejavnosti v turistični ponudbi Prekmurja*. Diplom-ska naloga. Portorož: [M. Toplak].

Žerdin, Jože (2008): Lončarska delavnica. *Večer* 64, 176 (31. 7.): 24.

Žunec, Branko (2006): Nova podoba prekmurske starožitnosti. Filovci: Lončarska vas naj bi nadaljevala bogato izročilo prednikov. *Večer* 62, 223 (26. 9.): 23.



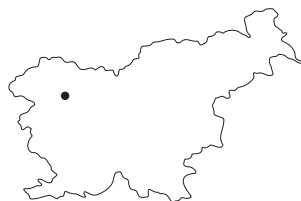


1



2

Mohant



Zvrst: Gospodarsko znanje

Podzvrst: Prehrana

Ključne besede: vsakdanja prehrana, mlečni izdelki, sirarstvo

Lokacija prikaza prvine: Nemški Rovt, občina Bohinj

Prikaz dejavnosti: Olga in Jožef Rozman, Nemški Rovt 3a, 4262 Bohinjska Bistrica; Sirarsko društvo Bohinj, Brod 4, 4264 Bohinjska Bistrica

Prostor dediščine: Naselja in planine: Podjelje, Nemški Rovt, Brod, Srednja vas, Češnjica, Zajamniki, Krstenica, Laz.

Povezave z ustanovami: Planšarski muzej v Stari Fužini/Gorenjski muzej Kranj, <http://www.gorenjski-muzej.videofon.si/index.php?mid=3&exhid=7>.

Avtorica prijave: dr. Maja Godina Golija (Inštitut za slovensko narodopisje, ZRC SAZU, Ljubljana)

56

Opis dediščine

Mohant (mohout ali mohaut) je polmehki sir belo-rumene barve z značilnim ostrim vonjem in pikantnim, nekoliko grenkim okusom. Znan je iz iz prve polovice 19. stoletja, torej iz obdobja pred začetkom izdelave trdih sirov v Bohinju, ustni in pisni viri pričajo o njegovi izdelavi pred 2. svetovno vojno, vendar gre še za starejšo obliko sirarstva. Izdelovali so ga predvsem na kmetijah v bolj oddaljenih naseljih iz mleka, ki ga niso mogli oddati, danes je razširjena izdelava sira mohant za lastne potrebe in kot dopolnilna gospodarska dejavnost. Etnolog Rajko Ložar meni, da gre za starodavni način sirarstva, ki je bil razširjen tudi na drugih območjih Gorenjske in je služil predelavi mleka v sir za lastne prehranske potrebe.

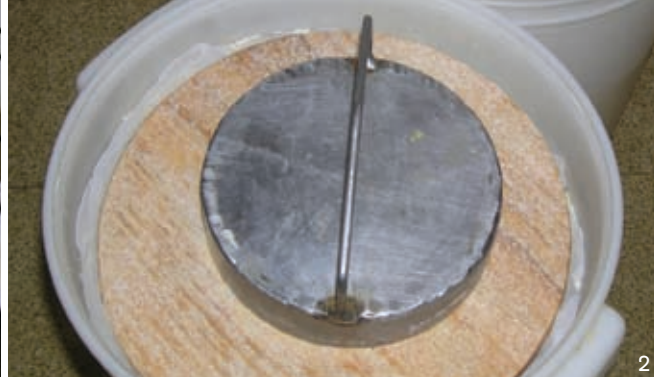
Na območju Bohinja, zlasti v naseljih Podjelje, Nemški Rovt, Brod, Srednja vas, Češnjica in na planinah Zajamniki, Krstenica in Laz se je ohranila izdelava polmehkega sira mohant, ki je tradicionalni sirarski izdelek tega območja. Izdelovanje sira mohant je razširjeno na okrog petnajstih kmetijah občine Bohinj. Mohant je zaradi svojega značilnega pikantnega, nekoliko ostrega in grenkega okusa ter vonja in teksture posebnost med slovenskimi siri.

Postopek izdelave: mleko segrejejo na temperaturo od 32 do 35 stopinj Celzija in mu dodajo sirišče. Danes je to kupljeno sirišče v prahu, v preteklosti so uporabljali za to posušene in narezane telečje želodčke. Ko se mleko po dvajsetih do štiridesetih minutah zasiri, se gosta zmes grobo nareže in premeša ter precedi skozi krpo ali sito. Nato počakajo, da se sirotka odteče, skuto nasolijo in jo preložijo v posode. Do 80. let 20. stoletja so sir oblikovali v dvokilogramske hlebčke, ki so jih naložili v lesene deže in pustili zoreti. Nato pa se je na mnogih kmetijah začelo uveljavljati nalaganje sira po plasteh v plastične posode. Sir nato stisnejo, pokrijejo s platnenim prtom, otežijo z lesenim pokrovom in utežmi, odlivajo sirotko in pustijo da zori na temperaturi 20 stopinj Celzija 4 do 6 tednov. V tem času doseže značilen pikanten okusa, svetlo rumenkasto barvo in plastično teksturo.

Sir mohant največ uporabljajo za vsakdanjo hrano v domačem gospodinjstvu. Uživajo ga h kruhu ali krompirju v oblicah, z njim izboljšajo tudi koruzne in ajdove žgance, pečen krompir, juhe ali pečena jajca. Gospodinje so ustvarile in zapisale tudi nekatere sodobne recepte za uporabo sira mohant v prehrani, npr. za pripravo peciva in piškotov iz tega sira.

Vloga sira mohant v življenju, predvsem v gospodarstvu, prehrani in ljudskem zdravilstvu prebivalcev Bohinja, je še slabo raziskana. Prav tako ne poznamo zgodovine oz. starosti te oblike sirarstva. Za ohranjanje te sirarske dediščine in prenašanje znanja skrbi Sirarsko društvo Bohinj, ki je poskrbelo tudi za zaščito tega sira z označbo izvora – geografskega porekla. Največ znanja o pripravi sira mohant se prenaša v družini – s starejših na mlajše družinske člane, na ta način se širijo tudi recepti za njegovo uporabo.





Pri pripravi sira mohant gre za starodavno obliko sirarstva, ki je še vedno živa v naseljih in na nekaterih planinah v Bohinju. Zaradi svojevrstnega, rahlo ostrega in grenkega okusa ter vonja je mohant zelo drugačen od drugih slovenskih sirov in kulinarčna posebnost tega območja. V današnjem času je izdelava sira mohant pomembna predvsem v kmečkem gospodarstvu, turizmu in kulinarčni ponudbi Bohinja. Ohranjanje znanja o njegovi izdelavi in uporabi je izrednega pomena za predstavitev, ohranjanje in izboljševanje stanja kulturne dediščine Bohinja in Triglavskega narodnega parka.

Priloge

Bibliografija

Bogataj, Janez, **Kužnik**, Lea (2005): Na Gorenjskem je fletno in okusno, Ljubljana.

Ložar, Rajko (1944): Narodopisje Slovencev 1, Ljubljana.

Novak, Anka (1987): Planinsko sirarstvo, Radovljica, Bohinjski zbornik, str. 73–84.

Renčelj, Stanko (1995): Siri – nekdanj in zdaj, Ljubljana.

Slanovec, Tanja (1974): Bohinjski mohant, Mljekarstvo 24/1974, Zagreb.

Spletna objava

<http://sl.wikipedia.org/wiki/Mohant>

<http://www.slovenia.info/si/recepti/Mohant.htm?recepti=8347&lng=1>

<http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlurid=20042239>





Orači iz Okiča

Zvrst: Šega in navada

Podzvrst: Letne šege

Ključne besede: pustovanje, »fašenk«, maske

Lokacija: Veliki Okič, občina Videm pri Ptuj

Nosilec izročila, znanja ali dejavnosti: Etnografsko društvo Orači - Okič, Veliki Okič 2, 2285 Zg. Leskovec.

Prostor dediščine: Veliki Okič in Mali Okič ter vasi, zaselki in samotne domačije na meji med občinama Videm in Cirkulane.

