

(2005). S čebelarjenjem se ukvarja že 40 let. Sledila je »ljudska povest« *Ljudje pod Boncarjem* (2008), ki pripoveduje o časih, ko so ljudje čez ta prehod tovorili oziroma vozili blago v Trst in nazaj. Kratke zgodbe, delno iz avtorjevega zdomstva, nosijo naslov *Ona in ona in on* (2010). Njegov zgodovinski roman *Profesor* (2012) govori o zgodovini njegovega rodu in gradnji cerkve pri Novi Štifti. Zapovrstjo si sledijo štirje romani iz njegovega polpreteklega in sedanjega časa. *Mokarice* (2013) opisujejo čas od 2. svetovne vojne do današnjih dni. *Dekle z juga* (2014) je roman o izbrisanih državljanih nekdanje države v novi Sloveniji. *Šifra* (2015) je roman o neupravičenem lastninjenju in bogatenju v novi državi. *Nadučitelj* (2016) je roman o Ljubljancu Mihajlu Vrbiču, ki se je priselil v Sodražico na prelomu prejšnjega stoletja in si med kariero pridobil veliko veljavo in ugled. Vmes je nastala brošura z etnološko vsebino *Pogled v zgodovino skozi zapuščino kmečkega gospodarstva v sodraško-ribniški dolini*. Vse knjige je izdalo (njegovo) Kulturno etnološko društvo MEH in so tako rekoč samozaložniške.

Zgodovina suhe robe je zanimiva ne samo za Ravnodolce ali Sodražičane, temveč za celotno Slovenijo, saj nam s svojo predstavitvijo suhorobarskega dela v »leskovi« Ribniški dolini, ki ima kar poltisočletno tradicijo, daje vpogled v (pol)preteklo zgodovino naših krajev. Verjetno ga ni

slovenskega gospodinjstva, ki ne bi v svojem kuhinjskem kotičku imelo kaj lesenega, od kuhalnic in sit do latvic za kisló mleko ali žgance, za otroke pa v dnevni sobi kake kakovostne igrače, od konjička do vetrnice. Večino vsega, kar najdete pri krošnjarju, za nas in potomce hrani Maticova etno hiša, kjer se poleg vsega naužijete še naravnih lepót in svežega zraka, oko pa si spočijete na pisanem čebelnjaku poleg MEH-a. Za gastronomijo poskrbi šilce medenega likerja ali medenega žganja za zahtevnejše goste. To kaže na izredno prijaznost in gostoljubnost dolenjskega človeka, ki je, vaje sveta, pripravljen posvetiti nekaj svojega časa in znanja prav vsakemu gostu MEH-a. Ne verjamete? Pridite in smejaló se vam bo!

Spletni viri

Spletni vir 1: Maticova etno hiša. <http://www.etnohisa.com/>; 1. 8. 2016.

Spletni vir 2: Ivan Šega. Wikipedija, https://sl.wikipedia.org/wiki/Ivan_%C5%A0ega, 15. 7. 2016.

Spletni vir 3: Maticova etno hiša v Ravnem dolu. Radio Slovenija, Val 202, radijska oddaja Nedeljski izlet, 1. 5. 2016, <http://val202.rtvslo.si/2016/04/nedeljski-izlet-33/>; 1. 5. 2016.

Ustni vir

Ivan Šega, intervju, Ravni Dol, 2014, 13. 8. 2016.

LUŠČENJE FIŽOLA (SPET) KOT DRUŽABNI DOGODEK

Povabilo, ki je zakrožilo med prijatelji po elektronski pošti, je nosilo naslov 'Luščenje fižola in petje ljudskih pesmi'. Tako se je 25. oktobra 2015 pri Samu in Ani na Lesnem Brdu pri Horjulu v prostorni sobi s krušno pečjo zbrala skupina kakih 30 ljudi, odraslih in otrok. Družbo je na kup zvalil Primož Bizjan, ki se poleg številnih kulturnih, naravovarstvenih in drugih aktivnosti ukvarja tudi z ekološkim poljedelstvom. Srečanje ob luščenju fižola se je tokrat dogajalo že dvajsetič. In kako je do tega sploh prišlo?

*

Primož Bizjan pripoveduje:¹ Moj oče je iz kmečke rodbine in ko je šel v pokoj, si je omislil njivo, na kateri je bilo med drugim tudi nekaj fižolovih prekel. In ta fižol je bil

strašno dober – domač fižol, okisan! Samo nekajkrat na leto smo to jedli. Pa sem si mislil – zakaj ne bi vsadili malo več fižola, da bi si ta užitek lahko večkrat privoščili? Pa sem ga res, kakih 70 prekel na začetku. Eno leto sem šel živet v Kanomljo nad Spodnjo Idrijo, takrat sem prvič prekopal njivo oziroma vrt *preštihal*. Od soseda, Gantarjevega Ivana, sem dobil prvo seme. In osnova semena fižola, ki ga imamo danes tu, je še vedno ista. Sem pa tudi nekaj dodal: seme sem dobil v Podolnici pri družini, od koder je moj oče. Tam še imajo star, domač fižol. Seme je dobro nekoliko premešati – tudi če ga pri sosedu, je bolje, kot da imaš vedno samo svojega, tako pravijo.

