

Kritično sta bila ocenjena tudi dva prispevka iz Študentske rubrike. V pojasnilo naj povemo, da je uredništvo ponudilo študentom prostor za njihovo rubriko, ki naj jo oblikujejo po svoje. Seveda ne moremo od njih pričakovati že takoj na začetku prispevkov na visoki ravni. Pozitivno je že njihovo aktivno sodelovanje, ki omogoča tudi kontakte med študenti in profesionalnimi etnologi. Prav zato ne nameravamo zavirati sproščenosti, ki bo prisotna v prispevkih njihove rubrike.

“Zgodovina etnologije v slikah” bo stalna rubrika Glasnika in posvetovanje v Kruševcu se nam zdi dovolj pomemben dogodek v okviru slovenskih in tudi jugoslovanskih etnoloških prizadevanj.

Za poslano kritiko se vam še enkrat zahvaljujemo. Upamo, da bo iz naslednjih strani Glasnika razvidno, kateri prispevki so dobri in kateri slabi, kateri resni in kateri neresni. Zato vabimo vse slovenske etnologue in še posebno vas, da aktivno sedelujete s svojimi prispevki pri oblikovanju bogate vsebine društvenega glasila.

Uredniški odbor na svoji seji  
24. 2. 1976

### Ocena Glasnika dr. R. W. Brednicha, v pismu Zmagi Kumer 4. 3. 1976

Glasnik sem na poti domov v miru poštudiral in moram reči, da me njegova nova podoba zares veseli. Razen tega pa sem v njem dobil veliko informacij. Kot sem povedal že v Hamburgu, pa mi, etnološkemu bibliografu, kar sem pač tudi — ni povsem všeč navedba naslovov v rubriki „Nove knjige“ na str. 23-24. Tu bi bilo treba, če naj bi bilo tudi drugim bibliografijam omogočeno prevzeti te naslove, vsekakor navesti obseg tj. število strani pri knjigah. V sedanji obliki se mi zdijo informacije nekako nepopolne. Obe rubriki „Intervju“ in „Študentska rubrika“ se mi zdita zelo posrečeni in jih bo mogoče še izdelati. Če je mogoče, bi jaz objavil še več takih živih (živahnih?) fotografij kot je na strani 29.

# intervju

## PREDPUSTNI INTERVJU Z DR. NIKOM KURETOM

— Tik pred pustom smo, vi pa ste naš največji poznavalec mask. Ko sem vas prej prosil, da bi govorila o čemer koli in na kakršenkoli način, vendar o stvareh, ki se tičejo sedanjosti ali bližje prihodnosti, ste sami dejali, da ste trenutno najbolj okupirani z maskami, ne glede na kalendarjski datum. Vidim, da mi prvega vprašanja sploh ne bo treba postaviti.

V Sloveniji smo dolga leta nabirali gradivo, o maskah, ki je zdaj zbrano. Obdelanih je nad 400 krajev od naše Istre do Prekmurja. Glavno delo pa je še pred nami: gradivo je treba obdelati, razdeliti po tipih, funkcijah, iskati paralele in podobno. Tega je za več let, rezultat pa naj bi bila nekoč monografija o maskah na Slovenskem.

— Pred kratkim ste imeli na Dunaju predavanja o živalskih maskah. Dajva se prosim pogovarjati o tem.

V Sloveniji so živalske maske zelo razširjene. Zadnji čas me zanima maska košute, (dr. Kuret pokaže dvojce zemljevidov-maket v merilu 1:750000: na enem so kraji z različnimi tipi mask, kolikor je dognanih, označeni z raznobarnimi bucikami, na drugem pa so označene živalske maske, t. in zoomorfni kožuharji: košuta, kamela, vol, konj, kozel, ipd., medved.). Košuto zasledimo na ozemlju

Kozjanskega, na področju, ki so ga včasih zaradi odročnosti imenovali Urwald, pragozd, zato naj bi se bila ta tip in zlasti ime tu ohranila. Morda je to keltski relikv. Košutine maske v srednjeevropskem prostoru ni, jelenja je zelo redka, v dveh, treh primerih na Balkanu in v Angliji. Na jelenje maske sklepamo iz starih pridig in sklepov koncilov (od 4. stol. naprej), kjer se ponovno pojavljajo prepovedi maskiranja v jelena ali košuto. Verjetno so bila to plodnostna obredja. Pri nas se je ohranilo ime te maske. Sicer pa je podobna drugi maski, rusi (konju), ki jo dobimo na Ptujskem polju, kot šimlo pa v Podjunu. To so področja, kjer je konjereja še danes zelo razvita in obenem stara. Znan je relief keltske „konjske“ boginje Epona (epo pomeni v keltsčini konja) iz Ptujca. Po vsej Sloveniji pa je razširjena maska kamele, največ je je na Gorenjskem, ne bomo je pa našli tam, kjer je košuta. Ponuja se nekaj hipotez o tem, kako je utegnila kamela priti k nam: o njih je še prezgodaj govoriti.