Povezave z ustanovami: Pokrajinski muzej Ptuj (<http://www.pok-muzej-ptuj.si/>)
ISN ZRC SAZU, Avdiovizualni laboratorij (<http://isn.zrc-sazu.si/index.php?q=sl/node/99>)

Avtor prijave: dr. Naško Križnar (Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU, Ljubljana)



Opis dediščine

Orači so živ pojav pustovalske kulture, obsežno razširjen v severovzhodni Sloveniji, v času t. i. *fašenka*, zlasti na območju Murskega polja, Ptujkega in Dravskega polja in Haloz. Pustno oranje v Halozah je obhodna šega. Tako kakor pri vseh drugih maskah je bila nekdaj glavna naloga oračev zbiranje hrane in denarja od hiše do hiše, od vasi do vasi. Zato je med njimi vladala resna tekmovalnost, ki je večkrat prerasla v pretepe. Najbolj so si bili navzkriž orači z Majskega vrha in iz Podlehnik, ker sta se njihovi obhodni območji prepletali.

Nekatere skupine oračev so že dobro utečene, z večletno prakso, druge pa so komaj nastale ali pa so jih znova ustanovili po daljšem mirovanju.

Praviloma člani skupin niso več samo fantje – vojaški obvezniki, kakor je bilo to v preteklosti, temveč tudi starejši poročeni moški, med njimi tudi kaka ženska. Orači so dobro raziskana in dokumentirana pustna skupina.

Etnografsko društvo Orači-Okič ima v svoji sestavi dve sekciji: orače in ruso.

Orače sestavljajo: tri do šest konjičev (*»kujekov«*), Pokač, Baba, en ali več Korantov in Muzikant. Glavni pripomoček oračev je plugec, okrašen s smrečico, bršljanovim listjem in pisanimi trakovi iz krep papirja. Konjiči so oblečeni pražnje: bela srajca, črne hlače, visoki škornji ali usnjene gamaše, čez zunanjo ramo zavezana ruta in pisana kapa. Koničaste (stožčaste) kape so okrašene s raznobarnimi trakovi iz krep papirja.

Pokač je pražnje napravljen, klobuk ima okrašen s papirnatimi trakovi. Nosí *»šurc«* (predpasnik), zanj ima zataknjene rezervne vrvice (repe biča). V zadnjem času so si številne skupine namesto škornjev, ki so omenjeni v starejših poročilih, omislile usnjene gamaše, ki poenotijo zunanji videz skupine.

Eden od Korantov ima vlogo plužarja, orača. Med oranjem po dvorišču drži za ročico pluga. Drugi Korant je varnostnik, ki ščiti skupino pred vsiljivci. Priteče do hiše, zapleše na dvorišču pred gospodarjem ali gospodinjo, zariše ris in vošči srečen fašenk.

Baba je fant, oblečen v žensko. V roki nosi sejačo s plevami, ki jih seje za dobro letino, vanje polaga darovana jajca, na ramenih pa torbo za klobase in krofe.

Korantovo opremo sestavljajo kapa (maska iz kože, usnja, govejih rogov), plašč oz. ogrinjalo iz kože, z železno verigo pripasani zvonci, ježevka, črni škornji ali črne usnjene gamaše. Za skupino Etnografskega društva Orači-Okič sta značilna t. i. kozji in zajčji Korant. To pomeni, da sta kapa in plašč izdelana iz kozje oz. zajčje kože. Danes je to v Halozah redkost, medtem ko sta bila zajčji in kozji Korant še pred nekaj desetletji splošen pojav.

Na hišno dvorišče najprej priteče Korant in z *»ruženjem«* napove svoj prihod. Baba pristopi in vpraša gospodinjo ali gospodarja, ali bodo dali orati. Ko pritrdita, Pokač zapoka z bičem, kujeki pa zdirjajo v krogu in vlečejo za sabo plug, ki ga drži za ročaj eden od Korantov kot Plužar. Baba poskakuje z njimi v krogu in seje pleva iz sejače. Korant zapleše in z ježevko zariše ris nad tlemi. Po oranju Baba pristopi h gospodinjini in sprejme plačilo – denar ali jajca in klobaso. (ED Orači-Okič ne sprejemajo denarja, da ne bi bili deležni očitkov o koristoljubju.) Sledi pogostitev s pijačo in pustnimi jedmi (vino, kruh, šunka, krofi).

Skupini oračev včasih sledi Rusa; to sta moža v ogrodju, pokritem z rjuho, da se jima vidijo samo noge. Rusina glava s strašljivim naturalističnim gobcem je nareje-





na tako, da se spodnja čeljust s potegom vrvice premika kot da bi odpirala gobec. Vodi jo zanikrno oblečen gonjač s klobukom, bičem in košem za krmo. Privede jo do hiše in jo prodaja gospodarju. Medtem ko se pogajata za ceno, je Rusa zelo nemirna in nagajiva, večkrat potegne gonjača za sabo ali ga vrže na tla. Hlasta po prisotnih in njihovih pokrivalih. V skupino z njo sodita tudi Korant in Muzikant, ki si ga omislijo samo večje in starejše skupine.

Na pustni torek skupina ED Orači Okič ves dan obiskuje vasi, zaselke in samotne domačije na meji med občinama Videm in Cirkulane. Druge pustne dni nastopajo v karnevalskih sprevodih v Cirkulanih, v Vidmu pri Ptuj in na ptujskem karnevalu, razen tega pa še na priložnostnih gostovanjih po Sloveniji in v tujini.

Problem vseh tradicionalnih pustnih skupin je pridobivanje novih članov. Mladino zanima sodobnejša oblika fašenka, ki se kaže v folklorizaciji in degradaciji tradicionalnih sestavin, npr. s pretiranim povečanjem števila Korantov ali z enakopravnim sodelovanjem obeh spolov. Velika nevarnost za obstoj tradicionalne oblike oračev kot obhodne šege je postopen upad zanimanja za delovanje v domačem kraju. Večina pustnih skupin želi nastopati pred večjim občinstvom na velikih karnevalskih sprevodih. Zato ED Orači-Okič načrtno vzgaja skupine malih oračev.

Danes je obhodna šega pustnega oranja za *fašenk* trdno zakoreninjena v kulturi Haložanov in je pomemben dejavnik regionalne istovetnosti. Nastop oračev na lokalnih pustnih prireditvah je prestižnega pomena za skupino in za domači kraj. Skupina oračev vsaj enkrat na leto poveže ljudi v skupnem pričakovanju in veselju. V hiše prinesejo smeh, ples in pogovor. Njihova pisana oblačila, ples korantov, šale, norčije, glasba, obredno oranje in staro ritualno voščilo za zdravje in bogat pridelek ljudje dojemajo kot kulturno dobrino. Haloze so v očeh okoliškega prebivalstva, Štajerske in Slovenije v pustnem času pokrajina oračev.

Priloge

Bibliografija

Brence, Andrej (2003): Pustni orači iz Zgornjega Gruškovja v Halozah. V: Fikfak, Jurij [idr.] (ur.): *O pustu, maskah in maskiranju*. Ljubljana: Založba ZRC (Opera ethnologica slovenica):103–112.

Križnar, Naško (2003): Skupne prvine pustovalske kulture na primerih vizualne dokumentacije. V: Fikfak, Jurij [idr.] (ur.): *O pustu, maskah in maskiranju*. Ljubljana: Založba ZRC (Opera ethnologica slovenica): 21–40.

Kuret, Niko (1984): *Maske slovenskih pokrajin*. Ljubljana: Cankarjeva založba.

Filmografija

Leto oračev (2006). Proizvodnja AVL ISN ZRC SAZU. Veliki in Mali Okič, Gruškovje, Videm pri Ptuj, Ljubljana in razni drugi kraji, 2005. Strokovno vodstvo in besedilo Naško Križnar, Beno Vidovič, snemalci Naško Križnar, Miha Peče, Marijan Vidovič, Sašo Kuharič, Drago Kokolj, asistent Sašo Kuharič, montaža Miha Peče, režija Naško Križnar. Izvirno gradivo: mini DV, 38 min.

