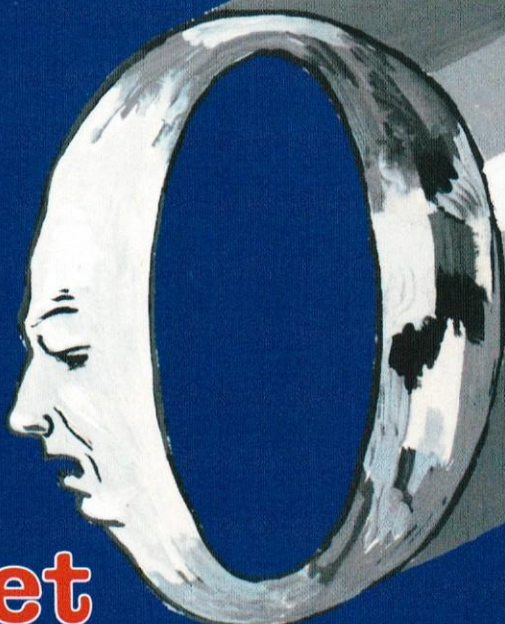
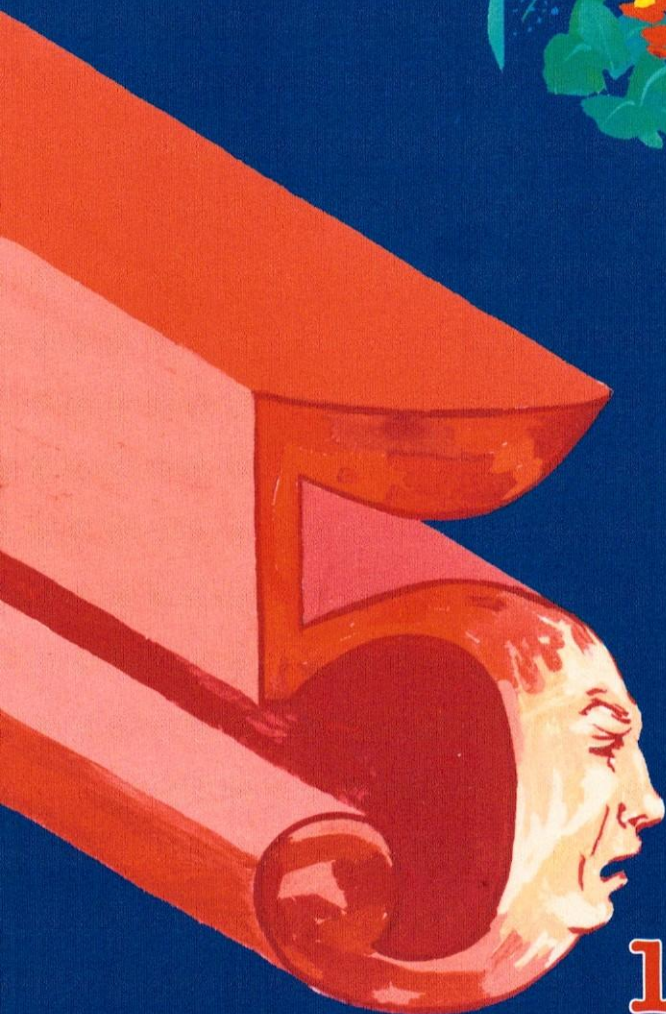


# ŽIROVSKI OBČASNIK

ZBORNİK ZA VSA VPRAŠANJA NA ŽIROVSKEM, LETNIK XV/XVI (1995/1996)

21/22

NI ZA  
IZPOSOJO  
NA DOM



let  
(1945-1995)



## KAZALO

<b>UVODNIK</b>	<b>1</b>
<b>Miha Naglič:</b> Petnajst, petdeset, dva tisoč let pozneje...	
<b>1945–1995: VOJNA V LJUDEH ŠE TRAJA?</b>	<b>3</b>
<b>Miha Naglič:</b> »Vidimo se nad zvezdami!« (Portret Kožuhove mame)	
<b>Miha Naglič:</b> Iz nemškega v slovenski Dachau. In iz obeh v planine, v svobodo... (Pogovor z arhitektom Vlastom Kopačem)	
<b>Miha Naglič:</b> Žirovec v Parizu (Pogovor z Ivanom Cankarjem, strokovnjakom za računalništvo)	
<b>Miha Naglič:</b> Odiseja 1945	
<b>LIKOVNA PRILOGA</b>	<b>41</b>
<b>Miha Naglič:</b> Pogovor z umetnikom	
<b>Tomaž Kržišnik:</b> Izbrana dela	
<b>SREDICA – KAJ SMO JEDLI?</b>	<b>57</b>
<b>dr. Marija Stanonik:</b> O prehrani na Žirovskem	
<b>RIMLJANI NA ŽIROVSKEM</b>	<b>140</b>
<b>mag. Branko Mlinar:</b> Naseljenost Žirovskega v davni preteklosti	
<b>mag. Branko Mlinar:</b> Limes in Žirovsko	
<b>STAROŽITNOSTI</b>	<b>166</b>
<b>Anton Žakelj:</b> Žirovske čipkarice v begunstvu	
<b>ODMEVI</b>	<b>171</b>
<b>Anton Žakelj:</b> Odgovor Francu Galičiču	
<b>Malka M. Otavek:</b> Blagovna znamka »Metulj in gosenica«	
<b>Tadeja Primožič:</b> Žirovski muzej	
<b>Anton Zajec:</b> Nekaj romanizmov v žirovskem narečju	



# UVODNIK

Miha Naglič

## Petnajst, petdeset, dva tisoč let pozneje...

Prva številka Žirovskega občasnika (ŽO) je izšla 23. oktobra 1980. Od takrat je minilo naših prvih petnajst let. To ni kakšna posebna obletnica; je pa priložnost, da opozorimo na nekatere probleme, ki se postavljajo nadaljnjemu izhajanju.

Glavni je, kot vedno, denar. Stvar je taka, da smo vsa ta leta z dotacijami, oglasi in prodajo vsaj za silo pokrivali visoke tiskarske stroške. Urednika je plačevala Krajevna skupnost Žiri (R.I.P.), avtorji pa za svoje prispevke honorarjev praviloma niso prejeli; če se je zgodila redka izjema, je zgolj potrjevala to pravilo. V letih, ko smo začeli, je bil še marsikdo pripravljen napisati dober članek brez plačila. Zdaj je drugače: dobrih avtorskih prispevkov, ki bi bili zastonj, preprosto ni! Slabih pa (tudi če so podarjeni) ni vredno objavljati. Na Zahodu, h kateremu težimo, je običajno razmerje med vrednostjo vloženega dela (avtorskega in drugega) in materialnih stroškov za kako publikacijo 2:1. Mi težimo k temu, da bi bilo vsaj 1:1. Občini Žiri, za katero upamo, da od pokojne KS prevzame soustanoviteljstvo, soizdajateljstvo in pokroviteljstvo nad ŽO, tako predlagamo ustrezno povišanje dotacije – če je seveda njen interes, da zbornik za vsa vprašanja na Žirovskem izhaja še naprej.

Toliko o denarju. Zdaj pa še nekaj o času. Ta je, kot pravi pregovor, tudi denar. A ni samo to, je veliko več. Nezaceljena rana, nikoli pozabljena bolečina ali še drugačna prizadetost. Letos mineva petdeset let od konca druge svetovne vojne. O tem se je v naši (vseslovenski in žirovski) javnosti veliko razpravljalo. Veliko in preveč. Zato nikakor ne nameravamo pogrevati duhov, ki so se komaj poglobili. Raje smo se pogovorili z nekaterimi posamezniki, ki so vsak po svoje doživeli konec druge svetovne vojne. Ivana Kokelj, Kožuhova mama iz Opal, je tisto pomlad izgubila dva sinova, domobranca. Vlasto Kopač, arhitekt, Plečnikov učenec in aktivist OF, se je v istem času vrnil iz Dachaua. Tja so ga poslali Nemci, aretirali pa, za svoj in za nemški račun, domobranci. Nakar so ga njegovi lastni tovariši, komunisti, poslali še v lastni, slovenski Dachau. Ivan Cankar, deček s Sela pri Žireh, je imel v dneh, ko so mu v grapi nad Zmincem ubili očeta, komaj dobra tri leta. Zmagovalci so se tisto pomlad vrnili na svoje domove, prej ali slej. Nekateri pa so morali, posebno če so sodili k poražencem, preden so bili deležni te sreče, preživeti vsak svojo odisejajo. O tem, kako so se vračali domov, so nam pripovedovali: Stanko Mrlak, nemški vojak, Srečko Jereb, domobranec, in Karel Gantar, italijanski vojak in partizan.

ČB 293/15-16 (1995-96)



D 191000817



Zakaj smo se pogovarjali prav z imenovanimi, nas boste morda vprašali. Ker je tako naneslo. Kot avtor teh štirih prispevkov vam zagotavljam, da za njimi ni nikakršnega skritega računa. Pogovarjal bi se sicer lahko še z mnogimi, s partizanske ali domobranske strani, a je zmanjkalo časa in prostora. Kje pa so partizani, se mogoče oglasi kdo od tovarišev? Res je, da je bil od »izprašanih« med udeleženci narodnoosvobodilnega boja (NOB) samo Vlasto Kopač, pa še ta je bil nekaj posebnega, nadstandardnega. Odgovoril bi takole: ŽO je v minulih petnajstih letih objavil izjemno veliko gradiva s tematiko NOB. Zato je po pravici, če tokrat odmerimo primeren prostor še tistim udeležencem druge svetovne vojne, ki niso bili »po jusu«. Tudi sicer me prepriča o »naših« in »vaših« ne zanima. Zanimalo me je nekaj drugega: ali vojna v teh ljudeh, od katerih je vsakega po svoje prizadela, še traja? Nikomur od njih nisem tega vprašanja zastavil neposredno. Nasprotno: sam pri sebi sem se ga zavedel šele med pogovori samimi in po njih. Ko jih boste prebrali, bo nemara tudi vam očitno, da so se že davno pomirili. Pozabili niso, to ne. »Odpustiti se mora, pozabiti ne sme.« Vojne ne pogrevajo tisti, ki so jo pretrpeli, pogrevajo jo politiki, tisti, ki je povečini niti okusili niso, za svoj sedanji, strankarski račun. Zato naj bodo objavljene besede v svarilo pred vsemi, ki so ali še hujskajo ljudi v boj. Pri tem je besedni dvoboj, kakršen »divja« tudi na naših straneh, v polemiki med Antonom Žakljem in Francem Galičičem, po svoje dopusten in sprejemljivejši od tistega, ki je divjal v letih 1941–45. Naj pove vsak svoje, bralci in zgodovinarji bodo izrekli končno sodbo. Pa še ta nemara ne bo dokončna.

Poglejte: od časov, ko so naše kraje zasedali Rimljani, je minilo že okoli dva tisoč let, vendar si zgodovinarji še danes niso edini o vseh vprašanih, ki jih zastavljajo ostaline iz onih davnih let. Pa kaj mešate Rimljane in Žirovce, porečete morda! Ja, jih pač lahko. O tem, ali so bili v 4. ali 5. stoletju po Kristusu na Žirovskem že kaki, takšni ali drugačni Žirovci, ne vemo ničesar. Vemo pa zagotovo, da so se po obronkih nad našo kotlino utrjevali in svoja pota speljevali branitelji Rimskega imperija. Davni predniki tistih, ki so hoteli isto »imperialno« zgodbo ponoviti v pozni jeseni 1918 in aprila 1941. In katerih apetiti po naši zemlji so očitno večni. Po sledovih rimskega limesa na Žirovskem se je sprehodil mag. Branko Mlinar.

Dovolj obletnic. Ugriznimo naposled v sredico. Tokrat jo je, kot že nekajkrat, pripravila dr. Marija Stanonik. Razpisala se je o tem, kaj s(m)o Žirovci jedli. Po eni strani je njeno pričevanje nenavadno pestro, po drugi naravnost pretresljivo. Med nami so sicer še ljudje, ki so v svoji mladosti izkusili, kaj pomeni biti lačen. Da pa je bila lakota še ne tako dolgo nazaj v določenih družbenih slojih stalnica in da so se z njo spoprijemali (ali pa jo zgolj trpeli) na vse mogoče načine, tega mlajši rodovi najbrž sploh ne vedo. In vprašanje je, ali si stanje »biti kar naprej lačen« sploh lahko čutno nazorno predstavljajo. Kdo ve, ali jih bo skušnja gladovanja v časih obilja prehrane, ko je moderno in zdravstveno potrebno zatekati se k različnim dietam, sploh zanimala. Nemara bi se ob prebiranju o prehranskih navadah prednikov marsikomu utrnila zamisel, kako bi se sam hranil bolj zdravo in obenem bolj varčno.

Ta številka pa prinaša še eno reč, ki ni povezana z nobeno obletnico: likovno prilogo, ki jo je tokrat po dolgem času spet prispeval Tomaž Kržišnik, naš stalni sodelavec in eden od ustanoviteljev ŽO. Likovna oprema prvih štirih števil je bila v njegovem znamenju. Potem je kot umetnik hodil svoja pota. Prišel je v vrh slovenske likovne umetnosti in oblikovanja, občasnikarji pa ga s to objavo znova pozdravljamo med nami.



# 1945–1995

## VOJNA V LJUDEH ŠE TRAJA?

Miha Naglič

»Vidimo se nad zvezdami!«

PORTRET KOŽUHOVE MAME



Kožuhova mama pred spomenikom  
samolčanim žrtvam vojne v Žireh, na  
katerem sta tudi imeni njenih sinov

Foto: Viktor Grošelj



Izjemno lepo pozno jesensko popoldne je, ko se s sopotnico odpravim iz Brekovic proti Opalam, mimo Tineta in Laznarja h Kožuhu. Namenjen sem h Kožuhovi mami. Najdeva jo pred hišo, z metlo v rokah. Že nekaj dni je vetrovno in povsod je polno listja. Mati pometajo listje, sin Franc pa nosi repo s traktorja v klet. Z ravnega prostora vrh hriba, na katerem je stala stara hiša, je enkratni pogled proti jugu. Globoko spodaj je dolina Brekovic, nad njo vas Ravne, za njo temna dolina Črne in enkratni Kovk. Skriti jug Žirovskega, Žirovcem povečini nepoznan.

Povabi naju v hišo. Postreže s kruhom, pecivom in moštom, nakar jo nekoliko izprašam. Moja sogovornica je Ivana Kokelj, rojena 18. oktobra 1902 na Petrovčevi domačiji v Petkovcu. »Ko bi bila fant, bi bila lahko Luka,« se pošali. A bila je dekle in ko ji je bilo 22 let, se je primožila h Kožuhu v Opale. Možu Juriju je bilo deset let več. Rodilo se jima je deset otrok, štirje fantje in šest deklet. Ena je kmalu umrla, dva sta bila ubita spomladi 1945, sedem jih živi.

Kako se kaj živi, jo vprašam. Pravi, da dobro. Spomladi si je sicer polomila tri rebra, a zdaj je že bolje. Zdrava je in sin je priden gospodar. Ker si gospodinjita sama, je postal tudi dober kuhar. Škoda, da se ni oženil, ko je bil čas. »Če bom še tako dolgo živela, mu ne bom mogla do konca gospodinjiti,« pravi, a sliši se, kot da bo res še dolgo. »Kdor dolgo živi, veliko skozi da; če je kaj dobrega, je še kar, sicer ni prida,« povzame svojo življenjsko misel. Sama se ne bi pritoževala, ko ne bi bilo vojne. Dela se ni nikoli branila, najlepše pa je bilo, kadar so peli. In peli so radi, tako pri Petrovčevih kot pri Kožuhovih. To je bilo dobro. Potem je prišlo slabo.

Zanjo je bilo najhuje ob koncu vojne in takoj po njej. Njena sinova Janez in Jože, rojena v letih 1925 in 1926, sta šla, ko sta imela 18 oziroma 17 let, k domobrancem, v postojanko na Mravljjišah, na ono stran doline. Zadnjič so se videli v prvih dneh maja 1945, ko so odhajali na Koroško, in so se prišli posloviti. Starejšega Janeza je stiskalo pri srcu, mlajši, Jože, je bil korajžen. A tudi on je imel občutek, da se vidijo zadnjikrat. »Videli se bomo nad zvezdami,« je dejal, ko je odhajal.

In res se niso videli nikoli več. Z materjo. Oče, ki je skupaj z nekaterimi sosedi odšel za fanti na Koroško, ju je, preden so jih Angleži poslali nazaj, videl še enkrat. Končala sta na Teharju. Oče je nekaj časa delal na kmetih, šel nato v Italijo in se jeseni 1946 vrnil na domačijo. Medtem so mu zaplenili pol grunta, »ta sončni kos«, a ko se je po vrnitvi javil novi oblasti, so mu ga vrnil. Pod njegovo streho so namreč tudi partizani našli marsikaj dobrega, štalo pa so dvakrat popolnoma izpraznili.

Zanjo je bilo najhuje tisto leto, ko je ostala sama s sedmimi otroki, od maja 1945 do jeseni 1946. Tedaj jih je neka hudoba ovadila, češ da skrivajo pogrešana fanta. Prišli so iz Loke, z njimi oznovski zasliševalec. Ta je spraševal vsakega posebej in navzkriž, in jim na vse načine grozil. Izvedel ni seveda nič, saj ni bilo kaj. Prišli so še večkrat in zmeraj je bilo hudo. Potem je tudi to minilo.

»Bili so hudi časi! Da bi jih le nikoli več ne bilo, četudi mene ne bo!« Ona in Leopoldina Trček, Prodovka iz Sovre, ki je še leto dni starejša od nje, sta edini še živeči domobranski materi v žirovski fari. Kot taki sta septembra 1994 asistirali ob odkritju spomenika zamolčanim žrtvam vojne. Ivana je bila vrh tega dvakrat na Rogu in enkrat na Teharju. Tako je dobila nekakšno zadoščenje za prestano trpljenje. Sicer pa v njej ni sovraštva. Mirno prenaša leta, ki so ji še ostala. Saj se ni česa bati. Zakaj rečeno je: »Vidimo se nad zvezdami.«



# Iz nemškega v slovenski Dachau. In iz obeh v planine, v svobodo...

POGOVOR Z ARHITEKTOM VLASTOM KOPAČEM

IZ ŽIROV V SVET



Vlasto Kopač  
Foto: Igor Modic

*Rojeni ste bili 3. junija 1913 v Novi vasi pri Žireh. Vaš oče, slikar Franjo, se je malo pred tem, po študiju na praški akademiji, s svojo mlado ženo, Vašo materjo Boženo, vrnil domov. V svojih spominih (Žirovski občasnik, št. 19/20, str. 86) piše, da je nameraval kmalu naprej, do Firenc, a prišla je vojna in moral je k vojakom. Z materjo sta ga nato čakala skoraj pet let. Bog ve, kako se je mlada Pražanka počutila v novovaški podstrešni sobici. Je v Vas še kakšen spomin iz tistih let?*

Naši domačiji v Novi vasi (ta je danes del Žirov, ob cesti, ki vodi skozi dolino Račeve proti Vrhniki – op. M.N.) pravijo po domače pri Matevžku, še prej pa se ji je, kot mi je povedal oče, reklo pri Medelačniku – kar naj bi izhajalo od imena Magdalena. Ker leži naša hiša na robu gozda, so se pri Medelači oglašali plajšurji, žirovskarska zvrst rokovnjačev.

Iz prvih otroških let se spominjam grmenja topov in svetlikanja eksplozij s soške fronte, onkraj hribov na zahodni strani Žirovske kotline; še posebej pa imam v spominu pomanjkanje kruha. Zaledna avstrijska vojaščina je k rantam Matevžkovega kozolca privezovala svoje garjave konje, od katerih sem se tudi sam nalezl garij, zraven pa staknil še gripo – imenovali so jo »španska« – ki je v naši hiši pobrala očetovo mater in sestro Mici, moja mama in jaz pa sva ostala živa. Mene je rešilo, tako se zdi, preizkušeno domače zdravilo: skodelica vročega mleka, v katerem je bilo namočeno prgišče črnega smodnika, in jo je bilo treba izpiti na dušek. Zoper garje je pomagalo žveplovo mazilo. Spominjam se še, da oče Matevžk ni dovolil ribati poda v hiši; po njegovem se je z ribanjem podnic delala škoda. Zato so ženske pri Matevžku lahko poribale pod le tedaj, ko je bil hišni oče v Žireh pri maši, čeprav je bilo, potem ko se je vrnil, v hiši dosti grmenja. Iz tistih časov vem še to podrobnost, da mi je bil strašansko všeč pismonoša, in sklenil sem, da bom, ko bom velik, prav to – pismonoša. Zvečer je bila v naši hiši, če niso šivali, tema. Luči niso prižigali, kajti »smrdljivec« (petrolej) je bil drag. Berač, ki je čez noč ostal pri nas, je v temni hiši pripovedoval novice in razne grozljive zgodbe, ki so jih domači in moja mama poslušali ob peči, stari oče v zapečku, jaz pa na peči. Moja mama se je dobro razumela z očetovo materjo in z njegovo sestro Mici; gotovo pa ji je bilo težko sami v čisto drugačnem okolju, kot ga je bila vajena doma v Pragi, pa še brez moža, ki je bil na fronti nekje v daljni Rusiji.

*Sodeč po očetovem pisanju, je izvorni zapis Vašega imena Vlastimil. In Vi ste resnično mil človek. Po materi najbrž; pa v primerjavi z očetom, ki je bil pravi »gavner« – tako ga z nemalo simpatije imenujejo tisti, ki danes prebirajo njegove spomine. Ko se je vrnil iz Ukrajine, je nastopil pot gimnazijskega profesorja: Kruševac, Kranj, Split. To so potemtakem tudi kraji Vašega osnovnega in gimnazijskega šolanja. Gotovo je tudi iz teh let kak zanimiv spomin?*

Po končani vojni in zamudnem vračanju iz Rusije je dobil oče službo profesorja risanja na gimnaziji v Kruševcu. Z vlakom, v nerazsvetljenih





Matevžkovi v Novi vasi, 1914: v sredi Franjo Kopač, na desni njegova žena Božena, na levi sestra Mica; spredaj oče Matevž in mati Mina, v njenem naročju vnuk Vlastimil Rafael Kopač (roj. 1913)

vagonih, z okni brez stekel, smo odpotovali v Srbijo in malo pred Kruševcem so organizirani plenilci zmetali iz tovornega vagona naše borno premoženje in prtljago. Tako smo v Kruševcu stopili z vlaka le s tistim, kar smo imeli na sebi. Srbi so nas imeli za Švabe; bili smo pač iz krajev onkraj Save, iz nekdanje Avstro-Ogrske. Povsod po mestu so bili sledovi vojne, po ulicah kalne mlakuže v lijakih od eksplodiranih granat, bolgarski ujetniki so po blatnih cestah vlačili vozove itd. Za stanovanje smo dobili sobo v pritlični hiši na robu mesta, ki nam je bila hkrati spalnica in kuhinja. Primanjkovalo je hrane in kurjave, pritiskal je hud mraz, mama je zbolela in obležala. Oče jo je naslikal s šolarskimi pasteli na ovojnem papirju, slika je znana kot Bolnica (1920). Portretiral je tudi sebe, v zrcalu, s klobukom na glavi in s črno umetniško pentljo. Tedaj je začel dobivati prva naročila: »Daj, nactaj još mene!« Iz tistega časa je ohranjenih nekaj risb s svinčnikom: Kafana v Kruševcu, Kula Cara Lazara, Zadužbinska cerkev Lazarica (na griču nad mestom) in nekaj skic. – Ob sprejemu na gimnazijo so očeta vprašali, ali obvlada cirilico. Ker je ni, je pisar v ustrezno rubriko zapisal: »nepismen«.

Po enoletnem prizadevanju je očetu uspelo dobiti profesorsko mesto na gimnaziji v Kranju. Stanovali smo v pritlični hiši na Primskovem, kjer so me vpisali v prvi razred osnovne šole. Oče je v gimnaziji učil risanje in portre-



tiral uglednejše kranjske meščane, njihove soproge in hčere, slikal je okoliške podeželske motive in pejsaže. Lotil se je tudi slikanja diplom, priznanj in drugih listin za potrebe kranjskih in ljubljanskih velemož. Narisal jih je dr. Ivanu Tavčarju, kranjskemu županu Cirilu Pircu, dr. Ivanu Hribarju, monsignorju Tomu Zupanu in drugim. Prijateljeval je z Maksom Pirnatom, Vaclavom Držajem, Rudom Hlebšem, Ivanom Pregljem, Stankom Turudijo, junakom s soške fronte, s kamnosekom Jegličem, Zorkom Prelovcem, Vladimirjem Levstikom, Antonom Debeljakom, Vladimirjem Kapusom in s kranjskimi meščani.

*Vaša mati je umrla, ko Vam še ni bilo 15 let. Tudi sama je bila še mlada. Upam, da Vas po toliko letih ne bo prizadelo, če Vas povprašam po tistem, kar je botrovalo njeni prezgodnji smrti. Vas je ta zelo prizadela?*

Mamina smrt leta 1928 je bila zame hud udarec, ostal sem brez matere, ki bi jo 14-letni fant tako zelo potreboval. Oče se je še enkrat oženil, dobil sem polsestro Marjetico, ki zdaj živi v Švici. Oče je z novo družino ostal v Splitu, jaz pa sem po maturi odšel služiti devetmesečni dijaški vojaški rok v Tuzlo, od tam pa sem se leta 1934 odpravil v Plečnikovo šolo za arhitekturo na Tehniški fakulteti Univerze kralja Aleksandra v Ljubljani.

*Kako se je tedaj živelo v Splitu? Se je oče kot celinski človek navadil na primorje? Tudi Vi ste, sodeč po dejstvu, da ste kasneje postali strastni planinec in alpinist, bolj alpskega kot primorskega značaja?*

Oče je v Splitu veliko portretiral in slikal obmorsko krajino, večkrat je razstavljal v salonu Galić in dosti prodal. Seveda ga je dajalo domotožje. Zato smo poleti hodili na počitnice v Slovenijo. Jaz sem v Splitu jadral, plaval in hodil s sošolci na skalnati Mosor, med Vlahe, ki so v tistem skopem svetu živeli od ovac in koruznega zdroba.

*Kolikor vem, ste že pred študijem na univerzi odslužili vojsko. Pa ne, da ste bili v tem oziru ravno tako neučakani kot nekoč Vaš oče, ko je hotel (in dejansko tudi odšel) za vsako ceno k vojakom, v Trst in na Dunaj?*

Na odsluženje vojaščine sem se po maturi podal s sošolci iz Splita predvsem zato, da bi s to neizogibno državljansko dolžnostjo opravil čim prej, potem pa bodo pred menoj prosta leta za študij na akademiji ali univerzi.

*Eden od dogodkov, ki so »usodno« zaznamovali Vaše življenje, je gotovo srečanje s profesorjem Jožetom Plečnikom. Kako ste prišli v njegov seminar?*

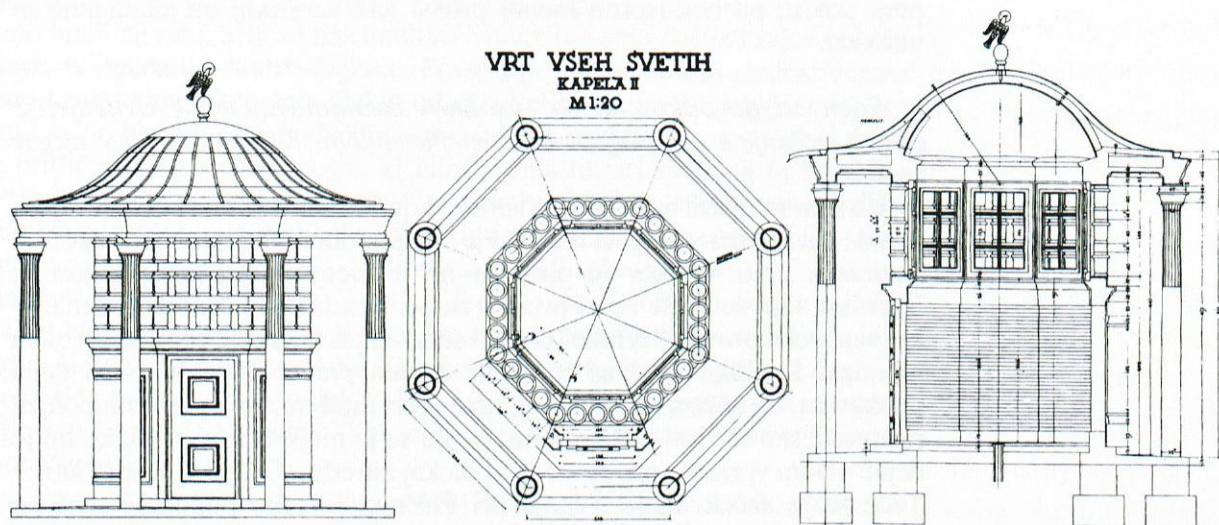
Ko sem se zglašil na tehniki pri profesorju Plečniku, je bila že pozna jesen (1934) in zasedba v njegovi risalnici je bila popolna. V njej je risalo okoli 18 študentov vseh letnikov in profesor mi je svetoval, naj grem k sosedu Vurniku, tam se bo še našel prostor zame. Vendar se nisem dal odgnati – ker sem želel prav k Plečniku. Opazil sem, da pri enem od risalničnih oken ni mize. Snažilka je skozi to okno stepala prašne krpe. Pa sem dejal profesorju, da bi morda lahko čez tisto vrzel med mizama pri oknu položil risalno desko in risal. Zdelo se mi je, da se je mojster namuznil, ko mi je dejal: »Bom vprašal našo Ano, če se da kaj narediti. Oglasite se spet jutri.« Tako se je začelo moje šolanje pri Plečniku. Vsako popoldne sem po opravljenem delu prislonil svojo risalno desko k steni, da je bilo okno za Ano in njeno odpraševanje prosto.



*Kakšen je bil mojstrov način dela? In odnos do Vas? Če prav vem, ste Vi tisti, ki je zrisal Žale – in ne Plečnik sam? Vajino razmerje bi nemara lahko ponazorili tudi z risbo ali načrtom?*

Profesor je gojil do svojih učencev človeški odnos, vendar zmeraj z distanco med učiteljem in učencem. Tistim, ki so se pri delu za risalno mizo že disciplinirali in si pridobili nujno potrebno vztrajnost ali, kot je dejal, »Sitzleder«, se je bolj posvečal in je z njimi več delal. Moj oče je želel, da postanem slikar, kot je bil sam. Ker sem se odločil za arhitekturo, je menil, naj se med študijem preživljam sam, kot se je moral on. Prvo leto sem kot bruc dobival od doma vsak mesec bankovec za sto dinarjev, pozneje nič več. Risal sem vinjete za Grudo, programe za študente, nekaj sem zaslužil pri profesorju in se prva študijska leta preživljal sam. Dokler me ni poleti 1938 Plečnik vprašal, kam bom šel ob počitnicah. Ko sem mu odgovoril, da domov v Split, je dejal: »Oh, škoda!« – »Zakaj, gospod profesor?« – »Mislim sem, da bi nekaj lepega skupaj naredila.« – »Prav, bom pa ostal v Ljubljani.« Na kar je pripomnil, da bo delo dolgotrajno in zahtevno, in da ne bo nobenega dopusta, niti počitnic. Jaz sem na takšne pogoje pristal in začelo se je projektiranje Žal, ki je trajalo tja do njihovega odprtja, julija 1940, in še naprej, do prihoda italijanske okupatorske vojske v Ljubljano, ko sem z delom pri Plečniku prenehal. Italijanska vojska je zasedla staro tehniko na Aškerčevi cesti, profesor se je umaknil v svojo hišo v Trnovem, jaz pa sem se vključil v organizirani odpor proti okupatorju.

V letih, ko sem sodeloval pri projektiranju Vrta mrtvih, pozneje imenovanega Žale, sem prejemal od mestne občine Ljubljana tedenski honorar, ki je zadoščal za vse moje potrebe. V soboto popoldne sem se odpeljal s kolesom v Kamniške Alpe na potepanje po stezah in brezpotjih in na plezanje. V nedeljo zvečer sem se vrnil v Ljubljano in se v ponedeljek zjutraj z razbolelimi mišicami spet usedel za mizo k natančnemu risarskemu delu. V Kamniških Alpah sem se seznanil s tamošnjo plezalsko družčino in se kmalu vključil vanjo. Prvenstvene zimske smeri sem plezal v glavnem z Borisom Režkom, Karlom Tarterjem in Darom Dolarjem, v Durmitorju s Cenetom Malovrhom, poletna ponavljanja pa s sošolcem Benom Anderwaldom in drugimi plezalci.



Kapela II. v Vrta vseh svetih, kasnejših Žalah, julij 1938





Protinacistična razglednica, 1938, izšla po Hitlerjevi zasedbi Avstrije



Narodnoobrambna razglednica, 1938, izšla po Hitlerjevi zasedbi Avstrije

Med Plečnikovimi učenci je bila skoraj polovica levičarjev in tudi nekaj organiziranih komunistov. Profesor je nekoč omenil, da se že po risbi pozna, kdo je komunist. Nazorsko sem se usmeril v levo že v splitski realci, še bolj pa med služenjem vojaščine v Tuzli. Okoli sebe sem videl dosti gorja in revščine, trpljenja, krivic in menil sem, da bi se dalo marsikaj spremeniti in izboljšati, da bi bilo življenje ljudem lažje in svetlejše, človeška družba pa urejena pravičneje. Na univerzi sem postal član akademskega društva Triglav in komunist. Poleti 1936 sem bil obsojen na štiri mesece zapora »zaradi komunistične propagande«. Ko sem prišel iz zapora, sem pred domom visokošolk v Gradišču srečal profesorja Plečnika. Dejal je: »Povejte no, kaj ste naredili, da so Vas zaprli?« Povedal sem mu, da sem na Storžiču na neki tram narisal srp in kladivo. Zasmel se je: »A nič drugega?« – »Nič.« Segel je v žep, mi dal stotaka in vprašal: »Saj boste jutri spet prišli na delo?« Tako sem tudi storil – in nisem odšel v Španijo, boril se proti fašizmu, kakor sem pred tem nameraval. Ukvarjal sem se tudi z grafiko in po Hitlerjevi zasedbi Avstrije, poleti 1938. narisal dve razglednici, ki sta kmalu postali zelo popularni. Prva z geslom: »Slovenci, združimo in branimo se!«, druga s kljukastim križem in pripisom: »V tem znamenju boš zasuznjen!«

*Zelo nas bi zanimala še kakšna posebnost in/ali zanimivost v mojstrovem načinu dela...*

Arhitekt Plečnik je pri svojem delu dosledno uporabljal naravna gradiva: opeko, kamen in les. Po potrebi je segel tudi po umetnem kamnu, betonu in armiranem betonu. Predvsem je cenil les kot žlahten, za prijem roke prijeten in topel material. Zato je poskobljano desko rad pobožal z roko.

Naj naslednji dogodek pove, kako je cenil naraven les. V Kamniški Bistrici so pred vojno po njegovem načrtu gradili lovski dvorec kralja Aleksandra. Tesarski mojster je za lamberijo predsobe v zgornji etaži izbral le smrekove deske brez grč, »da bo predsoba bolj imenitna.« Plečnik, ki je v Bistrico prijahal na konju, je ob pogledu na začeto oblaganje stene z izbranimi deskami brez grč zajamral: »Jej, jej, kaj ste pa naredili!« Mojster je bil presenečen: »Kaj pa je narobe, gospod profesor?« – »Ali ste že videli smreko brez vej?« – »Ne še,« je odvrnil tesar. – »No, kje so pa grče? Vse dol in na steno deske z grčami!« je ukazal arhitekt. Zato je lamberija v bistriškem lovskem dvorcu močno grčava.

»Dobrega delavca cenim vsaj toliko kot velikega gospoda,« je menil in rad poudaril, da »brez dobrih delavcev in obrtnikov mi arhitekti ne opravimo ničesar.« Smatral jih je za soustvarjalce svojih del. Profesor je uporabljal logične, klasične, tektonsko grajene konstrukcije, le včasih je zaradi poudarjene monumentalnosti lesene dele predimenzioniral. Pri načrtovanju je zmeraj premislil, kako bo obrtnik delal in izdelek sestavljal, zato so njegovi načrti umetnoobrnih in mizarskih izdelkov vedno »obrnitiško izvedljivi«. Za vezavo lesa je uporabljal stare, že stoletja preizkušene lesne zveze, tako pri mizarskih kot pri stavbnomizarskih izdelkih, za katere je uporabljal le naraven masiven les; furnirja se je izogibal.

*Potem ko smo v zadnjih letih Plečnika na novo odkrili in začeli bolj ceniti njegova dela, Vas je doletela vloga nekakšnega arhitekturnega revizorja: ko obnavljajo katero od njegovih mojstrov, Vas pokličejo, da bedite nad tem, če se res dela vse po izvirniku. To je častivredno in najbrž tudi naporno delo?*

K sodelovanju pri obnavljanju zapuščenih Plečnikovih. Žal me je 1986 pritegnil tedanji podpredsednik Skupščine mesta Ljubljane arhitekt Braco



Mušič. Poiskal sem primerne obrtnike in Plečnikovo mojstrovino smo v nekaj letih dostojno obnovili. Vendar je treba takšni izredni umetnini posvečati nenehno skrb, bdeti nad njo in poškodbe, ki jih povzročajo čas, padavine, ozračje, mraz in ljudje, sproti popravljati. Tak način pa sedanji upravljavca žal na žalost opušča.

*Plečnik je bil globoko veren in zelo povezan s katoliško cerkvijo, posebno s svojim najbližjim sosedom, trnovskim župnikom F. S. Finžgarjem. Vas pa je življenje zaneslo na levo, med komuniste. Kaj porečete na tole domnevo: če bi se zadržali v mojstrovem idejnem krogu, Vas verjetno ne bi doletele dvojne dachauske vice, Dachau sam in za njim še dachauski procesi?! Sicer pa ste bili verjetno že pred srečanjem s profesorjem opredeljeni za levo stran; tudi Vaš oče je bil bolj liberalno naravnani in sploh je bila takrat leva drža bolj v duhu časa, kot je danes, ko je tako rekoč v nemilosti?*

V mojstrovem svetovnonazorskem krogu nikoli nisem bil, zato je uganje, kaj bi bilo, če bi bil, nerealno. Vem, da so njegovega zvestega učenca Toneta Bitenca domobranci zaprli, vendar je Plečnik posredoval in s svojim ugledom dosegel njegovo izpustitev. Ko so domobranci potem prišli k profesorju z željo, da bi Plečnik zasnoval Rupnikov paradni pas, je naročilo zavrnil in jim dejal, naj dajo Rupniku kar »laufpas«! (Dati komu Laufpass, pomeni v nemščini dobesečno: nagnati ga – op. M.N.).

*Kakšna je bila pot iz Plečnikovega seminarja v ilegalo in naprej v Dachau? Osrednje poglavje tega obdobja je verjetno Vaše delo v ilegalni partijski tehniki?*

V Osvobodilni fronti se je po italijanski zasedbi Ljubljane organiziral med drugimi tudi odbor arhitektov, kamor sem se najprej vključil. V začetku odpora proti italijanskim okupacijskim silam smo imeli napisne akcije (pisanje parol po zidovih), potrosne akcije (trosenje listkov s parolami in emblemi) po pločnikih in cestah, sabotažne akcije (rezanje telefonskih vodov) itd. Druge skupine aktivistov OF so na cestah razoroževale italijanske oficirje, ki so stanovali v civilnih stanovanjih, obešale slovenske zastave na drevesa (in celo na zvonik frančiškanske cerkve). To so bile prve akcije, ki so okupatorja vznemirjale in mu sporočale, da se s fašistično okupacijo nismo sprijaznili.

Emblem Osvobodilne fronte slovenskega naroda sta bili črki OF, simbol boja proti okupatorju pa rdeča peterokraka zvezda. Skupnega emblema, ki bi združeval oboje, pa tedaj še ni bilo. Zato je arhitekt Edo Ravnikar na sestanku našega odbora predlagal enoten simbol: Triglav, ki ga tudi nevešča roka z eno potezo nariše na zid, pa še hitreje kot peterokrako zvezdo ali črki OF. Predlog je bil sprejet in odtlej je Triglav simbol našega narodno-osvobodilnega boja, od osamosvojitve naprej pa v državnem grbu tudi simbol Republike Slovenije.

Ko so italijanska policija in njeni agenti ob pomoči domačih izdajalcev začeli loviti in zapirati komuniste, antifašiste in narodnozavedne Slovence, so se ogroženi začeli umikati v ilegalo. Ilegalci pa morajo, če hočejo preživeti, spremeniti svojo identiteto, za kar so potrebni solidno izdelani osebni dokumenti in še kaj. Zato je vodstvo Centralne tehnike KPS pospešeno razvilo dokumentno tehniko, ki je lahko kmalu izdelala vsakršen dokument, kakršne so potrebovali ilegalci ali tisti, ki so odhajali k partizanom. Zanimivo je, da so bili risarji v tej dokumentni tehniki večji del arhitekti iz Plečnikove šole.



Osnutek partizanske znamke, perorisba, julij 1942



Naslednje leto si je Centralna tehnika (CT) uredila tik glavnega poveljstva italijanske policije v Ljubljani legalno knjigovoznico, zraven v posebnem bunkerju ilegalno tiskarno s stavnico in tiskarskim strojem, nad tiskarno pa še risalnico CT in dokumentne tehnike, v kateri sem delal od junija 1942 do februarja 1943. Bil sem glavni opremljevalec, risar in grafik NOB – tiska in ciklostiranega tiska v okupirani Ljubljani, dokler me ni 20. oktobra 1943 aretirala domobranska politična policija (PP ali pepejevci) in me izročila Nemcem, ki so me v začetku januarja 1944 skupaj z okoli 700 drugimi priporniki in bolniki iz bolnišnice prepeljali v živinskih vagonih v koncentracijsko taborišče Dachau na Bavarskem.

## NEMŠKI DACHAU



»Entlausung« (Razuševanje jetnikov), svinčnik, Dachau, III. 1945

*Dachuske zadeve, po katerih Vas zdaj sprašujem, ste opisali v posebni izjavi z dne 5. avgusta 1970 na željo takratnega namestnika republiškega javnega tožilca. Objavljena je v zborniku Dachauski procesi (Ljubljana 1990, str. 347–354). Bi jo danes napisali drugače?*

Dejstva ostanejo zmeraj dejstva in mi jih ne moremo spremeniti. Izjava za namestnika republiškega javnega tožilca Toneta Bizjaka iz leta 1970 je kratka in zadostna, saj dotlej tožilstvo še ni imelo nobenega pisnega pričevanja o postopkih zasliševalcev. Za drugačne potrebe bi jo gotovo napisal obširneje in podrobneje.

*Zanimivo pri Vaši prvi aretaciji (20. oktobra 1943) je to, da so jo opravili domobranci. So to storili na lastno pest ali po naročilu Gestapa? Nekakšna ironija usode je v tem, kar se je zgodilo pozneje. Zapisali ste namreč, da ste proti koncu vojne organizirali »operativno skupino pod vodstvom Rada Krasnika, člana VOS, ki je takoj ob osvoboditvi taborišča zajela skupino domobranskih oficirjev in policijskih agentov z načelnikom štaba polkovnikom Peterlinom na čelu ter jih zaprla, prepeljala v Ljubljano in izročila našim varnostnim organom«. Domobrancem potemtakem niste ostali dolžni. Sicer pa: kako so sploh zašli v Dachau?*

Kako je prišlo do moje aretacije s strani domobranske politične policije, sem opisal v posebni, trojni številki Borca v članku Zgodba o Neži in njenem bunkerju. Dopoldne 19. oktobra 1943 sem ob srečanju z voditeljico CT na ulici opazil, da ji sledi zanemarjen, neobrit civilist zabodenega pogleda. Naslednjega dne dopoldne, ko sem nesel na javko za Bežigrad material za mojega prijatelja Bena Anderwalda, tehnika na Gorenjskem, so me na Dunajski cesti, nasproti Gospodarske zveze, zaustavili trije fantje, eden od njih je bil Nežin »rep« od prejšnjega dne. Dejal mi je: »Včeraj si se nam izmuznil, danes se pa ne boš!« In dodal, da ne bom več hodil z banditi po mestu. Zahteval sem, naj se legitimira, pa mi je porinil cev pištole v želodec in zabrusil: »Tole je moja legitimacija!« Hoteli so me odvreči v hišno vežo, vendar sem jim bil kos in ostali smo na pločniku. Čakal sem, da ugledam med ljudmi na ulici znan obraz in končno sem ob progi zagledal očeta slikarja Staneta Kumra, upokojenega železničarja. Srečala sva se z očmi in videl sem, da bo o moji aretaciji obvestil Staneta, tudi sodelavca CT, ki bo obvestil partijsko organizacijo, da bo nemudoma potrgala moje dotedanje zveze in tako zavarovala sodelavce v CT pred aretacijami.