— Vse našteje in druge številne maske se pri nas še vedno pojavljajo. Zadnje čase navadno pod okriljem turističnih društev in podobnih organizacij, a tudi še samostojno po starem izročilu. Imamo bohinjske otepovce, drežniške pustove, cerkljanske laufarje, dobropoljske mačkare, ptujske korante... Nekateri „folklorizem“, obsojajo, drugi so spet mnenja, da folklorizem ohranja, kar bi sicer že zdavnaj propadlo. Če se sploh da najti ustrezen odgovor, kakšen bi bil?

Staro etnološko spoznanje je: Šego, ki jo odrasli opuščajajo, navadno prevzamejo otroci. Šemljanje prihaja pri njih že zgolj v beračenje. To pomeni propad šege. Moji podatki povedo, da se v več kot polovici raziskanih krajev dandanes šemijo le še otroci. V 3 % krajev so šemljenje sploh že opustili. Temu nasproti so seveda posebni šemski kraji ali pokrajine, ki ste jih že sami omenili: korantija, lavfarija, pustovi mačkare in drugi. Tu je izročilo še zelo močno, pomaga mu tudi že folklorizem, zato tod šemljenje še živi. Pridružujejo se mu pa danes vsako leto številnejši karnevali po trgih in manjših mestih. Ti nadaljujejo neko svoje, premalo znano izročilo — o novomeškem karnevalu imam poročilo iz l. 1845! Zdi se mi, da bodo stare, „arhaične“ maske sčasoma odnehale ali pa jih bo res samo še folklorizem držal pokonci. Svojo notranjo upravičenost so ti stari tipi mask že zdavnaj izgubili. To seveda ne pomeni, da bo šemljenje sploh propadlo. Kaže, da se bo tržišče preneslo s podeželja na trge in mesta. Zakaj šemljanje je, kakor sam že nekje zapisal, človeška potreba. Mesto starih tipov mask bodo sčasoma zavzeli novi tipi, porojeni iz fantazije, iz potrebe po občasni sprostitvi lastnega jaza in zaradi družbene kritike. Čas bo pokazal, ali prav gledam v prihodnost.

— In Vaši načrti?

Kaj bi sedemdesetletnik dosti govoril o načrtih? Za načrte to ni več pravi čas. So pa naloge — kaj bi jih našteval? Več jih je, kakor je človeku usojenih let življenja. Monografija o maskah na Slovenskem je že taka naloga. Ali pa skrajšana nemška izdaja Prazničnega leta, mnogokrat že zahtevana in marsikje težko pričakovana. Kaj in koliko bom še zmožel, ni odvisno samo od volje do dela.

— Kaj bi priporočili slovenskim etnologom?

Pošteno delo, spoštovanje tujega dela, znanstvene etike.

Dogaja se, na primer, da si ta in oni prisvajajo tuje izsledke, ne da bi povedal, odkod je podatke vzel. Še več. S tujimi izsledki se postavlja, kakor da so njegovi. To početje ni zdravo, mladi naj se po njem ne vzgledujejo.

DAMJAN OVSEC



## ŠTUDENTSKA RUBRIKA

### Pridobivanje bučnega olja na Gornjem Seniku

Bučno olje je v Porabju še danes važna sestavina prehrane. Uporabljajo ga za razne solate in tudi kot zdravilo. Toda pot do temnozeleno tekočine je dolga, polna dela, a tudi zabav.

Delo se začne s sajenjem. „Koškice graubajo“ na Markovo (25. IV.) ali na prvi maj, ker da potem zraste veliko buč. Pravijo, da je treba saditi bučno seme opoldne, ko krave ležijo, ker potem zrastejo tako debele buče kot imajo krave debelo rit. Buče poberejo avgusta in septembra, „po vëlkoj mëše“ (15. VIII.), ko kopljejo krompir. Pripelejo jih domov in poberejo iz njih semena. Seme buče rabijo kot krma za krave in prašiče. Seme posušijo zunaj na soncu ali v kuhinji na peči ali v njej. Potem v „drvênki dojzrúndevajo parínje“ ter vsipljejo bučno seme v „bin-kli“, da odstrani pokvarjeno seme in smeti.

Pred večerom, ko lupajo, zmočijo seme z vročo vodo, ker ga morajo lupati vlažnega. „Koškica“ ima dva dela: „lopinje“ in „gêdro“. Lupine sipajo v hlev ali na pod, „koškice lupajo“ moški in ženske, sorodniki in sosede. Z delom začnejo po 20. novembru, po „nóvem svétku, mólbi“. Pri lupanju so vsi zelo veseli, pogovarjajo se, šalijo, včasih se oglasi tudi harmonika. Izlupano „gêdro“ sušijo v peči 1–2 dni. Medtem jih morajo večkrat pomešati. Iz peči pride seme v vreče. Iz njih pečejo tudi „koškicove pogache“, tako, da jih stolčejo in jim dodajo sladkor.

