

LILJANA JANTOL WEBER, MOJCA RAMOVŠ: *Smo v maln prpelal: Mlini na Jeseniščici in njenih pritokih*. Zavod Rožlin, Dolenje Jesenice, 2015, 138 str. + zemljevid.

Raziskavam o mlinarstvu na Dolenjskem, ki jih je s sodelavci na Krki opravil in objavil dr. Janez Bogataj, sta šele po štirih desetletjih sledili dve novi: Rudolfa Žiberta *Vodni mlini v Mirenski dolini* (2014) in pričujoča monografija o mlinarski dediščini v okolici Šentruperta. Medtem so bili opuščeni vsi tamkajšnji vodni mlini, tako da sta Liljana Jantol Weber in Mojca Ramovš pred pozabo lahko rešili le še izročilo o tej svoj čas pomembni gospodarski dejavnosti. Poiskali in opisali sta, kar je za njo še ostalo: poleg nekaj razvalin zlasti dragocena pričevanja nekdanjih mlinarjev, njihovih svojcev in domačinov, ki pomnijo, kako so še po drugi vojni vozili žito v mlin. Dobro desetletje trajajoče terenske in arhivske raziskave sta usmerili v dokumentiranje desetih mlinov na območju Šentruperta, ki še niso bili temeljiteje obravnavani. Posebej sta orisali usode dveh na Jeseniščici, levem pritoku Mirne, in še osmih na njenih pritokih Studenčnici, Kostanjščici in Globoščici. Razumevanje njihovih ugotovitev olajšujeta slovarček narečnih izrazov s terena in poglavje, v katerem je Vera Smolej po pripovedi mlinarskega mojstra Kragulevga Feliksa povzela nekdanje mlinarske izrazje.

BORIS KUCHAR: *Štruklji: 100 izbranih receptov za tradicionalno slovensko dobroto*. Cankarjeva Založba, Ljubljana 2015. 186 str.

Štruklji so v obsežni knjižni beri Borisa Kuharja še ena monografska obdelava značilne slovenske jedi z množico različic, katerih skupni izvor so bile najbrž samostanske kuhinje. Avtor jih uvršča kar med desetino največjih slovenskih znamenitosti, na skoraj celotnem s Slovenci poseljenem ozemlju pa so jih, kot zatrjuje, poznali že nekaj stoletij prej, preden je bil leta 1589 v Gradcu zapisan prvi recept za pehtranove štruklje. Izbor v knjigi je zaokrožen na sto, potem ko je njen pisec, kot zagotavlja, vse izbrane recepture tudi sam preizkusil. Štruklji so (vsaj nekdaj so bili, še pripominja) predvsem praznična jed, ki so jo pripravljali ob cerkvenih praznikih in večjih kmečkih delih. Podatke o razširjenosti in vrstah štrukljev je Boris Kuhar dolga leta črpal iz kuharskih knjig, tudi rokopisnih, iz učnih gradiv nekdanjih gospodinjstev in kuharskih šol ter iz živih pričevanj na terenu. Štruklji so lahko postna in glavna jed, slani in sladki, priloga k mesnim jedem ali dodatek k juham. V knjigi so poleg tega razdeljeni še po nadevih in vrstah testa – največ jih je iz vlečenega, sledijo pa štruklji iz kvašenega in ajdovega testa – iz katerega so pripravljani.

VLASTA MLAKAR: *Rastlina je sveta, od korenin do cveta: Tradicionalno znanje o rastlinskem svetu na Slovenskem*. Samozaložba, Ljubljana 2015, 496 str.

Etnologinja in kulturna antropologinja Vlasta Mlakar svoje raziskovalno in publicistično delo že skoraj dvajset let namenja predvsem etnobotaničnemu izročilu. Posveča se mu kot urednica in v zadnjem času vedno bolj tudi kot (so)avtorica člankov in knjig. Monografija *Rastlina je sveta, od korenin do cveta* je njeno doslej najobsežnejše in najtemeljitejše delo o etnobotaniki. Tradicionalno znanje o rastlinskem svetu na Slovenskem predstavlja v petih tematskih sklopih. Prvi govori o gozdu kot viru hrane, zakladnici lesa in (ne)varnem zavetju ter v tem okviru posebej o nabiralništvu, gobarstvu, svetosti gozda in dreves v našem bajeslovnem izročilu itn. Vsebinsko drugega dela napoveduje naslov 'Kulturno-gospodarska uporaba rastlin za človekovo prehrano, za prehrano domačih živali in hrana kot zdravilo'. Zdravilnosti rastlin avtorica posveča tudi naslednji del z naslovom 'Ljudska medicina in znanje o rastlinstvu'. V četrtem delu predstavlja rastline, ki jih človek uporablja za osebno nego, pripravo barvil in za okras. Peti del povzema ugotovitve prejšnjih v povezavi z vlogo rastlin v letnem in življenjskem ciklu, v šegah in navadah in bajeslovnem ljudskem izročilu ter s tradicionalnimi znanji o rastlinskem svetu.



\* Iztok Ilich, publicist, prevajalec in urednik, Trebinjska 11, 1000 Ljubljana; iztok.ilich@amis.net.