Spletna objava

<http://www.videm.si/podrocje.aspx?id=118>





Priprava prleške gibanice



Sinonim: Prepogjenca

Zvrst: Gospodarsko znanje

Podzvrst: Prehrana

Ključne besede: praznične jedi, kulinarčno izročilo, gastronomija,

Lokacija prikaza prvine: Kog, občina Ormož

Prikaz dejavnosti: Verica Hlebec, Kog 108, 2276 Kog

Prostor dediščine: Širše območje Prlekije.

Povezave z ustanovami: Pokrajinski muzej Murska Sobota (<http://www.pok-muzej-ms.si>)

Avtorica prijave: dr. Maja Godina Golija (Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU, Ljubljana)

Opis dediščine

Gibanica je značilna praznična pogača v severovzhodni Sloveniji, omenjena v etnografskih spisih že v 19. stoletju. Pripravljali so jo predvsem za praznike in ob večjih delih na kmetijah. Narejena je iz več plasti vlečenega testa, »güb«. Testo na loparju ali v pekaču prepogibajo, vmes pa polnijo s skuto, smetano in tudi z drugimi nadevi. Prekmurska gibanica je najbogateje napolnjena, saj ima nadev iz skute, maka, orehov in jabolk, ter je narejena iz vlečenega in krhkega testa, zato lahko sklepamo, da gre za novejšo vrsto jedi. Starejše pa so gibanice, ki so bile narejene samo iz vlečnega testa in z eno vrsto nadeva. Te na območju severovzhodne Slovenije prevladujejo. Takšna je tudi prleška gibanica, pripravljena iz štirih do šestih plasti testa s skutinim nadevom. Kot značilno jed jo navajajo že v starejši etnološki literaturi. Starost in izvir gibanice še nista raziskana, vendar je zaradi potreb turizma in promocije lokalne kulinarike dobro dokumentirana.

Na vsem ozemlju Prlekije je razširjena priprava pogače prleške gibanice. Za gibanico je značilna okrogla oblika, oblikovali so jo kar na loparjih ali v okroglih lončenih pekačih, danes jo nekatere gospodinje pripravljajo tudi v oglatih štedilniških pekačih. Vlečno testo je tanko razvlečeno in pečeno v več plasteh, med plastmi je nadev. Testenih plasti, »güb«, je več, pogosto štiri do šest. Od besede guba, »güba«, ki označuje plast vlečenega testa, je gibanica dobila tudi ime. Nadev med plastmi prleške gibanice je iz skute in kisle smetane. Posamične plasti testa pomažejo še s stopljenim maslom ali oljem in smetano.

Postopek priprave prleške gibanice: iz 50 dag moke (več ostre kot mehke), 1 jajca, 2 žlic olja, 1 žlice kisa, soli in mlačne vode zamesimo gladko vlečeno testo, ga dobro pregnetemo, premažemo z oljem in ga pustimo počivat dobro uro. V tem času pripravimo nadev iz 1 kg skute, 6 dcl kisle smetane, 1 jajca, malo soli in sladkorja po okusu. Posebej razžvrkljamo jajce in mu dodamo 3 dcl kisle smetane. Spočito testo razvlečemo na pomokani deski ali prtju. Vzamemo okrogel lončen pekač in ga namastimo ter nanj položimo razvaljano testo. Testo viseče čez pekač razrežemo na »vogle«, tj. gube oz. plasti, ki jih bomo pokrivali (gubali) čez nadev. Prvo plast testa položimo v pekač, ga premažemo z žlico stopljenega masla in z nadevom, pripravljenim iz skute, smetane, in jajca, po vrhu še pokapljamo s kislom smetano z razžvrkljanim jajcem. Nato ga pokrijemo z naslednjo prepognjeno plastjo testa, na katero porazdelimo nadev, enako kakor po prvi plasti. Postopek ponavljamo do zadnje plasti testa. Ko jo položimo na nadev, jo prelijemo s kislom smetano, v katero smo zmešali jajce, in polijemo z raztopljenim maslom. Gibanico pečemo v krušni peči ali pečici pri 200 stopinjah okrog pol ure. Še toplo zrežemo na kose.

V preteklosti je bila gibanica samostojna jed in je zato niso sladkali, danes jo strežejo predvsem kot sladico, zato sladkajo že nadev, dodajajo rozine in pečeno po želji potresejo še s sladkorno moko.

Prleške gibanice so bile v preteklosti boljše praznične jedi. Danes jih gospodinje pripravljajo ob posebnih priložnostih, npr. trgatvah in praznovanjih, priprava je razširjena tudi na turističnih kmetijah, kjer jih postrežejo kot sladice ob koncu jedilnih obrokov, ali v gostinskih lokalih, kjer strežejo značilne prleške jedi.

Večino znanja o pripravi, uporabi in postrežbi gibanice se prenaša v podeželskih gospodinjstvih od starejših gospodinj na mlajše. Za ohranjanje te kulinarčne dediščine skrbijo aktivni kmečkih žena v Prlekiji, ki na svojih predavanjih in delavnicah





poučujejo tudi pripravo gibanice. Za prenašanje in ohranjanje znanja skrbijo tudi nekateri zbiralci in zapisovalci receptov za pripravo tradicionalnih prleških jedi, ki v svojih zbirkah receptov podajajo natančna navodila za peko gibanic. Nekatere mlajše gospodinje pa se priprave gibanic naučijo iz kuharskih knjig ali receptov, objavljenih na spletnih straneh.

Gibanica je dobro ohranjena kulinarična posebnost severovzhodne Slovenije, saj je jed, ki je še danes sestavni del prazničnih jedilnikov tega območja. Zaradi velike priljubljenosti je podvržena tudi negativnim vplivom, ki spreminjajo njen tradicionalni recept, obliko in postrežbo. Tako danes dodajajo v nadev večje količine sladkorja, vanilijevega sladkorja in rozine, ki prvotno niso bile sestavina prleške gibanice, saj je bila to predvsem sitostna glavna jed. Tudi oblika gibanic se spreminja, danes namreč poleg tradicionalne okrogle oblike pečejo tudi oglate gibanice, ki jih ne režejo v značilne trikotne kose, ampak v kvadratne.

Mesto in vloga te kulinarične dediščine v sodobnosti sta pomembni, ker gre za najznačilnejšo pogačo severovzhodne Slovenije in sestavino tukajšnje kulinarike. V prihodnje bosta njeno ohranjanje in prezentacija pomembni predvsem za nekatere gospodarske dejavnosti, npr. turizem, gostinstvo, obrt, pa tudi za šolstvo in ohranjanje ter širjenje znanja o lokalni kulinariki.

Gibanica je značilna pogača severovzhodne Slovenije, predvsem v Prekmurju, Prlekiji, Halozah in Slovenskih goricah. Omenjajo jo kot značilno jed tega območja že v 19. stoletju. Gibanica je posebnost tukajšnje kulinarike, tradicionalni lokalni proizvod, ki ima poseben pomen za ohranjanje kulinaričnega izročila v gostinstvu in turizmu, predvsem pa na turističnih kmetijah. S peko gibanic po naročilu, kot dopolnilno dejavnostjo, se ukvarjajo tudi nekatere kmečke gospodinje.

Priloge

Bibliografija

Časar, Branko (2000): *Boug žegnaj*. Murska Sobota: Podjetje za informiranje.

Fras, Marija (2007): *Stare prleške in prekmurske jedi za naše dni*. Murska Sobota: Pomurska založba.

Godina Golija, Maja (2003): Gibanica, gübanca, krapci. *Rodna gruda* 50, št. 10/11, str. 34.

Kuhar, Boris (1998): *Sto značilnih jedi slovenskih pokrajin*. Ljubljana: Prešernova družba.

Ložar, Rajko (1944): *Narodopisje Slovencev 1*. Ljubljana: Klas.