Ko je bilo tistemu neobritemu agentu mojega upiranja zadosti, me je usekal s pištolo po glavi in zbil na tla, nato so me odvedli na policijsko stražnico ob križišču Dunajske ceste z železnico. V stražnici je bil dežurni



policaj, po govoricu sodeč Primorec; žena mu je prav tedaj prinesla kosilo. Če bi agenti dobili v roke ilegalni material, ki sem ga nesel na javko za Bežigrad, bi to pomenilo nečloveško mučenje in gotovo smrt. Zaprotil sem policajevu ženo za kozarec vode, ker da imam rano na želodcu. Ko sem vodo popil, sem dejal, da moram na stranišče, ker bom bruhal. Agenti so hoteli kar z menoj na stranišče, toda policaj Primorec, očitno simpatizer OF, jih je odločno zavrnil: »Tukaj sem jaz gospodar!« Odšel je z menoj do stranišča, agenti pa so se postavili na dvorišče pod straniščno okno s pištolami v rokah. V WC-ju sem takoj odvrigel papirje v školjko in potegnili vodo, simuliral bruhanje, policaj Primorec pa je stal pri na pol odprtih vratih in me stražil. Ko sem se znebil nevarnih papirjev, svoje beležnice in matrice, sem odšel s policajem nazaj v pisarno, kjer so oni trije že vneto preiskovali mojo aktovko, v kateri sem imel nekaj knjig, zgolj za kamuflažo. Stražnik je zagledal knjigo Andreja Gida Vatikanske ječe in dejal, da bi jo rad prebral. Dal sem mu jo in dejal, da bom že enkrat pozneje prišel ponjo. Trije agenti so me osebno preiskali in seveda niso našli ničesar, kar bi me lahko kompromitiralo. Neobriti je dejal, da bom šel z njimi na Srednjo tehnično šolo na Aškerčevi cesti. Vedel sem, da tam domobranci mučijo aretirane, zato sem dejal, da sem preslab in da ne morem hoditi. Neobriti je začel vrteti telefon, da bi me do šole prepeljali z avtomobilom, pa je bil k sreči ves vozni park zaseden. Zato je eden od agentov vzel mojo osebno izkaznico in odšel v Slavijo (kjer je bil Gestapo) preverit, kaj in kako je z menoj. Kmalu se je vrnil in svojemu vodji poročal, da sem na seznamu za aretacijo in nič drugega. Ko je prišel v stražnico še drugi stražnik, sta me oba policaja odpeljala v zapore v Šentpetersko vojašnico. Od tam so me (z nekaj sreče pri zdravstvenem pregledu) prestavili v jetniški oddelek bolnišnice, kjer sem ostal do prvih dni januarja 1944. Tedaj je domobranska policija iz zaporov, priporov, zbirališč in jetniškega oddelka bolnišnice nabrala okoli 700 mož in nas izročila Nemcem. Ti so nas v Šentvidu nad Ljubljano naložili v živinske vagone in odpeljali proti severu, v neznano. Z menoj so bili tudi tovariši z jetniškega oddelka ljubljanske bolnišnice: Ivan Levar, Lojz Kraigher, Marko Župančič, Fran Albreht ter več drugih umetnikov in kulturnikov.

Naslednjega večera smo se ustavili na zasneženi železniški postaji z napisom Dachau. Esesovci s psi so nas med vpitjem in zmerjanjem nagnali iz vagonov. Zaslíšali smo opozorilo: »Kdor bo zaostal, bo ustreljen!« Ob meni sta bila dva tovariša, sosed iz Križevniške ulice, krojač Ivan Kovač in študent Bojan Kardelj, Edvardov brat. Prvi je bil invalid s suho nogo in je le s težavo hodil ob palici. Drugi je bil šibek fant in je imel že od rojstva okvare na obeh nogah. Jaz sem imel oprtan nahrbtnik in zato prosti roki; tako sem oba prijel pod roko in oddrobili smo jo v koloni, ob vpitju esesovcev, skozi mesto proti koncentracijskemu taborišču zloglasnega imena. Skozi široka taboriščna vrata z napisom »Arbeit macht frei« pa čez razsežno zborna mesto so nas nagnali v veliko taboriščno kopalnico. Tam so nas obrili po vsem telesu, nas namazali z jedkim mazilom, preoblekli v stare italijanske vojaške cunje, obuli v natikače in holandske cokle ter zjutraj odgnali v karantenske barake. Ko smo tam dobili še vsak svojo taboriščno številko, nismo bili več ljudje; bili smo samo še številke. Znašli smo se v osrednjem dachauskem taborišču z okoli 30 bivalnimi barakami ali »bloki«, obdanimi z ograjo iz bodeče in naelektrene žice ter z zidanimi stražnimi stolpi; na vsakem je bila težka strojnica z esesovsko posadko. V taborišču so bili še komandantura, skladišča, delavnice, bolniške barake ali »revir«,



Pisatelj Fran Albreht v karantenski baraki 23, perorisba, Dachau, 15. 2. 1944



kuhinja in taboriščni zapori. Takoj za ograjo je bila na eni strani obširna plantaža, na drugi pa krematorij z dimnikom, iz katerega je na taborišče legal zagatni čad od sežganih človeških trupel.

*Kidrič je baje (tako trdi Igor Torkar) nekje izjavil, da so bili »partizani prva, lageraši pa druga liga«. Ste se kdaj počutili »drugoligaša«?*

Po vrnitvi v domovino smo interniranci iz nemških taborišč dejansko čutili nekam hladen odnos do nas, ki se nismo s puško v rokah borili proti zavojevalcem. Po dachauskih procesih pa se je ta odnos do nekdanjih internirancev – spet le iz nemških taborišč – še poslabšal. Nihče od internirancev ni več dosegel vidnejšega družbenega, strokovnega, predvsem pa nobenega položaja v vladajoči politični strukturi.

*Nekateri tovariši, ki so ostali doma in so bili pri partizanih, so Vam pozneje očitali, da ste taboriščniki »delali za Nemce«. Toda: ali ni bilo prav delo tudi v taboriščih edini možni vir preživetja?!*

Češki zdravnik dr. František Blaha je v svoji knjigi o Dachauu zapisal, da si je vsak jetnik v taborišču želel dobiti delo v eni izmed taboriščnih delovnih komand, kajti le na ta način mu je ostalo upanje, da bo še nekaj časa živel. Tisti, ki je bil brez dela zaradi oslabelosti, obolelosti ali telesne napake, je bil zapisan smrti, za esesovce je bil le »nepotreben jedec«. Takšne pa je taboriščna komanda poslala na transport in v smrt.

*Očitali so Vam tudi vašo taboriščno organiziranost? Rekoč, da je bila »provokatorska organizacija« Gestapa, ki je služila za nadzor, delovno izkoriščanje in uničevanje jetnikov. V resnici pa je šlo za to, da se taboriščniki niste prepustili usodi, ampak ste vzeli stvar, kolikor je bilo mogoče, v svoje roke. Kako?*

Kako smo se antifašisti in komunisti v taborišču organizirali, smo France Žemva, Branko Albanec in jaz podrobneje opisali v zborniku Dachau, ki je izšel leta 1981 pri založbi Borec, na straneh 253 do 289. Taboriščni partijski aktiv je junija 1944 izbral nov ilegalni partijski komite iz tovarišev, ki so v minulih mesecih aktivno delali med našimi ljudmi in se uveljavili kot organizatorji. Izbrani so bili Branko Albanec iz Hrvaške, Muhamed Musić iz Črne gore ter France Žemva in jaz iz Slovenije.

Naš program je bil: povezati komuniste po barakah v enotno organizacijo, pritegniti k političnemu in organizacijskemu delu aktiviste in simpatizerje OF, sestaviti tedenski pregled stanja na bojiščih in ga razširjati med ljudmi, organizirati obveščevalni in vojaški sektor, tovariško medsebojno pomoč v hrani, obleki in zdravilih, politično propagandno delo in delo z mladino.

Dosledna konspiracija v ilegalnem delu partijske organizacije (povezanih je bilo okoli 70 članov) je pripomogla, da v organizaciji in med njenimi sodelavci do konca ni bilo izdaje, vdora in žrtev. Rezultat političnega dela partijcev in skojevcev med interniranci je bila naša enotnost in skupna vrnitev v domovino. Na prste ene roke bi lahko prešteli tiste, ki so iz političnih razlogov ostali v tujini.

*V omenjenem zborniku ste zapisali: »V takšnih hudih razmerah se je vsak jetnik prej ali slej našel v življenjski stiski – pred težko preizkušnjo, ki je neusmiljeno razkrila njegov pravi značaj: človečnost, tovarištvo, požrtvovalnost in pogum, pri drugih pa tiste negativne lastnosti, ki jih v skrajni stiski, ko gre*



*le še za obstoj, sprožita samoohranitveni nagon ali egoizem.« – Kako se je vse to izkazovalo?*

Hitler je organiziral koncentracijska taborišča z različnimi taboriščnimi režimi. Prevladovala sta dva tipa: koncentracijsko in uničevalno taborišče. Dachau v letih 1944 in 1945 ni bil več uničevalno taborišče, temveč koncentracijsko, takšno, od koder so esesovci oskrbovali zunanje podružnice osrednjega (in druga) taborišča z delovno silo.

Prvi dve leti vojne, ko so Hitlerjeve armade še prodirale v Sovjetsko zvezo, je bilo v Dachau najhuje. Jetniki so umirali v nečloveških taboriščnih razmerah od lakote, izčrpanosti in bolezni, umirali so na transportih, v zaprtih živinskih vagonih, v plinskih celicah v drugih taboriščih, na njih so opravljali zločinske medicinske poskuse, morili so jih z injekcijami benzola v revirju, bičali na tepežnem kozlu v kopalnici, obešali na kole in zapirali v ozke samice. Ure in ure so stali na dežju in v mrazu na »apelih«, ugonabljali so jih s težkim fizičnim delom, vsak dan znova so bili izpostavljeni nasilju esesovcev in kapojev, ki jim je bilo trpinčenje in moritev oslabilih jetnikov vsakdanje opravilo.

V takšnem taboriščnem peklu so jetniki postali otopeli, brezčutni, vsak je skrbel le zase in se z zadnjimi ostankoi moči boril za golo preživetje. Oktobra 1942 pa so se razmere spremenile. Taboriščna komanda je dovolila jetnikom prejemanje paketov od doma, življenjske razmere v taborišču so se izboljšale. Lakote je bilo manj, pojavili so se prvi kolektivi in medsebojna tovariška pomoč. Ljudje so se začeli zavedati, da bodo v taboriščnem sistemu preživeli le, če bodo solidarni in enotni, če si bodo med seboj pomagali in se zavedali, da so se doma borili in delali na pravi strani, ki bo v boju proti temnim silam nacizma in fašizma, proti silam, ki so okupirale našo domovino, končno zmagala. Pojavili so se tudi prvi zametki političnega združevanja, somišljenikov, razpravljanje in presojanje položaja na frontah, v Nemčiji in doma. Trezno presojo položaja in potrebno mero človečnosti so v najhujših letih tudi v taborišču ohranili tisti tovariši, ki so že iz domovine prinesli v svojih srcih sovrašтво do okupatorja in so bili trdno prepričani, da bodo v drugi svetovni vojni končno zmagale zavezniške sile Amerike, Anglije in Sovjetske zveze, ob podpori narodnoosvobodilnih gibanj okupiranih dežel.

*Kakšne so bile razlike med taboriščniki po nacionalnosti? Kateri so bili najbolj »značajni«?*

Najbolje smo se razumeli Slovenci in Rusi, saj smo si bili po skupnem boju proti Hitlerju, pa tudi po jeziku blizu. S Poljaki in Čehi pa ni bilo tako, nekateri češki meščani so nas zmerjali z banditi.

*Ste imeli dahavci kakšne stike z domovino?*

Uradni stik z domovino so bila pisma iz taborišča, ki so bila cenzurirana. Druga zveza so bila pisma, ki so jih oddajali v poštni nabiralnik jetniki, ki so delali v mestu Dachau ali kje drugje zunaj taborišča.

*Je kateremu od vas uspelo pobegniti?*

Uspelo je pobegniti nekaterim iz zunanjih delovnih komand, toda večino so jih ujeli in postavili ob vhod v taborišče z napisom »Ich bin wieder da« (Jaz sem zopet tukaj.) – v jeziku narodnosti ujetega ubežnika. Na prsi in hrbet so dobili »Fluchtpunkt«, oznako, podobno planinski markaciji, nato so morali delati v »štrafkomandi« (kazenski komandi) sama težaška dela. Večino ujetih ubežnikov pa so postrelili.



Portret Alija Kraigharja, svinčnik, Dachau, 30. 1. 1944



*Ker se pogovarjava za gorenjski časopis, me zanima, ali je bilo med jetniki dosti Gorenjcev? Se katerega še posebej spominjate?*

Gorenjskih aktivistov in partizanov je bilo v taborišču precej, posebej se spominjam Žnidarja in Loncnerja, Bohinjcev iz bohinjske vstaje, z Nomenja, Kroparjev Justina Ažmana in Filipa Legata, Kranjčanov Slavka Demšarja, Tineta Prinčiča in Staneta Šinkovca, Jeseničana Franceta Medje, pa Franceta Žemve z Rečice pri Bledu, Bohinjca Ivana Ravnika, Slavka Trelca iz Radovljice, Franca Sluge z Otoč, Zdenka Lavička iz Tržiča in še drugih, katerih imena sem že pozabil.

*Kakšni so bili odnosi med starimi in mladimi (po stažu) dahavci? Proti koncu vojne so v Dachau poslali tudi nekatere ujete partizane. Ti so hoteli kar takoj organizirati oboroženi odpor, kar pa v danih razmerah ni bilo smotrno...*

Partizane je obvladovala želja, bojevati se proti Nemcem z orožjem v roki. Kakšne so bile možnosti za nabavo in prenos orožja v osrednje taborišče, kjer smo živeli in kjer je večina nas tudi delala, kot tudi možnosti, da orožje skrijemo? Da teh možnosti ni bilo, naj ponazori naslednji dogodek. Menda je bilo proti koncu marca 1945, ko so nas esesovci neke noči zgnali s pogradov na dvorišča barak, s stražnih stolpov na nas usmerili žaromete, po taboriščni cesti razpostavili vrsto težkih strojnic, pred vsako dvorišče s postrojenimi jetniki po eno, in mitraljezci so polegali za strojnice. Potem so esesovci premetali notranjost barak in delavnic. Strelnega orožja niso našli, ker ga v barakah ni bilo, pa tudi sicer niso staknili nič obremenilnega. Esesovske strojnice nam tisto noč niso zapele smrtonosne pesmi.

Ker ni bilo realnih možnosti za osvoboditev taborišča še pred razsulom Nemčije, je bila še naprej naša glavna naloga: čim več naših ljudi ohraniti pri življenju! Da bi obdržali red in mir ter preprečili preplah med interniranci (ker je bila fronta že zelo blizu), je partijski komite v vseh barakah in sobah, kjer so bili interniranci iz Jugoslavije, postavil naše ilegalne starešine, ki so dobivali delovna navodila od komiteja. Nekaj dni pred osvoboditvijo taborišča smo formirali Jugoslovanski narodni odbor (JNO), v katerem so bili poleg Slovencev, Hrvatov in Srbov zastopani tudi Istrani ter primorski in koroški Slovenci. Predsednik odbora je bil univerzitetni profesor dr. Vladeta Popović iz Beograda. V njem so bili še Slovenci: duhovnik Vladimir Škrli, inženir Branko Diehl, Ernest Adamič, Matija Knap, zastopnik koroških Slovencev Valentin Hartman, zastopnik primorskih Slovencev Franc Abram, zastopnik Istranov Piero Renčić, Hrvat Branko Albaneze in Srb Vlastimir Pavlović – Carevac. Ko so Američani osvobodili taborišče, so nadzorstvo nad kuhinjo zaupali dr. Popoviću, Oskarju Juraniću, predsedniku preiskovalne komisije Mednarodnega odbora pa skrb za red in mir v taborišču, s pooblastili za aretacije in pripor – s pogojem, da mora v vsakem takem primeru obvestiti ustrežni narodni odbor.

*V Dachauu se Vam je posrečil pravi umetniški podvig: narisali ste 60 risb, ki so danes neprecenljiv dokument. Kako Vam je to uspelo?*

V taborišču mi je Bruno Furch, španski borec z Dunaja, prepustil svoje delovno mesto v taboriščni knjigovoznici, ko je bil določen za transport v drugo taborišče. V kotu knjigovoznice sem imel poslej svojo delovno mizo, kjer sem na skrivaj na papirje velikosti razglednice risal prizore, ki sem jih spotoma videval v taborišču. Risbe sem skrival v odrezke precepljene lepenke, ki sem jo nato spet zlepil in shranil kot knjigoveški material. Po



Portret Bojana Kardelja v karantenski baraki 23, svinčnik, Dachau, 21. 1. 1944



osvoboditvi taborišča nisem imel več časa za risanje. Odtlej so se likovno udeleževali in risali drugi, slikarji, kiparji in grafiki: Boris Kobe (bil je v Allachu), France Uršič, Milan Lorbek, Ernest Adamič, Bruno Vavpotič, Božo Pengov, Vladimir Tinta, Marjan Bohin, Karel Jakob in Zoran Mušič.

*Povod za najin pogovor je 50. obletnica osvoboditve Dachaua. Kako se je to zgodilo?*

Popoldne 29. aprila so Američani po poprejšnjih bojih z SS-divizijo Wiking, ki je imela ukaz, uničiti taborišče in pobiti vse jetnike, vdrli v taborišče in postrelili vso SS posadko s stražnih stolpov. To posadko, ki je bila seveda ves čas nemška, so tri dni pred tem zamenjali s tujo. Novi stražarji so med seboj govorili hrvaško. Američani so uvedli v taborišču, v katerem je bilo okoli 32 000 internirancev najrazličnejših narodov, svoj red in prepovedali izhod iz njega. Komandant taborišča je razglasil, da bo vsak interniranec, ki ga bo patrola našla zunaj taborišča, na mestu ustreljen. Tako so nekateri, ki so se skušali izmuzniti iz taborišča skozi žično ograjo, končali pod streli ameriških stražarjev.

*Kako je potekala vrnitev v domovino?*

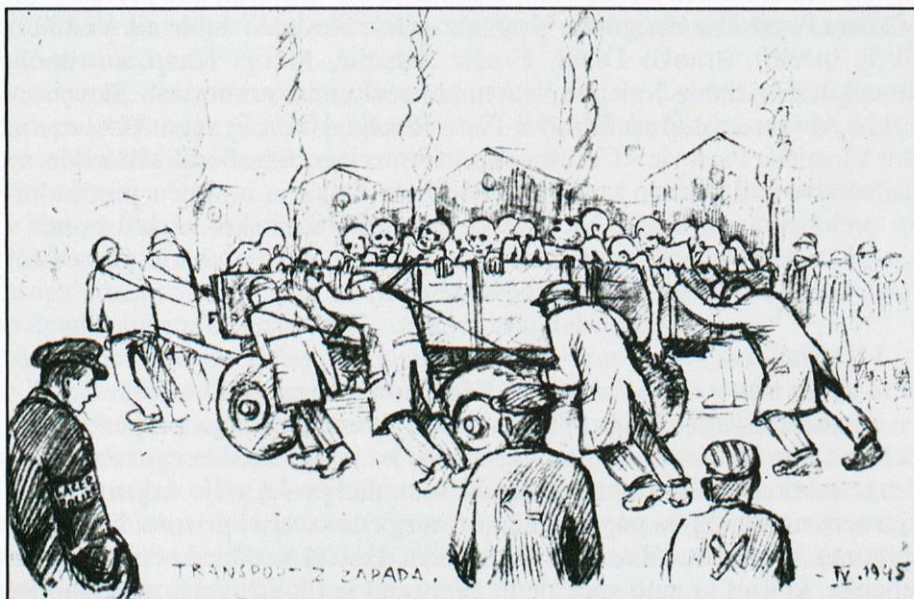
V domovino so nas transportirali dober mesec po osvoboditvi taborišča, 5., 7. in 9. junija 1945. Jaz sem se vrnil v Ljubljano z drugim transportom, 7. junija, čez Korensko sedlo. Nekateri Slovenci so iz taborišča ušli že prej ter se peš in s priložnostnimi prevozi prebijali domov. Komite je komunistom prepovedal zapustiti taborišče; člani komiteja morajo obvezno ostati z ljudmi, v dobrem in slabem, dokler ne dosežemo repatriacije!

*Očitajo vam (Vam osebno in tovarišem), da ste iz Dachaua v Slovenijo prepeljali tudi domobrance, ki so jih tja že pred koncem vojne poslali Nemci. Kako je bilo s tem?*

Domobranska politična policija je bila povezana z Nemci in Gestapom, saj je po opravljenih aretacijah, pretepanju in mučenju nasprotnikov naci-fašizma slednje izročala Nemcem. Ti so tiste, ki jih niso postrelili že v Sloveniji, poslali v taborišča. To je za mnoge Slovence, ki se niso strinjali s



Dahavec, svinčnik, Dachau 1944



Transport z zahoda, svinčnik, Dachau aprila 1945



Hitlerjevimi nacionalsocializmom, pomenilo smrt zaradi lakote, bolezni, plina ali od esesovske krogle.

Vodja naše operativne skupine v taborišču Dachau je bil Rado Krasnik, član VOS. Popoldne 29. aprila 1945, ko so ameriški vojaki po boju zasedli notranje taborišče in postrelili vso posadko s stražnih stolpov, je Krasnik po ukazu našega partijskega komiteja aretiral skupino domobranskih oficirjev, plavogardistov, policijskih agentov in nekaj izdajalcev, ki so doma še pod Italijani pri racijah ovajali privržence OF. Mnogi slovenski interniranci v taborišču so jih poznali in tem okupatorjevim sodelavcem se ne bi dobro godilo, če bi jim prišli v roke. JNO je sklenil, da jih je treba ob vrnitvi v domovino izročiti organom ljudske oblasti. Na velikem mitingu 30. aprila 1945 so interniranci iz tedanje Jugoslavije sestavili spomenico zavezniškimi oblastem, kjer so v tretji točki zapisali: »Vojni zločinci, ki so skupno s fašisti v naši domovini vršili zločine, so tukaj pod začasno zaščito, in sicer do predaje narodnemu sodišču v domovini.« Spomenica je bila objavljena v glasilu Jugoslovanskega narodnega odbora v Dachauu »Dachavski poročevalc«, št. 3, 4. maja 1945. Dachavski poročevalc je izhajal v osvobojenem taborišču vsak dan od 2. maja do 5. junija 1945, ko se je začela naša repatriacija. Urednik našega glasila je bil Ludvik Mrzel. Zraven so izhajali še Razsvit (urednik Bojan Ajdič in Franc Černe), Vesti (urednik Ludvik Mrzel), Jež za žico (urednik Emil Smasek), izdali pa smo tudi pesmarico Nekaj partizanskih. Sodnopreiskovalna komisija JNO je pod vodstvom pravnikov Oskarja Juranića, Vlada Vodopivca in Lojzeta Žigona aretirane domobrance in plavogardiste zaslišala, zbrala dokazno gradivo, priznanja in njihove osebne dokumente – kar je zadoščalo, da so ameriške oblasti odredile, da se ti okupatorjevi sodelavci v Sloveniji prepeljejo pod ameriško stražo do jugoslovanske meje, kjer jih bodo prevzeli organi nove Jugoslavije.

5., 7. in 9. junija 1945 so nas Američani z vojaškimi kamioni prepeljali v domovino. Jaz sem se vrnil domov z drugim transportom (7. junija). S prvim transportom (5. junija), so se vrnili predvsem bolniki, tretji transport (9. junija), pa je imel tudi kamion z zajetimi okupatorjevimi sodelavci, ki ga je do jugoslovanske meje pri Podkorenu spremljala ameriška vojaška posadka v džipu. Pred odhodom iz taborišča je ameriški oficir naročil: »Povejte fantom, naj ne poskuša kdo med vožnjo skočiti s kamiona, ker smo dobri strelci!« Pri Podkorenu je kamion prevzela slovenska partizanska enota in ga pospremila do Kongresnega trga v Ljubljani, kamor so prispeli 9. junija okrog enajstih zvečer. Tu je aretirane prevzel štab za repatriacijo, ki je imel svojo pisarno v Prelogovi hiši v sosednji Gosposki ulici. S tem transportom so interniranci pripeljali v Ljubljano tudi kamion zdravil za ljubljansko bolnišnico.

V zvezi s transportom zajetih okupatorjevih sodelavcev iz Dachaua v Ljubljano 9. junija 1945 se v naših dnevnikih oglašajo nekdanji domobranski narednik in sodelavec CIA, zdaj hotelir v Gorici, in z njim drugi bivši domobranci. Oglašajo se z izmišljotinami o tihotapljenju domobrancev čez Čehoslovaško, o tihotapljenju čez jugoslovansko mejo, o njihovi »ugrabitvi«, o aretaciji »še pod Nemci«, o njihovem transportiranju »z zvijačo« itd. Nič takega se ni zgodilo. Kamion z zajetimi so v Ljubljano v enem dnevu (od štirih zjutraj do enajstih zvečer) prepeljali Američani. Najprej pod njihovo stražo do naše meje, nato pod našo stražo v Ljubljano. Šoferji v transportu in kamionu z okupatorjevimi sodelavci pa so bili izključno ameriški vojaki.

Zakaj so to skupino domobrancev in plavogardistov Nemci sploh pripeljali v Dachau, nismo vedeli. Domnevali pa smo, da so se najbrž še pred





Samomor jetnika na naelektrini taboriščni ograji, perorisba, Dachau maja 1944

kapitulacijo Nemčije nameravali preleviti v anglofile, vendar so jih njihovi okupatorju zvesti kolegi in nemška varnostna služba odkrili in jih poslali v Dachau.

*Je res, da so vas že ob vrnitvi nekateri sprejeli sumničavo, češ: Kako vam je v »taboriščih smrti« sploh uspelo preživeti?!*

Tisti, ki so se vrnil kot zmagovalci in vkorakali v Ljubljano, so na nas, »ki smo se pustili odvléci v nemška taborišča in tam za Nemce delali«, gledali nekoliko zviška. Takšen odnos pa so, kot vemo, do internirancev gojili tudi v drugih državah, predvsem v Sovjetski zvezi. Tam so višje oficirje, ki so na fronti padli v roke Nemcem, po vrnitvi v domovino enostavno postrelili. Spominjam se (z revirja v Dachau) generala Vorobjova, ki mi je po osvoboditvi taborišča dejal, da se bo vrnil »na rodino« – čeprav ve, kaj



ga doma čaka. Nekdanji dachauski interniranci so zdaj organizirani v Skupnosti internirancev Dachau pri Občinskem odboru ZZB NOV v Celju, tam izhaja tudi ciklostirani Dachauski poročevalec, ki ga ureja Bojan Ajdič.

*Kako je bilo po vrnitvi iz Dachaua?*

Po vrnitvi iz Dachaua sem poiskal svoje dekle Zoro, ki se je živa vrnila iz partizanov, in se na ljubljanskem magistratu z njo poročil. Prijatelj in medvojni vodja CT v Ljubljani Ciril Lukman – Anjo iz Trzina nama je bil za poročno pričo. Ker iz Dachaua nisem prinesel nič, razen svojih 49 kg žive teže in taboriščnih cunj na sebi, mi je Anjo za poročno darilo dal svojo srajco in bankovec za 100 lir. Doma sva si novoporočenca skuhala močnik; v Ljubljani je bilo čutiti posledice štiriletne okupacije, primanjkovalo je vsega, najbolj pa živil.

Potem sem se vključil v delo propagandne komisije Izvršnega odbora OF v Ljubljani. Dobil sem štirinajstdnevni dopust in odšel v Kamniško Bistrico k starim hribovskim prijateljem na oddih. Zatem sem se zaposlil na Gradbenem ministrstvu LRS, delal sem pri podjetju Dom, z arhitektom Tonetom Bitencem v Tehničnih bazah za obnovo ter v Odboru za planinstvo in alpinistiko Fizikalne zveze Slovenije (FZS). Začel sem spet hoditi v ljube kamniške gore, med alpiniste, gorjanske kmete, lovce in drvarje. V Vratih sem septembra 1947 kot predsednik Odbora za planinstvo in alpinistiko FZS organiziral zvezni tečaj za alpinistične inštruktorje; vodil ga je Joža Čop. Ko sem se 2. oktobra vrnil iz Vrat v Ljubljano, so na vratih stanovanja na Bregu sredi noči pozvonili oznovci v miličniških uniformah in me z avtomobilom odpeljali v Centralne zapore UDV ob Ljubljani, od koder sem se k domačim vratom vrnil šele čez štiri leta in pol.

## SLOVENSKI DACHAU

*Ste v času pred aretacijo slutili, da se nekaj naklepa? Ali pa je bilo popolno presenečenje, ko so oznovci 3. oktobra 1947 ob enih ponoči pozvonili na Vaših vratih?*

Mislil, da je bilo jeseni 1944, ko so v taborišče pripeljali prvega živega partizanskega politkomisarja. Dotlej so Nemci vse zajete politkomisarje postrelili. In ta je začel takoj iskati med našimi ljudmi zvezo s komitejem, ki je po njegovem moral obstajati med tolikšnim številom Jugoslovanov – bilo nas je okoli 3000. Na vsak način je hotel govoriti s sekretarjem komiteja. Odločil sem se, čeprav sem imel vročino, da se z njim pogovorim sam. Zvezo z njim so mi dali na »lagerštrase«, med prostim časom. Dejal sem mu, da s sekretarjem ne more govoriti. Takšen je pač organizacijski red v taboriščnih razmerah, zato naj kar meni pove, kaj ga teži, pa bom jaz prenesel sekretarju. To mu ni bilo pogodu, vendar je končno le povedal, da se je treba povsod boriti proti nacifašizmu – tako nas je učila partija – in da to velja tudi za taborišče. Menil je, da se moramo v taborišču organizirati v brigado z okoli tisoč borci in potem, glede na prihodnje možnosti, dvigniti upor. Odvrnil sem, da se je seveda tudi v taborišču treba boriti, vendar tukaj bijemo svoj boj drugače kot v mestu ali v hosti. Tukaj so razmere drugačne in cilj tudi, drugačne pasti in nevarnosti. Cilj je, čim več ljudi ohraniti živih, da se bodo po kapitulaciji Nemčije lahko vrnil domov, dvigati je treba njihovo zavest, politično moralo in utrjevati prepričanje, da bo Hitlerjeve Nemčije kmalu konec. »Se bomo pa sami partizani organizirali,« je bil njegov odgovor. Res so nekaj poskušali in k sreči ni prišlo do »provale«, vendar se je politkomisar



pozneje, ko je taboriščni esesovski uničevalni sistem bolje spoznal, unesel. V Ljubljani sem 1947, nekaj pred aretacijo, mimogrede slišal, da je prav ta politkomisar (tedaj je bil že oficir KNOJ na naši meji) izrazil dvom o delu našega partijskega komiteja v Dachauu – češ da je bil to najbrž gestapovski komite, saj ni hotel dvigniti upora v taborišču. Prav to pa je bilo v interesu Gestapa. Torej je bil komite gestapovski. »Logično«, ni kaj! Podobno izjavo je dal tudi lekarnar iz Ribnice in morda so bili takšni dvomi o našem ravnanju v taborišču v tistem času že dovolj za začetek postopka, ki je na koncu pripeljal do dachauskih procesov.

*Ste bili 12. aprila 1952, ko ste prišli iz zapora, sam v sebi še komunist?*

Svojega svetovnega nazora zaradi maltretiranja med zasliševanjem ter krivične obsodbe in zapora nisem spremenil. Kam pa bi prišli, če bi zaradi izrojene varnostne službe in fobije njenih gospodarjev pred tujimi agenti kar zavrgli svoj svetovni nazor in prepričanje, da je mogoče naše življenje in družbeni sistem spremeniti na bolje?!

*Ko berem Vašo Izjavo, me preseneti tole: domobrancem ste vrnili zob za zob, svojih lastnih tovarišev mučiteljev pa ne obtožujete. Naravnost neverjetna in občudovanja vredna zvestoba gibanju, ki ste mu pripadali! – Tako 1970. Ste danes bolj ostrega mnenja? Tako kot, deniva, Vaš dachauski sotrpin Igor Torkar, ki meni, da bi morali tiste, ki so odgovorni za poveljne poboje in procese, v državnem zboru razglasiti za zločince (ne da bi jih nato sodno preganjali), in tistim, ki še živijo, znižati pokojnine na raven, kakršne so deležni drugi (in njihove žrtve!). Kaj pravite k temu?*

Leta 1970 sem v Izjavi namestniku javnega tožilca LRS Tonetu Bizjaku opisal nasilne in nezakonite postopke udbovskih zasliševalcev in zapisal, da »posamezni upokojeni preiskovalni organi iz tistih let še vedno vztrajno širijo in celo potencirajo potvorbe in laži, ki so jih tedaj skonstruirali. Zato so inscenacije teh organov na dachauskih procesih, po drugi strani pa resnična dejstva, večini komunistov neznana.« O ponarejenih dokumentih kot dokaznem gradivu pa sem zapisal: »Obljubljenih dokumentov o 'mojem gestapovstvu' na procesu niso predložili, niti jih omenili v obtožnici. Ker pa baje takšni 'dokumenti' obstajajo v materialu zasliševalcev, nimam zanje druge razlage, kot da so jih zasliševalci oziroma njihovi dokumentni tehniki med zasliševanjem ali pa kasneje falsificirali. To zavestno ponarejanje dokumentov, ki so se ga posluževali tedanji zasliševalci, in zavestno prikrievanje dokumentov (na primer izjave Cirila Lukmana – Anja), ki bi zlahka ovrgli njihove zlagane obtožbe, je še hujša diskriminacija do aretirancev kot pa njihove zasliševalne metode, s katerimi so zlomili nekatere komuniste v procesih okoli leta 1948 in jih kot statiste postavljali na te montirane procese«.

Upoštevati je treba, da je bila ta izjava prva po procesih, ki je razkrivala udbovske postopke pri pripravljanju montiranih dachauskih procesov. Ponarejene dokumente je – po analizi majorja Toneta Debevca iz leta 1951, in kapetana Rada Škrabe iz leta 1968 – resnično dal izdelati ter jih med zasliševanjem in pred sodiščem dejansko uporabljal vodja zasliševalcev, major Ivan More – Žan. Prvi, ki se je lotil že skoraj v pozabo odrinjenih dachauskih procesov, je bil Vladimir Kavčič s svojim Zapisnikom, za njim Ivan Kreft s Spori in spopadi (III, 1984) ter Igor Torkar z romansirano pripovedjo Umiranje na obroke (Zagreb 1984). Torkarjevo delo, napisano v letih od 1981 do 1983 in potem večkrat ponatisnjeno, je javnosti razgalilo



monstruozne dachauske procese in povečalo pritisk svojcev obsojenih dachavcev, internirancev, pisateljev, španskih borcev. Ti so že od poročila Janžekovičeve komisije (1970) vztrajno pritiskali na politične in pravosodne organe, da začnejo obnovo problematičnih procesov. Med tistimi, ki so zahtevali obnovo procesov, sva bila v vseh akcijah med svojci obsojenih tudi Igor Torkar in jaz.

V državnem zboru bi morali hkrati razglasiti za zločince tiste na drugi strani, ki so se udinjali okupatorju, dobivali od njega orožje, s katerim so pobijali svoje sonarodnjake – zgolj zato, ker se ti niso vdali okupatorju, temveč so se proti zavojevalcem borili in na koncu osvobodili svojo domovino. Okupatorska vojska se je poražena umaknila čez mejo v Avstrijo, z njo pa tudi njeni sodelavci. Zakaj ni ta »slovenska narodna vojska«, kot jo imenujejo nekdanji domobranci, tedaj udarila po umikajočih se Nemcih, temveč je raje z njimi vred zapustila domovino svojih očetov in odšla s poraženci čez mejo v neznano prihodnost. Za zločince bi morali torej razglasiti okupatorjeve pomočnike – zaradi pobojev vaščanov in požigov vasi po Sloveniji, zaradi streljanja talcev, zaradi ovajanja svojih sosedov, zaradi pisanja seznamov protifašistov, ki jih je potem okupator pošiljal umirat v svoja koncentracijska taborišča. Žrtev teh ovaduhov je bilo na tisoče in na tisoče jih je tudi umrlo v taboriščih Mussolinijeve Italije in Hitlerjeve Nemčije. Za zločince bi morali razglasiti tudi tiste, ki so pobijali pri sv. Urhu, v Kozlerjevi gošči, na Turjaku, v Žužemberku, mučili v prisilni delavnici v Ljubljani in v belogardističnih postojankah po okupirani deželi. – Menim pa, da je takšno revanšistično oziranje v preteklost nerealno in neproduktivno, saj nas okoliščine silijo, da moramo svoje sile in sposobnosti usmerjati v reševanje sprotnih in perečih težav, ki danes pestijo našo mlado državo.

*Kako je bilo po dvojnem Dachauu, bavarskem in ljubljanskem, z Vašim zdravjem? Nekoč ste omenili, da ste se pozdravili v gorah. Nemara je v njih – ob Vaši soprogi Zori, seveda! – lepša polovica Vašega življenja? Pravijo, da je človeku po tako hudih življenjskih preizkušnjah v največjo oporo in zavetje družina. Gotovo je bila tudi Vam... Bilo bi lepo, če bi ob tej priložnosti namenila nekaj besed tudi Vaši življenjski sopotnici!*

S svojo življenjsko družico Zoro sem se seznanil v kamniških gorah že pred drugo svetovno vojno. Med okupacijo sva oba delala v OF, jaz v Centralni tehniki KPS, ona v Finančno gospodarskem odboru OF za Ljubljano. Domobranska politična policija – ki je tedaj sodelovala z Italijani, po italijanski kapitulaciji pa z Nemci – jo je 20. novembra 1942 na cesti aretirala in zaprla v samico »farovža« v Belgijski vojašnici. Tam jo je poleg Šmajda in Casarja zasliševal tudi Ciril Žebot, njen znanec iz Maribora. Njegov oče, mariborski podžupan, je bil že od prejšnjega leta v taborišču Dachau, kjer je tudi umrl. Sin Ciril pa je kljub temu še naprej zvesto služil okupatorju. Zoro so Italijani obsodili na šestnajst let ječe in jo tik pred kapitulacijo Italije, septembra 1943, odpeljali prek zaporov v Koprno, Trstu, Benetkah in Firencah v Perugia. Od tam se je decembra 1943 zaradi avitaminoze iz zapore vrnila skoraj slepa v ljubljansko bolnišnico. Tu jo je dr. Ješe, primarij na okulistiki, zdravil štiri mesece, nato je junija 1944 prek TV-15 na Kočevskem odšla kot inštruktorica slovenskega šolstva v južnoprimorsko okrožje. Njena pot jo je potem februarja 1945 vodila v Benečijo organizirat šolstvo in politično delo, s pripravo na prihod zaveznikov. Njena starša in dva brata so Nemci, ko so zasedli Maribor, izselili v Liko, potem



Cabuno pri Virovitici na Hrvaškem. Starejši brat Ivan je padel leta 1943 kot partizan pri Podravski Slatini, osemnajstletnega Mirana pa so ustaši ubili v Jasenovcu.

Aprila 1945 sva se v Ljubljani spet našla, ona se je vrnila od partizanov, jaz pa iz Dachaua, nato sva se v ljubljanskem Rotovžu poročila. Zavedam se, da brez požrtvovalne žene in hčerke, brez dobrih in zvestih planinskih tovarišev in pravih prijateljev, predvsem pa brez svojega poklicnega dela, osemdesetih let ne bi dočakal!

*Kako pa je bilo potem, ko ste pri svojih nekdanjih tovariših zapadli v nemilost, z Vašimi službami?*

Aprila 1952 so me izpustili iz Centralnih zaporov ob Ljubljani. Bil sem brez državljanskih pravic, brez volilne pravice in premoženja, naslednja štiri leta pa tudi brez službe. Risal sem avtomobilske in turistične zemljevide. Med potepanji po gorah in s plezarijo sem počasi prihajal k sebi in se otresal občutnih škodljivih posledic zasliševanja pod elektrošoki v kletih Centralnih zaporov pozimi 1947/1948. Leta 1956 sem kot arhitekt dobil honorarno službo v referatu za varstvo kulturnih spomenikov Okrajnega ljudskega odbora Ljubljana. Čez nekaj let sem postal direktor Medobčinskega zavoda za spomeniško varstvo Ljubljana, kjer sem leta 1969 dočakal upokojitev. V tistih letih je ta zavod s sredstvi 14 občin (katerih ozemlje je pokrival) in s sredstvi Komiteja za kulturo SRS zavaroval pred nadaljnjim propadanjem precej kulturnih spomenikov. Med njimi požgane in porušene gradove Hmeljnik, Stari grad, Žužemberk, Turjak, uredil Bogenšperk, zavaroval ruševine Kostela, Fridrihštajna, saniral več umetnostno in zgodovinsko pomembnih cerkva, kmečkih domačij, meščanskih hiš, urbanističnih ter etnografskih kompleksov in spomenikov. Med ureditvenimi načrti z varovalnim načrtom za dolino Krke, Zaplane in Baze 20 je tudi ureditveni načrt za Veliko planino – z osnutki novih počitniških zaselkov. Tu sem se pri projektiranju počitniških koč naslonil na prastaro arhitekturo značilnih velikoplaninskih pastirskih bajt.

*Narava družbenega razvoja po drugi svetovni vojni (industrializacija, stihijna urbanizacija) je bila taka, da ni prizanašala naši naravni in kulturni dediščini. Kako ste se tedaj počutili kot direktor zavoda, ki naj bi to dediščino varoval? Za ljudi, ki so takrat zasedali ključne položaje v gospodarstvu in politiki, je bila narava neizčrpen vir; staro pa je moralo odstopiti prostor novemu... V luči prejšnjega vprašanja bi Vas lahko imenovali kar rešitelja Velike planine. Obvarovali ste jo in postala je Vaš drugi (ali tretji, če upoštevamo še žirovskega in ljubljanskega) dom. Tam gori Vas je moralo nekaj očarati ali kar začarati?*

Velika planina je že v prejšnjem stoletju vzbudila pozornost graškega profesorja dr. Johannesa Frischaufa, v tem stoletju je njena prečudna lepota očarala Pavla Kunaverja, za njim pa še mnoge ljubitelje gorskega sveta, med njimi tudi mene. Leta 1936 sem tam gori kot študent prvič prebil poletne počitnice med pastirji in gorjanskimi kmeti in od takrat so mi njena arhaična lepota, nenavadna gorska krajina in njeni ljudje prirasli k srcu. Zato sem tudi v novih počitniških zaselkih skušal ohraniti njeno posebno lepoto in arhitekturno dragocenost, ovalno pastirsko bajto s škodlasto šotorasto streho, ki se, srebrnosiva, harmonično sklada z zeleno rušo in bleščečo sivino okolišnjega skalovja.