Fižol ima v teh krajih tudi svojevrsten zgodovinski pomen. V času druge svetovne vojne so bili vsi *podounški* moški (iz vasi Podolnica pri Horjulu) internirani. In to od začetka do konca vojne – najprej v Gonarsu, potem v Buchenwaldu. Med njimi sta bila tudi moj stari ata in njegov

¹ Besedilo je priredba s tonskega posnetka pogovora, ki je nastal 25. 10. 2015 na Lesnem Brdu. Primožu se zahvaljujem za klepet in za poznejša dodatna pojasnila.

* Barbara Ivančič Kutin, dr. literarnih ved, znanstvena sodelavka, ZRC SAZU, Inštitut za slovensko narodopisje, Novi trg 2, 1000 Ljubljana; b.ivancic@zrc-sazu.si.



Primož Bizjan prinaša vreče posušenih fižolovih stokov.
Foto: Barbara Ivančič Kutin, Lesno Brdo, oktober 2015.



Pri luščenju fižola so sodelovali tako odrasli kot otroci.
Foto: Barbara Ivančič Kutin, Lesno Brdo, oktober 2015.

prvorojenec, se pravi moj stric. Člani družine, ki so ostali doma, so svojcem v taborišče pošiljali v paketu hrano, da bi jim s tem olajšali ali celo omogočili preživetje. To je bil predvsem kuhan fižol, posušen na krušni peči in zmlet v prah. Interniranec je dodal samo še malo vode, pomešal pa je imel kot nekakšne fižolove žgance. Fižol je torej povezan s pomembnim družinskim spominom, in tudi to je bila spodbuda, da sem ga začel saditi. Sčasoma se je stvar razvijala – vsako leto sem imel nekaj prekel več in tudi nekaj več znanja. Pa tudi veselje je raslo s tem. Nekoč mi je znanec rekel, da je včasih imela tod vsaka kmetija vsaj 400, 500 pa tudi do 800 prekel. No, zdaj jih imam jaz 450, kar je najbrž največ tod okrog.

S tem družabnim srečanjem ob luščenju fižola je pa takole. Že od malega sem poslušal vse moje tete in strice, kako je bilo včasih *fletn*, ko so kaj skupaj delali, se pogovarjali in peli in kako so bili v tem smislu stari *cajti fejest*. In sem si mislil – zakaj ne bi tega malo obudil in vključil k pridelavi fižola. Tako sem že prav na začetku sklenil, da bom fižol lepo posušil in na luščenje povabil prijatelje, da kaj zapojemo in si kaj povemo. Prvič je bilo pred dvajsetimi leti, povsem privatna zabava je bila to. Dobili smo se v Sinji Gorici pri Orfeju, malo bolj po kmečko smo se *naštimali* pa smo oluščili fižol. Vmes smo malo zapeli, se pogovarjali, lepo nam je bilo! In tako potem vsako leto. Skoraj vedno smo tudi zaplesali, rezijanske plese smo se šli, to je bilo zelo priljubljeno in še zmeraj je. Ja, in glej – tisti, ki so bili na prvem luščenju – saj so vsi tudi danes tu (smeh)! So kar stalni, že od začetka. Tudi otroci, čeprav so nekateri medtem že precej zrasli. Seveda se je vedno še kdo pridružil. Občasno smo imeli tudi kakšnega gosta, enkrat je bila

Ljoba Jenče, drugič Janez Škof, so se kar našli tako, da nekdo pozna nekoga, ta pa drugega, pa so prišli ... In kam gre potem ta fižol? Nikoli ne ostane! Doma ga jemo, kadar se nam ga zahoče, večina pa seveda gre k prijateljem, znancem; prodam ga, kar je več.

Pri toliko zagnanih rokah je bilo okoli 150 kilogramov fižola oluščena prej kot v dveh urah. Na tokratnem srečanju sicer nismo zaplesali, smo pa zapeli in slišali marsikatero zgodbo. Na dan sta prišli tudi dve prav zanimivi s področja t. i. folklorne etimologije: Primož nam je razložil nastanek krajevnih imen Horjul in Podolnica.

Ime Horjul naj bi izhajalo iz *Hortis Julius* – v času vladavine Julija Cezarja naj bi bili v bližini Horjula prav lepi terasasti vrtovi. Teraso so še danes vedno lepo vidne, še posebej ob sončnem zahodu, ko čeznje padejo sence.

Tudi ime vasi Podolnica je zanimivo, saj leži v bregu in ne v dolini ali dolinici, kot si iz imena najprej predstavljamo. V narečju se kraju reče *Podównca*, vas se namreč nahaja pod *Woljnim hribom*, to je ledinsko ime za breg nad vasjo, ki je bil nekoč *woljn*, to je vaški, srenjski svet. V narečju se to sliši kot *Oljn hrib* [Ol(j)n hrib].

*

Bolj kot smo priložnostni in ljubiteljski pevci pojemale pri petju, bolj so glas prevzemale udeleženke, ki se s petjem ukvarjajo bolj zares: Mateja Gorjup, Katarina Šetinc in Nika Solce. Do poznih nočnih ur smo uživali ob poslušanju njihovega ubranega petja folklornih pesmi s celotnega Balkana.