Spletna objava

<http://www.slovenia.info/si/recepti/Prle%C5%A1ka-gibanica.htm?recepti=8369&lng=1>

<http://www.gurman.eu/recepti.php?S=6&Article=2361>





Ravenski pust



Ime: Ravenski pust

Zvrst: Šega in navada

Podzvrst: Letne šege

Ključne besede: pustovanje, maske

Lokacija: Drežniške Ravne, Jezerca, Magozd, občina Kobarid

Nosilec izročila, znanja ali dejavnosti: Fantovščina (fantovska skupnost) Ravenskega pusta, Drežniške Ravne 4, 5222 Kobarid.

Prostor dediščine: Območje vasi Drežniške Ravne, Jezerca, Magozd in poti med njimi.

Povezave z ustanovami: Goriški muzej, <http://www.goriskimuzej.si/uvod.html>, Tolminski muzej, <http://www.tol-muzej.si/>

Avtorja prijave: Renato Bric (Fantovska skupnost Ravenskega pusta), dr. Naško Križnar (Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU, Ljubljana)

Opis dediščine

Pustovanje v Drežniških Ravnah, v Jezercih in v Magozdu – ali po domače *Ravensk' pust* – spada med najvidnejša ljudska pustovanja v Sloveniji. Odlikujejo ga tradicionalni scenarij in šemski liki ter značilne lesene maske Ta grdega, ki so jih izdelovali nadarjeni krajan. Pustovanje se odvija teden pred pustno soboto, da se izognejo križanju z bližnjim pustovanjem v Drežnici.

Glavni organizator pustovanja je fantovska skupnost. Sestavljajo jo neporočeni fantje, ki so pred sprejetjem v fantovščino dopolnili 17 let. Vsakoletni sprejem v fantovsko skupnost se zgodi na eno izmed zadnjih sobot v decembru, ko se hkrati tudi začnejo priprave na pustovanje. Že na tem sestanku določijo pustne vloge. Novinci dobijo najtežavnejše vloge Ta grdih, ki so opasani s težkimi zvonci in nosijo lesene maske, drugi pa si razdelijo preostale vloge.

Prvo soboto v januarju je sestanek fantovske skupnosti na katerem se pripravljajo na polnočni sprevod. Fantje nosijo zvonce in od vsepovsod pripeljejo stare »plehe«, da je hrup čim močnejši. Sprevod vodita harmonikar in bobnar, ki skupino peljeta po ustaljeni poti po vseh treh vaseh. Obhod vasi se konča sredi vsake vasi, kjer se fantje postavijo v krog in zapojejo. Sprevod ponovijo do pusta še dvakrat.

V soboto pred pustom se fantje zgodaj zjutraj zberejo v »mlakarnci« v Ravnah. Okrog pol osmih se pustni sprevod odpravi skozi Ravne po gozdni poti do Magozda, od tam v Jezerca, nato v Zgornje Drežniške Ravne. Ravenski pustovi uprizarjajo ženitovanje, kar je razvidno iz sestave spreveda: vodja spreveda (Tisti, ki vozi), muzikant in bobnar, dva para Ta lepih, Ta star in Ta stara – oče in mati vseh pustov. Ta lep in Ta lepa predstavljata ženina in nevesto. Nevesta mora biti manjša od partnerja in oba morata znati dobro plesati, saj Ta lepi plešejo tako po domovih kot na trgih sredi vasi.

Harmonikar (muzikant) in bobnar igrata pustno himno, s katero narekujeta celotni skupini ritem hoje.

V sprevodu je največ Ta grdih, ki so tudi najopaznejši zaradi značilne lesene maske (obličja), obložene z ovčjo ali kozjo kožo ter z ovnovimi ali kozjimi rogovi. Iz ust jim visi usnjen jezik. Opasani so z zvonci. Število Ta grdih v skupini je spremenljivo, odvisno je od tega, koliko fantov se tisto leto udeleži pustovanja. Njihova naloga je, da odganjajo vsiljivo in radovedno otročad, ki beži pred njimi, ker jih sicer mlatijo z nogavico, napolnjeno s pepelom. Ta lepi in Ta grdi so najznačilnejši liki Ravenskega pusta.

V skupino Ta grdih spadata še Smrt in Korpar. Smrt pomaga Ta grdim loviti otroke po vasi. Vloga je zelo skrivnostna, saj se marsikje pojavi kot duh. Korpar nosi »korpo« (velik, pleten koš), v njej je bil ponavadi pepel za Ta grde. Tudi on lovi otroke.

Ob njih so v sprevodu še posebni liki z določenimi vlogami: Žandar in Ravbar, Režijan, Dimnikar, Poštar, Zdravnik, Cgajnarca z otrokom, Ta debel, Poštar, Kmet in kmetica, Nosač Ta slamnastega, Lovec z zajcem in druge maske.





Sprevod se ustavi v vsaki hiši, razen tam, kjer je bila v preteklem letu smrt v družini. Pred vstopom v hišo se mora vodja sprevoda na vhodnih vratih pogajati z gospodarjem, da jih spusti v hišo, in mu dokazati, da prihajajo z dobrim namenom in da hiši prinašajo srečo in odganjajo zlo. V hišo vstopijo le Ta lepi, šele pozneje posebni liki. Ta lepi v hiši zaplešejo, gospodinja jih pogosti in obdaruje, v pustno blagajno pa prispeva kak stotin. Razen vodje nihče v sprevodu ne govori.

Obhod vasi se konča okoli 15h v spodnjih Drežniških Ravnah, kjer pustove ponavadi že pričakuje množica ljudi. Pustovanje se konča okrog sedmih zvečer, ko se sprevod poslovi z obhodom glavnega vaškega trga v spodnjih Drežniških Ravnah.

Maske Ta grdih, ki jih nosijo fantje v pustnem sprevodu, so narejene na območju Ravenskih pustov. V pustni skupini ni v navadi, da bi si vsak fant sam izdelal masko Ta grdega, pač pa imajo za to mojstra, ki jih izdelava po potrebi. V preteklosti je bil to Bizjak (po domače Kajhež) iz zgornjih Drežniških Raven, nato Marjan Skubin, še kasneje pa Alojz Skubin iz Jezerc.

Pogreb pusta organizirajo deset dni po pustovanju, na pustni torek zvečer. Okoli sedmih zvečer se fantje sestanejo v »mlakarnci« in se nato ob osmih v sprevodu odpravijo na trg v spodnjih Drežniških Ravnah. Nekdo na skritem pusta ustrelji, nato mrtvega pripeljejo na parah pred občinstvo. Začne se žalna slovesnost, ki jo vodi pustni Župnik. Dogodek je poln humorja in iskrivih misli o dogodkih iz vseh treh vasi in okolice v preteklem letu. Najlepši del pogreba je pot, ki jo opravi pogrebni sprevod od trga na Ravnah do grmade Na Bregu nad Jezerci. Pot je dolga slab kilometer in ob njej so od začetka do konca prižgane bakle. Sprevod spremlja pustna koračnica v počasnem ritmu. Pusta peljejo na saneh štirje Ta grdi, poleg njih pa so v maskah še Ta star in Ta stara, Vodja sprevoda, Muzikant, Bobnar in pustni Župnik. Grmada je na taki točki, da lahko ogenj vidijo iz Raven, Jezerc in Magozda. Pusta zažgejo in žalne koračnice ter joka in stoka Ta starga in Ta stare je konec. Razvije se veselje, a traja le do polnoči, ko je vsega konec, saj se začne pepelnica.

Ravenski pust je del izredno moče pustne tradicije v drežniških vaseh, ki jo deli z Drežniškim pustom. Zato zbuja veliko zanimanja tudi zunaj drežniških vasi in s tem povečuje željo po njegovem ohranjanju. Pustovanje se prenaša z ustnim izročilom in s postopkom sprejemanja novincev v fantovsko družbo, ki je še vedno izredno močna institucija vaške skupnosti.