## NAZAJ V ŽIRI

*Vaša vez z Žirmi se je med vojno in v letih po njej popolnoma pretrgala. Kdaj in kako ste jo potem spet navezali? Vaša rojstna hiša pri Matevžku v Novi vasi (danes Novovaška cesta 157) je danes ena redkih in žal tudi zadnjih domačij, ki so obvarovane tako, kot je treba. Vsaj navznoter. Kajti nad njo so veliki načrtovalci našega »razvoja« speljali enega od številnih daljnovodov, s katerimi so pred dobrim desetletjem skazili vso okolico Žirov (za potrebe propadlega Rudnika urana Žirovski vrh). Ker jo lahko doleti še kaj podobnega, bi jo nemara kazalo zaščititi kot kulturni spomenik?*

Stari oče Matevžk se je po smrti svoje žene Mine še enkrat poročil in imel še dvoje sinov in eno hčer. Po njegovi smrti se je vdova znova poročila in moja rojstna hiša je prešla v tuje roke. Bilo je zgolj naključje, da sem se po vojni sredi šestdesetih let spet oglasil v njej. Bil sem namreč pri logaškem županu Otmarju Oblaku. Poznal sem ga iz Dachaua, kamor so ga Nemci pripeljali kot zajetega, napol zmrznjenega mladega partizana. Prišel sem k njemu, da podpiše pogodbo za naše enoletno sodelovanje na področju varstva kulturnih spomenikov. Dejal mi je, da namerava z avtom čez Rovte v Žiri, v Alpino, in me povabil s seboj. Ker po osvoboditvi še nisem bil v rojstnih Žireh, sem pristal in odpeljala sva se čez Rovte na Vrh Svetih Treh Kraljev in skozi Račevo proti Žirem. Ko sem pred Gantarjem zagledal na svoji desni Matevžkovo hišo, sem dejal Otmarju, naj zavije tja – ker sem tam doma. Tako sem se srečal z drugo ženo mojega starega očeta Matevžka, ki je bila že drugič vdova in se je pisala Mrak. In tako je v naslednjih letih Matevžkova hiša spet prišla v posest moje hčere Mojce. Hišo smo sanirali in ohranili takšno, kot je bila dotlej, s pečjo in črno kuhinjo. Le hlev smo predelali v sanitarije in kopalnico, kamro pa v sodobno kuhinjo. Na skednju se žal ne mlati več žito in ne mane proso, rante v kozolcu so prazne. Hišo bi resnično kazalo zavarovati kot etnografski spomenik in kot rojstno hišo žirovskega slikarja Franja Kopača.

*Kako sicer ocenjujete arhitekturno (stavbno in krajinsko) dediščino svojega rojstnega kraja? Nam je sploh ostalo še kaj omembe in zaščite vrednega?*

Značilnih žirovskih hiš je le še nekaj, lokalno stavbno dediščino je želja po višjem bivalnem standardu predelala in z adaptacijami razvrednotila. Danes je spomeniškovarstvena služba skoraj nemočna pri ohranjanju, obnovi in prezentiranju zgodovinskih vaških jeder, kot je žirovski Tabor s svojo soseščino ob vznožju. Največ žirovske arhitekturne tipičnosti so na svojih slikah ohranili domači slikarji samorastniki.

*Junija letos boste dopolnili dvainosemdeset let. Kako v tej lepi starosti gledate na vse tegobe in krivice, ki so Vas doletele? Pozabili jih gotovo niste, vprašanje pa je, ali ste jih tistim, ki so jih zakrivali, odpustili?*

Ne gojim več nobenega sovraštva do tistih, ki so meni in moji družini prizadeli mnogo trpljenja in gorja; ni jih več, skoraj vsi so že na tak ali drugačen način za zmeraj odšli. Za tiste, ki so vedeli, da nismo krivi, pa so nas vseeno »obdelovali« in obsodili na zrežiranih procesih ter si na tak nečloveški način gradili kariero, ni odpuščanja. Zanje je kvečjemu prezir.

*Ker sva pogovor začela, ga še skleniva z Vašim razmerjem od očeta. Beseda je bila o razliki vajinih značajev. Nekaj pa vama je skupno: umetniški, risarski dar. Le da se je očetov sproščal neposredno, radoživo, v umetniških slikah, Vaš*



*pa bolj zadržano, »milo«, v načrtih in risbah. Moje mnenje je, da je delo obeh v slovenski strokovni in siceršnji javnosti premalo zapaženo in upoštevano! Ni res?*

V enem prvih vprašanj ste v razčlenitvi mojega imena Vlastimil aludirali na drugo polovico imena: »mil«. Ime je češko, moja mati Božena je bila Pražanka. »Vlast« pomeni v češčini domovino, »mil« pa je drag ali ljub. Nimam pa nič proti, če si besedico mil razlagate po svoje. Oče v slovenskih strokovnih krogih res ni dovolj znan, ker je od leta 1926 živel in delal v Splitu in tam čez 15 let umrl. Bil je odličen portretist, toda avtor študije o slovenskem portretu dr. Menaše ne ve zanj. Jaz svojega dela ne morem ocenjevati. Med bojem proti okupatorju sem dal kot risar in grafik od sebe vse, kar sem zmogel, po osvoboditvi pa nekaj podobnega tudi v slovenskem planinstvu, v ohranjanju naše kulturne dediščine in Plečnikovih mojstrovlin.

*V tem razgovoru seveda nisva odgovorila na vsa vprašanja. Bi želeli ob koncu še posebej opozoriti na kaj neizrečenega? – Če ne, potem se Vam, dragi rojak, zahvaljujem za vse, kar ste v svojem življenju dobrega storili, in za ta pogovor!*

Vprašanja postavil: Miha Naglič

(Uredniški pripis: Pogovor z arhitektom Vlastom Kopačem je nastal marca 1995. Delno je bil objavljen že v časniku Gorenjski glas 14. aprila 1995, v posebni prilogi ob 50. obletnici osvoboditve nemških koncentracijskih taborišč. Tu je objavljen v celoti in z več ilustracijami.)



# Žirovec v Parizu

POGOVOR Z IVANOM CANKARJEM, STROKOVNJAKOM ZA RAČUNALNIŠTVO

ŽIRI, SLOVENIJA

*Ivana Cankarja z Vrhnike poznamo vsi. Ivana Cankarja s Sela (pri Žireh) pa le nekateri. Se nam lahko predstaviš? Sta z »onim prvim« kaj v sorodu?*

Kot že rečeno, doma sem s Sela pri Žireh, iz tistega kota, ki mu pravimo Grapa. Rodil sem se 11. marca 1942. Prav v Grapi in po okoliških hribih sem preživel svoja otroška leta. V šolo sem hodil v Žireh. Potem sem odšel v gimnazijo v Škofjo Loko, na univerzo v Ljubljano in potem v službo; najprej sem delal nekaj let v Ljubljani, nato v Helsinkih na Finskem. Razen prvih let, ko sem se poskušal v raziskovalnem delu pri takrat še novih laserjih, sem pozneje vsa leta deloval na različnih področjih uporabnega računalništva. Kar se Ivana in Cankarja tiče, pa je stvar taka: mojega očeta stari oče in pisatelj Ivan Cankar sta bila bratranca – so mi vedeli doma povedati.

*Začniva z grenkim. Da bova lahko nadaljevala s »slajšim«. Letos mineva 50 let od smrti tvojega očeta. Bil je med tistimi, ki jih je ob koncu pomladi 1945 odnesla »svoboda«. Se ga spominjaš?*

Res je, letos mineva 50 let od smrti mojega očeta. Ne bi rekel, da ga je »odnesla svoboda«, bolje bi bilo reči, da so ga umorili ljudje, ki so ob koncu vojne nenadoma postali »oblast« in so se izživljali nad vsemi, ki so jim bili – ali bi jim mogli postati – ovira na poti v njihovo novo prihodnost.

Reči, da ga je »odnesla svoboda«, je evfemizem (milejši izraz od pravega – op. M. N.). Uporabljati ga morajo ljudje, ki so imeli krvave roke; na ta način ni nihče kriv za umore in sovraštvo. Vsi vemo, da pobijanja po koncu vojne ni povzročila »svoboda«. Opravili so ga ljudje, posamezniki, ki so se postavili nad vse zakone in nad vsako presojanje o dobrem in slabem. Prav ti ljudje, posamezniki, so tudi morali preživeti na tisoče noči,



Ivan Cankar  
Foto: Janez Pelko



ko jih je grizla vest zaradi storjenih dejanj. Ne verjamem, da so imeli res mirno življenje.

Očeta se komaj spominjam. V spominu mi je ostalo nekaj posameznih dogodkov, kot nekakšne slike doživetega trenutka. Še vedno imam v spominu sliko sončnega jutra, verjetno je bilo v nedeljo dopoldne, ko sva šla z očetom prek cvetočega travnika proti gorenjevaški cerkvi. Ko sva vstopila v cerkev, je bilo tam polno ljudi. Jaz seveda nisem nič videl in sem začel jokati. Oče me je dvignil in me postavil na stopnice. Prav tista pozornost in pomoč, ki jo otrok pričakuje od očeta. Mislim, da sem lahko srečen, da sem ga imel vsaj toliko, dosti sirot po koncu vojne ni imelo niti meglenih spominov na očete in strice.

*Največ trpljenja so morali prestati mladi ljudje, ki so jih zverinsko mučili in pobijali. In potem seveda žene in matere, ki so morale ob vsem trpljenju najti način preživeti iz dneva v dan, v okolju, ki še malo ni bilo »demokratsko« ali urejeno. Ali sem ti kdaj povedal, da so ob prvi delitvi kart v Žireh prišli ljudje z občine k nam domov in mami vzeli karte s pojasnilom, da »taki ljudje ne zaslužijo, da bi imeli karte«?*

Meni in bratu je bilo – sorazmerno – lahko: lačna nisva bila menda nikoli (za odrasle doma si tega ne bi upal trditi) in imela sva topel dom, kjer sva lahko odraščala. Vse drugo pa je za otroka bolj drugotnega pomena, kljub vsemu.

*Ko govoriš o očetu in o tistem, kar se je zgodilo z njim, z njegovim očetom in z njegovimi brati, začutim, da v tvojih besedah ni sovraštva in hotenja po maščevanju. In vendar: prizadetost ostaja, odpustiti se mora, pozabiti pa, pravijo, ne sme?!*

Maščevanje se je zadnje čase pojavljalo v mnogih razgovorih doma. Po tistem, kar sem lahko sam zasledil, je očitno, da »maščevanje« obravnavajo predvsem tisti krogi, ki se ga bojijo zaradi svojih dejanj v preteklosti. Vendar mislim, da njihov strah pred njim izvira iz napačne presoje dogodkov ob koncu vojne. Videti je, kot da uporabljajo kopito, ki so se ga sami posluževali, ko so gledali na svet in ljudi v luči »mi in drugi«. Komaj verjamem, da bi bil kdorkoli, ki je bil med žrtvami leta 1945, poskušal zganjati »maščevanje«. Če imajo pobiti domobranci in njihovi pobiti sorodniki kakšno skupno ozadje, potem sta to njihova krščanska vzgoja in v njej utemeljeno nasprotovanje sovjetskemu boljševizmu, grajenemu na nasilju. Vera ni učila »maščevanja«, katoliška vera še posebej ne. Res pa je tudi, da tisti, ki so si umazali roke s krvjo neobsojenih (torej ne-krivih) Slovencev, do danes še nikoli niso rekli »mea culpa«. Pobiti tega ne bodo več slišali, njihove žene, matere in sestre morda tudi niso več tako številne, za nas otroke ni več tako zelo pomembno. Važno bi bilo predvsem za Slovence vse skupaj in morda tudi za tiste, ki še imajo opraviti s svojo vestjo.

*Kakšno je bilo tvoje otroštvo? Materi brez moža gotovo ni bilo lahko. Kaj pa tebi, ti je bilo brez očeta hudo? Si kdaj občutil, da te kot sina domobranca obravnavajo drugače kot tvoje vrstnike?*

V šoli so me hitro, mimogrede naučili, da sem jaz drugačna vojna sirota: ob neki priložnosti so nam rekli, da naj vsi, ki smo vojne sirote, vstanemo, za neka darila ali kolonijo ali nekaj podobnega. Seveda sem tudi jaz vstal. Učiteljica me je mehko, toda odločno potisnila nazaj na sedež, rekoč: Že razumem, ampak to ni zate. Doma so me potem seveda dodatno poučili in



sem se hitro naučil razumeti, kdo je kdo. Take stvari ostanejo otroku v spominu za vse življenje.

Vendar moram reči, da ves čas šole nisem imel »tozadevnih« težav s sošolci, čeprav smo bili od obeh strani in smo seveda dobro vedeli, kam kdo spada. Tudi učitelji niso delali razlik, razen morda kdaj kakšne strupene opazke, ampak to ni bilo usmerjeno proti nam osebno. Mislim, da vsaj v tem pogledu Žirovci niso bili tako »strupeni« kot morda kje drugje. Tudi ob novem letu smo dobili darila vsi šolarji, če se prav spomnim.

Osnovna šola v Žireh nas je dobro pripravila za gimnazijo v Škofji Loki. Tu so nam poskušali vcepiti »splošno izobrazbo« za poznejše delo, česar dijaki verjetno nismo prav dobro razumeli. Hvaležen sem vsem profesorjem po vrsti, da so bili zahtevni in prizadevni, še danes mi včasih koristi znanje, ki sem ga dobil v Škofji Loki. Takrat, v petdesetih letih, smo imeli dijaki še veliko srečo: naši profesorji so se še izobraževali v dobrih šolah pred vojno in tik po njej, ko se je od njih veliko zahtevalo. Zaradi tega so lahko mladim ljudem veliko dali.

Na univerzi v Ljubljani so bile zadeve že čisto drugačne, tam je bilo bolj važno delo samo, ne več toliko, iz kakšne družine je kdo. Štipendijo so mi ustavili po drugem letniku, kar je bil hud udarec. Toda našel se je nekdo, bil je celo član partije, ki mi je dalj časa dajal svojo štipendijo. »Jaz jo imam samo zaradi bodoče službe,« mi je rekel. Tako je bilo, dokler se niso stvari uredile in sem dobil štipendijo v Iskri, takratnem Zavodu za avtomatizacijo.

In še eno dobro dejanje moram omeniti, ker potrjuje, da ljudi nikoli ne bi smeli ocenjevati po knjižicah, ampak le po dejanjih. Tik pred odhodom na Finsko me je poklical Zdravko Krvina, ki je bil takrat župan v Škofji Loki (mislim), in mi ponudil pomoč pri stanovanju in službi, če bi bil hotel ostati. Ponudba je prišla prepozno, da bi bil spremenil svoje načrte. Takrat sem že hotel videti, kaj zmorem kje drugje, vendar sem mu bil vedno hvaležen, da mi je vsaj poskusil pomagati. On je prav gotovo dobro vedel, iz kakšne družine sem.

*Kakšna je podoba Žirov iz tvojih otroških let, tista, ki jo nosiš v sebi? Se zelo razlikuje od te, ki jo Žiri premorejo danes?*

Kot je nekdo rekel: »Domov se ne moreš nikoli več vrniti.« Tistih Žirov, v katerih sem jaz odraščal, danes ni več, veliko se je spremenilo. Meni se je v spominu ohranila slika kraja in ljudi, kakršni so bili v mojih otroških letih. Danes razdalje niso več, kot so bile včasih, otroci lahko hodijo v gimnazijo od doma, cela nova naselja so zrasla, telefon je v vsaki hiši in računalniki menda skoraj povsod, avto je vsakdanja zadeva. Ko sem začel hoditi v šolo, so nas še svarili, naj pazimo ob sedmih zjutraj, ker bo »mlekar« pridrvel v Žiri! Morda to pomeni, da bodo ljudje lahko ostali v Žireh in hkrati postali člani »svetovne vasi«? Zdi se mi, da so Žiri danes ravno ustrezno življenjsko okolje, nekje vmes med vasjo in malim mestom, ne samo po velikosti, ampak predvsem po občutju: ljudje se še poznajo med seboj, samo nekaj korakov je do prvih njiv ali gozdov, pa vendar imamo tudi po mestno imenovane ulice, industrijo, urejene ceste. Ne vem, ali so ljudje danes bolj zadovoljni kot pred leti, napredek se pa le pozna. In slabših strani napredka, kot so dim, umazanija, hrup, teh ni preveč. Zase lahko rečem, da je priti na obisk v Žiri zmeraj vesel dogodek.

*V gimnazijo si hodil v Škofji Loki. Kako se spominjaš te šole in njenih ljudi, dijakov in profesorjev? Tvoja sošolka je bila Spomenka Hribar, otrok z nas-*



*protne, komunistične strani, vendar tudi sama brez očeta, ki ga je vzela vojna. Kolikor vem, sta prijatelja?*

Sošolce iz loške gimnazije še vedno srečujem, če prej ne, pa vsakih pet let ob obletnici mature. Bili smo majhen razred in smo se prav dobro ujeli v štirih letih šole. S Spomenko sva skupaj prešla vsa leta od prvega razreda v Žireh do sočasnega stanovanja v Študentskem naselju, vsega skupaj 15 do 16 let. Ko smo odraščali, so bile važne stvari, ki so nam bile skupne in so nas povezovala, bolj kot tiste, kjer smo si bili različni in smo vedeli, da jih moramo preživljati vsak zase. Ona je tudi sama dobro vedela, kaj pomeni rasti brez očeta, čeprav dolgo ni poznala podrobnosti o vseh povojnih dogodkih. Kot sem že prej rekel, važni so ljudje in njihova dejanja, razne knjižice veliko manj.

*Kaj si študiral?*

Po gimnaziji sem študiral v Ljubljani skoraj pet let. Na tehnični fiziki nas je bilo za bolj majhen razred iz vse Slovenije in celo iz Trsta. Iz našega letnika nas je odšlo po svetu verjetno več kot polovica, danes smo razpršeni po Ameriki, Italiji, Kanadi in jaz na Finskem. Čeprav se le bolj poredko srečamo, sem ohranil prijateljske stike z mnogimi od njih, kar je seveda danes v času telefona in Interneta res enostavno.

*»Cherchez la femme«; poiščite žensko (in videli boste, v čem je stvar), pravijo Francozi. In ko jo najdemo, vidimo, da je bila tudi v tvojem primeru ona tista, ki te je »speljala« iz naših krajev? Nam jo lahko predstaviš?*

Moja bodoča žena Lena je bila nekaj časa štipendistka na Institutu Jožef Stefan, ki je bil nam fizikom skoraj drugi dom. Tam sva se spoznala in leta 1969 sem odšel v Helsinke. Že pred tem sem bil v službi v IBM (takrat Intertrade-IBM) v Ljubljani in sem tako razmeroma enostavno predsedlal iz enega kraja v drugega, nekako znotraj podjetja. Pred odhodom je bila žena večkrat v Ljubljani in Žireh. Že ob prvem obisku v Žireh so se ji Žirovci prikupili. Prišla je z avtobusom sama iz Ljubljane, z listkom v roki, na katerem je pisalo, kam je namenjena. Ves avtobus, s šoferjem vred, se je zavzel, da bi jo pripeljali na pravo postajo. Seveda so skušali izvedeti tudi, kako se je izgubila v te kraje. Neposrednost in radovednost, skupaj z očitno željo pomagati, so napravili nanjo dober vtis. Kdo še lahko reče, da Žirovci ne znajo biti prijazni!

HELSINKI, IBM

*Se je bilo Slovincu (in Žirovcu) težko privaditi na Finsko?*

Finska in Finci so mi (nam?) bili precej oddaljeni in neznani. Vendar se je bilo sorazmerno lahko prilagoditi novemu okolju. Seveda je pomagalo, da nisem bil sam in da sem imel podobno delo, kot sem ga poznal od doma. Morda bi bilo bolje reči, da je dalj časa trajalo, da so se moji sodelavci in sosedje privadili name. Na Finskem takrat – v neki meri tudi še danes – ni bilo veliko tujcev, in še od teh je bila velika večina iz skandinavskih držav. Slovencev je bilo morda pol ducata, še danes nas je samo peščica. Hude in dolge zime, s katerimi so me nekateri znanci strašili, za Gorenjce niso prehuda težava: res so dosti daljše, kot smo doma navajeni, in tudi bolj mrzle, so pa dosti bolj suhe in zato manj neprijetne. Lahko rečem, da je pet stopinj mraza v megleni Ljubljani bolj neprijetna zadeva kot petnajst stopinj suhega mraza v sončnem februarju na Finskem.



*Slovenci in Finci prebivamo daleč vsaksebi. Imamo kljub tej razdalji kaj skupnega?*

Na obnašanje ljudi povsod vpliva predvsem okolje, kljub različnim jezikom in različni kulturi. Na Finskem je sorazmerno malo prebivalcev na velikem prostoru. Razdalje od enega do drugega so bile velike, zato tudi stiki niso bili tako vsakdanja zadeva, kot je to bilo v gosto naseljenih ravninah v Evropi. Ni tako različno od razmer v hribovitih krajih Slovenije. Zato se mi zdi, da so Finci tudi malo manj odprti kot npr. Italijani ali Dalmatinci. So sicer vljudni, vendar zadržani, dokler se ne navadijo na človeka in ga ne sprejmejo v svoj krog. Prav gotovo je treba biti hudo previden pri posploševanju, vendar mislim, da so nam Finci v marsikaterem pogledu bližji, kot pa si bi kdo na prvi pogled predstavljal.

*Eni in drugi imamo že tradicionalno nevarne sosedse. Tu spodaj so se Nemcem in Italijanom zdaj pridružili še Hrvati, tam zgoraj pa najbrž še vedno trepetate pred Rusi?*

Podobno kot mi so bili Finci v vsej zgodovini do neodvisnosti leta 1917 v sklopu drugih, večjih držav, najprej v švedskem kraljestvu in od leta 1809 pod ruskim carjem. Majhen narod med dvema velikima; še danes mnogi pravijo, da je bila švedska doktrina »bojevati se do zadnjega Finca« zlobna opomba, vendar ne brez vsake podlage. Pod carjem so se Finci preoblikovali v samostojen narod. »Švedi nismo in Rusi nočemo postati,« je bila njihova deviza. Ob koncu stoletja jih je zadel val hude rusifikacije, ki so se mu le s težavo upirali, razpad Rusije v prvi svetovni vojni je nenadoma odprl pot v samostojnost. Težav s tem še ni bilo konec. Najprej državljanska vojna, ki še vedno povzroča travme (podobno kot pri nas, čeprav ne več z enako ostrino), in leta 1939 upor Stalinovim načrtom v zimski vojni. In še ena vojna za odvzeto ozemlje v letih 1941–44. Razmere po vojni so se z Rusi uredile na podlagi medsebojnega razumevanja danih realnosti. Finska ni bila nikoli zasedena in Finci so s tankim poslušom znali delovati tako, da so si lahko ohranili svojo samostojnost. Zanimivo je tudi, da so prvo knjigo in s tem začetek pisanega jezika dobili hkrati kot Slovenci in na skoraj popolnoma enak način kot mi. Preživetje med dvema velikima sosedoma – Rusijo in Švedsko – je pustilo v narodovem duhu podobne poteze kot na Slovenskem, morda z eno pomembno razliko: na Slovenskem še danes ne vidim prav resnega prizadevanja, da bi si ohranili čist jezik, medtem ko na Finskem gledajo na svoj jezik z veliko skrbjo in prizadevanjem. Pri nas v Sloveniji postaja skoraj nevarno govoriti o Slovencih in slovenskih narodnih interesih. Vedno se bodo našli ljudje, ki te bodo obtožili, da zganjaš nacionalizem – kot da se pripravljaš najmanj na okupacijo Italije ali Srbije.

*Tvoje življenje je osredotočeno v dveh okoljih: v družini in v IBM. Prideta korporacija IBM in družina Cankar kdaj v nasprotovanje?*

Z delom v IBM je verjetno prav tako kot povsod. Človek mora vedeti, kaj hoče, in mora najti pravo ravnotežje med osebnimi in poslovnimi cilji. Velika korporacija, kot je IBM, postavlja drugačne zahteve kot manjša organizacija, po drugi strani pa odpira veliko poklicnih poti, ki bi jih kje drugje ne bilo. Pri vsakdanjem delu pa govorimo o temeljnih stvareh, ki so povsod približno enake: vodja skupine ali vodja projekta mora vedeti, kaj je treba doseči, mora znati poslušati in mora sprejemati in izvajati odločitve kljub raznim oviram. Družina morda res kdaj trpi zaradi dela, mislim pa, da se v glavnem da najti skupna pot.



Po drugi strani ima delo v velikem IBM tudi prav zanimive posledice za vso družino. Kot veš, smo mi že drugič v Parizu, otroka poleg drugih jezikov zdaj tekoče govorita francosko, mlajši sin bo celo maturo delal v francoski gimnaziji (liceju). Moja žena je zadnje leto delala na Inštitutu Pasteur v Parizu, kar bi bilo drugače bolj težko urediti. Tako je kljub nekaterim težavam na koncu le precej pozitivnega. Preživeti nekaj let v Parizu in Franciji, je bila priložnost, dodobra spoznati Francijo, Francoze in veliko sodelavcev iz vsega sveta.

*Kako si se sploh znašel v IBM?*

Intertrade, ki je bil zastopnik IBM v Jugoslaviji, je konec šestdesetih let hitro rasel. Iskali so ljudi, ki jih je zanimala informatika. Omogočali so temeljito šolanje in zanimivo delo, pa sem se prijavil. Potem sem ostal.

*Se v informatiki spet pripravlja kakšna nova »revolucija«? Ali vsaj kak kapitalen korak naprej?*

»Revolucija« v obdelavi podatkov je prav zdaj v hitrem prehodu od velikih računalnikov k manjšim, osebnim računalnikom, ki imajo vsak dan večje zmogljivosti in so dostopni skoraj vsakomur. Tehnično gledano se že pojavljajo na trgu računalniki, ki »ubogajo« govorjene ukaze, znajo pisati po nareku, razumejo razbrati pisano besedilo. Verjetno bomo vsako leto videli več takih »čudežev«.

*Kakšna je trenutno tvoja funkcija znotraj tega računalniškega velikana?*

Pred desetimi leti sem delal pri projektih, katerih namen je bil razvoj računalniških aplikacij na evropski ravni. Zadnja tri leta so bila podobna, vendar tokrat pri načrtovanju skupnih računalniških centrov IBM v Evropi. Zanimivo delo, dosti na videz nepremagljivih problemov, ki se z dobro voljo – in včasih z veliko dela – dajo razrešiti. Ob koncu projekta ima človek res občutek, da se je nekaj premaknilo.

*Je IBM res v krizi?*

Pred desetimi leti ne bi bil nihče spraševal o krizi v računalniških dejavnostih ali v IBM. Danes vemo, da je kriza bila in še traja. IBM ima še vedno tehnološke rešitve, ki so na sami konici razvoja, vprašanje pa je, kako to znanje prenesti v izdelke dovolj hitro, na način, ki bo strankam največ pomagal v njihovih dejavnostih. Morda se veliko podjetje kasneje zave, da so se razmere spremenile, in verjetno je lažje preusmeriti miselnost v majhnem kolektivu kot v globalni organizaciji z nekaj sto tisoči zaposlenih. Neka prisposodba pravi, da so velika podjetja podobna velikim tankerjem, ki le počasi obrnejo. Kar poslovni svet zahteva, je bolj podobno ribjemu vlaklu, kjer se vsaka riba takoj odzove in cel vlak gre v drugo smer. Rezultati v IBM so že razvidni. Proces seveda še daleč ni končan – tudi ne bo kmalu – a dobro se ve, da je sprememba edina stalnica v današnjem času.

## IBM, PARIZ

*V Parizu sva se srečevala že v letih 1984 in 1985. Jaz kot štipendist francoske vlade, ti kot uslužbenec IBM. Zdaj sva spet tu, jaz kot časnikar in le za dober teden, ti pa kot stari »ibeemovec« končuješ že drugo pariško triletje... V Pariz torej prihajaš »po liniji« IBM. Kako to gre?*

Evropska, nadnacionalna organizacija za posle IBM v Evropi je v Parizu, v predmestju La Defense. Ta organizacija usklajuje in vodi vse posle v



evropskih podjetjih IBM. Dobršen del uslužbencev je začasno premeščen v Pariz iz vseh evropskih držav in tudi od drugod po svetu. Običajno ostanejo v Parizu 2 do 4 leta, potem se vrnejo domov v svoje prejšnje okolje. Tako sem tudi jaz že drugič na triletnem bivanju v La Defensu.

*Vpniva zdaj v primerjavo Slovenije in Finske še Pariz (ki ni isto kot Francija). Kje je (naj)lepše?*

Kje je najlepše? Povsod, kjer se človek počuti srečnega, povsod, kjer si kot doma. Izseljenci danes smo v čisto drugačnem položaju, kot so bili naši stari očetje ali očetje. Vsaj tisti, ki smo prišli in ostali po svoji odločitvi. Domov se lahko vrnemo kadar koli, razdalje so se skrajšale, politične razmere so urejene. Še posebno zdaj, ko se vračamo v svojo državo, kjer te na meji uslužbenec vljudno po slovensko pozdravi in kaj povpraša, ali pa samo odmahne z roko. Meni to veliko pomeni. Včasih me je bilo kar malo sram, ko smo prihajali v Slovenijo in sta me otroka začudeno spraševala, zakaj da ne razumeta carinika. Ni jima bilo vedno enostavno razlagati Slovenije in Jugoslavije.

Moj sedanji dom je na Finskem, moj otroški drugi dom je še vedno v Žireh. Ne more se reči, da je kje lepše kot drugje, povsod je po svoje lepo. Otroka se v Žireh čisto dobro in domače počutita, in v naših hribih tudi. Kdo ve, če ne bosta nekega dne celo nekaj časa študirala v svoji drugi domovini.

*Ko sva bila prvič tukaj, sva bila (za Francoze) predvsem Jugoslovana. Je za Slovenca, državljana države, ki ima tu svojo ambasado, kaj drugače, boljše?*

Leta 1992, ko sem prišel v Pariz, skoraj nihče od mojih sodelavcev ni vedel, kje je Slovenija. Mislim, da sem jih v treh letih vsaj nekaj naučil, in upam, da jim kot Slovenec ne bom zapustil slabega vtisa. Sem pa moral kar dosti razlagati in odgovarjati na množico vprašanj, verjetno kot vsak drugi Slovenec kjerkoli na svetu. Še vedno najdem ljudi, ki mešajo Slovence in Slovake, je pa vedno več tistih, ki mi pridejo zjutraj povedat, kaj so videli ali brali o Sloveniji. Počasi se menda le prebijamo v zavest tukajšnjih ljudi.

S Francozi je verjetno težje kot z Avstrijci ali Nemci, nas manj dobro poznajo, čeprav smo imeli pred dvesto leti skupnega cesarja. Nam so Ilirske province pomemben mejnik, a doslej sem menda srečal samo dva Francoza, ki sta res vedela zanje. Stiki Francije s Srbijo so bili od prve svetovne vojne čisto nekaj posebnega in bo kar nekaj časa trajalo, da bodo nove razmere prešle v splošno vednost. Zdi se, kot bi jim bilo nekako žal, da se jim je podrla velika kombinacija, na katero so toliko računali. Vem, da je to malo zlobna pripomba, a v njej je nekaj resnice.

Zdaj ko imamo svoje veleposlaništvo v Parizu, lahko rečem, da me ni več sram iti tja z otrokom ali ženo. Kadarkoli sem se nanje obrnil, so mi vedno prijazno ponudili pomoč, z vso vljudnostjo, ki jo stranka pričakuje, ki pa je prej ni bilo vselej čutiti v starem jugoslovanskem poslovanju. Upajmo, da bo tako ostalo in se še izboljšalo.

*V Sloveniji se prav ta čas živo razpravlja o tem, kako obeležiti (»proslaviti«) 50-letnico konca vojne (»osvoboditve«). Oživlja se tudi vprašanje »kolaboracije«. Je tako tudi na Finskem in v Franciji?*

Na Finskem je ta problem drugačen. Kot že rečeno, je mogoča vzporednica z njihovimi dogodki pred 75 leti, druga svetovna vojna pa je zanje čisto drugačna. Ob zimski vojni leta 1939 so se znašli proti Stalinu sami,



brez nemške podpore. (Zanimivo bi bilo vedeti, kako so se počutili njihovi španski prostovoljci, ko so bili nenadoma žrtve Stalinove agresije.) Druga vojna, leta 1941, se je končala septembra 1944 s premirjem, končno mirovno pogodbo so sklenili šele pozneje. Tako maj 1945 za Fince nima podobnega pomena kot drugje v Evropi. Je pa res, da se po polomu komunizma 1989 lahko marsikaj drugače pove tudi o finsko-sovjetskih dogodkih. Vendar je to druga zgodba. Kako je v teh rečeh s Francozi, pa sam dobro veš.

*Kako se je v razponu med Helsinki in Parizom znašla tvoja družina?*

Stikov s Slovenci v Parizu ali z veleposlaništvom imam zelo malo, prav tako skoraj nič s Finci. Po eni strani služba zahteva svoje in časa ostaja bolj malo, po drugi pa štejem za svojo prvo dolžnost, da po vseh svojih močeh pomagam družini, da naše preseljevanje ne bi bilo pretežko. Posebno prvo leto zna biti za družino hudo nerodno, in vsa stvar ima lahko katastrofalne posledice, če se družina v novem okolju ne znajde dovolj hitro. Zdaj smo že bolj usmerjeni na proces ob koncu našega pariškega obdobja in bomo začeli misliti na čas po vrnitvi na Finsko. Verjetno nam bo kmalu žal za vse tisto, česar zdaj »ne utegnemo« storiti v Parizu, potem pa nam bo to nemogoče nadomestiti. Tako pač je.

*Ima Ivan Cankar, rodoljub žirovski, ki sedi v Pascalovem stolpu (Tour Pascal) na robu Pariza, kakšno posebno sporočilo za Slovence, Gorenjce, Žirovce?*

Posebno sporočilo? Ne verjamem. Tako Gorenjci kot Žirovci so si zmeraj znali pomagati sami. Tudi vnaprej bodo sami najbolje vedeli, kaj je treba, in vem, da niti malo ne čakajo sporočil in nasvetov. Prav zdaj smo lahko zelo zadovoljni, da smo se rešili v svojo samostojnost, treba jo bo razvijati naprej. Rad bi, da bi bile razmere doma take, da bi nam bilo veselo in prijetno priti domov, in bi bili ljudje tu zadovoljni. Morda le ena posebna želja – da bi nekega dne krivci povojnih zločinov rekli: »Krivico smo zagrešili, žal nam je, dajmo skupaj delati naprej«. Šele takrat bomo lahko zaprli grenkobo enih in slabo vest drugih v knjigo zgodovine, na obeh straneh bo šele to prva stopinja v nov svet.

*Najin pogovor bo objavljen ravno pred 1. majem – praznikom dela. Zato te kot predstavnika IBM – »carstva razuma« – vprašam: kaj je bolj »pomembno«, delo ali pamet? Ali je tradicionalno nasprotje med fizičnim in umskim delom že premagamo? Čas za to je nemara že nastopil...*

Nasprotje med fizičnim in umskim delom je verjetno bolj politična kategorija, ali morda sociološka. Kot inženir bi moral biti previden in se vprašati, koliko lahko utemeljeno govorim o stvari. Poglejva malo drugače: vsakdo živi od tega, kar lahko komu proda, vsakdo od nas prodaja svoje storitve nekemu, ki je pripravljen zanje plačati, doma, v službi, na tržišču. To je torej tržna cena izdelka ali storitvene dejavnosti. Poglej: med brezposelnimi danes niso samo fizični delavci brez znanja, mnogo je tudi tistih, ki imajo neprimerno, netržno znanje. Tako so lahko brez dela tisti, »ki kamenje tolčejo«, ker imamo stroje za takšno delo. Kot so lahko brez dela tudi inženirji, ker računalniki opravijo veliko dela, ki so ga še včeraj opravljali ljudje. Smo pa v socializmu gledali na težaško, fizično delo kot na edino pravo. Intelektualne dejavnosti so bile vedno malo manj vredne in bolj sumljive. Mislim, da je vsako delo enako vredno. Vsakdo, ki pošteno dela,



je lahko na svoje početje ponosen. Kdo more trditi, da so čevlji manj – ali bolj – pomembni kot zorana njiva ali filozofska razprava?

(Uredniški pripis: Pogovor z Ivanom Cankarjem je nastal v Parizu v začetku aprila 1995; objavljen je bil v prvomajski prilogi časnika Gorenjski glas 28. aprila 1995; za objavo v ŽO je samo nekoliko dopolnjen.)



## BOJEVNIKI SE VRAČAJO

Na začetku evropske književnosti sta dve epski pesnitvi, ki sta postali nekakšen vzor sporočanja o bojevnikih in njih početju. Iliada govori o tem, zakaj in kako gredo na vojno, in o vojni sami. Odiseja pripoveduje, kaj vse se je zgodilo njenemu junaku na dolgi poti domov. Tako bi lahko ta »model« uporabili tudi za tisto, kar se je (z)godilo pred pol stoletja, leta 1945. Vojna se je končala in večina bojevnikov se je vrnila domov. Bilo pa je precej takih, katerih dolga pot domov, ki je bila dostikrat tudi iskanje novega doma, se je tedaj šele začela. Po vsem skupni Iliadi 20. stoletja so nekateri doživeli še vsak svojo odisejo. O njih pripoveduje ta zapis.

Zapisal sem si nekaj zgodb iz svojega, žirovskega (rovtarskega) konca, in upam, da mi tega ne boste zamerili. Ljudje so resda »lokalni«, njih zgodbe pa, kot boste videli, segajo »globalno«. Preden jih natočim, me zamika, da pristavim še svoj piskrček. Sam prave vojne, hvala Bogu, nisem doživel. Vojake sem služil v južni Srbiji, v Kruševcu in na bolgarski meji, ob Vlasinskem jezeru. Tja so nas poslali takoj po Kardeljevi smrti, češ da se Bolgari pripravljajo na napad. Bilo je v začetku februarja 1979, zeblo je po pasje in spali smo kar v zemljankah. Živeli smo v prepričanju, da bo res vsak čas vojna – in zato ta občutek pač poznam. Zdaj vem, da vojne nevarnosti v resnici (morda) sploh ni bilo, vendar tesnoben občutek, da bo, zato ni bil nič manj resničen. Ravno v dneh okoli pravoslavnega božiča, 7. januarja 1980, ko sem kot enoletnik odhajal domov, se je moja četa spet odpravljala na tisti konec, in še zdaj ne vem, ali je bil to ritual za vsako novo generacijo vojakov, ali pa je šlo za posledico dejstev, da so Sovjeti malo pred tem vdrli v Afganistan in da so vrhovnega poveljnika prav v tistih dneh prepeljali v ljubljanski Klinični center. Preplah, ki je v takih primerih zajel nižje oficirje in podoficirje, sploh ni bila hlinjen. Kar pa še ne pomeni, da niso bili tudi oni, z nami vred, ujetniki obreda, v katerem se bojevniki odpravljajo na vojno.

Tudi vojne za osamosvojitve Slovenije leta 1991 nisem doživel kot vojak. Nekateri sicer cinično pravijo, da je bila ta vojna bolj lirske (»opereta«) kot epske narave. Vendar iz pripovedovanj svojih znancev in prijateljev vem, da so jo tisti, ki so napadli kasarno v Škofji Loki in nato obkolili še brniško letališče, doživeli hudo zares. Eden mi je pripovedoval, kako zamalo se mu je zdelo, ko je po napovedi premika na bojno nalogo ležal na robu gozda, kot mitraljezec, nedaleč stran pa so »ne(v)poklicani« v belih oblekicah nabijali tenis. Jaz tega nisem počel, tak cinik pač nisem. Zato pa sem se zapeljal s kolesom do cerkve v Smrečju. Od tam se lepo vidi na Vrhniko, kjer je bilo prav tistega dne še posebej vroče. Zapomnil sem si tudi komentar domačega gostilničarja, nekdanjega partizanskega obveščevalca: »Kakšna vojna pa je to, če je samo kakih 50 mrtvih! Toliko je padlo naših v eni sami noči, ko smo napadali idrijski rudnik!«

Če že govorim o svoji malenkosti, potem naj omenim še starega očeta in očeta. Onadva sta doživela vse kaj hujšega. Stari oče je doživel svojo prvo odisejo, ko se je že pred koncem stoletja odpravil na delo v rudnike, najprej na avstrijsko Štajersko, od tam v Ameriko. Vrnil se je, nebodigatreba (ali že prav, ker sicer tudi mene ne bi bilo!), ravno spomladi 1914. Ker vojske ni odslužil, je moral vanjo, še preden se je vojna začela. Vrnil se je šele pet let pozneje, po skušnji fronte, iz ruskega ujetništva! – Oče je šel k partizanom

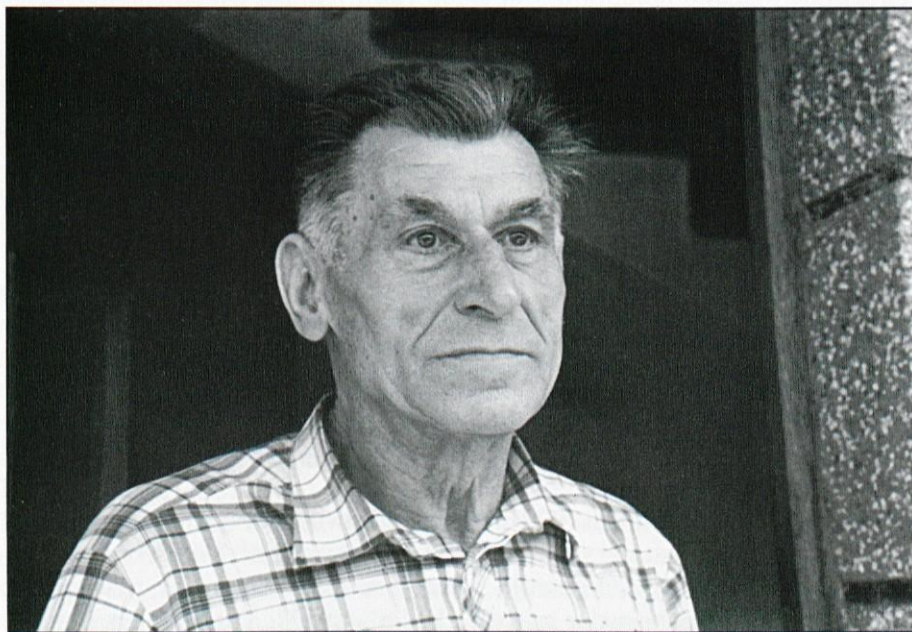


spomladi 1942. Bil je ujet, preživel begunjske zapore in nemško taborišče. In se maja 1945 vrnil domov. Kakor še toliko drugih.

Zdaj pa res k tistim, ki so bili tedaj še(le) na poti. Pri tem naj takoj poudarim, da se ne obremenjujem s spraševanjem, na kateri strani je kdo bil, na pravi ali nepravi, naši ali njihovi. S tem naj težijo tisti, ki brez tega ne morejo. Mene zanima pestrost, tragika in enkratnost človeških usod. Za zgodovino in literaturo so pomembne samo še zgodbe.

## STANKO MRLAK, NEMŠKI VOJAK

Stanko Mrlak se je rodil leta 1924 v Novi vasi pri Žireh. Zanj se je vojna začela 13. januarja 1943, ko je bil prisilno mobiliziran v nemško vojsko. To je bila prva generacija vpoklicanih. Tedaj se je bilo treba odločiti: ali odzvati se nemškemu pozivu ali oditi kam drugam; ostati doma, kar bi bila še najbolj človeška možnost, vpoklicanim ni bilo mogoče. Iz Žirov se jih je odzvalo približno pol, druga polovica je odšla v Žirovski vrh, k partizanom. Odločitev je bila težka in danes nimamo pravice nikogar več obsojati, naj se je odločil tako ali drugače. Stanka je pot vodila najprej v Avstrijo, od tam v Šlezijo, v Francijo in v začetku 1944 na Poljsko, od koder se je šlo naprej samo še na rusko fronto. Pred njo je Stanka obvarovala usoda. Nekega dne je namreč ob vrnitvi v vojašnico zamudil in dobil za kazen tri dni samice. Ravno v teh dneh pa je njegova enota odšla na vzhod. Kazen se je čez noč spremenila v nagrado; smel je celo na dopust, vendar le do Celovca. Južneje jih Nemci niso pustili, ker so premnogi ušli k partizanom. V Celovcu je doživel bombardiranje in hkrati dočakal obisk domačih, matere in sestre. Očeta ni bilo; bil je v taborišču. Zato pa je kmalu nato nanese, da je sin lahko posredoval za njegovo izpustitev. V La Rochellu, v Franciji, kamor je bil napoten, je komandantu, ki je bil med prvo svetovno vojno v Sloveniji, povedal, kako so očeta mobilizirali partizani in ga nato na Jelovici ujeli Nemci, ki so ga imeli zaprtega v taborišču pri Leipzigu. Polkovnik je obljubil, da bo poskusil kaj storiti. In res; v štirinajstih dneh je bil oče izpuščen, dobil je dokumente, vozovnico in celo stražarja, ki ga je pospremil do Celovca.