Ko pride posamezna hiša na vrsto, se odpravijo na delo v mlin. Ponavadi več hiš dela skupaj, a nekatere tudi same. S sabo vzamejo drva, posodo („kántlo za óle“ ali „bêčko, piskrene pútre“), „koškice“ v vrečah in hrano (meso, kruh, buhteljne ipd.) ter pijačo (mošt, vino, pivo, žganje). Zaradi močnega vonja v oljarni morajo vzeti s sabo tudi stare obleke.

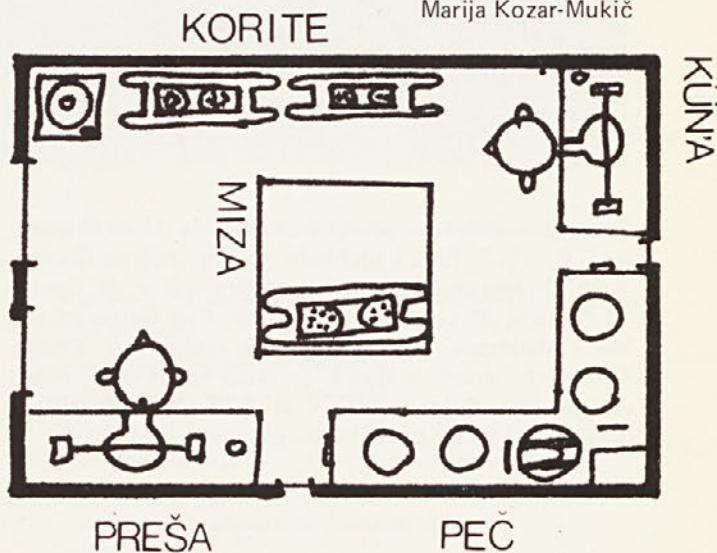
V mlinu „koškice“ najprej zmeljejo. Eno pot zmeljejo 8 kg bučnega semena

„V korito teče zelena masa, ki jo prenesejo v „kúnjo“. Ta kuhinja je velika 6 x 4 m. Na desni strani so štiri peči v obliki črke L, in kotel, kjer ogrevajo vodo. Na levo v kotu in na desno sta dve preši. Na levi strani pri steni so korita in kuhinjski stol s posodo za umivanje, brisačo in milom. Nad tem je obešena na strop polica. Sredi kuhinje je velika miza (2 x 2 m), nanjo polagajo korita in zmesijo maso.

Mesita dve ženski, ki morata imeti veliko prakso in občutek za to delo. Zeleni masi (8 kg) dodajo od 4 do 6 zajemalk tople vode. Mesiti morajo toliko časa, „da šumáče“ (šumi) in „gor na nojéte se piknéva“ (na nohte se nalepi). Iz te vmešene mase dajo dve lopati v ponev, ki jo postavijo v peč. Med praženjem je treba stalno mešati s „kijaukami“ (z velikimi kuhlavicami). Pražijo toliko časa, da postane masa ostra kot pesek. Potem to stresejo v luknjast lonc in sprešajo olje. Trije, štirje moški prešajo tako, da „štango“ dajo vedno v naslednjo luknjo v preši. Bučno olje počasi ali hitreje teče v drugo ponev, z dvema ročajema in z nosom, preko katerega lahko lijejo olje v manjše posode. Pravijo, da tisto olje bolj teče, katerega seme je zrastle na hribih. Iz 1 kg bučnega semena dobijo 4 dl olja. Med delom in po delu jedo in pijejo, se veselo pogovarjajo, šalijo in tudi zapojejo.

Bučno olje rabijo za fižolovo, krompirjevo, zeljnato, zeleno ipd. solato. Z njo polijejo žolco in tlačenko. Ko zmesijo maso v koritu, se že nabira malo olja, to je surovo olje. Iz tega shranijo 1/2–1 dl za zdravljenje opeklin. Pravijo še, da če kdo pije alkohol in nato takoj spi malo bučnega olja, takrat olje pride v želodcu nad alkohol in tamu ne gre v glavo.

Marija Kozar-Mukič



### PRIMER OBŠTUDIJSKE DEJAVNOSTI ŠTUDENTOV ETNOLOGIJE

(informacija)

Študentska prireditev:

Študentsko naselje, klet bloka IV., 19. februarja zvečer. Glasbeni večer skupine TENJA (prekmursko – senca). Vodja, naš kolega iz prvega letnika, Miloš Bašin. Glasbena inspiracija: prekmurska ljudska glasba po dostopni literaturi (Josip Dravec, Glasbena folklorja Prekmurja, Ljubljana 1957).

Glasbila: trstenke, drumlca, dva lončena basa, gosli, klarinet, tri tarbuke, tolkala in akustična kitarra. Oprekelj na žalost nedosegljiv. Uporabljena literatura: Zmaga Kumer, Slovenska ljudska glasbila in godci, Maribor 1972.

Glasbena izvedba: samostojne priredbe in nato skupna uglasitev. Večer je prijetno, muzikalično izzvenel. Bil je sporočilo, začetek, ne pa tudi konec.

Žagar Zora, absolvent  
Jugovec Inja, 3. letnik