Lesene maske so izdelovali in jih še izdelujejo nadarjeni vaščani. Sedanji liki in maske so oblikovani po izročilu starejših modelov, po fotografijah in po izpovedih starejših krajanov. Pomembno je, da se je pustovanje po zaslugi fantovske družbe in po želji krajanov ubranilo pred folklorizacijo.

Priloge

Bibliografija

Alič, Jani (1999): Ta grdi lovili otroke in dekleta: v Drežniških Ravnah, Magozdu in Jezercah so že po tradiciji prvi pripravili pustovanje. *Dnevnik* 49 (37), 9. II.: 14.

Zych, Barbara (2003): Pustovanje v Drežniških Ravnah, Jezercah in Magozdu. V: Fikfak, Jurij [et al]: *O pustu, maskah in maskiranju*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU., (Opera ethnologica slovenica): 191–198.

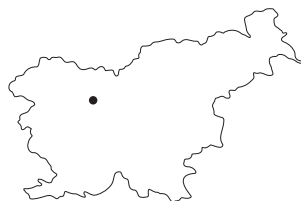
Spletna objava

Pustni običaji v Sloveniji: <http://www.welcome-to-slovenia.com/content?ContentID=144>





Škofjeloški pasijon



Sinonim: Processio locopolitana

Zvrst: Uprizoritev ali predstavitev

Podzvrst: Gledališče

Ključne besede: procesija, ulično gledališče, dramatika, letne šege

Lokacija: Škofja Loka, občina Škofja Loka

Nosilec izročila, znanja ali dejavnosti: Občina Škofja Loka, Poljanska cesta 2, 4220 Škofja Loka.

Prostor dediščine: Staro mestno jedro Škofje Loke

Povezave z ustanovami: Kapucinski samostan, Kapucinski trg 1, 4220 Škofja Loka.

Povezave z registri: Register nepremične kulturne dediščine: Staro mestno jedro, EŠD 737. Register žive kulturne dediščine: EŠD 0001.

Avtorja prijave: Romana Bohinc (občina Škofja Loka), dr. Naško Križnar (Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU, Ljubljana)

Opis dediščine

- 72 Škofjeloški pasijon ali Processio locopolitana, ki ga je leta 1721 napisal škofjeloški kapucin pater Romuald Marušič, je najstarejše v celoti ohranjeno dramsko besedilo v slovenskem jeziku in edinstven primer baročne dramatizacije ter tedanjega govorjenega jezika. Tako po literarno zvrstni kot po tekstološki plati gre za enega zadnjih ostankov srednjeveških spokorniških procesij v Evropi. Ker se je izvajal še v dobi baroka, je prevzel baročne uprizoritvene značilnosti. V njem je prvič izpričana umetnostna zvrst slovenskega jezika, poleg tega pa predstavlja edino, v celoti ohranjeno, režijsko pasijonsko knjigo v evropskih deželah tedanjega časa. Po več stoletnem premoru je bil uprizorjen v postno velikonočnem času leta 1999 in 2000, naslednjič pa leta 2009.

Škofjeloški pasijon je spokorniška pasijonska procesija, ki se uprizarja v velikonočnem času.

V njej nastopa 640 igralcev, od tega 80 konjenikov. Procesijska oblika uprizoritve pomeni, da se kostumirane igralske skupine druga za drugo pomikajo v sprevodu, nato pa na vnaprej določenih prizoriščih odigrajo svoje prizore. Igrani prizori, med katerimi so dramsko najbolj oblikovani Raj, Zadnja večerja in Glej človek, procesijsko predstavitev pripeljejo v območje gledališča.

Tematsko Škofjeloški pasijon predstavlja Kristusovo trpljenje, torej dogajanje od Cvetne nedelje do pokopa na Veliki petek, v trinajstih prizorih, ki so razdeljeni v 20 slik.

Pasijon ima dva poglavitna razdelka. V prvem govori o človekovem padcu v greh, ki je delo hudobnega duha, v drugem pa prikazuje Kristusovo trpljenje, s katerim je človek odrešen.

Množica nastopajočih se pripravi na predstavo v prostorih nekdanje vojašnice na Partizanski cesti in se odpravi po cesti v staro mestno jedro. Na Mestnem trgu pred Kužnim znamenjem se prvič odigrajo vsi prizori pasijona. Drugo prizorišče je Pod gradom, ki je postavljeno na razširitvi trga pred Upravno enoto Škofja Loka, tretje prizorišče je na Spodnjem trgu, četrto pa pred staro mestno Kaščo.

Nastopajoči prihajajo iz celotnega nekdanjega Freisinškega posestva, kar pomeni iz mestnega jedra Škofje Loke in njene okolice (Reteče, Sveti duh, Sora, Žabnica), iz Poljanske doline (Žiri, Gorenja vas, Poljane) in iz Selške doline (Sorica, Železniki, Selca, Bukovica) .

V preteklosti je Škofjeloški pasijon režiral o. Romuald, nato leta 1936 Tine Debeljak v Škofji Loki (statična postavitev); nato leta 1965 Mirko Mahnič v tržaškem Slovenskem gledališču; nato leta 1999 in 2000 Marjan Kokalj, ki je opravil rekonstrukcijo in se najbolj približal o. Romualdu. Zanimiva je tudi postavitev Škofjeloškega pasijona leta 2000 v SNG Drama v Ljubljani, režiserke Mete Hočevnar.

Za oživljanje pasijona v našem času je zaslužen posluh cerkvenih in posvetnih ustanov in angažiranost ljubiteljskih gledališč. Predstavo omogoča prostovoljna udeležba ljubiteljskih igralcev in konjenikov ter sodelovanja prebivalcev širšega območja Škofje Loke. V priprave so vključeni obrtniki oblačilne in lesne stroke ter izdelovalci raznih predmetov, ki služijo kot rekviziti pri predstavi.





Ciklično uprizarjanje Škofjeloškega pasijona je temelj za prenos Škofjeloškega pasijona iz generacije v generacijo. Občina Škofja Loka je sprejela odlok po katerem se rekonstrukcija Škofjeloškega pasijona uprizarja vsakih 9 let.

Škofjeloški pasijon predstavlja eno največjih dragocenosti srednjeveškega mesta Škofje Loke in pomemben del slovenske kulturne zgodovine. Omenjen je v priročnikih slovenske literarne zgodovine in v literaturi o zgodovini slovenske dramske umetnosti. Jezikovna podoba pasijona omogoča vpogled v tedanjo leksiko in skladnjo. Rovtarsko in Gorenjsko narečje, katerih vpliv je čutiti v zapisu pasijona, sta še vedno precej prisotni v tem delu Slovenije, zato pomeni za prebivalce na Škofjeloškem potrditev njihove narečne tradicije in vzpodbudo za njeno ohranjanje. Pasijon razkriva pristop tedanjih kapucinov do ljudi, izkazuje njihovo skromnost in globoko mistiko v dialogu z ljudskimi predstavami. Ponovno uprizarjanje širi pogled na zgodovino umetniškega ustvarjanja pri Slovencih.

Škofjeloški pasijon je navečja gledališka predstava na prostem v Sloveniji. V letih 1999 in 2000 si je ga je ogledalo 53.000 ljudi. Njegov pomen sega izven cerkvenih okvirov na področje izobraževanja, kulture in kulturnega turizma.

Priloge

Bibliografija

Benedik, Metod (1995): »La passione«, primo testo drammatico della lingua Slovena. V: Doglio, federivo (ur.), *Il teatro e la Biblia*. Roma: Garamond, [192]–201.

Benedik, Metod (2000): Passionsspiele von Škofja Loka. *Wiener Provinzbote der Kapuziner* 57, 2: 154–158.

Florjančič, Alojzij Pavel (2008): *Škofjeloški pasijon 2008*. Škofja Loka: Muzejsko društvo; Stara Loka: Župnijski zavod Sv. Jurija (Zbirka Loški razgledi. Doneski; 16) (Memorabilia Locopolitana; 7).