Stanko Mrlak  
Foto: Miha Naglič



Ko je bil oče že doma, je bil sin razporejen v enoto, namenjeno v Grčijo. Vendar so se v Mariboru obrnili in se vrnili v Francijo. V Normandiji je kmalu po izkrcanju doživel in preživel razbitje svojega bataljona; od 900 jih je ostalo živih samo 17! Nemški vojaški stroj je deloval pedantno; domov so že sporočili, da je Stanko pogrešan. Pogrešani pa se je sam prebil do neke druge nemške enote, ki je štela kakih 25 tisoč mož. Zavezniki so jo 7. ali 8. avgusta leta 1944 obkolili pri bretonskem obmorskem mestu Lorient. In tako je ostalo vse do 10. maja 1945! Zavezniki so očitno ocenili, da bi za tako močno in dobro utrjeno enoto porabili preveč časa in moči (in žrtev). Zato so jih le občasno pozdravili s kanonado. Nemci, ki so imeli pod zemljo velike zaloge, pa so vztrajali na položajih vse do tistega majskega dne, ko so jim po njihovi radijski zvezi sporočili, da so kapitulirali! Nakar so, disciplinirani do konca, odložili orožje.

Po »Iliadi« v Lorientu se je 10. maja začela dolga pot domov, ki je trajala vse do 12. avgusta 1945. Na njej se je zaustavil v Parizu. Tam je slovensko skupino ujetnikov (že pred tem so jih razvrstili po narodnosti) obiskal jugoslovanski vojaški ataše, jih pozval, naj se vrnejo domov, in jim zagotovil, da doma ne bo nihče kaznovan. Obletavali so jih tudi razni agenti in jim ponujali delo, zlasti v Belgiji in Ameriki. Toda Stanko je hotel domov, naj stane, kar hoče. Slovence so nato odpeljali v Marseille, kjer so jim dodali še tamkajšnjo skupino, in jih nato vse skupaj (okoli 1200) naložili na vlak. Vožnja je bila dolga, peljali so se čez Nemčijo. Konec julija so prispeli na postajo Področca na Koroškem. Tam so jih prevzeli partizani in jih zastražili. Z Jesenic, kjer ni smel nihče izstopiti, so jih peljali še do Lesc, od tam pa so šli peš do opuščenih nemških barak, ki so stale pred Radovljico, tam nekje, kjer je danes stanovanjsko naselje.

Tu se je začelo zadnje, odločilno poglavje. Pri vходу v taborišče je stražil Franc Pečelin iz Žirov. Prepoznal je Stanka in Maksa Žaklja, svoja rojaka, ter ju nato obiskal. Omogočil jima je, da sta pisala domov. Preskrbel jima je dve dopisnici, ju odnesel na pošto in domači so ju tudi res prejeli. Hkrati jima je priporočil, naj nikar ne tiščita k baraki, kjer je bila vrsta, saj so vsak dan izdali sto številke za odpust. Tistih sto, ki so dobili številke, so zvečer naložili na dva kamiona in jih odpeljali. Kam – to je zdaj vprašanje! Vrnil se ni nihče, pozneje pa Stanko ni nikogar več srečal. – Ko jih je ostalo samo še 76, jih je politkomisar 10. avgusta sklical, jim dejal, da ne bodo kaznovani (!), ampak bodo, ker so vajeni orožja, šli na Trst. V resnici so jih že naslednjega dne odpeljali v Šentvid nad Ljubljano in od tam so smeli domov. (V tej zvezi je morda pomembno dejstvo, da je bila 8. avgusta 1945 razglašena amnestija.)

Iz Šentvida do Škofje Loke se je peljal z vlakom. Ko je na Trati izstopil, mu je nekdo svetoval, naj ne hodi domov peš, naj raje počaka Ferlana iz Gorenje vasi in se pelje z njim. Tako je tudi storil. Čeprav je vmes prihrumel do njega sošolec iz žirovske šole in vpil: »Kje je kakšen, da ga ubijem!« Ko mu je pokazal papirje, ga je pustil oditi. In 12. avgusta je bil doma, pri Joklnu v Novi vasi.

## SREČKO JEREB, DOMOBRANEC

Rodil se je 15. novembra 1928 pri Peku v Žirovnici, dolini in naselju južno od Žirov. Bil je najstarejši sin največjega kmeta v dolini. Vendar mu očitno ni bilo dano, da bi prevzel kmetijo. V začetku maja 1944 ga je, petnajstletnega, srečala domobranska patrولا, ko je »fural«, vozil les za obnovo





Srečko Jereb  
Foto: Franc Temelj

požganih domačij na sosednjem Vrsniku. »Velik si, z nami pojdeš,« so rekli. In je šel, čeprav ni prav dobro vedel, za kaj gre. To so mu razložili šele v Rovtah, v postojanki, iz katere so ga najprej poslali na Mravljise, od tod pa v Trst, na šesttedensko urjenje. Nato je postal primorski domobranec. Služil je v postojankah Šturje, Senožeče, Prestranek, Idrija – in nazadnje v Spodnji Idriji. Iz te so se v začetku maja 1945 umaknili po poti Idrija–Godovič–Črni Vrh–Ajdoščina–Gorica. Ti kraji si bili v tistih dneh vojaško izpraznjeni, saj so se vse partizanske enote že premaknile proti Trstu. Po tej poti naj bi se umaknili tudi domobranci iz osrednje Slovenije, vendar so zamudili; naravno mejo na Soči so medtem že zasedli partizani.

Tisti ubežniki, ki so se predali zaveznikom v Italiji, so bili deležni čisto drugačne obravnave kot oni na Koroškem. Tam je šlo za »krajevno izdajo« nekaterih britanskih častnikov, zatrdi Jereb. »Takrat je bil vrag,« doda in se grenko nasmehne. Z italijanske strani pa niso vrnili nikogar, ki sam tega ni hotel. Razorožili so jih okrog 10. maja v Palmanovi in jih poslali v taborišče Forli v srednji Italiji. Od tam pa v Eboli, južno od Neaplja. Tu so iz njih oblikovali delovne skupine (*working groups*) za stražo zavezniških objektov. Stražil je sredi Neaplja, oborožen samo s palico, 18 mesecev. Takrat se je imel »več kot odlično«. Stražil je le 4 ure na dan, hodil v kino, jesti pa je bilo več, kot je mogel spraviti vase.

Po sklenitvi mirovne pogodbe z Italijo so jih v začetku 1947 premestili v severno Nemčijo, v britansko okupacijsko cono. Poleti so jih zasliševale posebne komisije, ustanovljene na jugoslovansko zahtevo. Vedele so več od njih. Razvrstile so jih v bele, sive in črne. Med bele, brez greha, so prišteli tudi njega in lahko bi se vrnil v domovino. Medtem ko so sekali smreke v nemških gozdovih (vozili so jih v Anglijo, kot plačilo za vojno škodo), so jih obletavali razni zaposlovalni agenti, ki so vabili na delo v Veliko Britanijo, Belgijo, Ameriko. Prijavil se je za prvo in 22. decembra 1947, po poti iz Münstra čez Hoek van Holland pristal v Harwichu. Na otoku so postali *european voluntary workers*, dobrovoljni težaki s kontinenta, ki so bili najprej deležni šesttedenskega tečaja angleščine, hkrati pa so si lahko »izbrali« delo: v kmetijstvu, opekarnah ali rudnikih. »Na kmetijo ne grem,« je bil odločen;

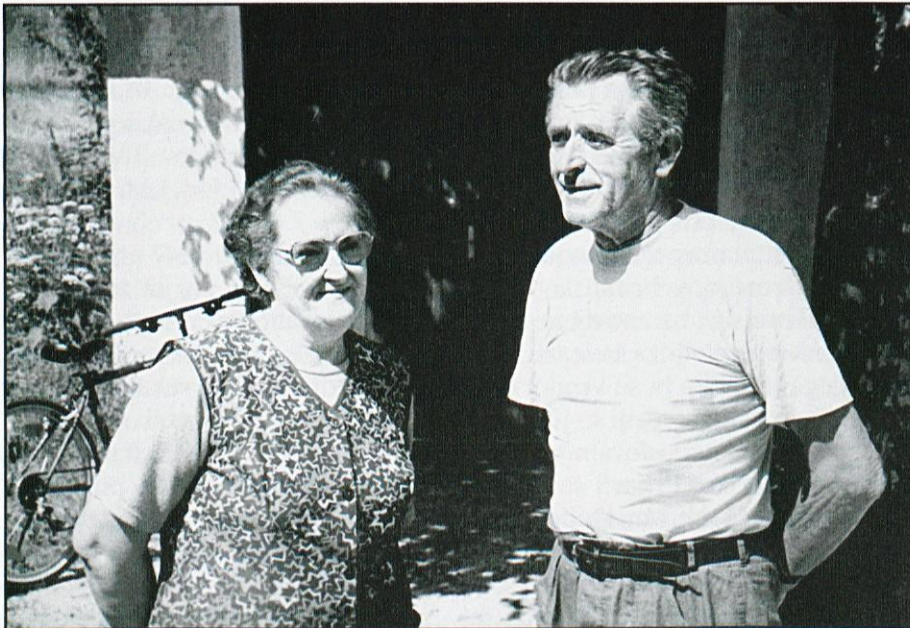


kmet ni nikoli prost. V opekarne ni hotel njegov tovariš iz Ajdovščine; tam, kjer je že delal, vladata vročina in prah. In ker so hoteli Slovenci ostati skupaj, so šli v rudnik. Pozneje so sprevideli, da so izbrali najtežje možno delo. A kar je bilo, je bilo.

Rudar bi mogoče postal tudi, če bi ostal doma, v sosednji Idriji, ga opomnim. »Vse je mogoče,« odvrne. Rudar je bil 38 let in pol. Bil je vse po vrsti: najprej 12 let navadni kopač, potem je »kvalificiral«, »streljal«, postal predelavec in bil nazadnje 21 let delovodja. Od 13. junija 1986 je v pokoju. Od takrat prihaja v domovino vsako leto trikrat, prej le enkrat. Prvič se je v svoji odiseji vrnil leta 1966. Na prvi dom. Njegov drugi dom je od leta 1953 v vasi Singhenydd, blizu pristaniškega mesta Cardiff v Južnem Walesu. Tu se je oženil, z domačinko. (Slovenk takrat pač ni bilo; če je katera bila, pa je bila takoj oddana.) Ima sina (36) in hčer (32); oba sta v dobrih službah in še neporočena. Veseli ga vrtnarstvo (je to vendarle hrepenenje po izgubljeni kmetiji?), je član britanskega odbora Svetovnega slovenskega kongresa in predsednik območnega odbora Slovenskih krščanskih demokratov za Veliko Britanijo. Najraje od vsega se, kot rečeno, vrača domov. »Tujina je hladna,« pravi. Všeč pa mu je bilo v njej to, da te nihče ne sprašuje, čigav si, katere vere in političnega prepričanja. Od tebe zahtevajo samo to, da delaš. Govoriš lahko, kar hočeš, le »prijeti ne smeš človeka«. Angleži mu pravijo »Felix Džereb«. Zato se rad družijo z rojaki, za katere je še vedno Srečko Jereb. V Veliki Britaniji jih je okoli 600, od tega dobrih sto aktivnih. Vsako leto na zadnjo nedeljo v maju priredijo slovenski dan, v krajih Bedford ali Rochdale... – Srečko je res pravi domobranec. Sam v sebi še vedno brani svoj dom in se v svoji nikdar dokončani odiseji vrača vanj.

#### KAREL GANTAR, ITALIJANSKI VOJAK IN PARTIZAN

Južno od Žirovnice, v kateri se je rodil Srečko Jereb, na planoti nad njo, leži vas Dole. V njej je bila rojena mati mojega starega očeta. Omenjam pa jo zato, ker se je tu 4. novembra 1924 rodil Karel Gantar, poslednji od bojevnikov, o katerih pišem. Do januarja 1943, ko so ga Italijani pokli-



Karel Gantar z ženo Marijo  
v Dolah 28. junija 1995  
Foto: Miha Naglič





Cerkvica Marije pomagaj v  
Dolah  
Foto: Miha Naglič

cali v vojsko (vas je bila že pred vojno pod Italijo), je njegovo življenje uravnaval običajni kmečki ritem. Najprej je bil pastir, nato je poprijel še za druga kmečka dela. Italijani so takrat mobilizirali vse po vrsti, predvsem zato, da ne bi šli k partizanom. Dodelili so ga v *battaglione speciale*, ki pa ni bil nič posebnega; bili so čisto navadna delovna enota. Bil je v Firencah, ob kapitulaciji pa blizu Taranta. V anglo-amerikanskem ujetništvu se je okoli novega leta 1944 prostovoljno javil v jugoslovanski partizanski zbirni center pri Bariju. Dodelili so ga 3. prekomorski brigadi. Bili so najprej na Visu in po drugih južnodalmatinskih otokih, na kopno so se izkrcali septembra in krenili v napad proti severozahodu, v smeri Split–Šibenik–Knin. Tu je bil 9. novembra 1944, star komaj dvajset let, hudo ranjen. Štiri mesece je nepokreten ležal v bolnišnicah v Splitu in Dubrovniku. Ko je bila vojna končana, ni mogel domov. Še prej je moral na »dosluženje«. Tako je junija 1945 prispel v Ajdovščino, na dom, k Gantarju v Doleh pa se je vrnil šele novembra 1946.

Vesetje ob vrnitvi je bilo kmalu zagrenjeno. Najstarejšega brata, Cirila (r. 1921), ni bilo več med živimi. Med vojno je bil v goriškem bogoslovju, vendar je izstopil iz njega in šel v Ljubljano študirat »za profesorja«. Od tam ga je zaneslo k partizanom. Ker so jih razhajkali, se je vrnil domov in se nato pridružil najbližji domobranski postojanki na Mravljijšah (Veharše). Z domobranci se je umaknil na Koroško in bil skupaj z njimi pokončan; ve se, kako. Drugega brata, Lojzeta (r. 1922), so Italijani vpoklicali že 1941. Bil je na fronti v Libiji, kjer so ga zajeli Američani. Bil je v skupini ujetnikov, ki so jih odpeljali na delo v Ameriko. Tam se je imel dobro, vozil je »mašino« (tovornjak). Ko je ob koncu vojne prišel ukaz, da je treba vse ujete Evropejce repatriirati, je ušel, da mu ne bi bilo treba nazaj. A so ga kmalu izsledili, s psom, in moral je domov. Postal je gospodar pri Zakovkarju v domači vasi, kamor se je priženil.

Karel, ki naj bi bil za gospodarja doma, pa se je znašel med dvema ognjema. V partizanih je namreč postal partijec. Domači možje in fantje so ga zato gledali hudo postrani. (Ti kraji so bili namreč zelo beli in veliko je bilo »pogrešanih«.) Ko je nato začel spet hoditi v cerkev, se je zameril



oblastem. In tudi sicer pravi, da za politiko ni bil nikoli nadarjen. Leta 1949 se je cerkveno poročil, leto dni pozneje pa so ga ravno ob času košnje poklicali na trimesečne orožne vaje. Očetu so vzeli 10 hektarjev sveta, bila je obvezna oddaja živine, lesa, treba je bilo furati. Skratka: gospodarske in siceršnje razmere na domačiji so postale neznosne. Zato je šel delat v idrijski rudnik in ostal do upokojitve 1973. Bila je torej trda, zato pa je bil tem bolj blagoslovljen njegov zakon z ženo Marijo – rodilo se jima je kar deset otrok in vsi so zdravi in pri kruhu! Tudi vnukov je že devetnajst. Za zdaj.

Pravo spravo z domačimi in s samim seboj – in s tem tudi konec odiseje, ki jo je povzročila vojna – je Karel doživel šele v zadnjih letih. Kaj mislite, kako? Tako, da je zraven domačije postavil cerkev! Nikoli se ni zaobljubil, da jo bo, kot včasih, ko so odhajali na vojno. Postavil jo je v zahvalo, ker je ostal živ, pa v spomin na ubitega brata in za spravo s sovaščani. Kako bi se »ta starim«, posebno materi, zdaj »fajn zdelo«, ko bi videli novo cerkvico. Sprva je hotel zgraditi večjo kapelico; naposled je, po vseh peripetijah, nastala velika kapela, prava cerkvica z oltarjem in zvonovi. Posvečena je Mariji Pomagaj, blagoslovljena je bila 7. avgusta 1994. Na leto naj bi bile v njej štiri maše. Letos jih je bilo že pet. Vprašam ga, koliko je stala. »Kot en srednje dober avto,« odvrne. In doda, da dela, svojega in od sovaščanov, pri tem ne šteje. Eni so pomagali bolj, drugi manj, tretji sploh ne. Ker enega od zahtevanih soglasij ni pridobil, je bila cerkvica uradno razglašena za črno gradnjo! Za legalizacijo le-te je moral plačati dva tisoč mark. Ko so vso stvar naposled uredili, mu je oblast ta znesek vrnila, z obrestmi vred.

Karel si želi, da bi v komaj doseženem miru živeli naprej. Vendar ga, ko poslušša sedanje razprtije, obleti skrb, da bi se hude reči lahko kaj kmalu ponovile. Zato v imenu bojnikov, ki so preživeli »Iliado« 1941–45 in potem še vsak svojo odisejo, pozivamo vse zagrete, naj se držijo nazaj. Kajti vizija Homerjeve Iliade je večna, svet pa je dovolj velik za nešteto novih, še nenapisanih odisej... Vprašanje je tedaj, ali bomo zmogli ostati doma, pri miru?

(Uredniški pripis: Članek je bil prvič objavljen v Sobotni prilogi Dela 8. julija 1995.)



# LIKOVNA PRILOGA

## TOMAŽ KRŽIŠNIK: Izbrana dela

Miha Naglič

### POGOVOR Z UMETNIKOM

1 Znak Alpine

*Ko smo jeseni 1994 odkrili »ta rejnati« spomenik (postavljen organistu in skladatelju Antonu Jobstu) kiparja Metoda Frlica, si dejal, da pomeni nekaj podobnega, kot je svoj čas tvoj znak Alpine. Kaj je potemtaka pomenil ta simbol, ustvarjen leta 1969?*

Metod Frlic je gotovo eden najbolj talentiranih kiparjev svoje generacije. Gospoda Jobsta osebno ni poznal, vendar je s posredovanjem fotografij in drugih verističnih dokumentov, ki o »resničnem« glasbeniku pač ne povedo vsega, ustvaril moderno skulpturo, ki gre v korak s časom. Ljudje, ki niso vedno dobrih namenov, lahko tako stvaritev sprofanirajo. »Rejnati« podstavek spomenika nima z Jobstom nič skupnega, je pa v kontekstu kiparske rešitve in po mojem je to ena najlepših plastik daleč naokoli.

Če potegnem vzporednico z alpskim znakom, ki je nastal 25 let prej, ugotovim, da so bile reakcije v bistvu podobne. Zmeraj se, kot rečeno, najde nekaj ciničnih in neizobraženih ljudi, ki se imajo za mentorje t.i. preprostih ljudi. Dragocenost Frličevega poskusa je v tem, da je delal z vso ambicijo mladega človeka in po svoje odgovoril na ustvarjalni izziv, s kakršnim se je srečal pri Jobstovem portretu. Hkrati pa se ni oziral na mnenje »onih zgoraj«, kaj je »za ljudi« in kaj ne. Tako kot pri spomeniku se je tudi pri alpskem znaku izrazil cinizem neizobražencev, češ da gre za navadno »abstraktno kozlarijo«. Ne glede na to mnenje je znak preстал preizkušnjo (»čas bo/jepokazal«). Japonci so ga izbrali za enega najlepših evropskih, ne le slovenskih znakov... Skratka: v enem in drugem primeru se je pokazalo, kako znamo biti Žirovci včasih brez potrebe zaprti, naravnost zlobno zaprti do intelektualno zahtevnih in izzivajočih novosti.

2 Nazaj k naravi, triptih, plakat, 1973

*Leta 1973, ko je nastal tvoj triptih Nazaj k naravi, ni še nihče govoril o ekološki krizi. Si jo ti že slutil?*

Triptih je nastal na mednarodnem simpoziju v Rigi. Sam sem bil nekoliko presenečen nad temo, ki pri nas tedaj še ni bila »v zraku«. Hkrati sem uvidel, da ne gre za nobeno zapoznelo aluzijo na gospoda Rousseauja; ponekod na Zahodu in v naravno bolj ogroženih okoljih so se že zavedali nevarnosti, iz katere so potem nastala naravovarstvena gibanja, »zeleni« ipd. Geslo »Nazaj k naravi« se je takrat slišalo romantično in abstraktno. Jaz sem ga skušal izraziti v sodobnem likovnem jeziku; tedaj se je zdelo nekoliko »čudno«, danes je zelo čitljivo.

3 Ivan Minatti, Obraz, knjiga objekt, barvni sitotisk, 1972

*Leta 1972 je žirovska Etiketa natisnila Minattijev Obraz. Ta knjiga je po svoje revolucionarna. Bolje rečeno: eksperimentalna?*

Da je knjiga revolucionarna, je prehuda beseda. Jaz bi rekel, da je inovatorska. Sedemdeseta leta so bila za slovensko tiskarstvo tehnološko zelo pomembna. Narejen je bil velik korak naprej. Pojavil se je ofset tisk, pa odličen sitotisk. Hkrati je še živela stara in odlična tradicija ročnih tiskov, vezave, knjigotiska... Etiketa se



je prav tedaj razvijala iz obrtniškega v bolj zahtevno podjetje. V Minattijevem in mojem Obrazu je združeno oboje: likovna in tehnološka inovacija. Materiali so bili ceni, vendar oplemeniteni s tehnologijo. Knjiga je pozneje doživela velika priznanja, od Švice prek Japonske do Poljske. Je kreativni izraz tiste dobe, ki sicer, v političnem smislu, velja za »svinčeno«. Vendar poudarjam, da umetnost sama po sebi ni politična, ni ne desna ne leva. Umetniki smo na svetu zato, da naredimo kaj kreativnega.

*Nekega poznojesenskega popoldneva, decembra 1978, sva skupaj obiskala Antona Jobsta in Antona Žaklja. Ti si ju narisal, vendar sta portreta dve leti pozneje zgorela. Ali sta še (bila sta natisnjena) ali ju ni več?*

Anton Jobst je gotovo eden od tistih redkih in dragocenih ljudi, ki so živeli med nami. In smo jih radi imeli za čudake. Gospoda Jobsta se dobro spominjam; učil me je v osnovni šoli, pel sem v njegovem šolskem zboru. Bil je zelo dobrušen človek. Po eni strani smo imeli do njega zelo spoštljiv odnos, po drugi pa ni bil strog učitelj. »Zapis« o njem, ki je ostal v mojem srcu, se izraža tudi v portretu, po katerem sprašuješ. Na moji risbi je Jobst bolj Jobst kot na kaki lepi, veristični fotografiji. Tone Žakelj je moj prijatelj iz taborniških let. Tako sem ga tudi narisal. Ko rišem, mi ne gre za naivistično olepševanje ali za fotografsko podobnost; narišem svoj odnos do nekega človeka... Hecno je tisto, kar se je zgodilo s križem, ki je visel nad njim, ko sem ga risal. Narisal sem seveda tudi križ, vendar so ga v tiskarni pri montaži »odrezali«. So bili pač taki časi, bogokletni.

*Lutke, ki si jih leta 1983 oblikoval za Igro o letu Svetlane Makarovič, so izjemno slovenske – in to v času, ko slovenske evforije v javnosti še ni bilo. Priložnost, da spregovoriš o razmerju svetovljanskega in domačijskega v tvojem ustvarjanju...*

Moja sreča je bila, da sem lahko študiral na odlični varšavski akademiji. Te odličnosti tedaj nekateri niso poznali in so se obregali, kaj da sem šel študirat »na vzhod«. Zadnji čas je šele (oziroma spet) pokazal, da so Poljaki, Čehi in Madžari narodi na visoki kulturni ravni. Poljaki so bili ekonomsko in politično podrejeni Sovjetski zvezi, vendar se kulturno nikoli niso pustili podrediti. Na »svetovljanski« varšavski akademiji sem ustvaril Zlato ptico, ki je moje magistrsko delo; »domačijska« posebnost le-te je v tem, da je neposredno navezana na rezljana vrata pri Tinetu v Žireh, na stare slike na steklu in na slovensko tradicijo sploh. Narejena pa je v modernistični tradiciji, po Chagallovem vzoru: vsebinsko se opreš na svojo tradicijo, formalno pa se izražaš v jeziku svojega časa. Poljaki so to težnjo zelo dobro razumeli in za svoje delo sem dobil rektorjevo nagrado. Ko sem se vrnil v Slovenijo, so mi »naprednjaki« očitali konservativizem, konservativci pa, da to »ni za ljudi«, da je preveč modernistično.

Zlato ptico smo nato »prevedli« v marionete, v lutkovno predstavo, katero smo soustvarili Dušan Jovanovič, Zvone Šedlbauer in jaz. Zanj sem dobil nagrado Prešernovega sklada 1975. Naslednji projekt podobnega formata je bila Igra o letu Svetlane Makarovič. V njem nastopajo slovenski arhetipi: Zeleni Jurij, Žalik žena, Škopnik... Sprva nisem vedel, kako naj se tega lotim po svoje. Pri tem projektu sem delal dve leti. Na Slovenski akademiji znanosti in umetnosti (SAZU) sem poiskal vse mogoče opise podobnih figur po slovenskih pokrajinah in nato izdelal različne tipe lutk, od marionet do velikih objektov. Zame je bilo to prava poglobljena študija, ki se mi »obrestuje« še danes, od risbe do keramike.

*Nekoč (1978) smo bili skupaj na Braču. Leto dni prej je nastala tvoja Korčula. Po kaj si hodil v Dalmacijo?*

Vsi slikarji severa so bili »obsedeni« od svetlobe in toplote Sredozemlja. Nostalgija za soncem je vpisana v vseh severnjakih. Žiri so sever in Žirovci smo severnjaki. Naša meja s Sredozemljem pa je na Colu. Po drugi strani je meni zelo težko risati Žiri – ker jih preveč poznam in sem jim po svoje odtujen. Mediteran pa v človeku (ki je vrh tega severnjak) zbudi najbolj nežna čustva in zaigra na najfinjše

**4** Anton Jobst, Anton Žakelj, risbi, 1978

**5** Svetlana Makarovič, Igra o letu, likovna zasnova lutkovne predstave, 1983

**6** Škrip, Brač, pastel, 1990



tone. Na Braču sem zdaj že kos domačina in v tistem okolju lahko slikam brez primere, najlepše pastele, v Žireh in v Sloveniji nasplah pa zelo malo.

**7** Spomin 2, grafika, barvni sitotisk, 1993

*V grafikah Spomin I in II (1983) se »skrivata« Zadn'ca in pogorela Tinetovina (1981). Priložnost za vprašanje: koliko je v tvojem delu žirovskega?*

Tragična izkušnja s požarom je še vedno globoko v moji notranjosti, na take reči ne pozabiš. Ko smo v Brekovicah podirali smreke za novo ostrešje, sem se zavedel, kako malo v tem delu pomenim, četudi sem cel kos možakarja. Spravljati les je treba znati; vrh tega sam v tem ne opraviš nič. Nato sem šel domov po papir, se usedel na štor in risal. Uvidel sem, da lahko kot umetnik naredim največ tako, da dogajanje po svoje zarišem. Iz teh motivov so pozneje nastale tri grafike; ena je posvečena prav omenjenemu spravilu lesa, druga sinu Tadeju. V njih je mogoče primerjati nemogoče: spravilo lesa v brekovskih strminah in doživetje poševnega stolpa v Pisi.

**8** Pariz, risba s tušem in barvnimi svinčniki, 1986

*Kaj si leta 1986 počel v Parizu?*

Pariz je ena od mojih velemestnih postaj. Žirovci in Slovenci sploh smo v svojem bistvu zelo ruralni, povezani z zemljo. V tem smo podobni Fincem. In ravno zato nas – mene pa še posebej – žene po svetu, v urbana okolja. Pariz je pa sploh Meka za vse intelektualce, saj sam dobro veš. Tam sem samega sebe »preverjal«, ali prenesem takšno izredno dozo urbanosti, kakršno premore samo Pariz. Tja sem šel ob Plečnikovi razstavi v Beaubourgu, ko je bil v tej kulturni prestolnici očitno povečan interes za Slovenijo. Stanoval sem v stanovanju nekoga, ki je bil tedaj v Ljubljani in je pripravljala razstavo. Bivalni pogoji so bili torej odlični in mesto sem doživljal brez onih bivanjskih travm, o katerih si sam pripovedoval. Vse, kar sem risal, sem risal po svoje, brez vsakršnih obremenitev, tako, kot mi je bilo dano. Videl sem vso raznolikost, od revščine in prostitucije do izrednega blišča; do izredne »demokratičnosti« tega mesta, v katerem sta Parižana oba, klošar in gospod. To se čuti. V Parizu lahko slikaš sredi ulice (in ne v kakem kotu) in vsi te gledajo kot nekaj »naravnega«, v tem ni nobenega čudaštva; tega v drugih mestih ni, pa sem risal v mnogih, od Helsinkov do Lagosa. Naj povem samo še eno anekdoto. Risal sem v eni od pariških kavarn. Ker za eno risbo rabim kar kake štiri ure, se je natakar ustrašil za svoj promet. Nato je pristopil šef in ženo, ki je sedela zraven, obzirno vprašal: »Pardon, Madame, kaj pa gospod rišejo...« In še, če bo slika naprodaj. Čeprav se niso obrnili name, sem odgovoril, da ne bo. Potem so me rešpektirali še toliko bolj.

**9** Barcelona, risba s tušem in barvnimi svinčniki, 1989

*Barcelona, 1989, risba s tušem. Plečnik, Gaudi, Kržišnik...*

Barcelona je zame najlepše mesto na svetu. Je taka, kakršno so hoteli Katalonci, z arhitektom Gaudijem na čelu, v svojem kljubovanju Špancem. Vse je dorečeno, vse ohranjeno, od najmanjše gostilne do objektov, ki so ostali od svetovne razstave ali olimpijskih iger. In vse funkcionira. Nas je pokopala institucija »nadomestne gradnje«. Z njo smo uničili velik del svoje identitete. Katalonci so, nasprotno, z vso skrbnostjo ohranili tako rekoč vse. Počutiš se kot doma in zanje si ravno toliko umetnik kot kak pantomimik ali Picasso. Plečnik je za nas to, kar je bil Gaudi za Katalonce. Eden je Slovenec, drugi Katalonec, oba sta Evropejca in svetovljana.

**10** Peč in pečnica, keramika, 1986

*Slovenska peč, Tomaževa pečnica – zdi se, da je oblikovanje v glini ob risbi tvoje najmočnejše orožje?*

Ne vem, če je sploh orožje in če je najmočnejše; to je malo nerodno vprašanje. Vem pa, da smo imeli Slovenci kot majhen narod neverjetno dobre obrtnike. Moj umetniški kreda je tak, da vedno iščem navezavo na slovenske korenine, od Zlate ptice do danes. Moja risba se da lepo izraziti v starih ročnih spretnostih. Tudi kot profesor na akademiji skušam pri študentih zbuditi interes za ročna dela; ne za »štrikanje«, temveč za ustvarjalno rokodelsko tradicijo. Plečnik je ob realizaciji svojih načrtov izšolal celo vrsto vrhunskih obrtnikov: mizarjev, tesarjev, pasarjev, kamnosekov... Oblikovanje v glini pa je po mojem prepričanju od vseh rokodelskih



veščin še najbolj slovensko. To je bilo sprva oblikovanje za preživetje, lončarski izdelek, pečnica kot del peči. Potem je postalo kulturna vrednota. Hkrati premoremo najboljšo glino, ki se uporablja od situl do danes. Jaz sem svojo »specializacijo« v glini opravil v Bršljinu pri Novem mestu. Odtlej se najraje izražam v glini, raje kot v grafikah.

*Kje si zapustil največ sledov: v Žireh, Ljubljani ali nemara v Laškem?*

Laško je ekonomsko zelo močan in bogat kraj (kakršne so navsezadnje tudi Žiri). Hkrati ima to srečo, da je vodstvo Pivovarne izobraženo in kulturno zelo ambiciozno. Angažiralo je skupino ustvarjalcev za obnovo gradu; v njej sem bil s kolegoma Miljenkom Liculom, oblikovalcem in avtorjem našega sedanjega denarja, in arhitektom Andrejem Kemrom. Iz gradu Tabor, ki ga praktično ni bilo (več), smo naredili grad posebne, modernistične vrste, v katerem ni ne helebard ne sabelj, vendar je po občutju še vedno grad. Za to delo smo prejeli Plečnikovo nagrado 1989. Naslednji skupni projekt je bila obnova starega dela Pivovarne. Iz njega sta nastala reprezentančna pivnica in muzej. Moja naloga je bila med drugim narediti okroglo mizo v premeru štirih metrov. Nastajala je skoraj celo leto, iz vsakodnevnih, tako rekoč odpadnih materialov; zdaj učinkuje »nobel«, kot prava dragocenost... Sicer pa rad delam tudi v Žireh in Ljubljani, povsod, kjer se dobro počutim.

*Tvoja »inštalacija« je v cerkvi sv. Barbare, v Šentrupertu nad Laškim, v trnovski cerkvi v Ljubljani je tvoj božji grob, pri sv. Martinu v Žireh pa še nič!? Kolikor mi je znano, se v ŽPS (župnijskem pastoralnem svetu) ogrevajo, da bi ti naročili izdelavo vitraž...*

Lepa in dragocena je skušnja z delom, ki ga je naročil g. Janez Pogačnik, trnovski župnik. Trnovska cerkev pa je od Prešerna naprej v naši zavesti nekaj posebnega. Z Janezom sva se spoznala že v otroških letih, kot tabornika. Potem sva se po dolgem času spet srečala, v gostilni pri Žabarju. Veseli in prijazni mož mi je zaupal svojo osebno zgodbo in mi dal vedeti, da sledi in ceni moje delo. Presenetil me je z izjavo, da sem po vsem, kar sem naredil, prav jaz umetnik, ki bi v njegovi cerkvi naredil božji grob. Bil sem, kot rečeno, presenečen in počaščen hkrati; in sem odgovoril, da bom še razmislil. Nato me je čez pol leta poklical in me spomnil, da zdaj bi bil pa že čas za odgovor. Sledil je pravi študij o tem, kako so se drugi razumniki in umetniki lotevali tega problema, od Frančiška Asiškega do Hesseja in filmarjev. Janezova misel je bila: jaz se ne vtikam v tvoje prepričanje, vera je del naše splošne kulture, tvoj poklic pa je v bistvu isti kot moj – pri obeh gre za duhovno opravilo, za izražanje duhovnega. Pričakujem tvoj ustvarjalni odgovor. Ne obremenjuj se s tem, kako so na to vprašanje odgovarjali drugi, odgovori po svoje. (Posebnost božjega groba je, mimogrede, še v tem, da ga poznajo le v deželah, ki so bile nekoč pod Habsburžani; Italijani, Francozi in Španci te fizične predstave božjega groba ne poznajo.) – Tudi g. Izidor Pečovnik, ki me je povabil k delu v cerkvi sv. Barbare nad Laškim, je bolj duhovnik kot politik, zavezan duhovnosti. Prav tisti, ki jo po svoje, drugače izražamo umetniki. Vsako umetniško delo je svojevrstna molitev. Litanije in pridige pa so nekaj drugega...

Kar se tiče Žirov, je stvar taka, da sem sosed sv. Martina. Z župnikom Starmanom sva bila velika prijatelja, čeprav sem bil »lump«. O božiču me je vedno poklical v cerkev, da sem pomagal postaviti jaslice. To je bila v tistem času edina in najlepša likovna vzgoja. Vitraže bi delal z največjim veseljem, kot umetnik, ne bi pa rad, da bi kdorkoli iz tega naredil politično vprašanje, ali da bi mi kdaj očital »rejnato« barvo, kot jo Frlicu.

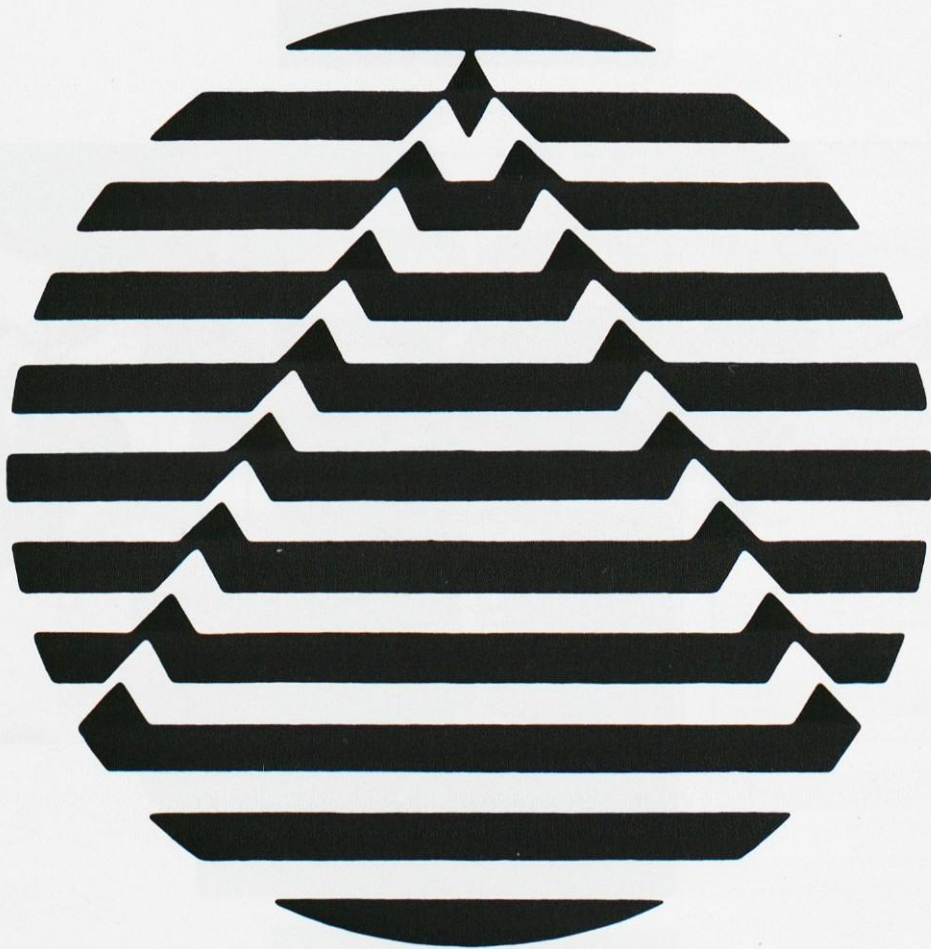
*Tako! Prišla sva ravno tja, kjer sva začela. Zato skleniva. Hvala za pogovor.*

V Žireh, pri Tomažu, 13. novembra 1995

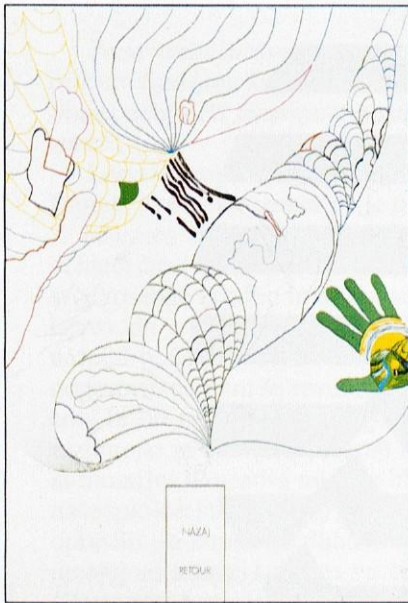
**11** Pivnica Pivovarne  
Laško, mozaično obdelana  
namizna plošča, zalita z  
epoxy smolo in vitraže, 1992

**12** Cerkev sv. Barbare,  
Šentrupert nad Laškim,  
stenska kompozicija iz železa  
in keramike, vitraže, 1993

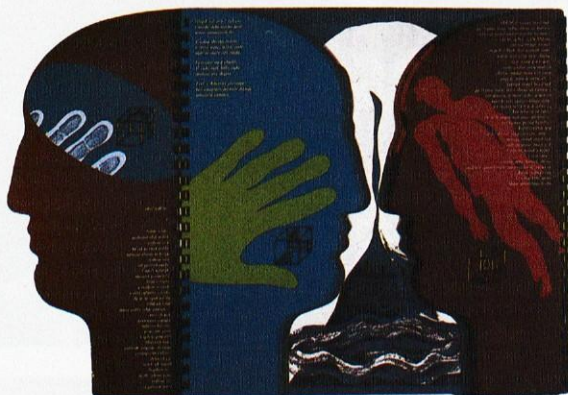












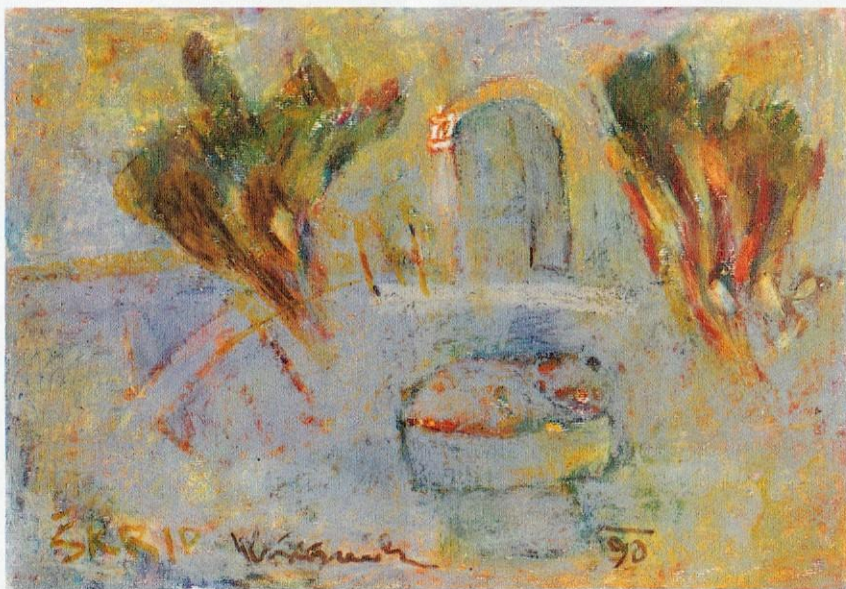




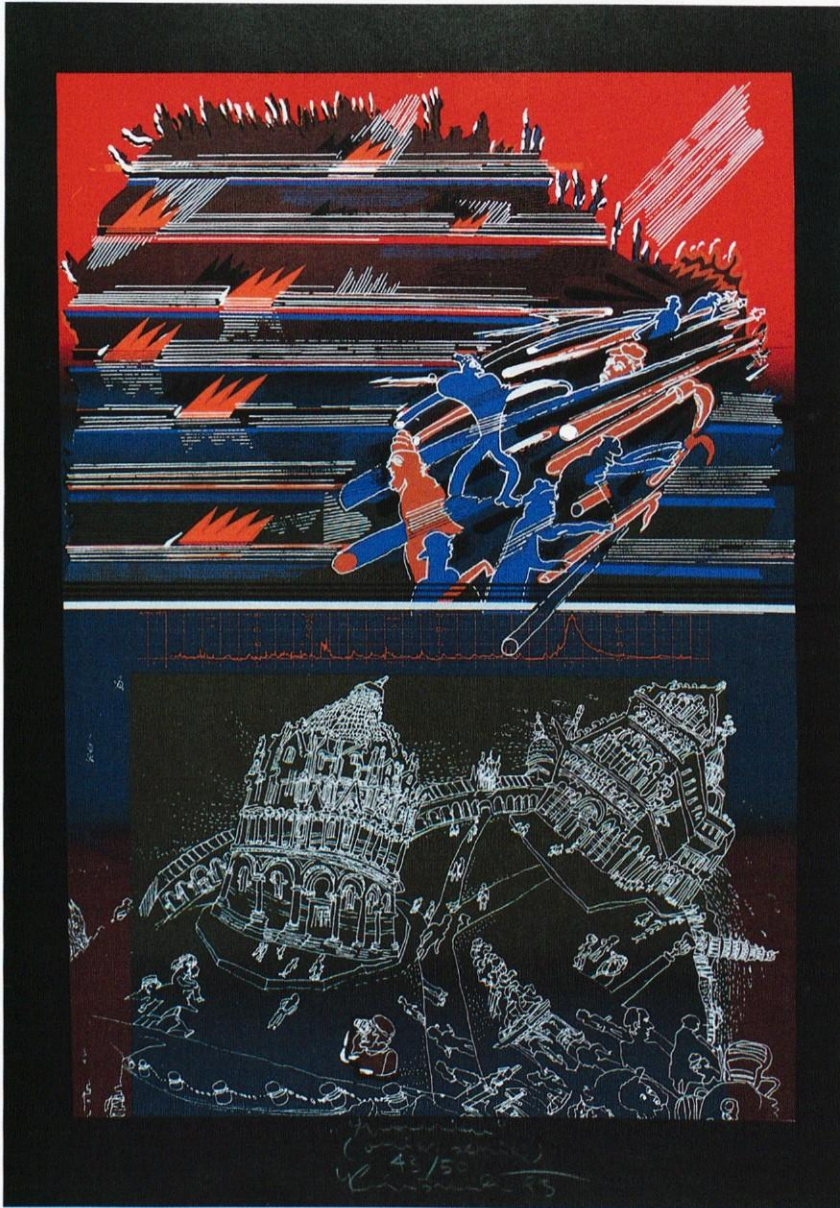












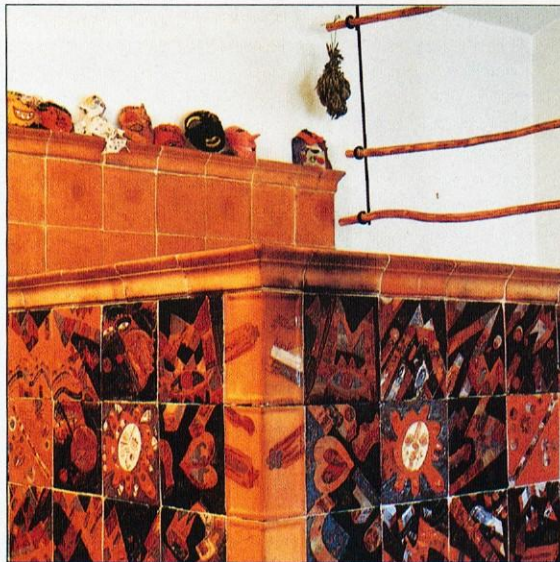






















# **SREDICA**

## **KAJ SMO JEDLI?**

**dr. Marija Stanonik**

### **O prehrani na Žirovskem**

#### **Vsebina članka**

##### **UVOD**

##### **I. TEKOČINE**

1. VODA
2. DRUGE PIJAČE
3. OPOJNE PIJAČE

##### **II. RASTLINSKA HRANA**

1. HRANA IZ ŽITNIH IN DRUGIH ZRN
  - a) Kruh
  - b) Pecivo
  - c) Nekvašeno pecivo
  - č) Cvrte močnate jedi
  - d) Kuhane močnate jedi
  - e) Jedi iz ječmena, ovsu in rži
  - f) Jedi iz koruze
  - g) Jedi iz ajde in prosa
2. STROČNICE
3. GOMOLJI
  - a) Krompir
  - b) Korenje
  - c) (Rdeča) pesa, koleraba
  - č) Repa
4. SOČIVJE
  - a) Zelje
  - b) Druga zelenjava
5. ZAČIMBE
6. SADJE

##### **III. HRANA ŽIVALSKEGA IZVORA**

1. JAJCA
2. MLEKO IN MLEČNI IZDELKI
3. KOLINE
4. ZABELA



5. DROBOVINA, GLAVINA
6. MESNINA
7. RIBE

#### **IV. ŽIVILA IZ TRGOVINE**

#### **V. OPREMA ZA KUHANJE**

#### **VI. PREHRANA LETO IN DAN**

#### **VII. PREHRANA NA ZAČETKU ŽIVLJENJA**

#### **VIII. PRAZNIČNA PREHRANA**

#### **IX. PREHRANA V IZREDNIH OKOLIŠČINAH**

1. GOSTJE
2. DNINARJI, DELAVCI
3. HRANJENJE OD DOMA
4. HRANA NA POTOVANJU

#### **X. VZDRŽKI OD HRANE**

1. POST
2. BOLEZEN
3. VOJSKA
4. POMANJKANJE

#### **XI. DRUŽBENA RAZSEŽNOST PREHRANE**

1. DRUŽINSKA HIERARHIJA
2. RAZREDNI VIDIK
3. PRIBOLJŠKI KOT SREDSTVO IZRAŽANJA NAKLONJENOSTI

#### **XII. PREHRANA V ŽIROVSKI SLOVSTVENI FOLKLORI**

1. BESEDNE IGRE
2. IZKUŠNJE IN MODROST
3. ŠALE / SMEŠNICE
4. PESMI
5. BAJKE

#### **SKLEP**



## UVOD

Slovenska etnologija se je pravzaprav pozno zavedela pomembnosti raziskovanja prehrane, saj je prva razprava o njej stara dobrih petdeset let. Res pa je, da je Rajko Ložar v njej skušal upoštevati celotno slovensko etnično ozemlje<sup>1</sup> in že v drugem odstavku so z zgodovinskega vidika omenjene v njej tudi Žiri.<sup>2</sup> Zgleden primer monografske obdelave predmeta je doktorska disertacija Vilka Novaka Ljudska prehrana v Prekmurju. Izšla je leta 1947.<sup>3</sup> Isti avtor je ob pripravah za Etnološko topografijo slovenskega etničnega ozemlja v drugi polovici sedemdesetih let sestavil tudi vprašalnico o prehrani<sup>4</sup> in tam lahko navedel le dva avtorja, Angelosa Baša<sup>5</sup> in Slavka Kremenška,<sup>6</sup> ki sta v svoje delo uvrstila tudi problematiko prehrane. Obkrat gre za regionalni (Pohorje) oz. lokalni (ljubljsko predmestje Zelena jama) okvir, le da v različnem kontekstu.<sup>7</sup> Kronološko jima sledijo Anka Novak (Šenčur pri Kranju),<sup>8</sup> Meta Sterle (ozemlje nekdanjega loškega gospostva)<sup>9</sup> in Ivanka Počkar (krajevna skupnost Kapele pri Brežicah).<sup>10</sup> Vrh tega prizadevanja je študija Gorazda Makaroviča Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem.<sup>11</sup> Podobno ima pred očmi celotno Slovenijo Andreja Grum z zbirko receptov Slovenske narodne jedi,<sup>12</sup> našemu kraju pa se z njimi še bolj približa Pavle Hafner s knjigo *Ta dobra stara kuha*.<sup>13</sup> Posebno glede na njegovo knjigo in razpravo *Mete Sterle Prehrana na Loškem*,<sup>14</sup> ki v njej marsikdaj seže tudi v Žiri,<sup>15</sup> se zdi prvi hip neracionalno, da se lotevamo prehrane še posebej zanje. Toda primerjava naštetih del o njej kaže, da se je vsak avtor poglobil v problematiko na svoj način<sup>16</sup> in tudi tokratna pri tem gre lastno pot. Že takoj pa je treba pojasniti, da gradivo zanjo ni bilo zbrano tako sistematično, kot bi bilo zaželeno, zato članek le osvetljuje posamezna vprašanja, kakor jih nakazujejo naslednji razdelki.

- 1 Rajko Ložar, Ljudska hrana, v: Narodopisje Slovencev I, Ljubljana 1944, str. 192–210, 215–216.
- 2 Glej op. 1, str. 192.
- 3 Vilko Novak, Ljudska prehrana v Prekmurju, Ljubljana 1947.
- 4 Vilko Novak, Prehrana. Vprašalnica, V. Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja, Ljubljana (letnice izida ni), str. 1–23.
- 5 Angelos Baš, Gozdni in žagarski delavci na južnem Pohorju, Maribor 1967, str. 180–193.
- 6 Slavko Kremenšek, Ljubljansko naselje Zelena jama kot etnološki problem, Ljubljana 1970.
- 7 »Z vidika predmestnega naselja je kratko označil tudi prehrano S. Kremenšek... Edini poskus oznake prehrane neke družbene skupine, posebej še delavske, pa je Ang. Baš...« Glej op. 4, str. 3.
- 8 Anka Novak, Hrana v Šenčurju, Traditiones 15, Ljubljana 1986, str. 121–163. Avtorica je pripravila tudi razstavo v Gorenjskem muzeju v Kranju z otvoritvijo 24. 6. 1988 in dognanja strnila v prospektu, ki je izšel ob tej priložnosti.
- 9 Meta Sterle, Prehrana na Loškem, Loški razgledi 34, Škofja Loka 1987, str. 105–161. Recepti starih poljanskih jedi, Blegoš, glasilo osnovne šole Poljane, zbrala, uredila in odgo-varja Sely Šubic de Brea, 1989, 4–6.
- 10 Ivanka Počkar, Obrobnim razstavam ob rob ali o konjih, ki ne dvigajo prahu, Glasnik Slovenskega etnološkega društva 31/1–2, 1991, str. 46–49. Zapis ob razstavi: Hrana 7 praznikov v Kapelah, julija 1990.
- 11 Gorazd Makarovič, Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem, Slovenski etnograf 33–34, 1988–1990, Ljubljana 1991, str. 127–205.
- 12 Slovenske narodne jedi. Zbrala, strokovno obdelala in uredila Andreja Grum, Ljubljana 1966.
- 13 Pavle Hafner, Ta dobra stara kuha, Ljubljana 1982. Avtor predvsem zajema iz rodovnega izročila na Visokem (pri Poljanah).
- 14 Glej op. 9.
- 15 Glej op. 9, str. 108, 112, 118, 122, 125, 146.
- 16 Prim. v tej zvezi še Vilko Novak, Slovenska ljudska kultura, Ljubljana 1960, str. 158–174.





Živa voda se nateka v škaf: ta je gotovo še iz gospodinjstva nekdanje Brezarjeve domačije na Selu  
Foto: Marija Stanonik, Selo december 1984

## I. TEKOČINE

### 1. VODA

Voda je vir življenja in tudi v prehrani ima nepogrešljivo vlogo. Vsaj včasih je veljalo: Najbolj zdrava pijača je voda. O njej je bilo bistveno povedano že na drugem mestu,<sup>17</sup> zato tu le nekaj osvežitvev in dopolnil.<sup>18</sup> V obdobju med dvema vojnama in še vse tja v šestdeseta leta, dokler je bilo delo na poljih, njivah in v gozdovih večinoma ročno in zato množično, se je precej vode popilo ob težkem delu v vročini. Ob takih priložnostih so otrokom kar zapovedali, naj vzamejo 7-, 5- ali 3-litrsko kanglo in gredo k bližnjemu studencu po vodo; in ko so jo prinesli, so jo natakali kar v pokrovček. Šli so od delavca do delavca. Iz Županovega kota so hodili ponjo k studencu pri Anžetu v Grapi in jo delili koscem. Enako so stregli z njo žanjicam, ki so običajno morale biti na polju v najhujši vročini.

Tudi doma je bila za odžejanje najbolj pri roki voda. Če je bila le premrzla, so jo »mičken« (= majčkeno) ogreli, to je: prinesli so jo v »hišo« (= dnevni prostor, soba), da je dobila sobno temperaturo. Ponekod so imeli kapnice, drugače pa so jo morali nositi precej daleč od izvira ali studenca, in to v kanglah, škafih ali celo brentah. Za živino, pomivanje in umivanje so jo tudi vozili. Pri mnogih hišah so imeli vodnjake, globoke šterne in zajemali vodo iz njih s korcem ali so jo »pumpali« s posebnimi »pumpami«. V stanovanjskem posloplju so vodo hranili v kanglah, škafih ali čebrih. Na eni od domačij v Zabrežniku se je voda zbirala iz dveh studencev »v drči« v leseno korito, od koder so jo sproti nosili v čeber, ki je stal v veži. Nato so speljali do hiše preprost



Tudi za slikovito veduto z vodnjakom in košatim kostanjem so Žiri prikrajšane, odkar so kostanj brezobzirno posekali  
Foto: Marija Stanonik, Stara vas 1982

17 Marija Stanonik, O nabiralništvu na Žirovskem, Žirovski občasniki 11, št. 17, str. 35–44. Ivan Reven, glej op. 32, str. 85.

18 Še za prvo desetletje 19. stoletja omenjajo viri, da je prebivalec »za pijačo ... služila voda«. Pavle Blaznik, Žiri v luči franciscejskega katastra, Loški razgledi 27, Skofja Loka 1980, str. 122.



vodovod in voda je tekla po železnih in »kufrovih« (= bakrovih) »rorih« (= ceveh); na vsakih 80 m je bila odprtina, ker so bile cevi položene tako po ravnem, drugače voda sploh tekla ne bi. Če je le kakšen list prišel notri, pa voda že ni mogla nikamor. V veži je bila pipa, da se je voda natekla v čeber, kadar je bil izprazen. Nato je domači sin naredil v kuhinji cementno korito v velikosti približno  $2,5-3 \times 1 \times 1$  m; nekaj večje cementno korito je bilo pri hlevu za napajanje živine. Tudi vanj je voda tekla iz pipe. Hude zime so delale gospodinjam kar precej preglavic pri preskrbi z vodo. Če so jo sproti nosili, so si za prvo silo pomagali kar s stopljenim snegom, pri studencu pa je bilo treba prebiti led, da so prišli do nje. Koder pa so jo imeli speljano do hiše, so se bali, da jim voda v ceveh ne bi zamrznila. Ne le da bi je zato ne imeli, tudi cevi bi lahko popokale in škoda bi bila tu. Ponavadi so kritična mesta greli in skušali zavarovati pred mrazom tako, da so jih pokrivali s starimi cunjami ali pustili, da je voda stalno po malem curljala iz pipe. Če je le ni kdo ponevedoma ali iz navade ustavil, ko je zaprl pipo, saj so drugekrati kar naprej »nergali« (= opozarjali): »Ahtaj (= pazi) na vodo!«

## 2. DRUGE PIJAČE

Popolnoma naravno pijačo so dobili, ko so navrtali brezo in v posodo prestrezali njen *sok*. Seveda to le spomladi, ko drevesa postanejo muževna. To je bila vendarle bolj specialiteta in ne splošno razširjena pijača. Vsekakor pa so bili to razni *čaji*. Skoraj vsaka rastlina je za kako zdravilo, čaj. A pijejo ga tudi za žejo in kot dodatek kaki hrani: štrukljem, ocvirkovici, pecivu, pa tudi ob obiskih še danes postrežejo s čajem, v katerega dajo limono, včasih so mu dodajali mošt, celo kis, ali kapnejo vanj silce žganja ali ruma. Zelišča za čaj so sušili, a kuhali so ga tudi iz svežih, npr. kopriv, regrata, kislice, »jagodovega perja« (= listov jagode). »Je dejala mati: 'pojdi tja v drčo po perje!' Prinesi malo rož, jagodovega perja za v čaj!« Dodajali so mu sladkor, saharin ali pa tudi ne. Za mešanje z vodo so delali razne sirupe: smrekov, šipkov, bezgov, borovničev, iz robidnic. Iz bezgovih cvetov z dodatki limone in sladkorja so delali tako imenovano »šubeso«, »šibesoo«.

Posebno čislana pijača je bila do uvedbe sadnih sokov *mošt*. Jabolka zanj so tolkli v kakšnem zaboju ali koritu ali železnem možnarju. V možnarju stolčena jabolka so dali v podolgasto korito (podobno prašičevim, toda daljše in širše), na vrhu pa kot en pokrov. Obtežili so ga s »čuole« in pri tem rabili še dolge late, »da se je od daleč stiskalo«. Žal postopka stiskanja iz dobljenih podatkov ni mogoče nazorno popisati, le pripomočke si je mogoče predstavljati. Po spominu sogovornikov sodeč pa mošt v Žireh še ni kdove kako star, saj mislijo, da sega do njegovih začetkov: »Prej ni nihče delal mošta. Pri Martinu so ga začeli delati. In Jože Rezn, kot je danes Štefan Jožetov (gre za deda Vitala Oblaka) na Selu. Kupil je prešo. Najprej so stiskali doma, nato so pa kar po bajtah šli, ko je Jože prešo posodil. Najprej je bila na klado (zdobljena jabolka so se stiskala z obtežitvijo). Nato preša s 'štanfom' (= preša z navojem). Pili so 'presnega', ko je bil ravno narejen, jeseni. Drugače pa so počakali, da je dozorel in postal kiselkast, 'rezn', kot so dejali. Ponudili so ga kakor Bavarci pivo, v posebnih kozarcih z ročajem, in so jim rekli 'krugla'. Za malico je bil predvsem v poletni vročini, vselej, ko se je začela košnja, so takrat odprli sod, odbili sodu veho in zabili pipo, sicer ga 'skolavšaš' (= skališ). Soda tudi ne smeš potrkati s konca, ker ga 'skolavšaš' (= tekočino v njem). A samo za malico, za kosilo nikoli, kod le izjemoma o pustu. V Zabrežniku ga je bilo toliko, da so ga kakšne 100 l tudi



prodali. (S Sela so ga hodili pit gor, Jakob se ga je naučil delati v kmetijski šoli na Grmu, tudi sladkega je začel kuhati (= konservirati). Ko je prevrel (naravno vrenje!), je postal močan in vseboval tudi nekaj alkohola, da so ga cenili in spoštovali kot vino. Otrokom pa se je zdel kisel in so ga zavračali.)

Druga pijača iz sadja, večinoma jabolk, je bila »jabkova voda«, »sadjeva voda«, »krljeva voda«, »krljevka«, »krlhovca«. Navedena imena povedo, da gre za jabolka, ki so jih razrezana na krlje posušili in le-te nato kuhali v veliko vode. Medtem ko je mošt kdaj »stopil v glavo ali noge«, je tu živ spomin, da je bila »težka za želodec«, posebno če je šlo za suhe hruške. Tedaj so govorili o »hruševi vodi«. Pred sadnimi sokovi so si nekateri pripravili domači sirup za malinovec, koder so pač rasle v bližini, pa iz borovnic, kar se je uveljavilo šele po drugi svetovni vojni, medtem ko ni dvakrat reči, da niso sirup iz bezgovih jagod stiskali že prej. K taki misli navaja izredno rustikalen način stiskanja: »V koteninast žakelj je dal bezgove jagode in na vsaki strani obložil z 'dilco' (= deščico). Privil ga je v 'bierštat' in stiskal, da je iz žaklja tekel sok od bezga v njem. Gospodinja je nato ta sok prekuhala, iz jagodičja pa skuhala še bezgovo marmelado.« (Ravne nad Zirmi)

Kompoti so novejšega datuma. Začeli so se množično kuhati pred dvema, tremi desetletji, in to iz vsakovrstnega sadja, ki je zraslo doma, kar je pač narava ponudila in prinesel letni čas. Dodajali so mu sladkor ali saharin. Dotlej je bila vsakdanja pijača za doma navadna črna kava, iz mešanice ječmena in drugih mletih rastlin. Kofetu iz pečenega ječmena so dejali, kakor je povedal Ignacij Dolinar, »vidrovc«. Kavjo so kuhali iz popečenega ječmena in morda malo pšenice. Posebno prijeten okus je nastal, kadar je bilo temu dodano malo prave kave. Bila je pijača za vse generacije in lonec zanjo je stal v kotu štedilnika, da je bila dostopna vsem. Ne le za žejo, tudi za zdravilo so jo posebno priporočali brez sladkorja. Le »grenak kafe« so priporočali za žejo, »malo ker je bil cukar drag, malo, ker res bolj odžeja«. Ko so odlili prvo črno kavjo, da so iz nje z mlekom pripravili belo, so tisti »zoc«, »zarc« še enkrat zalili in zavreli in ob žeji ponudili pijačo. Včasih so dali notri še kapljo jesiha in je bilo dobro za odžejati. Pa zdravo. Vpili so: »Tam imaš črnavec.« »Črnavec« ali »švarc« so rekli taki kavi vsaj v Račevi. Če so jo mešali z mlekom, je že bolj sodila k živlom in ne toliko za gašenje žeje. Izjemoma je prišla za to v poštev belozelenkasta voda, ki je ostala po umetenju masla, *pinjevec* (*pinouvc*). H kuhanim štrukljem je gospodinja marsikdaj pristavila kar vodo, v kateri so se ti kuhali; saj je bila slana in nase je potegnila tudi maščobo, poleg tega je imela blag okus po sestavinah, ki so bili dodani glavni jedi, npr. drobnjaku, orehom ipd.

### 3. OPOJNE PIJAČE

Kadar je sadje dobro obrodilo (predvsem so s tem mišljena jabolka), so slabše dali namočiti in ga prekuhali v žganje. Toda starejši poročevalci: »Šnopa ni bilo, ga niso tako kuhali kot pozneje.« Bil je sadjev, borovničev (»borovničevc«) tudi včasih, češnjev nikoli. Tega so kuhali po Žirovskem vrhu. Na domačiji v Zabrežniku, kjer je oče padel v prvi svetovni vojni v Tirolah, ga je kuhala sama mati. Ko so otroci odrasli, je pa pomagal najstarejši sin. Žganje so kuhali tudi iz bezga in v ta namen so gojili tudi neko rastlino z visokimi stebli kot sončnice in so jo imenovali divji krompir. Od domačih ga je kdaj zvrnil le gospodar, otroci nikakor ne. Ta ga je ponudil osebam, ki jih je cenil, spoštoval ali se jim je hotel prikupiti, tako delavcem ob kakšnem težaškem



ali zahtevnem delu, na začetku ali vmes. Tudi kakšen možak, ki je prišel na obisk (»povas«), ga je dobil kakšno šilce (»štamparle«).

Tudi pivo so kuhali doma. Po vino pa so hodili v Vipavo. Predvsem za delavce, kadar so na primer zidali hišo.

Gospodar na veliki kmetiji na robu Žirovske kotline je imel veliko poslov: hlapce, dekline in so skupaj kaj težkega delali, nakladali seno, kosili. Gospodar je bil »lahan« (= ni bil prav velik garač). Ko je ratal »zmatran« (= utrujen), »žejan«, je zasadil vile v tla, koso na ramo, rekoč: »Ja, že grem,« češ da ga gospodinja kliče domov. Pa so morali drugi posli vse sami opraviti.

Danes precej moških gre občasno tudi v gostilno pit, »malo zaradi zabave, družbe, pa tudi, da si izmenjajo čenče ali da eden drugemu tarnajo o tegobah, ki jih tarejo, in si ob kozarcih zdravijo srčne rane. Tam pijejo kar vse vprek. Škodva jim šele drugi dan.« Tudi doma se spiije kaj takega, kakšno pivo. Včasih so ga točili v gostilnah odprtega, sedaj se piije največ kar ustekleničeno. Razen zasvojencev alkoholnih pijač ne pijejo stalno, ampak le občasno: ob obiskih, ko se začne in konča kako delo ali vmes, ali ko se kaj dobro izteče, in ob pomembnih življenjskih dogodkih (svatba, rojstvo).

## II. RASTLINSKA HRANA

Gre za različne dele rastlin, ki jih je treba naravi samo odvzeti, ali pa za živila iz gojenih rastlin, ki jih je pred uporabo treba še obdelati in pridelati, preden postanejo primerna za kuhanje in uživanje. O nabiralništvu, ki zajema prvi del tukajšnje skupine, je že tekla beseda,<sup>19</sup> zato tu le spomnimo na troje sadežev, ki še dandanes pomenijo sezonsko osvežitev jedilnika. Če so včasih gobe nabirali le za prodajo, jih danes v prvi vrsti za domačo kuhinjo; tudi z borovnicami ni veliko drugače. Le da teh pred drugo svetovno vojno še kupovali niso in so jih tedaj predvsem smukali za kuhanje borovničevca ali sušenje za čaj. Pozno jeseni pride na vrsto kostanj. Ponj hodijo v Mavernik za Žirovskim vrhom. Kostanj skuhamo, ga odcedijo in še vročega »majijo« (= lupijo) z nožem. Nekaj ga sproti pojejo ali pa polagajo v skodelico, da je za otroke, ki ga še ne znajo lupiti. Včasih ga tudi zmečkajo ali zmeljejo, da je za »potresvo«, nadev za potico ali štruklje. Če ga pečejo, lupino navrtajo in dajo v žerjavico ali na štedilnikovo ploščo.

Priložnostno utrgajo tudi liste kislice, sladkih koreninic, rožmarina, pelina, melise, robce (= vinske rutice), roženkravta, cvet materine dušice, kamilice, sadež brusnice, robidnice, borovnice, rdeče jagode, maline, lešnik, oreh, kostanj. Vse to z golo roko, le za nabiranje borovnic nekateri rabijo pripomoček, smukavnik.

### 1. HRANA IZ ŽITNIH IN DRUGIH ZRN

Na spoštljivem prvem mestu je tu kruh in drugo pecivo iz pšenične moke, nato pa sledi druga močnata hrana, pri čemer sta vseskozi prepletena diahroni in sinhroni vidik.

#### a) Kruh

»Na dan prošenja ali žeganja je moral vsak kmet s Hlevnega vrha in iz Žirov pokloniti žirovskemu vikarju po en hleb pšeničnega kruha.«<sup>20</sup> Doma

<sup>19</sup> Glej op. 17, str. 44–49.

<sup>20</sup> Glej op. 1, str. 192.



je bil na mizi večinoma ovsen kruh,<sup>21</sup> pa še tega je včasih primanjkovalo,<sup>22</sup> kakor je zapisal Lovrenc Oblak pod konec 19. stoletja. Kruh je bil do nedavna najbolj čislana hrana. Če ga ni bilo pri hiši, so ga vsi pogrešali, rekoč: »Tudi če ga ne ješ, nisi lačen, če ga ni, si pa neprestano lačen, četudi je vsega drugega dovolj.« Že beseda kruh je ljudem včasih veliko pomenila in do njega so se obnašali nadvse spoštljivo. Imeli so občutek, da kruha stradati je veliko zlo in nesreča in zaslužiti zanj je nekaj dobrega, za kruh pridelati, se je že treba kaj potruditi. Pekli so ga doma, a tudi pek je bil v Žireh že pred drugo svetovno vojno,<sup>23</sup> ki je zapustil hišno ime: pri Peku.<sup>24</sup> Peka kruha je bila za vsako družino posebej domač praznik. Presledek od ene do druge peke je bil pri različnih hišah različen, največ od enega tedna, pa tudi do štirinajst dni in je obsegala sedem ali osem hlebcev. Ponavadi so pekli konec tedna, da je bil kruh zagotovo na razpolago v soboto ali nedeljo in so lahko ponudili svežega, če so prišli domov svojci ali sorodniki na obisk. Marsikje so imeli za peko kruha določen dan. To je bila sobota. Če ga je zmanjkalo, so to storili tudi sredi tedna, vendar malokrat, le kadar so bili sredi dela. (Delo je bilo zmeraj, toda »delo« tu pomeni zahtevno, težko, naporno delo, ki pomeni poletni zaradi ploh ipd. tudi tekmo s časom.) Gospodinja je zamesila pozno zvečer ali zgodaj zjutraj. Posebno pozimi so vrečo z moko prinesli na peč, da se je ogrela, jo nato presejali v »mentrgo« (= miza, s koritom za mesenje), moko »lepo razpartili« (= razdelili, podrgnili na levo in desno), da so v jamo lahko vlili osoljeno mlačno vodo. Ta ne sme biti ne prevroča ne premrzla. Nato so vanjo deli kvas, ki se je razpustil v mlačni vodi. Zelo pomembno je, da ni prevroča. Če se moka z njo zapari, se testo ne vzdiguje. Namesto trgovinskega kvasa, ki se je včasih težko dobil, so si pomagali z domačimi »draški« (= drožki, droži),<sup>25</sup> ki so jih delali iz prosene moke in nekaj poprejšnjega »draška«. Te so namočili v

21 Glej op. 18, str. 122.

22 Nekoliko črtic iz Žirovske fare, Lovrenc Oblak, Loški razgledi 33, Škofja Loka 1986, 183.

23 Glej op. 9, str. 112.

24 Marija Stanonik, Hišna imena v Žireh, v pripravi (delovni naslov).

25 »Draški« so narečno ime za pomanjševalnico od »droži« – drožki. Glej op. 1, str. 196.



»Uzegovajne« (= vzhajanje) hlebcev v peharih. Da bi se testo na prevroči peči ne sprijelo s hlebnico, je en pehar podložen z blazino  
Foto: Marija Stanonik, Dobračeva 1975

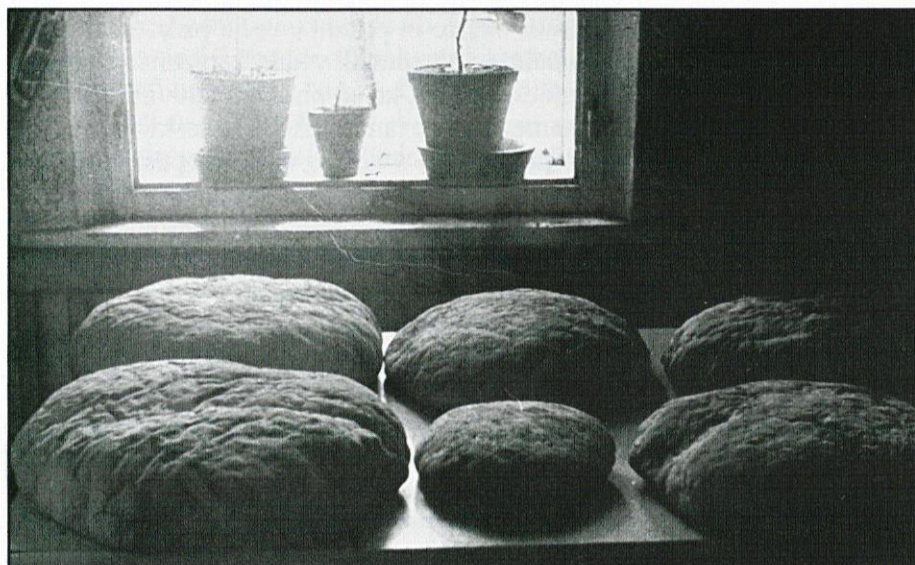


vodo, s proseno moko oblikovali v testo in potem v večje piškote, ki so jih sušili na zraku. Za naslednjo peko so jih spravili v kak škrnicelj in v predal, da so jih imeli pri roki za naslednjo peko, ko so jih namočili v mlačni vodi ali mleku in z osoljeno vodo zamesili presejano moko. Vse sestavine se nato premešajo, »pognedejo« (= pognetejo) v testo, nato pa pustijo počivati, vzdigovati vsaj dve pa tudi do pet ur. Bolje več kot manj. Potem sledi druga faza peke. Gospodinja dosuje moko, spet pognete testo in dolije še malo vode, da je bilo testo lepo voljno. Ponavadi je bila že tako večča, da je bilo razmerje sestavin primerno že brez posebnega merjenja. Ko je bilo testo »ugnano« in se je lepo podajalo od rok, je začela oblikovati hlebce. Z roko ali z nožem je odločila od drugega testa del za posamezen hlebec, ga še posebej pognetla v kepo in ga položila v pehar. Tudi peharji so morali biti gorki, zato so jih že prej prinesli na toplo peč. (Če so mrzli, se testo v njih nerodno vzdiguje in hlebci so trdi.) Enako so se grele »hlebnice«, to je v velikosti pleníc sprani ostanke rjuhe ali kaj podobnega. Pregrnjeni so čez pehar in testo se položi nanje, nato pa prekrije in napolnjen pehar položi na peč ali na klop ob njej. Na golo peč jih je nevarno dajati, ker je prevročča in tedaj se testo prime hlebnice, kar otežuje lepo polaganje hlebcev v pobeljeno peč. Ta čas, ko se testo še drugič vzdiguje že v peharjih 1–2 uri, se je bilo treba potruditi za čim bolj razbeljeno peč (vendar mora to potekati polagoma, ne naenkrat, da ne gori iz peči. Marsikdaj so se tako že vžgale saje v odprtini za dimnik in nastal je požar.) Najboljša je v ta namen hrastova ali bukova hosta, butarce, zraven še polena, tudi smrekova je dobra, sadjeva je kakor nalašč.



Mama ometa kruh, tj. s kako izprano čisto krpo odstranjuje z njegove spodnje strani pepel, ki se je prijel hlebov v peči  
Foto: Marija Stanonik, Dobračeva 1976

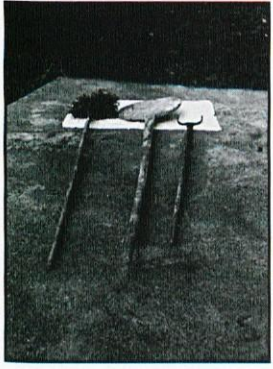




Šest pravkar lepo spečenih hlebov na »mentrgi«, tj. mizi z vgrajeno kadunjo za mesenje kruha

Sadjeva hosta je fajn za peko kruha, je zelo huda, »icasta« (= ihtava, huda. Kaj se icaš! = jeziš, lahko rečejo komu.) A samo hosta je premalo, čeprav so vmes tudi debelejši »porejnkli« (= veje), biti morajo zraven tudi bukova polena. Hosta ogreje peč na vrhu (= »pod velbom«), polena pa spodaj, na njenem »dnu«. Ko je peč »bela« (= razbeljena), je treba tudi žerjavico dobro pomešati, da je »bela!« tudi spodaj in se kruh lepo zapeče na obeh straneh hlebca. Žerjavica se nato podrgne z leseno grebljo, ki je nasajena na dolgem »štelu«, »štilu« (= ročaju), h kraju odprtine v peč. Nato se peč še pomete s »pometovnico«. To je neke vrste metla, narejena iz praproti, slame ali »parkeljna« (vrsta zelenja, ki se posebej nabira prav za pometovnice) in se rabi za pometanje žerjavice ob peki kruha. Ko je lepo pometena in žerjavica skoraj na ognjišču, se vrže vanjo trska, da zagori in posveti po peči. Tedaj prime gospodinja v roke lopar, ves iz lesa, a že ime pove, da gre za nekakšno lopato, ki je okrogla kot hlebec, in nekdo ji prinaša hlebce v peharju odgrnjene. Podaja jih ji in ona jih s sunkovito hitrostjo obrača na lopar in sune na ustrezno mesto v peč. Uhiteti mora, da se testo ne razleze čez lopar in ne zdrkne z njega. Tako se sem in tja kakšen hlebec tudi ponese. Posebno tedaj, kadar se je testo lepo vzdigovalo in je že v peharjih sililo čez njihove robove. V peči so prišli navadno po trije hlebci v eno vrsto. Njihovo število pa je seglo tudi do dvanajst, vendar večinoma poročajo o sedmih do osmih hlebcih pri eni peki. V peči so morali biti med sabo toliko odmaknjeni, da se niso med seboj sprijeli, tudi to bi njihovo obliko poškodovalo. Za lepši videz je katera hlebce tudi pomazala s črno kavo, mlekom ali zarezala v hlebec tri črte ali velik križ. To je storila tudi v zahvalo za novepečeni kruh. Večinoma so gospodnje, potem ko so dale v peč vse hlebce, naredile z loparjem križ in zmolile z navzočimi pomočniki, navadno je bil to vsaj eden od večjih otrok, očenaš, zdravamarijo in častbodi... Ko se dene kruh v peč, je najbolje, da so kake pol ure vratca vanjo priprta, toliko, da gre zrak v peč in gre v peči »kruh pokonci« (= se vzdigne), drugače ga vročina prehitro prime in hlebci ostanejo nizki. V peči mora biti 1 uro in 5 minut. Ta čas se mentrga pomete, preseje v njej ostala moka, pospravijo se hlebnice, položijo peharji na svoje mesto, zmoči pometovnica, da se je ne drži kaka iskra, ki bi povzročila požar, in spravi na prostor, določen zanjo. Pobriše se peč in klop ob njej, pomete hiša in kuhinja in ura





Burklje, lopar in omelo (manjka še greblja), troje pomembnih pripomočkov ob pripravi peči za peko kruha  
Foto: Marija Stanonik, Dobračeva 1982

je naokoli. Vmes se še pogleda v peč, kako se peče, in posamezni hlebci nekoliko premaknejo. Čas peke se večjim hlebcom nekoliko podaljša, manjše pa je že treba pobrati iz peči. Ker so hudo vroči, jih poprimejo s čedno vlažno cunjjo in prislonijo na palico, včasih je bil tudi pihalnik, da hlebi niso položeni naravnost na mizo. Tako se enakomerno ohlajajo, tudi spodaj. Ko so ohlajeni, jih je treba omesti, saj se jih spodaj drži nekaj pepela. To se napravi z omelom ali primerno krpo. Nato so jih odnesli na polico, tako imenovani »oder«, ki je visel v zraku, pritrjen na štirih opornih palicah s stropa. Tako miši in mačke niso mogle do njega. Tak prostor zanj se je navadno našel v kamri ali kleti in naj je bil nekoliko vlažen, da se kruh ni preveč posušil. Za sprotno rabo so ga hranili v »marejni« (= omari), kakšne »konce« (= kosce) pa v »lajmce u miz« (= miznem predalu).<sup>26</sup> Kruh so hranili v »miznici« (= miznem predalu) ali mentrgi. Namreč hlebec, ki je bil načet in so ga družinski člani jedli. V nekaterih krajih so ga rezali starši otrokom, in to ob določenem času. Ko je bilo kruha več, so si ga vrezali tudi sami in po želji. Preden so začeli nov hlebec, so na njegovi spodnji strani zarisali križ z nožem. Deli hlebca so: krajec, »asreje« (= sredica) in pēta. Krajec je prvi kos, ki se odreže od hlebca. Včasih so mislili, da je krajec nekoliko večji kos kruha, in so verjeli, da imajo tistega, ki mu dajo krajec, bolj radi, pa naj je bil to prvi ali zadnji krajec, ki mu v Žireh rečejo tudi »peta«. Malo za šalo, malo za res so prosili: »Dej mi krajc, de bam letu kat zaj'c.« (Daj mi krajec, da bom letel/tekkel kot zajec.) Veseli so bili črnega kruha, samo da je bil. Bila so tudi obdobja, ko ga ni bilo. Kakšno veselje je bilo, ko je bil spet spečen. Samega so največkrat jedli. Samo da je bil! Polagoma pa so že začeli piti zraven saharinov čaj. Hlebec na mizi nikoli ne sme biti obrnjen proti vratom, ampak ravno nasprotno. Če je z rezino obrnjen proti vratom, »gre od hiše« (= ga bo manjkalo), so vedeli povedati nekda v Žireh. Danes se le še malokdo tega zaveda. Če je bilo kaj starega, niso načeli novepečenega, dokler ga niso pojedli od poprejšnje peke. Zelo so ga spoštovali. Ravnali so se po reku: Če pade kruhek ti na tla, / poberi in poljubi ga. Tudi drobtinico so pobrali. Nihče jih ni smel pohoditi. Če je ostal kak drobivec ali skorja, ali ju je kdo odvrigel, so skrbni ljudje vse pobrali in dali živalim. Ko je v poletni vročini začel plesniti ali so ugotovili, da »diši« in se je začel »vleči«, dejali so, da se »barde/r/buje«, so ga razrezali in deli sušiti v peč in posušenega shranili za hude čase ali pojedli namočenega v kavo, mleko ali čaj. Podrobili so ga v kisló mleko, v juhe, prižganko, jedli »oparjenega«, tj. nanj so vlili kropa, ga osladkali in zabelili s popraženimi drobtinami, ki so jih tudi namleli iz prav takega kruha.

S kruhom je povezan edinstven spomin na očeta. Dobre dve leti stara punčka, najmlajša hči od osmih otrok avstrijskega vojaka iz prve svetovne vojne, si je za zmeraj vtisnila v spomin očetov obisk doma.<sup>27</sup> Nezanca ji predstavijo z besedami: »To je pa tvoj ata.« Nič ni vedela, kaj je to. Le zapomnila si je, kako ji od (po današnji oceni) dvekilske štruce odreže velik kos kruha. Drugi spominski utrinek je vedrejši. Bilo je na Breznici: »Pri sosedu so malicali, pri nas pa še ne, ker kruh še ni bil pečen.« Pa reče brat: »Še mi doli sedimo, da bojo oni mislili, da tudi mi malicamo.« Če ni bilo starega, so matere dovolile otrokom pokusiti tudi pravkar pečenega, še toplega, čeprav so jih hkrati tudi svarile, da jim bo škodoval. »Kar en hlebec

26 Za primerjavo postopka glej: France Voga, Spomini na Dovje, Jesenice 1988, str. 39–40.

27 Z Doberdoba so jih poslali v zaledje (Savinjsko dolino) na oddih in vmes je za eno noč pritekkel domov – poslednjič. Marta Kmet, Mohorjev koledar 1992, str. 187–188.



bi ga pojedli na dan, če bi nam ga mati dosti dajala; ko nas je bilo osem, sedem. A dajala nam ga je toliko manj, da je bilo (sedem, osem hlebcev) za deset, štirinajst dni. Kruha nismo smeli sami rezati. Le, če ga je kdo ukradel. Katerikrat ga je morda vsak. Rezala ga je mati. Pa kakšne velike kose. Celo naročje ga je prinesla. Trikrat manj ga sedaj pojem, kot sem ga takrat, pa še bi ga bila. Pa vsak je moral zanj lepo 'zalonati' (zahvaliti se): 'Bog lonaj!' (= Bog poplačaj, povrni). Dala ga je za malico popoldne, poleti tudi dopoldne, kadar smo delali na njivah.« Taki so bili spomini Brežnikarjeve Mici, ki je rastle na majhni kmetiji v družbi petih bratov in mlajše sestre in je morala zanje skrbeti sama mati, vdova. Kjer so smeli otroci sami jemati kruh (bil je »v ladcu«/= predalu/ in nož zraven), pomeni, da jim ni šlo tako trdo. Sploh, če je bilo za zraven tudi mleko na razpolago. Pomagali pa so si tudi drugače. Doma so pridelali soržico (zmes pšenice in rži) in taki moki primešali še koruzno. Ker pa koruza kruh zelo osuši, so včasih zraven »speštali« (zmečkali, umešali) tudi krompir. Tako kruh ni bil tako suh. Na Breznici je ena od gospodinj skuhalo 8- do 10-litrski lonec krompirja, ga zmečkala, zalila z vodo in vanjo umesila moko. Tako je ravnala predvsem pozimi, ko je bilo dovolj krompirja. Med drugo vojsko so jedli tudi ječmenov kruh. Tudi v Zabrežniku so dodajali moki zmečkan krompir, kadar je bilo premalo moke. Za en hlebec je pa le zneslo. Poznali so tudi tako imenovani »fižolov kruh«, moke je manjkalo, fižola je bilo pa dovolj, in so se ga že naveličali, pa so ga dajali med moko, »ko so vso šaro dajali vmes, da je šlo manj.« »Zelo fajn je ratal kruh, če je bilo vmes malo prosene moke. Smo dajali proso v mlin. Prav rad se je vzdignil.« Tudi rženi kruh so pekli. Na negotovost v vprašanju, ali so res vse skupaj pomešali (»proseno kašo, ječmen, turščico, malo pšenice«), je sledil odgovor: »Kar smo doma pridelali. Saj bo zdaj tudi še tako...« To je bilo v letih 1920–1940.