Kokalj, Marjan (1999): Uprizoritev Škofjeloškega pasijona v letu 1999. V: Škofjeloški pasijon [oče Romuald – Lovrenc Marušič]. Ljubljana: Mladinska knjiga (Zbirka Klasiki Kondorja; 30): 239–244.

Križnar, Franc (1991): Glasbena dramaturgija Škofjeloškega pasijona. *Loški razgledi* 38: 131–170.

Kuret, Niko (1934): *Slovenski pasijon. Prolog, predigra, štirinajst slik in zaključni zbor. Po rokopisu škofjeloške pasijonske procesije iz leta gospodovega 1721*. Kranj: Založba Ljudskih iger.

Mantuani, Josip (1917): *Pasijonska procesija v Loki*. Ljubljana: J. Blasnika Nasl.

O. Romuald (1972): *Škofjeloški pasijon. Faksimile*. Ljubljana: Mladinska knjiga (Monumenta litterarum Slovenicarum; 11).

Romuald, Deželak, Monika, Tomaž Erjavec, Damjan Bojadžiev, Matija Ogrin (ur.). (2009): *Škofjeloški pasijon. Elektronska znanstvenokritična izdaja. Verzija 1.0*. Ljubljana: Inštitut za slovensko literaturo in literarne vede ZRC SAZU (<http://nl.ijs.si/e-zrc/sp/index-sl.html>).

Thaler, Darja (2005): *Družbene implikacije škofjeloškega pasijona in njegov pomen za identiteto Škofjeločanov*. Magistrsko delo, Ljubljana : [D. Thaler].

Filmografija

O. Romuald, Škofjeloški pasijon (2000). = Processio Locopolitana. 1721–1999. [Video-posnetek.] Škofja Loka: Občina, p 1999, DVD.

Zvočni posnetek

Marušič, Lovrenc; Jan, Aleš / prireditelj – režiser (1992): Škofjeloški pasijon [Zvočni posnetek]; Ljubljana: RTV Slovenija, Založba kaset in plošč.

Srebotnjak, Alojz – skladatelj, **Romuald** – pisec besedila za pesmi Škofjeloški pasijon (2002). *Ekstaza smrti. Kantata za mešani zbor, bariton solo in orkester*. [Zvočni posnetek.] Ljubljana: RTV Slovenija, Založba kaset in plošč.





Slamokrovstvo



Sinonim: Krovstvo slamnatih streh

Zvrst: Gospodarsko znanje

Podzvrst: Gradbeniška znanja in veščine

Ključne besede: slamnata streha, streharstvo

Lokacija prikaza prvine: Sovjak, občina Sv. Jurij ob Ščavnici

Prikaz dejavnosti: Anton Golnar, Sovjak 54, 5244 Sv. Jurij ob Ščavnici

Prostor dediščine: Prekmurje, Slovenija in sosednje države

Povezave z ustanovami: Pokrajinski muzej Murska Sobota (www.pok-muzej-ms.si)

Avtor prijave: dr. Naško Križnar (Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU, Ljubljana)

Opis dediščine

Slamokrovstvo je danes redka obrt in veščina v Sloveniji. Slamnata kritina je začela izginjati po spremembah strešne kritine v 19. stoletju. Najdlje se je ohranila na gospodarskih poslopih in v revnejših krajih. Izginjanje je pospešila tudi strojna obdelava žita. Danes je prekrivanje streh s slamo na spisku domače in umetne obrti. Učenje slamokrovstva je ponekod del programov Zavodov za zaposlovanje.

Položaj slamokrovstva je podoben tudi v sosednjih deželah, v Avstriji, na Madžarskem in na Hrvaškem, čeprav se veščine izdelave v nekaterih podrobnostih razlikujejo od Golnarjevih postopkov. Slamnate strehe pri njem naročajo Zavodi za varstvo kulturne dediščine za svoje spomeniške objekte, posamezniki, ki želijo bivati v ekološko neoporečnih objektih, in ljubitelji tradicionalnega stavbarstva.

Slamokrovstvo je celoletna dejavnost in obsega pridelavo ržene slame, njeno obdelavo in pripravo za kritino ter sam krovski postopek. Za slamokrovstvo je najbolj-

ša ržena slama s čim tanjšimi in dolgimi stebelci, uporabni pa sta tudi pšenična in pirina slama. Rženo slamo Golnar odkupuje na njivi. Ko je primerno zrela (še preden do kraja dozori), jo požanje s snopovezalko, pri tem mu pomagajo družinski člani in najeti delavci. Žetev traja okoli tri tedne. Požeto rž zložijo v »raztave« (po 12 snopov) ali v »križe« (po 22 snopov). Ko se posuši, jo omlatijo s prirejeno manjšo mlatilnico (»trešmašina«) na električni pogon in počesejo na lesenem »glavniku«, da jo očistijo plevela in zlomljenih stebelc. Nato slamo povežejo v velike »šope« po 10–15 kg in jih uskladiščijo do uporabe. V primernem skladišču, je slama uporabna več let.

Pred pokrivanjem strehe velike snope razdelijo na manjše »šopice« (po 2 kg). Strešno ogrodje mora biti polatano na 25 cm (za opeko na 35 cm). Na starejših strehah, kjer je slama obrnjena tako, da gledajo klasi (lati) na prosto, so razmiki med latami tudi 35–38 cm.

Pri pokrivanju strehe krovec uporablja naslednja lesena orodja: »pričko«, »špriglo« ali »ribaš« (deska za poravnavanje slame), »hlapec« (kratko lestev) in »rebro« (močna zakrivljena palica).

Golnarju je prvo »pričko« dal leta 1975 starejši slamokrovec, potem, ko je pokril svojo zadnjo streho. Golnar ne uporablja »rebri«, raje si pomaga z roko. Za pritiskanje »šopic« slame na late so v pomoč leskove palice, im. »rogla«, »rogla« ali »rajca«. Privezujejo jih z beko (kakor v vinogradu) ali s pocinkano žico; z beko privezujejo slamo na vidnih mestih, zlasti na spomeniških objektih. Kjer se ne vidi, pa z žico, ki traja dlje časa.

Na slemenu namesto leskovih palic uporabljajo armaturno železo debeline 8 mm, ker je les na slemenu precej izpostavljen in je treba leskove palice zamenjati že po treh letih. Včasih so na slemenu uporabljali kostonjeve palice, ki trajajo tudi do deset let. Sleme nekateri premažejo s tekočo ilovico. Ta način je v zadnjem času prišel iz Avstrije. Golnar naredi sleme iz dvojne plasti slame, da je močnejše. Na stranskih zaključkih strehe pritrdijo deske ali spletejo kite na več načinov. Slednje je razširjeno od Pohorja po delu Štajerskega, na Dolenjskem in v Beli Krajini.

Golnar je slamokrovstvo spoznaval najprej v domači vasi, ko je bilo treba popraviti redke slamnate strehe. Prvega pouka slamokrovstva se je udeležil leta 1994 na tečaju za brezposelne, ki ga je pripravila Ljudska univerza v Gornji Radgoni. Pozneje se je udeležil še drugih tečajev in tudi sam poučeval na njih. Na teh tečajih je pri-





dobil status rokodelca za domačo in umetno obrt. Danes pogreša večje zanimanje ljudi za zaposlitev s slamokrovstvom, ki daje dober zaslužek.

Golnarjev sin Janez je že dolgo očetov priučen pomočnik. Tudi sam je sposoben prevzeti delo in kaže, da bo po očetu s to obrtjo nadaljeval.

Od slamokrovstva je danes mogoče živeti, če so zagotovljeni naslednji pogoji: prostor za delavnico in spravilo slame, stroji za žetev, stroj za mlačev, prevozna sredstva za slamo in ljudi na oddaljena gradbišča.

V zadnjem času je veliko zanimanja za t. i. bio gradiva v gradbeništvu, mednje spada tudi slama. Uporablja se kot vezivo v glinastih ometih ali kot strešna kritina. Slamokrovstvo je pomembna dejavnost za spomeniško varstvo, saj so številni tradicionalni objekti v muzejih na prostem kriti s slamo. Te objekte je treba redno vzdrževati in obnavljati. S slamo so kriti tudi novozgrajeni objekti, zlasti na podeželju, npr. vikendi in manjše stanovanjske hiše ter okrasni objekti (npr. tičnice, lope za avte, senčnice in nadstreški).