V času pomanjkanja so se ljudje na vse pretege trudili premagovati lakoto, zato so vse »probali« (= poskusili), da pomirijo želodec. V izročilu živi, da so mleli celo koruzne storže in mleli v moko vse mogoče, tudi lubje, da se je preživelo. Od žitaric so jemali čim manj otrobov ali plev, da je bilo več moke. Iz vseh zmesi so pekli kruh enako, pa je bil različnega okusa in oblike. Eden bolj črn, drugi bolj pust, spet eden bolj moker, drugi grenek ali sladek. Vsako zrno ali sadež ima svojo lastnost. In vendar se v nečem zelo nazorno opaža dvig življenjskega standarda. V začetku je bilo navrženo, da so nekdam jedli na Žirovskem ovseni kruh. Za čas med obema vojnama pa že imamo tudi podatek, da so na domačiji v Zabrežniku spekli kruh iz ovsene moke »mladim presietam« (= prasetom, prašičkom), ko so se učili jesti. Živalim (živini, prašičem) so ga ponudili tudi v bolezni. Če žival ni sprejela kruha, je bilo znamenje, da je zares bolna. Dajali pa so ga jim tudi za poslastico, kadar so se jim hoteli prikupiti, jih pridobiti ali za nagrado po uspešnem napredovanju (npr. pri učenju mladega volička). Iz tega se lepo vidi še ubrano sožitje med človekom in živaljo, ki na Poljanskem in tako tudi v Žireh doseže svoj vrh v ljubkovalnici za človeka: »Ževal, ževale«. »Ževale, muoreš daber ist, de nabaš taku kat anu peše.« (= Žival, moraš dobro jesti, da ne boš tako kot eno pišče.) Sedaj skoraj ni razločka med belim in črnim kruhom, včasih pa sta se krepko ločila po videzu in zato sodila med najočitnejši znamenji socialne diferenciacije. V okviru posamezne družine je tudi bel kruh užival prednost. Črn je bil vsakdanji, bel pa za praznike, razna slavlja in bolnike. »Danes otroci ne vejo, kaj se pravi živeti ... Mi bo že Miklavž, dedek Mraz prinesel. Včasih: Kruh spi... Večerja je bila. Zelje, žganci. In mati je dejala hčerama: 'Če boste klekljale do desetih, enajstih,





Stopa za phanje prosa, ajde.  
V Žireh so v njej tudi  
»stolkli«, »zmleli« suhe  
jabolčne krlhje za potični  
nadev

Foto: Marija Stanonik,  
Dobračeva julija 1983

polnoči, pa boste potem dobile kruha.' Čaj je skuhala vmes. Družčina je bila. Tako je bilo lepo.« Tako se spominja žena z Dobračeve, kjer so živeli le od dela svojih rok. Otroški spomini so trpki (če gre za krajo kovanca za bel kruh od peka)<sup>28</sup> ali svetli (ko si je dekletce za lasten denar, prislužen od gob, kupilo sem ter tja kos belega kruha in zato lahko odstopilo črnega, ki ga ji je dala mati od doma, sošolcu, ki jo je prosil zanj). V teh doživetjih je tudi del resnice iz pregovora: Sosedov kruh je vedno boljši! Iz Javorjevega Dola pa izhaja anekdota, da je gospodinja velike kmetije daleč naokrog dejala dninarjem: »Le jejte kruh, jaz ga ne bom, je predrag!« To se je zgodilo tam v šestdesetih letih. In zakaj so v Žireh včasih kruh v kavo ali kam drugam na majhne koščke drobili in ne rezali: zato, ker ga je tudi Jezus lomil in ne rezal!

### b) Pecivo

Pecivo je lepa okrajšava za pečene močnate jedi. To so razni štruklji, potice, ocvirkovica, pogače, štrudlji (= zavitki), piškoti, šarkelj, buhteljni.

Otrokom v veselje je kakšna mama, npr. v Račevi, ob peki kruha oblikovala tudi *štrukeljčke*. Krušno testo je razvaljčkala in ga nato tako zavila, »postavila s konca, da se naredi kot ena piška«. Iz enakega testa je v času, ko je bil drobnjak na razpolago, marsikje rada pripravila »drobnjakov štrukelj«. Na razvaljčkano testo je nanesa maščobo – »pomazala s putrčkom« ali svinjsko mast in drobnjak, na drobno narezan, »pa v pleh« (= pekač) »pa na lopar in v peč«. Vsaj za eno kosilo, če ne dve, je zaleglo! Štruklje so torej imenovali navadno ali boljše testo, razvaljano in pomazano najprej z maščobo, nato pa z raznimi nadevi, zavito, razrezano v ustrezno velikost, navadno z lesenim krožnikom, in položeno v »pleh«, »platfon« (= pekač). Če so navadno ali izboljšano testo nadevali s sadjem (razpečkane češnje, borovnice, zribana jabolka), so tako pecivo imenovali »štrudelj«, »češnov štrudl«, »jabkov štrudl«, »borovničev štrudl«.

Kakor hitro je bilo razvaljano, pomazano in nadevano, nato pa zavito testo scela položeno v posodo, bodisi priložnostno skledo ali »kastrolo« (= posoda z enakim premerom na dnu kot na vrhnjem obodu) ali posebej zanj namenjen »modu« (= model), glinast in zunaj zelene barve, znotraj pa tudi ali pa ne in s tulcem v sredi, skratka glinen pekač, potičnik, marsikdaj tudi prevezan z žico, da bi bil bolj obstojen, se to imenuje *potica*. Ime pride od povitica; s tem je nakazano, da se ne le razvaljano testo zavije, ampak da se tudi kot »povitek«, povitica v kolobarju položi v model.

Potica je včasih veliko pomenila, saj je bila na mizi le ob največjih praznikih in slavnih. Če le mogoče, je bila iz boljše pšenične moke, tudi na obliko so »porajtali« (= od nje je bila tudi odvisna uglednost potice in s tem gospodinje). Posebno pomembno je bilo, da je bila lepo vzdignjena in zapečena.

Nadevi zanj so sodili med drobne skrivnosti marsikake gospodinje. Že testo je bilo izboljšano z jajci, smetano, surovim maslom, maslom, sladkorjem, za »potresivo« (nadev v ožjem pomenu besede) pa so imeli »jabkovo moko« (= zmleti suhi krlhji; te so v resnici sphali, stolkli, zmleli v stopi) ali skuhane suhe jabolčne krlhje, prepasirane skozi sito, »cvibe« (= rozine), poparjene z mlekom, enako poparjen mak, ki je bil prej tudi sphan (»souhan«) s stopo, rožičevo moko, orehova zmleta jedrca. Ena gospodinja zagotavlja: »Rožičeve moke pa ne, je zanič!« Druga se spominja: »Orehov nismo imeli, ko so bili dragi.« »Frenc je šel po celem Žirovskem vrhu, da je

28 Jože Peternelj, Bukovci, 1987, str. 43–48, 80.



dobil kakšen oreh. Tako je iskal. V trgovini se ni drugega dobilo kot rožičeva moka. Pa saj tisto tako ni bilo nič vredno, je bilo še bolj pusto kot krljji.« V spominu sosedov pa ostaja tudi osamela žena, ki je šla vštric s prazniškim bogastvom le na zunaj. Navadno krušno testo je vsakokrat obložila le z »zorcem« (=usedlino žitne kave), da so se videle črne proge po krušnem testu, zato je njena tako imenovana potica kar malce zagrenila. Otroci, ki so zaprosili zanjo, niso imeli veselja z njo. Drugače pa so iznajdljive gospodinje peklo glede na nadev tudi kostanjevo, lešnikovo, kakavovo potico in nje okus plemenitile tudi s sesekljanimi pomarančnimi in limoninimi olupki. Lešnike so nabirali ob poti ali zapuščenih »obrunkih« (= obronkih), posušili so jih, stolkli in zbrali, enako tudi orehe. Kostanj so surovega omajili, posušili, zdrobili in prevreli, nekateri pa kuhali, zmečkali in poparili, da je nastala masa. Dandanašnji so še bolj domiselne. V ta namen jim pride prav marmelada, kokosova moka, ostanki napolitank in piškotov. In deli potice? Kot ima hleb peto, ima potica »ret«, »ritnik« (Goropeke), to je zadnji del potice, ki pride zadnji v model in se stika v kolaču s prvim. Kdor naleti na ta del, je sicer tiho, a se bolj kislo drži, ker je najmanj »pomazan« (= nadeva je manj kot drugod).

»Ocvirkov/ca« (ocvirkovica) se peče iz enakega testa kot za kruh, se razvalja in pomaže z razgretimi ocvirki, se zvije in v obliki kolobarja da v glinast pekač vzhajat in potem v peč ali pečico štedilnika. Ponekod so jo že tudi pred drugo svetovno vojno pekli iz boljše moke, pšenične, ki so ji dejali »nularca« (ena nula = bela moka – na vrečah, v kakršnih so jo prodajali, je bila oznaka ničla; če sta bili zarisani dve ničli, so ji rekli »toplh nularca« in boljše od te ni bilo. Iz nje so pekli najboljše potice in bobe.)

### c) Nekvašeno pecivo

»Joj, mlince je pa mati pekla. Ko je kruh pobrala iz peči, je pa še tisto dala vanjo; kadar je bila hudo pobeljena.« Tako spomini na čas pred drugo svetovno vojno. Več o tem v naslednjih: »Sedaj delajo kvašene mlince v pekarijah. Doma so to delo opustili, ker je prezamudno. V mentrgo so zmešali ta boljšo moko, belo; dolili so mleko, dodali nekoliko maščobe, olja ali masla in umesili testo, pognetli so ga, da je postalo lepo gladko. Od njega so jemali majhne hlebčke, jih razvaljali v obliki petlitrške 'kastrole', dali to na lopar in v primerno vročo peč, ki so jo za kake pol ure zaprli, da je testo lepo porumenelo, in ga potem pobrali ven in pokladali v večje škatle ali vreče... Tako je bila pripravljena rezerva za hitro pripravo solidnega obeda, kadar je bila gospodinja kako drugače hudo zadržana. Poparjeni mlinci, zabeljeni s putrom, in je bil brešt. Pa suhi krljji zraven. Seveda kuhani, danes bi rekli: kompot.«

V ožjem pomenu besede se imenujejo pecivo le *piškoti* na splošno. Včasih so se domislili, ob bližajočem se Miklavžu, godu ali kakem slavju, da ko so pobrali kruh iz peči, so takoj pahnili vanjo še »plehe«, polne piškotov. Ti so imeli v vaškem okolju pomembno prestižno vrednost. Eden od sosedov iz hiše, ki se je imela za nekaj več, je dejal o drugem: »XY pa nikoli nima peciva.« Se je temu prav nerodno zdelo. Mati Brežnikarjeva se jih je naučila peči, ko je bila že starejša. Recept zanje je našla v reviji Vigred. Sama na domačiji je z njimi brez besed privabila vnuke naokrog. Niso bili sladki, ker bi bil v njih sladkor; nasprotno, morda ga celo nič ni bilo v njih. Pač pa so bili zelo okusni zaradi domače smetane, ki jo je dodajala testu. In kdove kaj še, to je ostala njena skrivnost. Nikoli več ne bo takih. Morda je svoje naredila tudi krušna peč, v kateri so se pekli.



Rekonstrukcija: kako so včasih uporabljali stopo  
Foto: Marija Stanonik,  
Dobračeva julija 1983



### č) Cvrte močnate jedi

Včasih so bile dokaj cenjene »*pohane šnite*«, to so bile rezine kruha, namočene v mleku, nato pa še v jajcu z nekaj moke in ocvrte na vroči svinjski masti. Bilo je hitro, izdatno in okusno. Ostale so lahko še za drugi dan in zanje je bilo brez zadrege mogoče uporabiti star kruh. Zalegle so za »bobe« (= krofe), »štraube«, flancate. Za čas pred drugo svetovno vojno pravi starejši sogovornik: »*Bob* sem malokrat videl.« Na njem so si med seboj gospodinje še do nedavna preizkušale svoj ugled. Moral je imeti »krancelj« (= venček, belo liso okrog in okrog). Toda marsikdaj je bil brez nje še bolj okusen, najboljši naravnost iz ponve vzet, če ne kar izmaknjen, še vroč in okusno hrustljiv. A smola, če se je testo »prehladilo«, o čemer so pričale za rumeno skorjo neužitne (dobesedno!) votline, praznine. Obstaja pa mnenje, da so se v Žireh prijeli »bobi« šele po drugi svetovni vojni. V ta razdelek je vsaj z besedo uvrstiti še krhke flancate, tako imenovane »miške«, omlete, »šmorn« (= praženec).

### d) Kuhane močnate jedi

Od teh uživajo največji sloves *štruklji*, npr. »drobnjakovi štruklji«,<sup>29</sup> a kaj, ko jih je danes že tako redko mogoče pokusiti. Nekdaj pa so z njimi počastili »godovnjake«, če le ni bilo pri hiši prevelikega pomanjkanja! Zato so lahkoverne in lačne otroke pošiljali »moko brat« (= prositi zanjo, beračiti zanjo): »Enkrat sem bil godov, sem mislil, da bom dobil štruklje, pa ni bilo moke, sem pa moko bral. Babe, ki so /pri nas – op. M.S./ kleklale, so me naštimale (= pripravile do tega). Prinesel sem jo materi; me je pa našeškala, ker sem bil presiten.« V svoji neučakanosti je fantič pričakoval, da mu bo šla pri priči kuhat štruklje. Štruklji so bili lahko iz »kruhove« (= enotne, zmesne moke, to je napol bele), »bele« ali ajdove moke. Zanje so imeli sešite posebne »žaklčke« (= vrečke), v katere so položili zvit sirov štrukelj, spet kar z lesenim krožnikom razrezan na posamezne dele, in ga položili v vrelo vodo v loncu. V isti namen so rabili tudi kar laneno krpo ali servieto. Tako so želeli preprečiti, da se štruklji ne bi razkuhali. Ko so bili dovolj kuhani, jih je gospodinja vzela iz krova in začela rezati kot za široke rezance. Kaj je bilo tisti hip boljšega za otroke poleg nje, kot da so si izprosili večji ali manjši konček še nerazrezanega, vročega štruklja in ga še vlažnega razkosali s svojimi zobmi. Razrezane je gospodinja zabelila z mastjo ali maslom, potresla s sladkorjem in cimetom. To je bila izdatna, tečna hrana. Zato so na kmetih z njimi postregli tudi ob žetvi, mlatvi, košnji v senožeti ali za »likof« (= kakem sklepnem delu). Še zmeraj ugledni, a malo manj, so bili »štruklčki na žup« (to so bili manjši »zvitki« in ostali so kar v vodi, v kateri so se kuhali). Gospodinja pa jih je le zabelila, kakšnih drugih dodatkov, razen drobnjaka pa ni dajala zraven. No, seveda sol. Pač pa so spet imeli že včasih kakor še tudi danes »*nudlne*« (= rezanci, domači). Navadno so jih pripravili, da so jih zakuhali v mesno juho vsaj za praznike, če ne tudi ob nedeljah. O božiču in veliki noči so morali biti. Drugače so v mesno juho zakuhali *svaljke*, narejene iz moke in jajc. Zaradi načina dela, ko se testo posuka med dlanmi, toliko časa, da postane čisto suho, so jih ponekod imenovali »*usukanec*«. Tudi tako imenovana *ribana kaša* je prišla marsikdaj na vrsto. Testo zanjo mora biti prav tako čim bolj trdo in suho, da se ga da ribati na rib/ežnu. »*Ribnca*« so ji rekli v Račevi. Bolj mehko testo pa prihaja v poštev za »žličnike«.

<sup>29</sup> Za pečene se uporablja ednina (štrukelj), za kuhane pa množina (štruklji).



*Makarone* so včasih kupovali strašno malo. Nekaj več so jih poznali na Breznici, ki je bila pod Italijo, in so jih prinašali iz Idrije. Danes so splošno znani in so priljubljeni zaradi njihove hitre priprave. Skuhane zabelijo, morda potresejo s sladkorjem in obed je tu. Danes je na razpolago že veliko vrst, oblik in okusov drugih vrst testenin, ki se lahko pripravljajo kot samostojna jed ali zakuhan v raznih juhah. Na njihov nakup precej vpliva tudi reklama. Pripravljajo jih lahko tudi z drobtinami, s »tenstanimi« (= praženimi), raznimi omakami, kot prilogo h golažu in tako imenovani »makaronflajš«.

Izdatna samostojna jed so »*cmoki*«, pomešani s krompirjem z vdetimi suhimi ali svežimi češpljami, marelicami, breskvami, češnjami in celo jabolki. Jedo jih povaljane v popraženih drobtinah in zraven kompot ali solato.

Za konec tega poglavja se spet vračamo k dobremu staremu kruhu. Dobesedno. Včasih je gospodinja z njim rešila zadrego za obed tako, da ga je razrezala na kocke, poparila s kropom, nanj potresla sladkor in morda še cimet ter zabelila z vročo mastjo ali maslom. In kosilo je bilo tu. Danes se za »*poparjen krah*« (= kruh) še komaj ve. Enako je lahko storila z žemljami. Te so seveda imele že višjo ceno.

Na robu je mogoče tu omeniti še torte. Dolgo so veljale za prestižno dobrotu otrok, saj so postale vsesplošna spremljava njihovih rojstnih praznikov šele zadnji dve desetletji. Zdaj pa jih dobivajo tudi ob drugih svečanih dogodkih tako otroci kot odrasli.

#### e) Jedi iz ječmena, ovsu in rži

Že je bil omenjen ovsen kruh kot vsakdanja hrana nekdanj na Žirovskem,<sup>30</sup> tu dodajamo še »*ovseni močnik*«, kojega po več krajih vživajo ali pa ga nimajo o katerih časih.«<sup>31</sup> Citat je pomemben tudi zaradi zveze ovseni *močnik*, saj nakazuje, da je tako imenovana župa v tej zvezi mlajšega izvora. Poraja se vprašanje, kaj je k tej spremembi navedlo. Ali je bil močnik gostejši in je »župa« redkejša? Ali gre za vpliv nemščine? Kakor koli že, ustni viri govore še za čas med dvema svetovnjima vojnama tudi o župi iz ječmenove moke ali na kratko o »*ječmenovi župi*«, v stiski pa tudi ječmenov kruh ni bil neznan. A bolj so cenili *rženega*, ki je prav sladek in okusen, dokler se preveč ne osuši.

Poglavitna ječmenova jed pa je *bi ješprenj*. Ječmen so nosili phat v bližnje »malne« (= mline), npr. k Modrijanovcu; kuhali so ga z manj uglednim svinjskim mesom sredi tedna, najraje v četrtek. Tedaj so se v njem kuhali »glavina« (= deli svinjske glave), kremplji, jetrnice, rep ipd. Če je bil na jedilniku v petek, je pomenilo, da bo zakuhan na mleku. Najlepše se je zmečkal in dobil posebno aromo, kadar so ga kuhali v peči. S štedilnika nikoli ne more biti tako dober. Umešavali so ga tudi v kisló zelje ali repo in ju tako hranilno obogatili.

Še eno pomembno živilo je bilo sestavljeno iz ječmena v nekdanji žirovski kuhinji. Kava, posebno mešana z mlekom, nikakor ni zgolj pijača sama na sebi, ampak hvalevredno živilo. Zanja so »pekli«, pražili ječmen kar doma. Najprej ga je treba malo prevreti, nato posušiti. V posebni posodi so ga pekli na štedilniku in med tem ga je treba stalno mešati. Kako so rekli posodi za praženje ječmena? Kdo ve? V Zabrežniku so mu dodali morda še malo pšenice. Okus so izboljševali tudi z dodatkom na suho naribanega hrena.

30 Glej op. 18 in 22.

31 Glej op. 22.



Tudi tega so malo opekli. »Pa je bila cekurje. (Aluzija na franckovo cikorijo). Bilo je boljše kot sam ječmen.« Pa recite, da niso bili »ušajt« (= domiselni) naši predniki.

#### f) Jedi iz koruze

Že pred drugo svetovno vojno so imeli po Žireh veliko koruze, vsaj po Ledinici je bilo tako, tudi po Dobračevi so jo hodili »majit« (= ličkat). Ugaja ji težka zemlja. Pač pa je je bilo malo v Goropekah, v Račevi že več. Tudi v Zabrežniku je ni moglo biti kaj prida. Zato so jo kupovali, tudi po sto kilogramov pri eni hiši. Mleti so jo dajali k Modrijanovcu. V sili so pekli koruzni kruh in še po drugi svetovni vojni so ga delavci Tovarne športnih čevljev v Žireh (poznejša Alpina) dobivali na živilske karte.<sup>32</sup>

Za čas mladosti je bilo slišati bridko šalo: »18 × je bila župa, enkrat vmes pa meso.« »Par Lukat je bilo šestnajst, dvajset otrok. Ko so jih vprašali, kaj so danes imeli za jest, so odgovorili: 'Župa pa župa.' Kot da bi bili dve rihti. Ko je bilo en kup revšne (= revščine) pa en kup otrok.«

Sicer pa je bila prislovična koruzna jed v Žireh »turš/č/na župa«. Na Poljanskem ji pravijo »sok«, sem in tja pa kdo na obeh straneh tudi »močnik«. V stiski je bila »turšna župa« trikrat na mizi: zjutraj, opoldne in zvečer. Soljena in z mlekom zalita. Nič ni bilo treba premišljevat. Na navadne dneve malodane obvezno za zajtrk, za večerjo pa tudi velikokrat. Če je primanjkovalo mleka, so ga nadomestili z malo kisa, marsikdaj pa je bila le osoljena. Mleku so se pri nekaterih hišah odpovedovali ravno zato, da so za izkupiček od masla, ki so ga iz njega delali, lahko kupili novo vrečo koruze. Ena vreča je vsebovala tudi 60 ali 70 kg koruznega zrnja. Danes ga skuhajo le občasno, kot spomin na otroštvo in mlajšim v vednost, kako so se včasih hranili. Za zajtrk skoraj ne pride v poštev, saj staršev ni doma, da bi ga skuhali otrokom in na voljo je dovolj drugih pripravkov, ki so manj zahtevni. Tako informatorji.

»Turšni žganci« veljajo za krepko, nasitno jed, ki daje moč. Zato so jih kuhali ob košnji in drugih težkih kmečkih delih. Tudi pozimi, ko človek rabi več kalorij zaradi mraza, so bili poleg zelja priljubljena jed. Štruklje ob godovih so marsikdaj zamenjali prav malo boljši koruzni žganci z mlekom. Če je bilo mleko na žgancih, je bilo že veselje! Marsikdaj pa so bili zabeljeni (le) s »svetim duhom«, se pravi: nič. In vendar so otroke spodbujali k jedi s pesmico: Žgančki, žgančki – dobra jed, / boljših nima širni svet. / Skledo žgančkov jem vsak dan, / pa sem vedno čvrst, močan.<sup>33</sup>

Prava poslastica pa so bili koruzni žganci, kadar so bili zabeljeni z »masounkom« (= maselnikom). To je raztopljeno surovo maslo, ki mu je dodana primerna količina – dober ščepec – koruzne moke. Le malo časa rabi, da prevre in nato se še vroče usuje na koruzne žgance. O kako je bilo to dobro! Belili so jih tudi z ocvirki in v bolj trdih razmerah z mešanico prašičeve masti in loja.

Poleg nekaterih drugih sestavin materialne in duhovne kulture tudi navzočnost *polente* v Žireh priča, da ležijo na meji med Primorsko in Kranjsko. Primorci jo hvalijo<sup>34</sup>, da je bolj kuhana in lažje prebavljiva kot 'kranjski žganci', toda vseeno so jo pred drugo svetovno vojno po Žireh manj

32 Ivan Reven, Vrsnik v plamenih, Žirovski občasnik 11, št. 16, 1990, str. 82–83.

33 S pesmijo je spodbujala otroke jesti Frančiška Arh, vendar ni znano, ali jo je znala od doma ali se je je naučila v Predvoru, kamor se je bila poročila.

34 Miroslav Pahor s sodelovanjem Ilonke Hajnal, Po jamborni cesti... v mesto na peklju, Ljubljana 1981, str. 163.



jedli, ker je bilo treba »gres« (= zdrob) zanjo posebej kupovati. Danes pa jo skoraj gotovo kuhajo več kakor koruzne žgance. Vendar le kuhajo, ne pa tudi pečejo in cvrejo, kot na Primorskem.<sup>35</sup>

Za sklep tega razdelka še samo splošni vtis ene od pripovedovalk: »Verjetno se /koruza, t.j. jedi iz nje/ ni nikjer toliko jedla kot v Žireh.« Zato ni čudno, da je v tej zvezi neodvisno od prve druga komentirala »Osemnajstkrat župa, enkrat vmes pa meso.« In je bil teden naokoli.

### g) Jedi iz ajde in prosa

Ajde po Žirovskem že včasih niso nevemkako pridelovali, zato so jo zamenjavali za kak drug živež po Žirovskem vrhu in Poljanski dolini ali pa kupovali izdelke iz nje, ajdovo moko več kakor ajdovo kašo. Zato so splošno znani po Žireh le »*jejdovi*« (= *ajdovi*) žganci, a še ti so bili včasih kakor danes le redke gost na jedilnem listu tukajšnjih prebivalcev. Zato delujejo praznično in ne kot vsakdanja jed.

Pač pa so včasih sejali v Žireh veliko prosa. Dvakrat so ga pleli, želi, potem meli, nato sušili in »sovhalo« (= sphali). Sedaj ga samo še kupijo. Sedaj tudi *proseno kašo* nima več tiste veljave, kot jo je imela včasih. Mešali so jo, podobno kot ješprenj ali ajdovo kašo in lečo z drugimi živili, s kislim zeljem, repo, fižolom; kadar so jo kuhali na mleku, so ji po možnosti dodali smetano. Na vodi kuhano so belili z ocvirki, mastjo in surovim maslom. Tudi pekli so jo, podobno kot danes rižev narastek, ne glede na letni čas. Poseben sloves je imela »*poštengana kaša*«. Tudi ta je bila kuhana na mleku, a ne prerodka, raje bolj gosta, in gospodinja jo je povrhu »poštengala« (= z žlico je naredila vanjo jamice), da jih je zalila tolašča, maslo ali masovnik. Maščoba je morala kar plavati povrhu nje.<sup>36</sup> Če je bila *mlečna kaša* otroška poslastica (»kaša je otroška paša!«), je bila za vse pridoma uporabna tudi zakuhana v »suhi župi« (= juha od svinjskega suhega / = v dimniku posušenega/ mesa). Danes se vsega tega še zgolj le spominjajo. In če ne bo zapisano, bo tudi to utonilo v pozabo.

Kašo so kuhali tudi na topljenem mleku. To je bila »čista kašnica«, pač revna jed.

## 2. STROČNICE

Že pred drugo svetovno vojno *bob* ni bil vsesplošen pridelek po Žirovskem. V Zabrežniku, recimo, ni zrasel. Ponekod pa so ga kuhali, a morda kupljenega. Pripravljali so ga tudi kar brez olja in kisa. Že tedaj ga je zamenjal *fižol*. Tega je po načinu rasti več vrst in tistemu, ki pri rasti rabi oporo, pravijo »latnk« (= latnik), ker se ovija po letah. Posebno ime ima »turk«, za katerega vejo povedati, da mu ponekod rečejo tudi »hrvat«. To bi utegnili govoriti o izvoru tega fižola, ki je precej večjih oz. debelejših zrn kot druge vrste. Tudi po okusu se loči od njih bolj kakor druge vrste med seboj. Je bolj pust in spominja na kostanj. Razen tega, da je »nizek«, za te vrste fižola ni znano kako posebno ime. Predvsem ga poimenujejo po barvah »ta rdeč«, »ta bel«, »ta pisan«, a prepoznavajo ga tudi po obliki.

Na mizi je bil skoraj obvezno ob petkih in še druge dneve v postu. Nadomeščal je kruh, kar pove dejstvo, da je bila skleda fižola pri eni od hiš

35 Glej op. 34.

36 Mariji Poljanšek iz Račeve se zdi, da je ravno Ivan Tavčar opisoval, kako je spretni hlapec pri obedu speljal kanalček (»štengo«) k sebi, da je maščoba po njej odtekala k njegovi žlici.



na Selu kar na oknu, zraven žlica in komur se ga je zahotelo, ga je zajel. Pripravljali so ga okisanega, z oljem in čebulo, tak je prišel v poštev pomešan med regrat, zeleno in zeljnato solato. V tej zvezi je bil še posebno dobrodošel, kadar je primanjkovalo krompirja. Fižol so dodajali tudi kislemu zelju, kisli repi in v glavino zakuhanemu ješprenju. Kot samostojno jed pa so ga plemenitili s krlji iz svežih jabolk ali kuhanimi suhimi krlji. Posebno čislana je bila »fižolova župa«; torej juha iz kuhanega pretlačenega fižola. Vanjo so zakuhali riž, testenine ali podrobili suh kruh.

Stročji fižol sodi že pravzaprav med zelenjavo, a ga je treba obvezno skuhati. Še zelene stroke je treba očistiti »štrec« (= niti) in repkov, nato se opere, osoli in kuha, da se zmehča. Tak fižol tudi vlagajo ali dajo v zamrzovalnik. Je pa to jed novejšega časa, starejši informatorji ga ne omenjajo.

*Grah* je vrtna stročnica, ne pridelujejo ga v velikih količinah. Zeleneга denejo v juhe in rižote, pripravijo pa ga tudi kot bob ali fižol kot neke vrste solato.

### 3. GOMOLJI

Tukajšnja razporeditev živil skuša slediti biološkemu izhodišču, ki upošteva videz plodov, ko rastlina dozori. Medtem ko je v dosedanjih razdelkih šlo za *zrnje*, *nad zemljo*, gre v naslednjih za *gomolje*, *pod zemljo*.

#### a) Krompir

Najpomembnejše mesto med gomoljnicami zavzema krompir, »kruh ubogih«, kot ga je posrečeno poimenoval Jože Stabej.<sup>37</sup> Žito v Žireh nikdar ni plenjalo kdove kako dobro, ker je preveč megle. Se pozna, da je »marast« (= močvirje), zato so se še bolj vrgli na krompir. Gledali so, da je krompir stalno bil, poleti in pozimi. Ko je starega zmanjkovalo, so že novega kopali. Kmet iz Goropek je bil dejal: »Če jih nimam sto v kupu, ki imajo po eno kilo (kg), vsega šenkam. Tudi pri sosedu je bil 'fajn' (= dober pridelek).« Spominjajo pa se tudi primerov, da so ga cel dan kopali (= izkopavali), pa bi vse tisto lahko nesel. So dejali: 'Saj ne bi kopal, saj ni vredno, toda toliko pa je, da bo potem drugo leto toliko »samosevca« (= semena, semenskega krompirja), da se bom s tistim dajal.' Krompir je bil že nekdanj v Žireh vsakdanja hrana v dvojnem pomenu besede. Najprej v tem, da so ga jedli dobesedno vsaj enkrat na dan; od tod sledi, da je postal tudi navadno, samoumevno živilo dan za dnem. Medtem ko so na ta račun pripombe ob »turš/č/ni župi« in kislem zelju, jih krompir ni prislužil. Zanj ni slišati, da bi se ga kdo naveličal. Prišel je prav ob vseh dnevnih obrokih: zjutraj največkrat kot »krompir na župi« ali krompirjevi žganci, včasih so zalegli tudi za kosilo. V bolj gosposkih hišah ali ob prazničnih dnevih pa je bil na mizi »tenstan krompir«, to je zrezan in popražen na maščobi, v kateri je zarumenela zrezana čebula. Zadnja leta ga precej izpodriva pire krompir, ta je podoben žgancem, vendar ni zabeljen, ampak sta vanj umešana mleko in smetana ali surovo maslo ali margarina. Skoraj redno je bil primešan tudi zeleni ali kake druge vrste solati, ko jo je zmanjkalo, pa so samega pripravili z oljem in kisom ter narezano čebulo. Od tod ime zanj »oljnat« ali »okisan« krompir. Če je ostal od nedeljskega kosila, je prišel prav tudi za malico ali večerjo. Drugače je bil za večerjo v navadi krompir »v oblicah«, »v komašnjah«, »prerezan krompir« (= le opran, morda res še prerezan, drugače pa še z

37 Jože Stabej, *Kruh ubogih*, Ljubljana 1977.



»omajki« = povrhnjico) in ga je bilo, ko je bil kuhan dan na mizo, kar sproti še vročega »majiti« (= s prsti ali s pomočjo noža odstranjevati kožico, povrhnjico). V Žireh se le surov krompir »lupi«. Ker je bil po dolgem prerezan čez pol, so mu rekli tudi »polovičar«, kakor sem tudi slišala imenovati ga. Pa recite, če Žirovci niso jezikovno ustvarjalni. »Najslajše večerje so bile, ko se je začel zoriti krompir in so ga šli nakopat samo za sproti. To je bilo pod večer, eno košaro ali škundro, ga zbrali ta srednje debelega, po dolgem prerezali (drobnega celega), oprali in dali kuhat. Ko se je skuhal, so ga odcedili, stresli v 'prsteno' (= lončeno, glineno) skledo, postavili na sredi mize, dali okoli žlice, kolikor so pač pričakovali ljudi, na vsak konec mize sveže skisano in posneto mleko, za priboljšek še posodico s soljo in to je bila kmečka večerja, to so imenovali krompir v oblicah tudi z navadnim vročim mlekom in tudi s 'topljenim posnetim mlekom' (= na štedilnik ali v peč postavljeno mleko, da se je pri zmerni temperaturi po vrhu nabrala njegova maščoba, imenovana smetana), katerikrat pa tudi redka turščna župa ali ječmenova ali ovsena.«<sup>38</sup> Ob nedeljah zvečer so vsaj pri eni hiši v Račevi krompir v oblicah zamenjali krompirjevi žganci: »Ko je čas, danes bomo pa krompirjeve žgance.« Izredno prijeten okus jim je dal dodani svež, sesekljan drobnjak. Morda je prednost krompirja pred drugimi jedili, ki jim očitajo enoličnost, ta, da se da pripraviti na veliko načinov: »Krompir se je skoro vsak dan, včasih tudi po večkrat, pa vselej v drugi obliki, pa se skoro ne opazi, da je zopet krompir.« Za spremembo okusa so mu dodajali proseno kašo, riž. »Krompirjeva kaša« ali »krompirjev rajš« sta bila za zajtrk ali za kosilo. »Malo kaše so zamešali v krompir, ga zmečkali in zabelili s špehovo zabelo ali lojem.« Sezonska hrana so bile »lesičke na krompirju«, »s krompirjem« ali izjemoma tudi z jurčki, vendar so te večinoma prodali in jih doma niso uporabljali. Za pravo poslastico so imeli »goležev krompir«. Na masti se praži čebula, doda za noževo konico zmlete paprike in žlica moke in prepraži tudi to. Nato se zalije in da kuhat krompir, narezan primerno drobno. Družinsko izročilo je šlo naprej, toda mlajša generacija, vnuki so to prekrstili v »ta rjavo župo«. In jo imajo zelo radi. »Krompir brez razlike že za zajtrk, obvezno za kosilo, pa tudi večerja, če je obilnejša, je ob krompirju. Krompir cenijo, da skoro brez krompirja ni hrane.« »Vse krompirjeve jedi so dobrodošle ob vsaki priliki, pa če je v juhi, v solati, okisan, pečen, pa magari cel... Pečen krompir je bil nekaj nadvse dobrega!« Pripovedovalka to pojasnjuje z naslednjim: Ob kolinah so dali ponavadi tudi peči meso, v peč seveda in ob kraju posode naložili tudi krompir. Sok, ki se je cedil od pečenke, se je vpil v krompir in je bil zato včasih bolj sočen kot samo meso. To je bilo le enkrat na leto oz. tolikokrat, kolikor prašičev so zaklali pri kaki hiši. Od daleč nanj spominja »pomfri« (= pečen krompirček). Pastirsko šego pečenja krompirja na žerjavici pa je nadaljeval krompir, pečen v peči, ko je bila še močno razgreta od peke kruha. Tedaj mu niso niti dodajali masti niti ga niso olupili, kar celega so položili na dno peči in se posladkali z njim kar tako, za malico. »Pa smo kruh prišparali, denarja ni bilo za moko.« Ali ne potrjuje to lepo spoznanja, da je krompir »kruh ubogih«: »Redno vsak dan je bil krompir. Malokakšen dan, da bi ga ne bilo. Imeli smo ga radi. Saj je mogel (= moral) biti, kaj boš pa jedel.«

Za konec je prihranjena aitiološka povedka, »zakaj boleha krompir: Bil je namreč bogatin pridelal v svojem času veliko krompirja, pa ni maral ga

38 Kar je v narekovajih, je pač navedeno dobesedno, za primer žirovske sintakse. Če gre le za narečne besede, so praviloma prvič pojasnjene v oklepaju ali vsaj poknjžene.



jesti, revežem ga pa tudi ni hotel dati, torej ga je zakopal, in kazen za to se krompir černi. – To ob kratkem.«<sup>39</sup>

In na koncu še uvera: »Kdor je krompir z 'omajkam' (= omajki), ga ni strah.« To so večkrat povedali ob majenju krompirja v oblicah in je bil vmes kakšen zapečen in prav okusen z omajkom vred. To pride v poštev le pri mladem, »novem« krompirju.

### b) Korenje

V sili je krompir zamenjalo korenje, sem in tja pa tudi zgolj za poživitev jedilnika. »Na župi in malo zabeljen, čist glih tako kot krompir na žup« so ga pripravili za zajtrk ali kosilo. Bil je dober v »šnitah« (= rezinah) in zabeljen ali če je »stopil vanj prašič«. Pomešali so ga med krompir v kosih ali oboje skupaj zmečkali in zabelili.

*Zmečkano korenje*, danes bi dejali »spasirano«, se pripravi enako kot repa. Zabelili so ga z mastjo in jedli za zajtrk. Prav prijeten okus je dal tudi mesni juhi, zato so ga radi dajali za njen lepši videz goveji ali prašičevi, »suhi« juhi in za otroke je bil prava poslastica, ko jim je mati razdelila čez pol narezane korene iz pravkar odstavljene juhe že pred kosilom. Tiste, ki so se nad njim zmrdovali, pa so spodbujali k spoštovanju korenja – čeprav so ga vendarle pridelovali za prašiče in je morda zato na splošno veljal kot manjvredno živilo za ljudi – da ga je treba jesti za lepoto, moč in energijo. Če hočeš bit lep, moraš jesti korenje! Pa da je zdrav za oči! Danes ga uživajo veliko manj, nekoliko pa še. Delno je navadno korenje za svinjino zamenjal rdeči korenček, ki je včasih veljal za bolj »gosposkega in je bil bolj za reklamo ali za pokazat.«

Svoj odnos do tukajšnje okopavine je neznani navihanec strnil v štiri-vrstičnici: Repa, korenje, / slabo življenje; / kruh pa meso, / to bi že šlo. Tudi v Žireh jo je bilo marsikdaj slišati.

### c) (Rdeča) pesa, koleraba

Po videzu in barvi najbližja korenju je navadna *pesa*, tudi namenjena predvsem za živinsko krmo, a sem pa tja zaide že tudi v žirovski jedilnik. Pripravijo jo zrezano na kocke ali zmečkano kot prikuho / prilogo k raznim omakam in mesnini. Prej že se je uveljavila *koleraba* v žirovski prehrani, vendar tudi ne še pred drugo svetovno vojno in tudi ne vsesplošno. Pripravlja se podobno kot pesa, najti pa jo je tudi kot sestavino enolončnic, kar za peso ni v navadi. Enako bolj za popestritev jedilnika in praznično razpoloženje je bila na mizi *rdeča pesa*, ki pa ima od tu omenjenih gomoljnic vendarle najdaljši staž v žirovski prehrani. Njeno ceno je določalo že to, da so jo gojili kot povrtnino in ne poljščino, kakor to velja za peso, in ne zmeraj za kolerabo. Če zadnji dve kdaj pripravijo »zmečkani« in drugič v »šnitah«, pa za rdečo peso obvezno pride v poštev le druga možnost. In spet ne kot za prilogo, ampak s kisom in oljem kot solato, marsikje pa ji dodajo tudi ščepec (zmlate) kumine ali celo žličko sladkorja.

### č) Repa

Repa... slabo življenje... In vendar je bila cenjeno dopolnilo v jedilniku žirovskih prebivalcev, na njihovih mizah kar pogost in priljubljen gost. Kadar je krompir »ofratov«, ni »ratal« (= se ni obnesel, ni obrodil), so mu v oblicah za večerjo dodajali tudi krompirju podobno drobno repo, repico,

39 Glej op. 22, str. 181.



z besedami: »Otroci, en krompir in eno repco, da krompirja ne bo zmanjkalo!« Ko se je repa odebelila, se je tudi večkrat pojavila na mizah »v šnitah«, to je narezana z ribežnom v široke rezine (podobno kot rdeča pesa). Posebno se je podala k vroči mastni ocvirkovici, pa tudi s svinjino, tako imenovano »okrajevno« (= kar je ob kraju: svinjski kremplji, uhelj, hrustanec, rilec, rep), se je prilegla. Pošten kos svinjskega mesa pa tudi. Recept za »zmečkano repo«: repo olupiš, narežeš na krhlje, zavreš, prvo vodo odliješ, ko zavre, nato se da spet kuhat, ko en čas vre, pa notri še en olupljen krompir, ravno tako narezan na krhlje. Ko je približno kuhano (»z nožem probam« / = poskusim/), dá gospodinja gori še dve žlici moke, črne (tip 500), »boljša je črna kot bela«, in kuha še pol ure. To stolče s »kalcem« (= tolkalom), doda malo »kimene« (= kumine), soli in zabeli z ocvirki. Drugod so kuhali zmečkano repo po naslednjem receptu: ko je bila v koščke narezana repa že skoraj kuhana, so ji dodali še krušne moke, prilili malo vode in preden so jo dali na mizo, zabelili z ocvirki. Za solato so »odvrnili« (= zalegli) vršički od repe, imenovali so jih »rože«, kadar so začele poganjati v kleti. Očiščene in narezane so jih pripravljali same ali zamešali med krompir.

»Repo v šnitah« v Žireh na splošno imenujejo tudi »sladka repa« za razloček od kisle. Nekateri jo kisajo še danes. Pri tem se ravnavajo po starodavnih izkušnjah: treba jo je ruvat stare lune, še bolj pomembno pa je, da je stare lune naribana! Repo je treba oprati, obrezati pri roži in repu, jo zribati na ročni ribežen, navadno v škaf, vmes jo tlačijo, ko je škaf poln, jo obložijo z lesenim pokrovom, nanj dajo debel in težak kamen, zalijejo s čisto, mrzlo vodo in postavijo v primeren prostor v kleti. Počakajo; ko začne kiselkasto zaudarjati, kar je znamenje, da se repa kisa, po potrebi še dolijejo vode, ki jo repa »upiva« (= vpija). Ko pa se začne peniti, nekako vreti, je treba vodo pozajeti, drugače teče čez posodo. Toda voda mora repo pokrivati, drugače se ta pokvari. Po enem tednu do deset dni se to umiri in v treh tednih je repa skisana. Ko voda v njej postane sivkasta in sluzasta ali plesniva, smrkava, se zamenja. Prejšnja voda se odstrani, škaf, doge in kamen je treba pomiti, vse se zloži nazaj, nalije nove vode in štirinajst dni do tri tedne je spet mir. To se ponavlja, dokler repe ne zmanjka ali se škaf ne izprazni. V nasprotju s kislim zeljem repe torej ni treba opariti. »Žihar« (= dovoljeno) jo je zaliti z gorko vodo, a oparjena se ne skisa.

V prejšnjih generacijah so tako kot kisló zelje tudi kisló repo jedli po kmetijah za zajtrk, s krompirjem ali pa tudi z dodanim ješprenjem, kake vrste žgancem in slabšimi vrstami mesa. Potem so se je navadili za kosilo in opoldansko malico, danes pa jo cenijo najbolj kot dietno jed, saj že od nekdanj slovi, da »puca« želodec in črevesje. Vsekakor je lažje prebavljiva kot druge vrste zelenjave. Surova kislá repa je le izjemoma prišla na vrsto; okisana in z oljem kot solata. Ni jasno, ali so tudi tem »ročam« dejali »repnk« (repnik) ali prvim repinim listom. Le to je znano s terena, da so ga kuhali. Prav tako so kuhali *repne olupke*. »Namal (= malo) muoke gor, pa je bil močnik.« Če so bili repini olupki posušeni – posušili so jih, ko so repo nabirali za kisat, okrog peči, nanizane na »drajt« (= žico) ali »špago« (= vrstico) ali na latah ali na policah nad pečjo ali na deri pod pečjo, in to čim dalj in čim bolj, nato spravili v papirnate škrnicle ali vreče iz blaga in jih kuhali v postu. Repne olupke so zvečer dali namočiti, da so se tako napeli, kot bi bili sveži. Vanje so zakuhali moko in zabelili s »špehom« (= slanino). Recept z Breznice je takle: En dan so se močili repni olupki. Skuhala jih je, odlila vodo, jih narezala na kocke. Dela še enkrat kuhat.