Anton Golnar je eden redkih slamokrovcev v Sloveniji, ki mu je slamokrovstvo glavno sredstvo preživljanja. Tradicionalne tehnike pokrivanja strehe s slamo se je priučil v delavnicah za tradicionalne obrti in z opazovanjem starejših slamokrovcev. Pri delu uporablja tradicionalno leseno orodje iz domače vasi (pričko, hlapec in rebro). Njegove izdelke je mogoče videti po vsej Sloveniji, v Avstriji in na Hrvaškem. To so stanovanjski, gospodarski in okrasni objekti. Njegova veščina je najpomembnejša za obnavljanje spomeniških objektov in na tem področju ni videti, da bi mu zmanjkalo dela. Svoje bogato znanje posreduje mlajšim kot učitelj na tečajih slamokrovstva. Prenesel ga je že na sina, ki je njegov sodelavec in družabnik v družinskem podjetju.

Priloge

Bibliografija

Bogataj, Janez (1999): *Mojstrovine Slovenije. Srečanje s sodobnimi rokodelci*. Ljubljana: Rokus.

Spletna objava

<http://www.slamnatastreha.com>





Večstopenjska planinska paša v Bohinju



Zvrst: Gospodarsko znanje

Podzvrst: Živinorejska znanja in delovne prakse

Ključne besede: živinorejsko leto, planšarstvo

Lokacija: Planina Krstenica, občina Bohinj

Nosilec izročila, znanja ali dejavnosti: Agrarna skupnost Bohinjska Češnjica, Jereka, Podjelje, Koprivnik, Bohinjska Češnjica 15, 4267 Srednja vas v Bohinju

Prostor dediščine: Visokogorska planina Krstenica; nižje planine Zajamniki, Jelje, Javornica, Konjska dolina, Pokrovc, Na Pečeh in Goreljek; pašniki in senožeti okoli Bohinjske Češnjice in Jereke.

Povezave z ustanovami: Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU: <http://isn.zrc-sazu.si/>, Planšarski muzej v Stari Fužini oziroma Gorenjski muzej Kranj: <http://www.gorenjski-muzej.videofon.si/index.php?mid=4&locid=9>, Triglavski narodni park: <http://www.tnp.si/>

Avtorica prijave: Špela Ledinek Lozej (Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU, Ljubljana)

Opis dediščine

80

Paša živine in predelava mleka oziroma »planvánje« (planšarstvo) v planinah sta bili v preteklosti pomembni gospodarski dejavnosti v Bohinju in v vseh Julijskih Alpah, Karavankah in Savinjskih Alpah. Kjer je bila živinoreja v kmečkem gospodarstvu najpomembnejša dejavnost, npr. v Trenti, na Tolminskem in v Bohinju, se je razvila večstopenjska oblika sezonske paše.

Tako so v Bohinju pozimi živino redili v hlevih, drugi del leta pa so jo pasli, in sicer zgodaj spomladi na skupnih vaških pašnikih, pozno spomladi na pašnikih v nižjih planinah, poleti v visokih planinah, zgodaj jeseni na pašnikih in travnikih, pozno jeseni na travnikih v senožetnih planinah ali rovtih, zatem pa do snega na pašnikih in travnikih okoli vasi.

Skrčena oblika stopenjskega planšarstva se je ohranila v današnji agrarni skupnosti Bohinjska Češnjica, Jereka, Podjelje in Koprivnik, kjer imajo poletno skupno pašo goveje živine in predelavo mleka v visokogorski planini Krstenica (Češnjani in Jerekarji) in Velo Polje (Podjelci in Koprivnikarji), jesensko individualno pašo in predelavo mleka v nižjegorski planini Zajamniki, Ravne (Češnjani), Konjska dolina (Podjelci) in Goreljek (Koprivnikarji), poznojesensko pašo na skupnih vaških pašnikih in travnikih ter zimsko hlevsko rejo.

Pred drugo svetovno vojno so lastniki pašnih pravic v okviru Agrarne skupnosti Češnjica pasli živino spomladi, od jurjevega (24. 4.) ali od florjanovega (4. 5.) pa do konca maja na skupnih pašnikih na Poljani nad vasjo. Okoli sv. Urbana (25. 5.) so gnali v nižje planine (Zajamniki, Jelje, Konjska dolina, Pokrovc, Goreljek, Na Pečeh, Ravne). V nižjih planinah so nekoč ostali do sv. Petra in Pavla (29. 6.), zatem so gnali v visoke planine (Krstenico, Pod Mišelj vrhom, Velo in Malo polje, Na kraju, volovsko planino Lopučnico in planino za jalovo živino Govnjač). Medtem so na vaških travnikih in v senožetnih in nižjih planinah pokosili travo, posušeno seno spravili na senik ter tako poskrbeli za jesensko in zimsko krmo. Po sv. Jerneju (24. 8.) so se vrnili v nižje planine, kjer so ostali do mihelovega (29. 9.), v senožetnih planinah (Pokrovc, Podrob, Na Šeh, Četeže) pa so ostali dokler je dopuščalo vreme in krma v senikih. Po vrnitvi v dolino so do snega pasli na okoliških pašnikih in travnikih. S podaljševanjem sezone paše so lastniki živine prihranili pri krmi. Kolobar se je zaključil s hlevsko rejo živine preko zime. Živino so krmili s senom, ki so ga pokosili na vaških senožetnih, pa tudi nižjegorskih travnikih in so ga pozimi s sanmi spravljali v dolino.

Zaradi manjšega števila živine je dandanes kolobar ohlapnejši. Do nedavnega so Češnjani spomladi gnali na Zajamnike, okoli sv. Petra in Pavla (29. 6.) je »basenga« (odhod) v visokogorsko planino Krstenico, kjer ostanejo do začetka septembra, do sobote pred angelsko nedeljo (prve nedelje v septembru) ali pa do sobote po malem šmarnu (8. 9.). Po odgonu živine s Krstenice »majarijo« (pasejo živino in predelujejo mleko) posamezniki še individualno v nižjih planinah (Zajamniki, Ravne). Poleti se na Krstenici prepase od dvajset do trideset glav mlečne in prav toliko jalove živine, povečini avtohtone bohinjske cike, ki je spričo majhnosti, črvstih parkljev in pigmentiranih oči zelo primerna za rejo v visokogorskih planinah. Planinska paša mlečne živine in skupna dnevna predelava mleka priča o živosti planšarstva na Krstenici.





Planina Krstenica leži na jugozahodnem obrobju osrednjega dela Julijskih Alp okoli Triglava, na jugovzhodnem koncu dolgega grebena Krsteniškega, Jezerskega in Prevalskega Stoga, ki se prek Škednjevca nadaljuje v Hribarice, kamniti blodnjak med Dolino Triglavskih jezer in Triglavom. S 1670 m nadmorske višine je Krstenica druga (za Velim poljem) najvišje ležeča še delujoča planina v Julijskih Alpah. Lega na stičišču dveh gospodarskih pasov, gozdnega in golega visokogorskega, omogoča gospodarsko izrabo obeh. Planina obsega planinsko naselje, sirarno, stanovalnice in hleve ter pašnike, razložene po okoliških pobočjih in dolih. Glavni in osrednji objekt je sirarna, zgrajena po načrtih arhitekta Alfonza Pirca v 30. letih 20. stoletja. Takrat se je krsteniško planinsko naselje ustalilo na današnjem mestu. Krstenica je ena izmed redkih bohinjskih planin, kjer se je predelava mleka ohranila v večjem obsegu, ne zgolj za potrebe mimoidočih obiskovalcev. Ima skupno organizacijo, ki izhaja iz polpretekle zadružne in srenjske ureditve paše in sirarjenja.

Dediščina planinske paše se prenaša na več ravneh. Prva in najpomembnejša je ohranjanje poletne paše in predelave mleka na Krstenici in v nekaterih nižjih senožetnih planinah, ki neposredno in posredno vključuje številne člane Agrarne skupnosti Bohinjska Češnjica, Jereka, Podjelje in Koprivnik, imetnike servitutnih pravic, lastnike goveda in njihove družine.

Pomembna je tudi skrb krsteniške »majerce« Cilke Mlakar za neposredno seznanjanje otrok lastnikov živine s planinsko pašo. Po nepisanem pravilu morajo ti del počitnic preživeti v planini in pomagati pri odgonu in prigonu živine, molži in sirarskih opravilih. Večina jih je že vajenih rokovanja z živino v dolini, v planini pa se priučijo sirarskih opravil.

Cilka Mlakar seznanja s planšarsko kulturo tudi mimoidoče obiskovalce planin, turiste, planince in lovce.

O življenju in delu v planini Krstenica je bilo objavljenih več poljudnih in strokovnih prispevkov v časopisih, revijah in na svetovnem spletu. Cilka Mlakar je nastopila v več televizijskih oddajah.

Dediščina planšarstva v Bohinju je nazorno predstavljena v Planšarskem muzeju v Stari Fužini (enota Gorenjskega muzeja Kranj). Kmetijska pospeševalna služba za sirarje v planinah pripravlja sirarske tečaje v Biotehničnem centru v Strahinju pri Kranju in v planinah Praprotnica in Vogel.

Za ohranjanje stopenjske pašne živinoreje v prihodnosti je poglavitno zainteresirano in primerno usposobljeno osebje. V preteklosti so v planinah »majarile« dekleta in (nekoliko manj) fantje do poroke, samske tete in strici, ki so ostali pri hiši, pri večjih kmetijah tudi hlapci in dekle, ali pa starejši, ki so posestvo izročili mladim. Siraril pa je redno zaposlen zadružni sirar, ki je poleti delal v planini, pozimi pa v vaški sirarni. Industrializacija, deagrarizacija in terciarizacija družbe, spremembe v sestavi in organizaciji družine, gospodinjstva in kmetij ter druge družbene in gospodarske spremembe v drugi polovici 20. stoletja, so povzročili, da ni ljudi, primernih in zainteresiranih za delo v planini. Prav zato je neprecenljiva vloga dolgoletne krsteniške majerice Cilke Mlakar, ki skrbi za urejanje in potek življenja in dela v planini in posreduje znanje o ravnanju z živino in o sirarstvu mlajšim bohinjskim kmetom. Prav zaradi vključevanja najmlajših se zdi prihodnost Krstenice trdnejša v primerjavi z s planinami, kjer »majarijo« zgolj starejši.

Visokogorska planina Krstenica je ena izmed redkih bohinjskih planin, v kateri sta se, zahvaljujoč prizadevanju posameznikov in Agrarne skupnosti Bohinjska Češnjica, Jereka, Podjelje in Koprivnik, navkljub spremenjenim družbenim in gospodarskim okoliščinam, ohranili stopenjska visokogorska paša živine in predelava mleka v zadružni obliki, torej s skupno skrbjo za živino in predelavo mleka.

Obstoj krsteniške visokogorske paše ima velik pomen za ohranjanje gospodarskega znanja o kolobarjenju paše in košnje po vaških, senožetnih, nižjegorskih in visokogorskih pašnikih in travnikih ter za ohranjanje znanja izdelave sira (vrste trapist, ementaler, mohant), masla, pinjenca in skute. Izreden pomen ima visokogorska paša tudi za ohranjanje kulturne krajine v Triglavskem narodnem parku. Prav zaradi visokogorske paše se posamični rejci odločajo za avtohtono bohinjsko ciko. Življenje in delo v planini Krstenica povečujeta sonaravno turistično ponudbo v Bohinju in širšem alpskem prostoru.





Priloge

Bibliografija

Cevc, Tone (1992): *Bohinj in njegove planine*. Radovljica: Didakta.

Cevc, Tone (ur.) (1995): *Planšarske stavbe v vzhodnih Alpah: Zbornik razprav*. Ljubljana: ZRC SAZU.

Knific, Vladimir (1987): Planina Zajamniki. V: Dežman, Jože: *Bohinjski zbornik*, Radovljica: Skupščina občine, 100–105.

Ledinek Lozej, Špela (2002): pričevanja o nekdanji ureditvi in življenju v planini Krstenica. *Traditiones* 31/1: 69–90.

Melik, Anton (1950): *Planine v Julijskih Alpah*. Ljubljana: SAZU.

Novak, Anka (1987): Planinsko sirarstvo. V: Dežman, Jože: *Bohinjski zbornik*, Radovljica: Skupščina občine, 73–85.

Novak, Anka (1989): Življenje in delo planšarjev v bohinjskih gorah. *Glasnik SED* 29: 121–150.

Novak, Vilko (1955): Odkup in ureditev služnostnih pravic v Bohinju. V: *Zbornik Filozofske fakultete* 2, Ljubljana: Univerzitetna založba, 259–315.

Filmografija

Planšarstvo v Bohinju (1979). Dopisna delavska univerza Založba Univerzum. Strokovno vodstvo Anka Novak, kamera Janez Stare, režija Naško Križnar, 16 mm, 182 m.



Slikovni viri

Arhiv Prostovoljnega gasilskega društva Predanovci: str. 12/1-2, 13/1-2, 14/1-2, 15/1-2
Arhiv Odbora za tradicionalno ciljanje pirhov KS Miren: str. 20/1-2, 21/1-2, 22/1-2, 23/1-2
Muzej novejše zgodovine Celje: str. 48/1
Turistično in etnološko društvo Trebuša: str. 32, 33, 34, 35/1-2

Fotografi

Siniša Borovičanin: str. 36/1-2, 37/1-2, 38/1-2, 39/1-2, 52/1-2, 53/1-2, 54/1-2, 55/1-2
Andrej Brence: str. 60, 61/1-2, 62/1-2
Andrej Furlan: str. 16/1-2, 17/1-2, 18/1-2, 19/1-2
Maja Godina Golija: str. 56/1, 58/1-2, 59/2, 64, 65/1-2, 66, 67/1-2
Ivana Kozina: str. 45/1, 47/1
Naško Križnar: str. 11, 24/1-2, 26/1-2, 27/1-2, 28/1-2, 29, 30/1-2, 63/2, 68/1-2, 69/1-2, 70/1-2, 71/1-2, 76/1-2
Monika Kropelj: str. 44/1, 47/2
Špela Ledinek Lozej: str. 56/2, 57/1-2, 59/1, 80, 81/1-2, 82/1-2, 83/1-2, 84/1-2, 85
Miha Mihelič: str. 41/1
Franc Milošič: 77/1-2, 78/1-2, 79/1-2
Darinka Mladenovič: str. 25/1-2
Foto Nastran: 72/1-2, 73/1-2, 74/1-2, 75/1-2
Andrej Pleterski: str. 40/1-2, 41/2, 42/1-2, 43/1-2
Rebeka Primožič: 45/2
Vlatka Tucović: str. 63/1
Staša Vučkovič: str. 44/2, 46/2
Sebastjan Weber: 49/1-2, 50/1-2, 51/1-2
Urška Ženko: 46/1

Izdalo in založilo
Slovensko etnološko društvo

Zanj
Helena Rožman

Urednik
Naško Križnar

Lektoriranje
Ingrid Slavec Gradišnik

Oblikovanje
Ana Destovnik

Tisk
Franc Jagodic s.p. – Jagraf

Naklada
500 izvodov

Ljubljana, november 2010

Izid publikacije je omogočila Slovenska nacionalna komisija za Unesco.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

39(497.4)(082)

ŽIVA kulturna dediščina se predstavi / [urednik Naško Križnar].
- Ljubljana : Slovensko etnološko društvo, 2010

ISBN 978-961-6775-06-9
1. Križnar, Naško
253320192