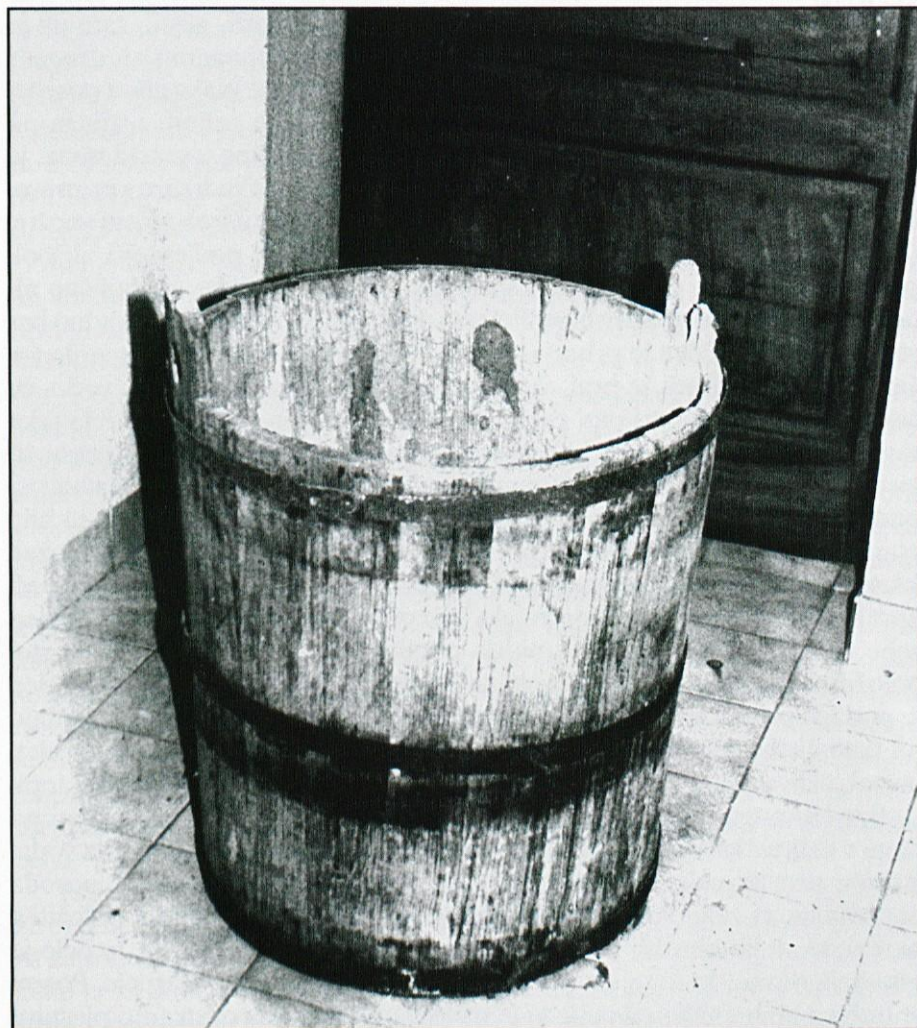
Nanje dala kaše, da se je kuhalo skupaj, nato malo ajdove moke in zalila še s suho župo (mesno juho od svinjskega posušenega mesa) in še z ocvirki zabelila. To so jedli na veliko nedeljo za kosilo ali veliko soboto zvečer. Tudi v ponedeljek je morala biti. To ni bila več tista postna aleluja, ki je spominjala na hudo lakoto, v katere spomin so jo kuhali v postu, ampak prejkone prav okusna in tečna jed.

#### 4. SOČIVJE

##### a) Zelje

Zelje, pripravljeno na različne načine, je bilo poglavitna zelenjava v žirovski prehrani, kolikor daleč seže spomin nazaj. In še danes je v njej nepogrešljiva postavka.

Še v času polne rasti, ko zelje niti ni naredilo glav, so mu odstranjevali stranske zelene liste, jih očistili in nato kolikor mogoče na drobno kot za solato z nožem razrezali, potem pa morali kuhati kar precej časa, da so se ti zeljni rezanci zmečkali. Posebej so skuhalo krompir v kosih, ga s »kalcem« (= tolkalom) zmečkali in oboje vlili skupaj, osolili, zabelili z ocvirki in »smukavc«, kakor so imenovali jed iz zelenih zeljnih veh, je bil gotov. V poznem poletju in zgodnji jeseni, ko solata že pojenjuje, je bil prava poživitev



Čeber za kisel zelje  
ali kisel repo  
Foto: Ciril Stanonik,  
Račeva 1995



jedilnika, le da je kuhanje trdih zeljnih listov vzelo veliko časa. A včasih se gospodinjam vendarle ni tako mudilo kot danes. Ko je rast zelja šla h kraju in so bile njegove glave že lepo oblikovane, je prišlo na vrsto »glavato zelje« (»glavat ziele«). Pripravili so ga popolnoma enako kot smukavec, le da je bilo kuhanje manj dolgotrajno, zelje pa bolj svetlozelenega videza, kakor so dozorele zeljnate glave, okus bolj blag in tudi za želodec lažji. Skratka: okusno da je kaj! Bilo je dobesedno »sladko zelje«, kakor so ga tudi imenovali. Vendar je težko reči, ali je to ime dobilo zato ali kot razločevalno nasproti *kislemu zelju*. Zakaj predvsem ali samo nanj se pomisli, ko se govori o zelju na splošno. Pripravili so ga cele kadi in prav vzdrževano je bilo na voljo tja do pozne pomladi ali še čez, seveda če ga niso prej pojedli. Težišče tega, čemur danes rečemo ozimnica, je bilo nekdam prav na kislem zelju. To je bilo glavna »kisav«, kakor v Žireh vsaj starejša generacija z eno besedo poimenuje kisle zelje in kisle repo skupaj.

Kot za repo je bilo tudi za zelje pomembno, da so ga »pospravili« ali »posekali« (= s »karvačem«, ki se sicer rabi za delanje butaric, sekanje hoste), to je ločili glave od storžev tako imenovane »stare lune«, in tudi naribati ga je bilo treba v njenem znamenju. Ko je bil posekan, so ga kar na vozu zapeljali v kozolec in pustili tam do štiri dni, da se je »zvekal« (= zmehčal), kar pomeni, da ni bil več tako krhek in se pri ribanju in tlačenju ni tako drobil, ampak so zeljne rezine ostale lepo cele. V zeljne glave se zatečejo razne žuželke, štrigalice, gosnice, muhe, polži, gliste, zato jih je treba pred tem temeljito očistiti. Nekateri listi so tudi nagniti ali drugače poškodovani in za človeško prehrano neugledni. Zato se vsaka glava posebej razkosa, izrežejo najdebelejši storžki pri posameznih zeljnih listih in po možnosti operejo pod tekočo vodo. Ker tedaj že pritisne jesenski mraz, je delo olajšano, če je dodano kaj tople vode. Zelje se ponavadi reže s pripravo, ki je kakor močno povečan ribežen za rdečo peso, in ji v Žireh rečejo »noži«. Glede na le enkratno rabo v letu si jih preskrbijo le podjetnejši ali bolj premožni in si jih potem drugi sposojajo od njih za kako simbolično ali ustrezno odškodnino ali uslugo. Pri tem delu je bilo zaposlenih navadno kar več ljudi hkrati. Eden je prinašal in odnašal, drugi obrezoval in »pucal« (= čistil) storž/k/e, tretji je pral, vmes pa je bilo treba še menjavati vodo, če čiščenje ni potekalo pri pipi s tekočo vodo. Včasih ta možnost ni bila tako vsakdanja. Kad ali čeber je bilo že prej treba temeljito pomiti in ga postaviti na določeno mesto, ker ju potem ni bilo več mogoče premikati; ponavadi na podstavek, nekoliko od tal, da je dno posode imelo zrak od spodaj in bilo vsaj osušeno. Očistiti je bilo treba »doge«, t. j. pokrov iz desk, in hudo težak kamen za obtežitev, pripraviti sol in ponekod so imeli radi zraven tudi kumino. To delo je ponavadi trajalo eno popoldne ali večer. Drugi dan so zelje ribali. Tedaj so pogrnili na tla obrabljeno, sprano rjuho, na en stol položili tako imenovane »nože« in na drugem je sedel tisti, ki je ribal. Eden je podajal primerne zalogaje zeljnih listov njemu in zribano zelje je padalo na tisto čisto rjuho. Tretji ga je pa že s škafof pobiral in odnašal v klet, usipal, usuval, stresal v čeber ali kad. Četrty si je pa moral prej v slani topli vodi umiti noge in bos tlačiti zelje. Tako je moral »tancati« in skakati po njem v čebru / kadi, da ga je zebl v noge in se je izza njega pokazala voda. Zraven tega je nekoliko solil in po želji potresal kumino. Ko je posoda napolnjena in zelje karseda stlačeno, so ga zalili z mrzlo vodo, obložili z okrovi, ki so jih obtežili s kamni, da se je zelje čim bolj stisnilo, in delo je bilo dokončano. In to se kisa enako kot repa, le nekoliko počasneje. Potem je treba z njim enako ravnati, to je na vsake toliko časa odstraniti plesnive



obloge in postano vodo ter naliti nove. Medtem ko so doge pokončne žagančke, ki sestavljajo čeber, je »okrov« na okroglo zbit iz desk in pokriva čeber v njegovem notranjem obodu. Ko se z jemanjem vsebina zelja niža, je treba okrove zamenjavati z manjšimi, ožjimi, ker je tudi čeber proti dnu vedno ožji. Drugo terensko poizvedovanje prinaša v tej fazi drugačne podatke; zelje poparijo, to je, nanj vlijejo nekaj loncev kropla, ga še malo osolijo (»kakšno pest soli«) in nanj denejo čeden (= čist) »okrov«. Ta se ne sme tiščati roba kadi, ampak mora biti manjši, da se lepo »usede«, »uleže« na zelje, in obteži se ga s kamni, da ga »fajn«, čim bolj stiskajo. Voda mora priti čezenj. A ta mora biti samo povrhu, ne sme priti vanj, drugače začne gniti. Zato je tako pomembno, da je čim bolj obteženo. »Za ene štirinajst dni se mora tisto vodo doli pobrati in druge vode gori uliti.« Prav je, da je voda posoljena, slana.

Ta čas, ko se zelje kisa, pride večkrat na vrsto *zeljnata solata* ali »glavata solata«. S krompirjem ali fižolom. Ob nedeljah skoraj stalno, dokler so le bile na voljo »glave«, zeljnate, seveda. Obdržali so jih tako, da so jih še nekaj časa pustili v zeljniku, ko so druge že posekali, jih pokrivali pred slano, potem pa izruvali s storži vred in jih položili na primerno hladno mesto. Po različnih hišah so različno dolgo obstale, pač glede na njihovo število in razmerje do števila prebivalcev v hiši, pa tudi od primernosti njihove hrambe. Tudi storžkov, ki ostanejo pri čiščenju zeljnih »veh« (= listov) za omenjeno solato, niso kar samoumevno dobile živali (kokoši ali prašiči), ampak so jih s pridom uporabili kot dodatek k mesni juhi. Imeli so jih za podoben posladek iz nje, kot korenje. Danes jih zrežejo za razne enolončnice in zelenjavne juhe. Domiselna gospodinja pa jih izjemoma nariba in da v lonec kisat po enakem postopku kot kislo zelje. A to je le za en ali dva obeda, »za prelogo ali za neko razliko, saj mora biti vsak dan kaj drugega, pa če je tudi slabše, saj je za drek poštukat.«

Ko je minilo obdobje korenja in sveže repe (iz katere so kuhali sladko ali zmečkano repo), pese in kolerabe, solate, to se je zavleklo najdlje do novega leta, je začelo »peti« kislo zelje, večinoma kuhano; presno ali tako imenovano »surovo« kislo zelje, s krompirjem ali brez njega in le z oljem (saj je bilo kislo že samo po sebi in kis ni bil potreben), pač pa po možnosti s čebulo, kumino, tudi s poprom je prišlo na vrsto v delovnike izjemoma, marsikdaj pa ob nedeljah in praznikih. Tako se je tudi z različno pripravo zelja zaznamoval drugačen dan. Žirovsko kuhano kislo zelje je vedno mešano z zmečkanim krompirjem. Zelje so včasih kuhali v večjem loncu, krompir v kosih pa v manjšem. Vodo, v kateri se je kuhalo zelje (»zieunca« = zeljnica) so odlili, pač pa so krompir zmečkali v tisti vodi, v kateri se je kuhal. Nato so njegovo maso vlili na zelje. Zato to zelje nikoli ni bilo tako kislo kakor kje drugje. Danes odlivajo vodo od krompirja in ne od zelja, ker so poučeni, da je v zeljnici več dragocenih sestavin, ki so jih včasih nepremišljeno zavrgli. Večinoma so ga nekdanj belili z mastjo in ocvirki. Dober pa je bil »špeh« (= prekajena slanina), ki so ga za vsak obed posebej razrezali najprej na dolge rezine, nato pa na kocke in dali v »panovko« (= ponvica, majhna ponev), da so zarumeneli in se nekoliko stopili in vroče polili po zelju.

Vsi poročevalci se strinjajo v tem, koliko zelja so včasih pojedli po žirovskih družinah. Še okrog leta 1950 je bilo trikrat na dan za obed. Najprej za zajtrk, nato za kosilo in še popoldne za malico. To je bilo v Koritah. »In kako je bil dober. Ga je (gospodinja – op. M.S.) v peči kuhala, nato dala ob stran v peči, da se je navzel dima. S suhim narezanim špehom zabeljeno. S



krompirjem zmešano. To, čemur pravimo danes kmečko zelje.« Tako spomini sogovornice v Starih Žireh. Za Žirovski vrh, kjer je bila pogosto bolj slaba letina, se je ohranila anekdota, da pa nikoli ni bilo tako slabe letine, da bi ne bilo zelja za tristo petinšestdeset dni. Ker so ga bili že vsi siti. To, da je bilo zelje trikrat na dan na mizi, ni le tokratna izjema, ampak marsikje pravilo, saj so se bridko šalili: ko bo osemnajstkrat zelje, bo pa nedelja. Znana je tudi dvakrat blažja varianta: ko bo šestkrat zelje, bo pa nedelja. Res je bilo tako, kot je danes obvezno vsaj pri kosilu kake vrste solata, včasih najprej na vrsti skleda zelja, nato pa drugi obrok. In vendar so kislo zelje bolj cenili kot kislo repo, ker je bolj izdatno, tečno, danes bi rekli kalorično. Čeprav so ga v postu belili le z oljem. Za spremembo so mu dodali tudi kakšno žlico fižola ali pest prosene kaše. Toda v Žireh je veljalo: »Ni pravega zelja brez krompirja! Tako zelje in kos kruha zraven! Pri kmetih in bajtarjih. Cela kad ga je bilo. Drugače niso imeli kaj kuhati. Krompir notri in zabela. Fajn, ko je še za malico popoldne. Zelje stalno v peči, z mastjo zabeljeno. Ali zelje, ko so ga v peči kuhali. Ko se je povrhu skorja naredila in tisti, ki je ostal, opoldne kuhan, zvečer paše za jesti. Cele kadi smo ga pojedli.« To so utrinki o eni najbolj značilnih jedi v prvih dveh tretjinah dvajsetega stoletja v Žireh.

Danes poznajo tudi »tenstano« (= dušeno) zelje in »segedin«, presno zelje pa s krompirjem, mesom in jajci. Tega cenijo kot osvežitev in okrepitev zaradi morebitnega pomanjkanja vitaminov in drugih hranilnih snovi.

#### **b) Druga zelenjava**

Gre v glavnem za povrtnine, kar pomeni, da so jih gojili ali to počno še danes, v manjših količinah in na odličnejšem prostoru, ki je po možnosti blizu domačije ali bivališča sploh. Od njih je bila že omenjena rdeča pesa in zelena solata bolj mimogrede. Vendar obstaja vtis, da v času pred drugo svetovno vojno vsaj v žirovski prehrani še ni imela take vloge, kot jo je imela nekaj desetletij po njej. Nekaj pred drugo svetovno vojno se je zgodilo, da je premožna družina priredila ohcet v Ljubljani. Ljudje se niso mogli načuditi, ko so izvedeli, da so med drugim imeli februarja na krožniku zeleno solato. Zadnji čas se kosajo z njo že tudi druge vrste zelenjave. Pred tem pa sta bili »z zelenega vidika« dve med seboj ostro ločeni sezoni. Zgodnjo pomlad je oznanil na vrtu gojen ali po njivah samovsejan *motovilec*, ki mu je na mizah konkuriral trdoživi regrat. Praznično razpoloženje velikonočnega časa je po možnosti okronala prva mehka in rumenkasto-zelena solata. Po nekaj tednih, ko je še zrasla in se razrasla, je postala samoumevna sestavina kosila na svetek in petek, marsikdaj pa tudi večerje. Večinoma zmešana s krompirjem, ki je bil kuhan cel, nato pa omajen in zrezan, nato pa so nanju vlili nekaj kisa in olja in seveda posolili. Kadar je starega krompirja prej zmanjkalo, preden so lahko kopali že novega, ga je v solati zamenjaval fižol, v naglici pa je bil dober zraven tudi kruh. Posebno so se gospodinje veselile solate v glavicah, kar kosale so se med seboj z njo. A polagoma je njen čas mineval, solata »je šla v cvet«, kot so rekli, in njeno vlogo sta prevzemala »bandibje« (= *endivija*) in manj ugleden *radič* (po žirovsko »*rádič*«). Ko sta pošla ali je bila tu že trda jesen, pa je prišlo na plan zelje v spredaj naštetih variantah in dalo ton obrokom od kosila naprej vse tja do nove solate.

Druga zelenjava je prihajala prejšnji čas na žirovske krožnike bolj mimogrede. Za stročji fižol na primer ni bilo tedaj še posebnih sort in je bil navadni fižol v ta namen uporaben le malo časa. Grah ni tako vsesplošna



povrtnina še danes ne, pač pa je to moč reči za *kumare*, kar se vidi tudi po številu njihove priprave, saj jih ponudijo za solato same ali s krompirjem, kar predvsem je bilo nekdanj v navadi, jih pa tudi kuhajo »v zosu« (= omaki) ali v zelenjavnih juhah. Danes jih precej uživajo tudi vložene, posebno ob mesnini, jedo jih za kosilo, malico ali večerjo. Prve kumarice je prinesel v Žiri Noč, ko je bil v Ameriki, in je tudi pokazal, kako »se naštimajo« (= pripravijo), da je namesto solate. Tako je Mariji Poljanšek pravila njena mama. Lahko da so jih drugod že prej poznali, toda v Račevi to prvenstvo pripisujejo Noču. *Buče* so v tem okolju do nedavnega veljale za svinjsko krmo in zato niso uživale ugleda. Na vrsto so prišle le redko, in tedaj v omaki, a le bolj za atrakcijo.

Pač pa je postal zelo priljubljen *paradižnik*. Niso ga toliko gojila kmečka gospodinjstva kot tista, ki so premogla le vrt ali toliko zemlje, da jim njena obdelava ni vzela vsega časa. Zdi se, da je deloval tudi kot znamenje prestiža. Vsekakor je bila jeseni slikovita podoba, ko so bile na mnogih oknih postavljeni lepo v vrsto sprva še zeleni, nato pa vedno bolj pordeli plodovi paradižnika, ki so jih skrbne gospodinje potrgale in nastavile soncu, da bi do konca dozoreli in postali užitni. Devali so ga v meso in narezanega pripravili v solati. Enako je tudi danes.

*Paprike* je še danes v Žireh komaj za vzorec, kar pomeni, da je včasih praviloma niso imeli na razpolago, danes pa jo prinesejo iz trgovine in v solati kombinirajo s paradižnikom, in to svežo ali vloženo, poseben sloves ima »filana« (= polnjena) paprika, doda pa se tudi rižotam ali juham.

Tudi za *ohrov*t ni mogoče reči, da je vsesplošno žirovska zelenjava, čeprav ni popolnoma neznan. Verjetno posamezno gojijo še marsikatero, ki tu ni bila omenjena, a naj zadoščajo za ta pregled.

## 5. ZAČIMBE

Najbolj vsakdanja začimba sta bila *drobnjak* in *čebula*, ali drugače: največ so ju porabili. Skoraj vsaka hiša je imela tudi luštrek. Je močnejšega vonja kot peteršilj in so ga dajali predvsem v mesno juho.

*Peteršilj* je prihajal v poštev predvsem za mesno juho, *česen* pa ob kolinah za krvavice in klobase. Tudi *meta* in *majaron* sta bila cenjen dodatek krvavicam. Velika noč ni minila brez *hrena*. Mete ni bilo na vsakem vrtu, drobnjaka pa tudi ne, ker zahteva težko, namočeno zemljo. Druge naštetje začimbe pa so bile nepogrešljivo doma. »Majaron je imela prestrašno rada mati.«

Za konec je posebna ljubezen namenjena »robci« / »rovci«. Ne poznam strokovnega izraza zanjo, morda je res *vinska rutica*, kakor je bilo ob priložnosti tudi slišati ime za isto rastlino. Prav lepo diši in raste v grmičku, na robu vrta. Še dolgo so jo imeli pri Martincu na Selu, nazadnje sem jo videla pri Trčku na Dobračevi, vendar je potem tudi tam izginila. Škoda. V našem otroštvu je bila skoraj nepogrešljiv dodatek »ocvrtemu jejčku« (= ocvrtemu jajčku, cvrtju). Morda pa so jo uporabili tudi kje drugje.

Vsaka gospodinja ima svoj okus in pozna okuse svojih domačih. Prilagaja se jim in uporablja začimbe, ki jim ugajajo. Za spremembo okusa ali videza jedi se znajde in ustvari kaj svojega. V tej luči so zanje začimba tudi kis ali vino v majhnih količinah ali limona.

Ni rastlinskega izvora, a vendarle omenimo tu tudi *sol*. Če ni bilo soljeno, so včasih rekli v Žireh, da je »plevko« (delna knjižna ustreznica je: plehko). Kadar je bilo kaj premalo osoljeno, je dejala xy, da je »namal pečliš« (= malo bolj pečlo). Rada je imela slano.



## 6. SADJE

O pomembnosti sadja v žirovski prehrani posredno priča droben podatek pri Lovrencu Oblaku, ko navaja posamezne sorte *jabolk*: »lesniko, medenk, cesar, cigan, okroglice, mužnikov, kosmač, čebulnik, mešancar, osolni itd.«; *hrušk*: »tepka, cepljenka, krvovenka, gospodična, ljubljanska, robarca, štruca, presedalka, vodenica, reparica, vogelnica, sraka, medvedovka itd.« Posebej našteje »sadje s trdo pečko: *češnje, višnje, češplje, češpovci, cibare, slive*«. <sup>40</sup>

Že iz naštetih sort jabolk, posebno pa hrušk se vidi bogastvo okusov in zasluti pomembnost sadja v prehrani druge polovice 19. stoletja. Utegnilo je nadomeščati svežo zelenjavo, ki je tedaj pač niso še vedeli ohranjati tudi pozimi, na kar smo se danes že čisto privadili. Danes še komaj poznamo posamezne sorte npr. jabolk, če pa že, se nam zdijo bolj ali manj enakega okusa. In še nekaj je opazila žirovska občutljivost: »*Plantažna, industrijska jabolka nič ne dišijo! Včasih, ko smo prišli v 'kevder' (= klet, kjer so bila jabolka razsuta na tako imenovanem 'odru' (= široki polici), je pa tako dišalo!*«

Kadar dobro obrodi, sadje tudi danes še predelujejo na razne načine, da bi ne šlo v nič. Toda poskusimo se pri tem držati krogotoka v letnem času.

*Češnje* po Žirovski kotlini nikoli niso delale veselja kmetom in drugim. Ne ugaja jim menda njena megla. Pač pa so marsikdaj bogato obrodile po okoliških hribih, v Žirovskem vrhu, Mrzlem vrhu itd. Na Vrsniku pa je žegnanjska nedelja dobila ime »češnjeva nedelja«. Razen tega, da so se gostili s svežimi, najboljše so kar z veje, so jih skušali s pridom uporabiti tudi za redne dnevne obroke. Kuhane sveže češnje so ob košnji ponudili za malico iz skupne prstene sklede. Osladkane s sladkorjem in zraven vsak kos kruha. Kako se je prileglo! Kuhali so »češnjevo župo«: »pest ali dve svežih češenj brez pecljev daš v osoljeno in po želji osladkano vodo kuhat in ko prevre, vevnico pšenične moke. Ko se zapeni in spet prevre, z vilicami pomešaš. In to je okusna, rahlo rdečkasta od češenj župa. V posebno slast je šla otrokom, ko so zraven štrukeljčka zajeli še češnjico.« Le pečke, ki jih je bilo treba stalno pehati iz ust, so bile nadležne.

»*Češnjev štrudelj*« je znan iz novejšega časa po drugi svetovni vojni. Prej so češnje predvsem sušili in »*suhe češnje*« so bile za posebno odlične priložnosti, to je skuhalo jih ob hudih obremenitvah delavcem, cenjenim gostom, domačim pa le v bolezni. Danes iz njih kuhajo kompot in v ta namen jih tudi vlagajo, kuhajo iz njih marmelado, vedno pa je bil zelo cenjen tudi *češnjev*, to je iz njih kuhano žganje. Take so bile zanesljivo najboljše. Za njimi je prišlo na vrsto drugo koščičasto sadje: *slive, češplje, češpovci, cibare*, kar vse je v Žireh srečati še danes, le višenj menda ne. Kjer so jih imeli, so jih, dokler je bilo to mogoče, kar sveže, dajali kuhat v ješprenj in kašo (Breznica). Pozimi so v ta namen prišle prav *posušene češplje*.

Kadar so posebno bogato obrodile, so tudi iz njih kuhali žganje. Glede na ohranjeno drevje ni vtisa, da bi bilo kdaj tega sadja v Žireh prav veliko. Zato je seveda uživalo še toliko večji ugled.

Vsaj po ohranjenih imenih sodeč, <sup>41</sup> kaže, da je bilo včasih veliko *hrušk*. Za Breznico obstaja spomin, da so hruške »maslenice« kuhali kar cele, niti ne zrezane na krlje. To so imeli za malico in večerjo. Vendar ni jasno, ali

40 Glej op. 22, str. 182.

41 Glej op. 40.



gre za sveže ali suhe hruške. Teh so nasušili čim več in jih imeli za zlato rezervo za hude čase. Seveda so jih vsako leto tudi sproti nekaj pokuhali za neke vrste, danes bi rekli kompot, včasih pa so preprosto rekli tudi tedaj »suhe hruške« in »hruševa voda«, toda same zase so v stiski zalegle tudi za kruh. Njihov sladki okus pa je posebno vlekel otrokom, da so zaradi njih marsikdaj dobili slabo vest.<sup>42</sup>

Enako vlogo v tej zvezi so imeli »suhi krlji«. To so bila ustrezno razrezana sveža jabolka, očiščena »fažin«, »pažin« (= luščine) in posušena. Toda do tega je še dolga pot. Prej so morala dozoreti. In kdo je to težje dočakal kot otroci. Zato so klatili že zelena jabolka. In jih pokušali. Potem pa marsikdaj zaradi prekislega okusa vrgli proč ali v boljšem primeru v škafo za jed prašičem. V posebno blagem spominu so »ta zgodnja jabolka«, ki so dozorela najprej. Zaradi res bele, belorumenega olupka so dobili ime »beličniki« in tisto leto, ko jih ni bilo, je bilo v mladih očeh osiromašeno ne za njihov žlahtni okus, ampak tudi za čar darovanja narave in stare mame, ki jih je kar v predpasniku nosila vnukom. Potem so kmalu prišle na vrsto »okroglice«, pa »rapački«, »carjeviči«, »jakopieblni« pred domačo hišo in tako naprej. Marsikdaj so jih otroci pekli v peči v kakšni posodi, ko so se začeli štedilniki, pa kar na njihovi plošči, drugi pa so raje jedli »frišne« (= surova). Imena jabolka, ki so jih imeli na domačiji v Zabrežniku: »budnka«, »buobovci«, »beličniki«, »garče«, »gorčka«, »mašancarji«, »ta rdeči uosovniki«. Že ime pove, da so bili »midnka« medeni, sladki in so jih »uhal« (= phali, mečkali, trli) za potico, t.j. »petičn nadev«.

Ko so že začela padati na tla, so jih sproti pobirali in da bi jih čim bolj racionalno izkoristili, so iz njih kuhali »jabolčnik«. To je jed iz jabolka in moke. Jabolka se olupijo, zrežejo na krlje in ko že nekaj časa vrejo, je dodati še belo moko. Nato vse skupaj vre naprej, vmes je treba tisti veliki cmok iz moke obrniti, da se zares dobro prekuha, nato pa se zmeša, pri čemer se tudi jabolka zmečkajo. Temu so rekli na Breznici »brlizgovec«. Tudi osladkali so ga in polili povrh krompirjevih žgancev. Ko so ga pojedli z njih, jih je gospodinja spet polila z njim. Tako so varčne gospodinjne prihranile zabelo. Morebitna razlaga za ime brlizgovec je naslednja: V Žireh za kaj rečejo, da je kaj tako kislo, da kar usta vkup vleče.<sup>43</sup> Saj tudi pravijo za kaj: »Je kislo kot vrisk«. »Brlizgati« pa je v Žireh sinonim za vriskati. In ker so bila še ne čisto zrela jabolka tudi marsikdaj kar kislila, je tudi ob omenjeni jedi lahko bilo nekaj podobnega, saj ji povsod niso dodajali sladkorja, vsaj ne dovolj. Ker pa je tudi pri »brlizganju« (= žvižganju) treba dati usta oz. ustnice v poseben položaj, je ustvarjalna domišljija oba pojava domiselno povezala. Še tretje ime je znano v tej zvezi. Preprosto: »jabkova župa«. Kuhali so jo tudi jeseni in pozimi namesto turščne župe, kadar ni bilo moke zanjo ali mleka. Kadar je bila bolj na gosto zakuhana z moko (namesto pšenične je bila lahko tudi koruzna), je zalegla tudi za samostojno jed. Ponekod pa so bolj razredčen jabolčnik dodali k žgancem namesto kave ali mleka. V Račevi pa so jo ucvrli kar po bližnjici in pri tem spet privarčevali moko. Skuhali so »fuck«. Na vprašanje, od kod tako ime, je sogovornica pojasnila: »Ker je bilo fuj, zanič.« Zakaj? Bilo je kislo, brez sladkorja. Kadar ni vedela, kaj bi dala v lonec, se je gospodinja odločila: bom pa fuck skuhala. Dve tretjini krompirja (1,5 l) in eno tretjino jabolka. Pogosto so bili »kosmači« in ko so zavreli, jih je brž zmešala, da so se razkuhali, dodala olupljen krompir, in

42 Prim. Ivan Cankar, Pehar suhih hrušk.

43 Tako je rekla naša mama.



ko se je vse skuhalo, zmešala in zabelila z ocvirki, če pa teh ni bilo, pa z lojem oz. »žvarovno« (loj in ostanki mesa ob njem). Pa je bilo za *prelogo* (= za najšibkejši člen v verigi /tokrat prehranjevanja/, izhod v sili). Pazila je, da je bilo ravno prav, ne prečisto ne pregosto.

Kombinaciji moke in hrušk so dejali »*hruševa župa*« ali »*hruškovca*«, moke in tepk pa »*tepkova župa*«. Ti dve sta ostali v lepšem spominu, že zato, ker hruške nikoli niso tako kisle, kot so lahko jabolka. Zato so iz njih delali tudi »*jesh*« (= jesih), domači *kis*. Ta prva jabolka, ki so bila zelena, so bila za jesih. Zmeraj so ga sami delali, le v enem primeru pravijo, da so ga kupovali. Seveda je bilo to odvisno od tega, ali so imeli doma sadno drevje. Pri Krogarju so delali kis iz preš od mošta. Zalili so jih z vodo. Pustili na hladnem dva meseca, nato sprešali še enkrat in deli v klet. Kis so v Zabrežniku hranili v kamnitih vrčih, kakršne sem videla še edino v muzeju v Tonini hiši v Ravnu (zdaj spet Sv. Peter) v Istri. Žal so jih odnesli in jih ne morem fotografirati. Kis še danes delajo tudi iz postaranega mošta. Kar ga ostane, ga pretočijo v kangle in jih pustijo odprte, da se mošt skisa na zraku. »*Grampo*« (= goščo), ki ostane na dnu, pa odstranijo.

S »frišnim ali suhim sadjem« (mišljena so jabolka in hruške) so niansirali okus tudi kuhanemu fižolu. »Tisto je bilo šele dobro. Samo sladka jabolka so še boljša. Malo rezno je.« Pa se je prihranilo olje, ki ga je bilo treba kupovati, in kis. In po precejšnjem ovinku smo spet pri suhem sadju. Za »suhe krlje« so bila cenjena predvsem sladka jabolka, ki so bila surova manj okusna, posušena pa so bila odlična. V Žireh so zanje imeli posebno sušilnico na Dobračevi, sušili so jih tudi kar v krušni peči na lesi iz »lajšt« ali tudi na »derci« pod pečjo, kdaj pa gotovo tudi na peči. Posebno po peki kruha je bil primeren čas za to. V prvi polovici dvajsetega stoletja in še nekaj pozneje niso s suhimi hruškami in krlji tolažili le prazne želodčke otrok, ali s kuhanimi postregli delavcem in tudi domačim kdaj za priboljšek, ampak je prišlo zelo prav tudi za peko ob prazničnih dneh. Morda gre za tako imenovani *sadni kruh*,<sup>44</sup> kot tli iz spomina žene na Selu: »...Samo kar se je doma pridelalo, to smo jedli...« V krušno testo so vmešali poparjene suhe krlje in hruške. Je bilo to s kakšnim posebnim namenom ali sad domiselnosti? Prej prvo; le da je zbledelo, ni pa pozabljena okusnost takega kruha! Poraja pa se vprašanje, ali ni tu iskati začetek navade, da so za potični namaz/ nadev po Žirovskem uporabljali »*stolčene suhe krlje*« ali »*jabkovo moko*«: »Ko so bili prazniki (pred vrati – op. M.S.) – mati je bila posušila hruške in krlje – in smo v Zabrežnik nesli stolč, ko so imeli tiste stope gor, malo moke je kupila, da je bila malo bolj bela (drugo so doma pridelali – op. M.S.) in kar na vodi zamesila. Za noben cukar ne vem. Kar zvaljčkala je in namazala s tepkami in krlji. Seveda je treba to prej opariti. In je zvila in razrezala, da so bili taki štruklji. Eno ('rolo' testa – op. M.S.) pa je dala v model, da je bil 'kalač', če je prišel kakšen človek« (na obisk – op. M.S.). Za stopnjo boljše je bilo, kjer je bilo testo namazano z mlekom, »krlje dali v stopo«. Od naštetih jabolčnih sort v Zabrežniku: »gorčka«, »mošancarji«, »budnka«, »garče«, »mediška«, »ta rdeči uosovniki«, »bobovci«, »miednika« (= medenka) pri zadnjih že ime pove, zakaj je zanje rečeno, da so jih »uhali« (= phali, tolkli, mleli) za potico. Moralo je biti res dobro, ko so jim dodali še surovo maslo in smetano. »O božiču smo dobili cele petičke. Tisto se še zmeraj spomnim. Tako lepo je mati spekla. Ni nič v model dajala, kar tako je dala hlebčke v peč; potresena s sladkimi jabolki. Krlje so uhali iz

44 V drugih slovenskih pokrajinah se je spomin nanj bolj živo ohranil.



sladkih jabolk. Tisto zmleli, oparili, malo sladkorja notri, smetane, cimeta. Bela moka...« Kjer so jih imeli, so zraven krhljev phali tudi suhe hruške.

Danes vse doma pridelano sadje kakor tudi razne nabrane sadeže<sup>45</sup> predelujejo v razne sirupe, sokove in marmelado ali vkuhavajo ali kuhajo sproti v razne kompote, sveže pa deloma ohranjajo tudi v zamrzovalnikih in tedaj pride seveda v poštev tudi le prekuhana v kompot. Le redki še sušijo jabolčne krhlje ali hruške.

Za konec še nekaj o *grodju*. Nikoli ga ni bilo veliko, zato pa je bilo toliko bolj vredno. Tudi v Žireh je bilo včasih nekaj hiš, ki so imeli zasajeno brajdo okoli hiše in so se vsako jesen tudi zaradi nje bali prezgodnje slane, da bi jim ne uničila njenega pridelka. Če je bilo po sreči, so se domači in njihovi prijatelji, sorodniki in znanci posladkali z žametnimi temnomodrimi jagodami, a če je bilo vmes še tudi kaj prehudo rdečih, niso godrnjali. Da se je dlje obdržalo, so ga obesili kam na suho, kislega pa predelali v jesihi; ali tudi kje v vino, mi ni znano.

### III. HRANA ŽIVALSKEGA IZVORA

Ključ za njihovo razporeditev se ravna po nekakšni težavnostni stopnji, koliko je človek udeležen v pridobivanju posameznih živalskih naravnih »izdelkov« (jajca, mleko, med), dokler ne poseže po njih samih.

#### 1. JAJCA

Pred drugo svetovno vojno in še lep čas po njej so jajca veljala za prestižno hranilo in imenitno sredstvo za izhod v sili. Z njimi so postregli gostom in bolnikom, sicer pa le za izreden priboljšek domačim. Kjer so jih imeli doma, so z njimi zelo pazljivo ravnali, kjer so jih morali kupovati, pa še toliko bolj. Za čas, ko jih ni bilo toliko na razpolago, so jih skušali ohraniti tako, da so jih dajali v žito, mivko, pepel, primerno razredčeno gašeno apno, kar so imeli nekateri za najbolj zanesljiv postopek »konserviranja«. Taka »vložena« jajca, kot so jim dejali, so porabili za rezance in pecivo, medtem ko so se za izrazito jajčne jedi trudili dobiti sveža. V naglici so jih v mesno juho tudi razžvrkljali, če ni bilo časa niti za usukance ali svaljke ali pa ne moke zanje. K pravkar pečeni ocvirkovici, drobnjakovim kuhanim ali pečenim štrukljem so postregli s »paržganko« (= prižganko) ali »paržgana župa« (= prižgano juho) kot dodatkom h glavni jedi. Ščepec moke so prižgali na masti ali olju, precej temno, dolili vodo in prevreli. Za zakuho so največkrat vlili raztepeno jajce, dodali domače dišave, drobnjak, »lorber« (= lovor), za noževno konico pekoče ali sladke mlete paprike. Za zakuho v mesno ali »kurjo« (= kokošjo) juho so skoraj zmeraj rabila jajca, saj še niso poznali zelenjavnih, tako kot danes, pač pa so devali vanje rezance, svaljke, »kniedlčke« (= drobne štrukeljce), usukance, vlivance, cmoke ali samo jajca. Za večerjo ob nedeljah so spomladi iz listov kopriv, rmana, cvetov vijolic naredili juho in vanjo vtepli eno jajce in je bila lahka večerja ob nedeljah (Zabrežnik). Za zvečanje hranljivosti so tudi v mlečno kašo kdaj ubili jajce in skupaj kuhali.

Posebno pa jih je to rešilo iz zadrege ob nenapovedanem obisku, ki so se ga res razveselili. Morda so gostu pripravili cvrtje ali pa že imenovane »pohane šnite«. Za izjemno pridnost ga je bil kdaj deležen tudi kateri od



»V pin se dela« ali kako so včasih izdelovali surovo maslo

Foto: Marija Stanonik,  
Dobračeva marca 1978

45 Glej op. 17, str. 44–47.



domačih otrok, da ga je pripravil sam, kakor mu ljubo, ali pa mama. Le ocvrtega so imenovali v Račevi »cuorčk« (= cvrček, pomanjševalnica od cvrtje), ali pa preprosto »jejčk« (= jajček). Če so bili vsi pridni, je pa mogoče žrtvovala dvoje, tako da so vsi dobili vsaj po grižljaj, dva. Kadar so v jajce vmešali malo moke in ga stepli skupaj z njo, vmes pa morda potresli še kakšno zrnce kumine, so temu rekli »hlibčk« (= hlebček). V tem primeru je zelo prav prišla že omenjena »ruobca«, zelo dišeča, da je prevzela duh po jajcu in mu omogočila pikanten okus. Dajali so jih tudi v testo za drobnjakove štruklje, menda največje veselje skoraj vseh pri hiši pa je bilo, kadar so bile na vrsti palačinke. Toda to je že jed novejših časov. Trdo kuhana so si izjemoma privoščili z mladim regratom ali z njim izboljšali krompir, fižol in čebulo v solati. Mehko kuhana so v tem okolju pregosposka jed in ni splošno sprejeta. Kot dodatek spada jajce skoraj k vsaki hrani, bodisi mesni, močnati, zelenjavni, mlečni.

Po Žireh so bila v veljavi le kokošja jajca, vsa druga niso omembe vredna. Morda so fantiči izropali kdaj kako ptičje gnezdo, a vprašanje, koliko so jim teknila, če so imeli le kaj vesti.

## 2. MLEKO IN MLEČNI IZDELKI

Ob določeni uri zjutraj, opoldne in zvečer se je gospodinja ali njena namestnica odpravila v hlev molst. Ponavadi je dala na glavo ruto, opasala predpasnik, obula druge čevlje, umila roke in vzela vodo s sabo, da je kravam umila vime. S seboj je vzela leseno ali »plehnato« (= pločevinasto, aluminijasto) golido. Pri molži se je usedla na tri- ali štirinožni lesen stolček. Pomolženo mleko je takoj precedila in tako nezavreto, še toplo kravje mleko so imeli za najboljše zdravilo za slabotne otroke in ženske. Potem ga je porazdelila po posodah glede na predvideno dnevno uporabo: za mlečno kavo, mlečne jedi, morebitno peko ali topljenje za predelavo v surovo maslo. Dala ga je torej »topit«. To je na primerno gorko mesto, da se na njem na vrhu nabere maščoba = smetana, vendar ne sme zavreti. Ko se mleko shladi, se smetana pobere dol, a to mleko z manj maščobe in kalorij je uporabila za preprosto mlečno hrano ali ga je vlila prašičem, posebno če je bilo že prestaro. Poleti je mleko nalila v »prstene« (= lončene) latvice ali sklede, »čerfe« (= čerfa je latvica z dulcem /= livčkom/ in malo višja; čerfa je bila posoda za kislino mleko) in ga postavila na mesto, za katero je že ugotovila, da je najprimernejše za kisanje mleka in da tudi mačke in miši nimajo dostopa do njega. Zato so prišle v poštev zidne ali stoječe »marejne« (= omare). Tudi s kislega mleka je kaj pogosto posnela smetano, mleko pa ponudila za malico domačim; v poletni vročini je zaleglo tudi za osvežitev in poživitev. K novemu krompirju se je jeseni podal tudi za večerjo. Tedaj so ga marsikdaj zmešali z navadnim prevretim mlekom tudi v turščni župi. Kislo mleko so uživali s krompirjem, žganci, štruklji, kruhom, močnikom. Sedaj se bolj malo kisa doma, ker ga gre vse več v predelavo in se potem po želji kupujejo njegovi proizvodi. Sedaj se največ poje kupljenega jogurta. Včasih, ko ni bil organiziran reden odkup, se je več porabil doma.

Smetano je gospodinja skrbno čuvala, le včasih jo je otrokom ali odraslim ponudila za namaz h kruhu, če je bil že trd in star, ali v petek, ko so se vzdrževali mesnih jedi. Zadoščala je tudi za blago in okusno zabelo. Smetano je dala v ponvico, jo pogrela na živem ognju in polila po hrani. Katera celo solato s krompirjem, največ pa močnate jedi. Če so mleko kisali, so smetano z njega posnemali z žlico in jo devali v posebno posodo, če pa so



Pravkar narejena »štruca putra«  
Foto: Marija Stanonik,  
Dobračeva marca 1978



mleko topili, so jo posnemali s posebnim strojem, »posnemalnikom«. Smetano so nato v pinji toliko časa gonili, vrteli, da se je maščoba sprijela, izločila voda in naredil se je »puter« ali surovo maslo. Oblikovali so ga v »štruco« ali dali v posebne lesene »modučke« (= modelčke). Surovo maslo so uporabljali pri peki in kuhanju, predvsem pa prodajali. Prekuhano maslo je bolj obstojno, dalj časa »čaka«, »drži«. Sem sodi izjava neke matere: »Sin je iz svoje glave naredil pinjo, ena doga mu je pa še ostala.« Gre za besedno igro. Hotela je povedati, da jo je naredil po lastni zamisli, ne pa, da bi za to žrtvoval lastno glavo!!

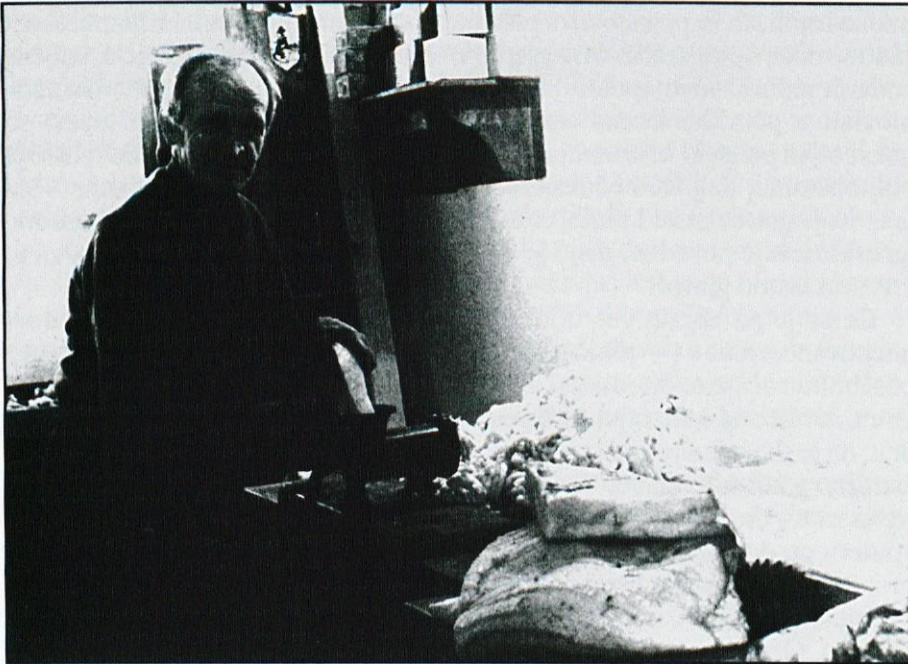
Če se je pa zbralo več te okusne mase, so jo dali v posebno posodo, imenovano »pine« (= pinjo), narejeno iz dog lepega smrekovega lesa in s posebnim ročajem. Spominjal je na današnje smučarske palice, le da je bil lesen, krožec na koncu pa tudi ves lesen, le z luknjicami kakor za človeški prst, da je skozi pronicala mlečna zmes, ko je kdo sam (ali dva izmenoma) vztrajno gonil to s »palico« gor in dol po pinji 1 do 2 uri, kolikor je pač bilo treba za to, da se je »spravilo skupaj«, torej da se je umedlo *surovo maslo*, »puter« po domače. Na dnu pa je ostal bledezelenkasti »pinovc« (= pinjevec). Večjo ali manjšo kepo masla je gospodinja predela v prsteno skledo in jo umetelno toliko časa premetavala, da se je iz nje oblikovala lepa štruca/štručka. Otroci so v pinjevcu lovili morebitne komaj opazne ostanke »putrčka«, od kepe pa je mama zanje že prej odločila kepico, da jim je od nje namazala kose kruha. Kjer so imeli pri hiši le eno kravico, je bilo to največkrat le enkrat na leto. Gospodinja se je posebej zavzela, da je prihranila toliko mleka v ta namen, da bi imela najnujnejše za pripravo prazničnih jedi ali priboljške. Surovo maslo je prekuhala v »maslo«, ga malo osolila in ga shranila na primeren prostor, kjer je po izkušnjah najdlje ostal. Še ene dobrote je bila deležna družina, kadar je bil pri hiši »puter«. »Masovnk« (= maselnik). Iz stopljenega, zavretega surovega masla, v katero je umešano nekaj koruzne moke. Nato se kuha nekaj časa skupaj in še vroče polije po koruznih žgancih. Oh, kako je to dobro! In nasitno. Ko je bilo vse to dobro snedeno, pa še vročega mleka povrhu, v katerem so plavali cinki stopljenega maselnika. Takega kosila se ne pozabi v pozno starost.

Kočarjev Grog je kahal masovnik v peči. Zaprl je vratca in zato ni videl, kdaj je maslo zavrelo. Ušlo mu je čez lonec in ko je opazil, da mu pri vratcih polzi ven, je navdušeno zavpil: »Koliko je masovnika! Polna peč, pa še ven teče!«

Še nečesa ni pozabiti: »volovski« / »bakov masovnk« (= volovski / bikov maselnik). Narejen je iz mleka, v katero je vkuhano malo smetane in pšenične moke. Tudi tega so polivali po žgancih, a že ime pove, kakšen sloves je užival. Bil je pač imitacija zabele, izhod v sili. Marsikdaj pa tudi smetane ni bilo zraven. Drugi imajo nanj drugačen spomin: z vodo razredčeno mleko so zavreli, osolili, vanj vsuli kruhovo ali enotno moko, prevreli in zmešali, da so bili majhni »strukeljčki«, kot so tudi rekli pukeljčkom nerazkuhane moke.

Skoraj podobno veselje kakor ob pravem maselniku je bilo v družini, kadar je krava imela telička. Tedaj so otroci že spraševali po »skuti«. Ta se naredi iz prvega in drugega pomolženega mleka po otelitvi. Mleko nekoliko postoji in nato ga denejo v primerni posodi v vročo peč, najboljšo po peki, za... ur, da se zgosti in povrhu se naredi rdečkastorumena hrustljiva skorjica, pod njim je rumena plast in nato mlečno bela, podobna siru. Ta jed je posebno okusna še topla in odleže za izdatno kosilo ali večerjo. Tudi hladna je seveda tečna, vendar ne tako sočna. Zanje je znano tudi ime »amlezva«





Rezanje slanine  
z mesoreznico  
Foto: Marija Stanonik,  
pozimi 1976/77

(= mleziivo), a je Brežnikarjeva mati morda ime prinesla iz Laniš pri Otaležu. Po ravnini pa mleziivu pravijo »mlezga«.

Naslednji mlečni izdelek, »sire« imenovan, ni bil tako redek gost tudi v bajtarskih hišah; da so le imeli kravo in torej poleti kislo mleko pri hiši. Ne docela, napol skisano mleko so dali »topiti« v peč, dobro razgreto, tedaj, ko se »kruh dol pobere« in spet se je gosti del odločil od tekočine in oboje je gospodinja s pridom uporabila. Ali za prilogo h kruhu, za namaz kuhanim ali pečenim štrukljem, nadev za omlete itd. Po videzu sodeč, gre za to, kar danes najdemo v trgovinah pod imenom »mariborska skuta«.

»V sire zavreto sladko mleko in črni kruh zraven. Kako je bilo dobro!« Kako se je imenovala, ni znano.

Tekočino, ki nastane pri zgostitvi mlečne mase v »sire«, imenujejo »siraka (= sirotka). Nekaterim je zelo ugajal rahlo kiselkast okus, drugi so jo zlili prašičem.

Navdušenje nad skoraj pozabljenimi mlečnimi izdelki nas je zapeljalo, da smo jih predstavili, še preden smo povedali o mleku, da je bilo najboljše tisto, ki je zavrelo v ponvici ali loncu v peči, kjer se je tedaj, če ni bilo takoj odstavljen od ognja, povrhu smetana vzdignila in osmodila in se je naredil »mlekov klobuk«, to je, smetana povrhu njega se je zapekla in otroci so si oblizovali prste od nje (t.j. klobuka).

Mlečne jedi (kislo mleko, mlečni riž, ješprenj, močnik, zdrob koruzni ali pšenični, »bakov«/»volovski« masovnk, mlečna kaša) so kuhali v vseh letnih časih, na vrsto so prišle zjutraj, opoldne in zvečer, pa še za malico; če je le bilo dovolj mleka pri hiši.

O, če je mleko, je bilo mogoče skuhati mlečno kašo. Zanjso so dejali, da »je otroška paša«, tako je bila priljubljena. Po drugi svetovni vojni jo je v tej zvezi nadomestil pšenični zdrob in manj ugledni koruzni zdrob, oba seveda na mleku kuhana. Mlekov ješprenj je bil tudi manj cenjen, do današnjih dni pa ga je tako rekoč popolnoma izpodrinil »mlekov rajš« (= mlečni riž).

Največ mleka pa se je pojedlo v turščni župi, vendar ne sladkega, ampak že posneto in k vsem vrstam žgancev; ali pinjeno, h koruznim, krompirjevim,



Precejanje scvrte  
slanine = masti  
Foto: Metka Stanonik,  
pozimi 1994



ajdovim, oženjenim (= polovica krompirja, polovica moke, naj je bila koruzna ali »kruhova« /= polčrna, bela/ ali ajdova).

Kjer so imeli dovolj kruha, so si mleko privoščili v kavi, mlečna kava je bila tedaj še znamenje prestiža, sladko mleko namesto nje pa izobilja v kmečkem domu.

Edini mlečni izdelek, ki ni bil domač v Žireh, je bil *sir*. Tudi redno kupovali ga niso. Jedli so ga bolj za pokušino ob kakem praznovanju ali če ga je kdo prinesel za darilo.

### 3. KOLINE

Za klanje prašiča so se pripravljali cel mesec. Najprej so »porajtali« na luno; tedaj mora biti »stara luna«. S »klavcem« (= mesarjem) se je bilo treba dogovoriti, da je razporedil svoj čas tudi glede na želje drugih strank. Pregledali so zaloge svinjske krme (»kuhe«, kot pravijo v Žireh skupaj korenju, repi, pesi in tretjerazrednemu krompirju), da so čim koristneje pospravili ostanke in pomedli kote v kletih. Poiskali so dovolj škafov, jih poribali in namakali. Včasih so bili le leseni in če so se preveč usušili, bi utegnili puščati. Eden je bil »za kri lovit«, zraven so dali veliko in dolgo kuhalnico (»kuhovnica«), za sol, ki so jo že prej vrgli v škaf, da se je kri lepše mešala; drugi škaf za glavo, ki jo bodo odrezali, in kremplje, zraven je pozneje prišel še rep. To je potem čakalo za osmoditi, v novejših časih se je pa že dobila neka smoli podobna snov, ki jo imenujejo »kalafonje«. Tretji škaf je moral biti za »čeva« (= čreva), ko so prašiča razparali, to je »vzeli iz kože«, in mu posneli »špeh« (= slanino) in iz notranjosti pobrali čreva, drobovje: jetra, pljuča, srce, vranico, ledvice, žolč, mehur. Tega so dobili v last otroci. Kdo od dečkov ga je potem napihnil, odprtino zavozljal ali zavezal s sukancem in dal pod peč sušit. To je bila včasih pri kaki hiši edina žoga ali balon, s katerim so se otroci igrali s podajanjem, podobno kot danes pri odbojki. Potem je kdo od pomočnikov pripravil »gavge« (= nekakim grabljam podobne vislice) in nanje so obesili prašiča, ga s sekiro razpolovili.

Meso je viselo in se hladilo, na klavskem stolu je bila razgrnjena koža, na njej pa slanina. Ta čas sta se mesar in njegov pomočnik, ki je bil kdo od



domačih, gospodar ali odrasel sin, »vrgla na čeva«. Najprej jih je bilo treba »raztrančirati«, »narazen vzeti« (= razvozljati), potem izprazniti morebitnih ostankov hrane v njih, oprati pod tekočo vodo, »ožlemati«. Nato jih obračajo, spet spirajo, zmencajo v mešanici sveže repe, česna, čebule. Celo svež sneg je dober. To delo je kaj naporno, kjer je ta čas hud mráz in je voda temu primerno ledena. Zato so prinašali vročo vodo iz kuhinje ali kotla, v katerem so sicer kuhali svinjsko repo in drugo »kuho«. Ko je bilo klanje in je bilo treba veliko vroče oz. gorke vode, so ta kotel pomili in greli v njem vodo. Zraven klavca je moral biti tudi »leur«/»lolur« (= umivalnik) s čisto vodo, »žajfo« (= milo) in »ankle« (= brisača), pa tudi nekaj cunj (največkrat kake sprane čiste krpe) ali serviete za brisanje pri njegovem delu. Nepogrešljiva je bila tudi »flaša« (= steklenica) s »šnopcem« (= žganje) in frakelj zraven. Da je bolj zalegel, so skuhali tudi čaj (lipov, bezgov itd.), kakršen koli, »frakelj je 'pasal' (= sodil) vanj. Tako so rekli, da so 'čaj zabelili s šnopcem, pa drobivc kruha zraven za zataknil'. To je bilo med delom tako dobro zdravilo, da je v roke in celo v noge prišlo, stopilo in je manj zeblo. Razgnalo je tudi jezik in vsi so bili zadovoljni«.46

Gospodinja pa je ta čas že mešala ješprenj, ki ga je že prejšnji večer dala namakati, da se je hitreje skuhal, v drugem loncu pa »ušen« (= pšeno, kašo). Pozneje so si bolj gosposki že privoščili riž. Kri, ki je bila spravljená pokrita v kotu veže ali kleti, so vsake toliko pomešali. Posebno pozorni so morali biti na domače in sosedove muce in pse, ki so zelo potuhnjeno hodili okrog in opazovali, ali se da kaj doseči in izmakniti in se na skritem pogostiti.

V kuhinji se tedaj izpodrivajo različni vonji, da jih v njej nezaposleni skoraj ne prepoznajo. Najmočnejša je meta, ki, zdrobljena skoraj v prah, močno diši. Uporablja se za krvavice. Diši tudi po čebuli in česnu, cvre se maščoba, ki so jo pobrali med črevami in neko mreno. Nekateri jo zrežejo »na mašino« (= strojček za rezanje mesa) ali kar na lesenem »taleri« (= krožniku) ali na deski in z »nožičem« (= nožem), ki ga z drugimi vred prejšnji dan tudi nabrusijo in s »štrajhom« (= to je neke vrste magnet za hitro brušenje med delom) vmes. Svoj vonj oddaja zmleti poper in nekateri so stolkli celo brinove jagode. Skrbni gospodarji so kakšen dan prej tudi »rajf/h/nk« (= dimnik) omedli, da se, ko bodo veliko kurili, saje ne bi vžgale. Potem bodo v dimniku oz. v »rovfkamer« (= prostoru za dimljenje, dimnici) »sušili« (= prekajevali) klobase, »jetrnice« (= na zunaj so videti kot klobase), meso in slanino, glavino, kremplje, rep in jezik, pa tudi uhlje. Nekateri so znali nabasati tudi želodec in mehur.

Za ta čas je bilo treba nacepiti tudi bolj močna drva in jih nanositi k »šparjertu«47 (= štedilniku). Kjer je bilo kaj od krvi ali kake druge nesnage, so potresli z žaganjem, da se je skrilo in popilo, potem so pomedli in vrgli na gnoj. Tja so zakopali, če niso mogli v zemljo zaradi snega ali zmrznjene zemlje, parklje, ki so jih sneli s krempljev, in oči, ki so jih vzeli iz glave, »presečnik« ali »bukovnik« (= spolni organi prašiča in svinje) so pa skuhali, da je bilo za kokoši.

Nato je kdo prinesel iz skrivališča velik krvav škaf z osoljeno krvjo in postavil na »štokrle« (= kuhinjski stol). Vanjo so usipali »jed« (= polnilo za krvavice), to je na vodi kuhan ješprenj, kašo, riž, vse primerno ohlajeno; razmerje med njimi je bila skrivnost vsake hiše posebej, kolikor ni bilo odvisno od hišnih zalog in sad naključja. Ponekod so dodali za zgostitev tudi

46 Razdelku o kolinah je bil močno v oporo zapis ene od informatork, ki ne želi biti imenovana.

47 Z grško črko γ označujemo rovtarski uvularni h, ki je med g in h.



ajdovo moko. Nikakor niso smele manjkati »dišave« (= začimbe), najpomembnejša od njih je bila meta, ta naredi najboljši okus, in sol. Vse to se čim bolj premeša in zabeli z novo mastjo, ki se je že bila scvrta na štedilniku. Tudi v njej je čebula, česen in nekaj zrn »kimene« (= kumine). Mesar ali kdo od domačih mojstrov se opasa s svežim predpasnikom, usede na stol zraven škafo, napolnjenega s predstavljeno maso, ki jo mora sedaj ročno podevati v pripravljena čreva. To so, anatomsko gledano, debela čreva, sedaj pa »čeva za krvavice«. Napolnjena so različnega premera in dolžine, največja je »jušk« (= dank). Najprej so s »špalo« (= špila, zanje so v Žireh nabirali vrbove veje, ostrgali, da so bile lepo bele, in jih dobro posušili na peči ali pod pečjo, povezane v sveženj, in nato narezali na primerno dolžino) zašpilili prvi del čreva, tako da so s pomočjo take paličice naredili nekakšen vozec in nastane neke vrste vrečica. Lahko pa so bila čreva že prej pripravljena, tako da so bila na enem koncu že »zašpalana« in narezana na ustrezne dolžine. Ko je vanjo nadeval maso, jo je spet zašpilil in krvavico položil narahlo v večjo skledo. Na štedilniku je pa že zavrevala osoljena voda, v njej en ali dva lovorjeva lista, nekaj zrn celega popra. Krvavice se polagajo v vrelo vodo čim bolj previdno, da se med seboj ne prebodejo s špilami in da v prevroči vodi premočno ne zavro; če ne počijo in se razkuhajo. Narahlo jih je treba premikati in mešati, in ko se vzdignejo in zaplavajo na vodi, se s špilo »špikajo« (= prebadajo). Če priteče ven mehurčkasta, čista voda, so že kuhane, če se pa pokaže rjavkasto krvava voda, morajo še nekaj minut vreti. Nato se pobirajo ven na razne podstavke, najboljši je kar »perjunk«/»perivnk« (= perilnik). To delo traja toliko časa, dokler se vsa masa ne podeva v »čeva« in so vse krvavice skuhanе. Lonec s tekočino, v kateri so se kuhale, postavijo na hladno. Njegova vsebina je kakor precej mastna, kalna, juhi podobna voda, na dnu pa usedlina prekuhanih krvavic, ostanki ječprenja, kaše ipd. ter prekuhane krvi. Če je kaj ostalo, da v čreva ne gre, ali da se je kaj krvavic razkuhalo, je tega nekoliko več in temu se reče »guodle« (= godlja). To spravijo v manjše posode, pa tudi sosedom in znancem jo podarijo, ker se v jugovem in toplem vremenu hitro pokvari (skisa), da postane neokusna in škodljiva. Treba je vedeti, da včasih še niso poznali



Priprave za izdelavo klobas  
Foto: Metka Stanonik,  
pozimi 1994



hladilnikov in zamrzovalnikov kakor danes. Delo prvega dne se utegne zavleči pozno v noč. Na koncu je treba pomiti posodo, ki je ogromno, počistiti mize, stole, klopi; tudi tla je treba počistiti.

Drugi dan se začne novo delo. Izdelava »mesnih klobas«, nasproti »krvavim klobasam« (= krvavicam) in nekoliko slabšim klobasam, ki jim v Žireh rečejo »jetrnice« (= jetrnice). Ime so dobile prejkone po jetrih, ki so jih nekdanj tudi dajali vanje, poleg tega pa pljuča, vranico, srce, ledvice, nekateri tudi glavino in ušesa, pa tudi nekaj mesa slabše kakovosti in špeha. Nekateri so v jetrnice dajali tudi kožo. Ogarali so jo, na drobno zrezali in deli med tisto »šaro« (= drugo drobovinasto mešanico). Vse to zrežejo z mesoreznico, začinijo s čebulo, česnom, poprom, osolijo in dobro premešajo. Mesoreznici se nato odstranijo rezila in na ovoj natakne neki del, ki mu po Žireh rečejo »trahtar«. Lijast del je pritrjen na strojček, na tulec pa nasadijo (tokrat tanko) črevo in ga napolnjujejo z zmesjo iz zmlete drobovine in mesa kar moč nabito. Črevo potem oblikujejo v klobasice v obliki obroča in jih dobro zašpilijo. Pokladajo jih v primerno veliko posodo zraven sebe in nato dajo »sušit« v »roufkamra«. To je v kmečki hiši poseben prostor kot kaka zelo majhna soba, v kateri se neprestano kadi, ker je dim namenoma speljan vanjo, namenjen prav za prekajevanje. Ko je z jetrnici opravljen, so na vrsti najboljše, mesene klobase. Zanje se z mesoreznico zreže kakovostno meso in slanina, začini s česnom, ki so ga včasih stolkli kar s čevljarским kladivom, danes pa s kladivom za zrezke ali »mikserjem« (= mešalcem). To se da v »šalco« (= skodelico) in zalije z belim vinom, da se prepoji. Potem vlijejo na meseno maso, pomešajo s soljo in poprom in enako s pomočjo »trahtarja« bašejo v tanka čreva, ki jih nato po želji oblikujejo v klobase, le-te pokladajo v skledo in v prekajevalnici nasadijo na palice, da se »sušijo«.

*Salame* so začeli delati zraven kolin okrog leta 1950–1952. Zanje so dokupili malo govedine in široka čreva.

Včasih so kožo še kje jedli, vendar nič kaj, ker so jo lahko odnesli strojarju kar doma v Žireh, pač pa jo je bilo treba ogarati s svinjske glave, krempljev in repa, od koder se koža ne potegne. Zato so jo na teh delih svojčas smodili z gorečo trsko, da so s tem požgali štrleče kocine, zdaj pa se dobi za njihovo odstranjevanje »kalafurje«.

Meso so razsekali na »čuol« (= tnalu) s posebno sekiro, imenovano plankača, ki je namenjena prav za mesarjenje. Mesar ima s seboj tudi več vrst nožičev in »brusštrajh«, ker morajo biti noži vedno pripravljene in uporabni. Zanje je imel posebno torbo in nožnico, da so čim bolj na varnem. Razsekano meso so osolili, natrli s česnom in zalili s salamurjo. To je močno osoljena voda, ki stoji en dan, da se sol v njej raztopi. Na dno škafa ali čebra dajo največje kose in proti vrhu vedno manjše. Prvi ostanejo v njej kar približno štiri tedne, da se meso dobro presoli tudi posredi, manjši kosi tri tedne in še manjši štirinajst dni. »Ta male kose so dali v sol za tri tedne, ta velike, stegna pa kar šest tednov. Takrat ko so ta male kose ven pobrali, so pa stegna obrnili in jih pustili notri še tri tedne. Tako so ravnali, ko so stegna namenili za pršut.« Sušit so ga dali v črno kuhinjo in to je zadoščalo, kjer pa te niso več imeli, pa v »raf/h/nk«, to je »roufkamre/a/«.

Slanino, po domače »špeh«, so po dveh, treh dneh, ko se je dobro ohladila, zrezali z mesoreznico in jo dali v lonec ali posodo s širokim dnom, navadno imenovano »kastrolo«, ki so jo bolj ali manj imeli na razpolago samo v ta namen in jo hranili na vrhu kakšne omare. Cvrli so jo na štedilniku in jo ves čas pridno neprestano mešali. Po izkušnjah se manj smodi, če so



Koline, naložene na »perjunk« (= perilnik)  
Foto: Marija Stanonik, pozimi 1976/77



pred tem na dno posode dali nekaj žlic mleka. Ko se slanina že delno stopi, se odstavi, da se poleže in umiri. Nato se maščoba odlije v drugi lonec, usedlina z ocvirki pa postavi nazaj na štedilnik, po okusu osoli, da zraven razrezana čebula in cvre dalje, da ocvirki lepo porumenijo. Nekateri hočejo imeti bolj svetle, drugi temne. V drugem primeru so bolj obstojni. V tej fazi pridejo na račun vsi domači, posebno otroci. Še vroče, sveže, nestrjene ocvirke naložijo na kose kruha in si z njimi dajo duška. Za to je priložnost enkrat, kvečjemu dvakrat na leto. Na koncu cvrenja ocvirkov masti od njih več ne odlivajo, ampak jo pustijo zraven, da so ocvirki z njo pokriti, ker tako bolje obstanejo. Shranili so jo v emajlirane lonce, kangle, »kastrole«, drugod pa so se držali »prstenih« loncev. Redno so jo pokrivali.

Čas kolin je močno zaznamoval jedilni list ne le domačije, kjer so jih imeli, ampak delno tudi njenih sosedov. Ti so dobili v dar kanglico godlje, eno do tri krvavice, kose mesa in morda še kaj. Odvisno od medsebojne naklonjenosti, deleža pri poletnem delu, sorodniške bližine itd. Najprej je bilo treba ta čas porabiti godljo. Zakuhavali so jo z ješprenjem, kašo, rižem in po potrebi zgoščevali z ajdovo moko. Belili so jo z mastjo in s skoraj svežimi ocvirki ter postavili na mizo v prsteni skledi. Jedli so jo ali zjutraj ali opoldne ali zvečer in odvisno od tega zraven kislo zelje, zeljnato solato, pa tudi kruh se je zraven ponudil. Boljša je bila čim bolj gosta, redka je bila nevarna za težave, ki jih na Žirovskem izrazijo v obliki reka: »Guodle prav: 'Pejva tuodle.'« Tako kot kaša, so tudi godljo »poštengali« (= z žlico je gospodinja vanjo naredila vdolbinice, luknjice, v katerih je plavala zabela.

Medtem ko se godlja obvezno kuha, so »krvave klobase«, krvavice pekli v peči. Ponev z njimi so položili v peči na kak lonec, da se spodaj niso žgale, ampak je prihajala vročina do njih čim bolj enakomerno. Na vrhu so bile pokrite, da bi vanjo ne padali ogorki hoste, s katero so v peči kurili. Kadar je prišel na vrsto »jušk« (= danka), ki je bila največja krvavica, jo je imela gospodinja v peči celo dopoldne, da se je res dobro prepekla. »Jušk« so ponavadi dale gospodinje v peč po peki kruha, ko je bila »fajn razgreta«. Jedli so jih večinoma za večerjo, a tudi zjutraj in redkeje za kosilo. Tedaj so zraven ponudili kislo zelje ali kislo repo. Sprva so šle zelo v slast, potem pa so se jih že tudi naveličali. Otrokom sta jih razrezala oče ali mati na približno enake kosce, kolikor ni šlo za veliko starostno razliko med njimi. Najprej so jih dajali kar na golo mizo in si pri tem pomagali z žlicami ali vilicami.

#### 4. ZABELA

Najboljša zabela je bila razgreta *mast z ocvirki*. Z njimi so belili žgance vseh vrst, kislo in sladko zelje, enako repo in krompir, v glavnem vso hrano, spekli so pa tudi ocvirkovico, ko so testo za kruh ali kaj izboljšano pomazali z razgretimi ocvirki. Manj ugledna, a še zmeraj okusna pa »špehova«. Kilogram do dva težke kose slanine so sproti narezali v podolgovate rezine in še počez na kocke in dali v ponev, da so razgreti porumeneli in se nekoliko stopili. Z njimi so belili zelje, repo, pa tudi žgance in krompir.

Posebno iznajdljivi otroci so surovo mast in ocvirke kdaj namazali na skrivnem tudi na kruh. Idejo za to so verjetno dobili ob zaseki, ki pa je res predvsem navadno na voljo s kruhom in se ne razgreva. Suh, prekajen špeh, katerega se drži še precej mesa, zrežejo na mesoreznici, dodajo poper, čebulo in česen in temeljito premešajo ter dajo v deže, lonce ali (dandanes) kozarce za vlaganje. Ponudijo jo predvsem, kadar so pri hiši delavci (ali nekdanj dninarji).



Ob pomanjkanju doma pripravljene zabele so si pomagali z lojem. Samega so malokrat rabili, pač pa so ga veliko mešali med špehovo zabelo. Pojedlo se je, a nikoli ni bila jed, v kateri »se je poznal loj«, tako okusna.

Belili so tudi s surovim maslom (»putrom«) in kuhanim »maslom«, »masovnikom«, in ne nazadnje s svetim Duhom, se pravi, z željo, naj jed tekne, četudi ni zabeljena. Ob petkih tako in tako ni bilo dovoljeno beliti z mastjo. Kako je prišlo do tega, si je morda mogoče razložiti z naslednjim podatkom: »Nad mizo je bil obešen ali pritrjen v tram sveti Duh (= figura goloba), ki naj bi ljudem obljubljal, da jim bo hrana zalegla, če se mu bodo pred jedjo priporočili.«<sup>48</sup>

## 5. DROBOVINA, GLAVINA

*Jetr/c/a* so včasih že mesarju ocvrli in jih ponudili zraven krompirjevih žgancev. Pripravili so jih kot pražena ali s krompirjem, v »zосу« (= omaki), tako da so zarumenili malo moke, dodali za noževno konico pekoče ali sladke mlete paprike, »dišave« (= začimbe: narezan česen obvezno, čebulo, morda pa po želji še kaj, zalili z vodo, in ko je zavrelo, vanje usuli še na drobno narezan krompir. Če krompirja niso dodali tedaj, so tako pripravljena jetra polili po krompirjevih žgancih in to je zaleglo tudi za kosilo. Včasih so jetra razrezali za *jetrnice* in jim dodali še vranico, ledvičke, pljučka, skratka »flankovna« (= slabše, manj kakovostne vrste mesa) in kar surovo kašo ter česen vmešali zraven. Sčasoma so to opustili, ker da jetrnice zato postanejo »gorjupe« (= neprijetno pekoče v ustih). Sčasoma so se odvadili dajati vanje jetra in pljuča. To jih je naredilo slabe, puste. Pri bolj izvedenih hišah vranice nikoli niso dajali v jetrnice, ker so ugotovili, da so zaradi nje grenke, zanič. Raje so jo vrgli na gnoj. Danes pa se nekateri priporočajo zanjo, da iz nje pripravijo »vrančne štruklje«. »Ata je znal 'fajn' (= dobro) narest jetrnice. Nič slabše niso bile kot klobase. Zmeraj sva dejala: 'Bolje je, da so vse jetrnice dobre kot enkrat več meso kuhati.' Drugače pa je vanje dajal ušesa, glavino, kožo od glave, kakšno vranco. Meso od vratu je treba prej dati v vodo, da ven potegne kri.« Ob zmernem kurjenju se sušijo enako dolgo kot klobase, kakih štirinajst dni. Sploh ko se suši oz. prekajuje mesnina, je treba paziti, da se zmerno kuri, in se ne uporabljajo smeti ali slaba drva. Najboljša so bukova ali hrastova in so polena večja, da se enakomerno kadi; drva morajo biti tudi primerno suha, da dim ni vlažen. Nekateri trdijo, da drva od češenj ali sadnega drevja (jablan) niso primerna, ker da imajo poseben okus. Jetrnice se morajo obvezno skuhati, ker so v njih sestavine, ki so surove ali samo prekajene škodljive ali pretrde. Največ so jih kuhali na ješprenju, zraven so dodali tudi ušesa in kremplje. Ali pa tako in tako samo to dvoje, morda pa priložili tudi nekaj mesa, da je tudi »okrajevna« šla lažje v promet. Ponekod (na Breznici) pa so v juho od jetrnice zakuhali »rajš« (= riž), gospodinja je jetrnico razrezala, ko je bila že kuhana in jo nazaj notri vmešala, preden je juho prinesla na mizo. In potem si dobil kak košček ali pa ne. Pri družini z desetimi otroki je bilo to že res vprašanje. Drugod so starši razdelili vsakemu svoj košček, »parcjon« (= del) in s tem je moral biti zadovoljen. Če pa so se pojavili očitki, da je kdo dobil večji ali lepši konček, je gospodinja prav zato kar v loncu razrezala večjim ocvirkom podobne koščke, da je bilo videti, kot da je zabeljeno, in je bil ljubi mir. Glavino so kuhali navadno ob četrkih, s sladko repo ali korenjem. Obravnavali so jo

48 Prim. seminarsko nalogo Nadje Valentinčič, Bača, Podbrdo 96.



podobno kot jetrnice. Na vrsto je prišla v tednu in s podobnimi prilogami in seveda obveznim kislim zeljem kot prvo »rihto« (= obrokom). Poleg glavine so v korenju ali repi kuhali tudi ušesa, kremplje in rep. Možgane ocvrejo z jajci ali same. Goveje vampe pripravijo kot golaž s krompirjem in makaroni, od mladega goveda jih tudi pražijo ali pečejo.

## 6. MESNINA

Da stare izkušnje niso za v koš, dokazuje naslednja dogodivščina.

Eden najnaprednejših kmetov je ob priložnosti modroval glede na pravila prednikov, da je treba klati, ko je stara luna: »Nič ne bom gledal na luno, saj v klavnicah tudi vsak dan koljejo.« Drugo leto pa je dejal našemu atu: »Veš, ..., pa je le treba gledati na to, da je stare lune klano. Lani se mi je vse 'bardjerbal' (= pokvarilo)...« »Še danes ga 'čist' (= nazorno, v živo) vidim, ko je to pravil,« pripoveduje priča. Tudi njemu se enkrat ni hotelo osoliti meso. Kar tako mehko je bilo. Potem je tisto nesel v »rajfnk« (= dimnik), pa se mu ni hotelo okaditi. Spet je dal nazaj v sol (= salamurje), spral tiste nezdrave obloge dol in spet nesel nazaj v rajfnk. Včasih ko ni bilo zamrzovalnih skrinj, je bilo kar zahtevno obdržati okusno meso daljši čas. Dokler je bilo hladno vreme, so ga puščali v »roufkamer« (= v tistem delu dimnika, ki je pod streho), na podstrešju, v kašči, »špajzi« (= shrambi). Skozi vsak kos mesa je bila speljana »trta« (= to je razmehčana, malo potolčena vrbova šiba, prepletena v obroč) ali »špaga« (= vrvica, motvoz), zavezana v voz, ali žica, prav tako zavita v obroč, da so tako lahko meso obesili na eno ali več palic, da je viselo izpod stropa navzdol na zraku in kolikor mogoče zavarovano pred mišmi in mačkami. Posebna vrba, imenovana »beka«, je bila zasajena pri vsaki hiši na močvirnem kraju. Je rumene barve in se lepo zvija. Vsako leto znova so jo obrezali in njenih mladice je bilo ravno prav za spravilo mesa od enega prašiča. Zato so ponekod imeli zasajeni tudi dve, torej za dva prašiča. Ponekod pa so ga obešali tudi kar na žeblje, zabite v trame, šperovce na podstrešju. Spet drugod so ga puščali kar v črni kuhinji, morda pa ni bila le izjema, ko so pri eni od hiš imeli na hladnem pokonci postavljeno skrinjo, zamreženo in v njej obešeno meso. Včasih, ko še ni bilo zamrzovalnikov, so največ pečenega mesa pripravili ob klanju domačega prašiča. V naravnem stanju je zamrzlo meso čakalo 1–2 tedna in če je bil vmes božič ali novo leto, so jedli pečenko s krompirjem ali kruhom ali zeljnato solato. Zelo okusna je bila tudi mast, v kateri se je meso »cvajžalo?« in je prišla prav za krompir »potenstat« ali za vanjo pomakati kruh. Še posodo, v kateri se je peklo meso, so pomili, pobrisali s kruhom.

Ob nedeljah in za »ta velike praznike« (= zapovedane) so kuhali boljše meso in če je kaj ostalo, so ga porabili naslednji dan. Toda večinoma so silno stiskali z njim. »Mesek« (= pomanjševalnica: meso) je šparala (mati, op. M.S.), da je bil že vse »žaltav« (= žarko). Drugod so preudarno ravnali z njim. Dokler je bilo kaj doma (»suhega« = prekajenega mesa), so kuhali tega, ko pa ne več, so npr. za družino z dvanajstimi člani kupili 1 kg govedine. Narezali so ga na krožnik, »ta lepši kos pa pustili za popoldne«. Vendar niso pri vseh hišah redno kupovali govedine niti za nedeljo. Pri drugi hiši so ga kupili za deset ljudi le pol kilograma. O tem pričajo besede: »Mesa je bilo malokrat na mizi. Ob nedeljah ga je kakšne pol kile mama kupila.« Gre za družino, kjer so redili prašiča, a so ga prodali in za izkupiček kupili koruzo. Zato ni čudno, da se je zarezalo v spomin do pozne starosti, kako je maček enkrat odnesel meso in je družina ostala brez njega. Pač so gledali, da ga ni



manjkalo vsaj za pusta, za »binšt« (= binkošti) pa so prihranili prekajen prašičev/svinjski jezik.

Posebno čislane so bile *klobase*. Hranili so jih za malico poleti, a le ob kakšnem težjem delu in so bili zraven tudi »žernadovci« (= dninarji). Zato ni čudno, da je v zvezi z njimi nastala naslednja hudomušnica: »Blaž, kam krevlaš?« / »V Gorenjo vas / po en par klobas.« / »Če jih poješ, / domu ne smeš, / če jih prodaš, domu ne znaš!« Ker jih menda zapije ali za kaj.

Poleg svinjine in občasno kupljene govedine je le redko prišlo na vrsto še kakšno drugo meso. Kjer ni bilo priložnosti za kaj drugega, so gojili vsaj domače zajce in pekli njihovo meso. Kjer so imeli ovce, so si privoščili ovčetino. Takole na jesen, ko je pričelo zanje primanjkovati krme. Kuhali so jo suho v ješprenju ali med sladko repo. (\* Glej op. 9, str. 118). Morda »kuretina« (= kokošje meso), kadar se je kakšna kokoš toliko postarala, da ni več nesla jajc, ali so jo le toliko rešili pred orlom, da jim je ostalo vsaj meso. Petelina niso imeli povsod, kjer so bile kokoši, tako da je bilo njegovo meso še bolj redko pripravljeno. Mlade so pa tako in tako prodali. Domačo perutnino so, če je bila stara in izčrpana, kuhali po več ur, da se je le nekoliko zmehčalo, in kdor je bil volčji na meso, je to z veseljem obiral, drugi so pa raje imeli dišečo juho. Če je bila mlada – to so bili večinoma petelinčki – so jih pekli ali »pohali«, so imeli za bolj gosposko specialiteto. Jetra so dali kuhat, če jih je bilo malo, v juho za okus, če jih je bilo več, so jih pripravili v »zosu« (= omaki) ali pražene, ki so jih nekateri zelo cenili. Da bi se meso hitreje skuhalo in omečilo, so ga izkušene gospodinje rade dale prej v peč malo popeč. Tudi juha je bila od takega mesa po njihovem bolj okusna in lepša na pogled (= »takrat se prou fajn speče, kadar krah dieneš v pieč«).

Stranska jed kuhanega mesa je lahko juha, in to priložnost so žirovske gospodinje redno izrabljale. Zato je bila vedno v paru z mesom. Kosilo z mesom je obvezno uvedla juha. »Mesna župa« je pomenilo, da gre za svinjsko meso, »goveja župa« pa, da je sok govedine, in »kurja župa« spet ni dvoma, za kakšno meso gre. Iz tega se vidi, da je bilo svinjsko meso svojčas tako primarno v tem okolju, da ga sploh ni bilo treba vrstno imenovati. Danes pa je juha iz svinjine popolnoma ob svoj ugled in jo imajo za manj vredno živilo, kolikor jo sploh še kje kuhajo. Seveda je bilo včasih drugače to, da so povsod bolj ali manj kuhali meso domače živali, medtem ko je danes razmerje ravno obratno. Le redkokje je še tako, drugače pa kupljeno in umetni konzervansi opravijo svoje. Ne le, da vplivajo na okus, tudi zdravju so škodljivi.

## 7. RIBE

O njih je bilo kolikor toliko beseda že v poglavju o nabiralništvu, zato tu ni kaj dodati. Vtis je, da jih niso preveč cenili, češ: »Riba je riba, smrdi pri glavi kot pri repu.«

## IV. ŽIVILA IZ TRGOVINE

Iz dosedanega pregleda žirovske prehrane v treh četrtinah dvajsetega stoletja je moč razbrati, da je temeljila, kolikor gre za večinsko kmečko-bajtarsko prebivalstvo, na avtarkičnem gospodarstvu in je zelo premišljeno in preudarno izrabljala, kar je zraslo ne le v domačem okolju, ampak po možnosti na domačih tleh, na lastni zemlji. Malce karikiran odmev tega je v besedah: »Kupili niso drugega kot 'fajerce' (= vžigalice), saharin.« Prav toliko socialno kot poklicno razslojenost, ko se po Žireh poleg nekdanjega



kmečkega stanu pojavijo čevljarji,<sup>49</sup> pa ilustrira naslednji spomin: »Od 30. do 33. leta je bilo grozno za denar. Vsega je bilo, denarja pa ni bilo. Kateri so bili obrtniki pri Gantarju, so bili bog i batina.«<sup>50</sup> In še naprej iz kraja že onstran tedanje jugoslovansko-italijanske meje: »Mama je težko čakala financarjev, da so kupili jajca in mleko, da je dobila denar, da smo lahko kupili sol, da smo jo prinesli iz Ledin, kamor smo hodili v šolo.« Ali ste uganili, da gre za Breznico, katere zastopnica še ponavlja: »Jajca, 'puter' (= surovo maslo) je moral (kdor ni imel drugega zaslужka) prodati, da je imel za sol, sladkor.« In če so imeli le eno kravo in nekaj kokoši, so že gledali, da so vsaj priložnostno imeli kaj naprodaj, četudi so domači otroci sanjali o surovem maslu s kruhom, da o kakšnem jajčku sploh ne govorimo. Pri hiši, kjer so imeli poleg konja še dvanajst glav živine, so cel teden spravili skupaj smetane za eno štručko putra in ga »nesli predat«. Zato se poročila nikjer bolj ne ujemajo kot v nekem otožnem dejstvu, kako se je bilo jajcem in surovemu maslu treba odpovedati, da je prišel k hiši kak dinar. Da je od tega šlo kaj za »cuker« (= sladkor), gospodinja iz Račeve osvetljuje še drugače: »Tu so malo kupovali cukrer. Niso cukra prodali. Zofi (= lastnica trgovine v Novi vasi) ga je imela. Od kontrabantarjev so saharin kupovali. Zato pa so bili otroci bolni.« Je dejal Demšar:<sup>51</sup> »Tudi to je od saharina,« ko so bezgavke na vratu otekle. Sladkor je bil uskladiščen na veliko kar v lesenih čebrih in prodajali so ga največ v škrniceljčkih trikotne oblike, v kakršnih danes ponekod ponudijo pečen krompirček. Pri hiši, ki so ga vsak mesec kupili 1 kg, so ga rabili le za goste. Manj običajna možnost prodaje je bila povezana s sadjem. Predelano v mošt ali žganje, sadjevec, je tudi utegnilo kaj kaniti od njega. O pustu so prodajali ocvirkovico, ne le po gostilnah, ampak tudi na posameznih kmetijah. In zdaj zelo dragoceni podatki, ki konkretizirajo kupo-prodajna razmerja in s tem pravzaprav posegajo že v poglavje o trgovini. Toda hkrati se s tem približujemo tudi naslovnemu predmetu. Kadar so v Zabrežniku »naredili v pinji«, so »puter« nesli k Starmanu na Selo. Ponj je prihajala Jermanšca iz Žirovskega vrha in ga oddajala nekam v Ljubljano. Jajca so prodajali različno. Doma nikoli ni bilo jajc. »Vse je v 'birtah' (= predpasnik) naložila pa nesla v trgovino,« se spominja danes Brežnikarjeve matere petinosemdesetletna »Anca Štefanova« na Selu zraven trgovine. Tu je šlo v bistvu za prikrito naturalno trgovino: ti meni jajca, jaz tebi sladkor, sol... Zadnji primer ubija dve muhi na en mah, ko pojasnjuje, kam še »so šla« jajca, in hkrati dopolnjuje že zbrano gradivo o prehrani žirovskih čevljarjev: »Jajca prodajali. Ena jih kupovala. Delala bobbe in jih prodajala čevljarjem pri Gantarju; ko so delali tam cele dneve in nič hodili domov na južino. Raje kakšen bob kupili in čaj, pa je bila južina in malica. Po dinarju jih je dajala.« To je bilo v tridesetih letih.

Če je pri prodaji šlo bolj za trpko plat življenja, kakor se kaže skozi prehrano, začnimo kupovanje praznično in veselo: o veliki noči, na velikonočni ponedeljek so »pobje« (= fantje), kakor pravi sogovornica svojim bratom kot v mladosti, kupovali pomaranče. Denar zanje so imeli svoj lasten od izkupička za gobe in lisičke. Pomaranče so bile v kaki posodi, škaflu. Eden je zanje založil. Z določene oddaljenosti so vanje metali kovance za italijan-

49 O njihovi prehrani prim. Marija Stanonik, O čevljarjem poklicu in o življenju čevljarjev v Žireh, Loški razgledi XIX, Škofja Loka 1972, str. 206–221.

50 Gre za leta gospodarske krize.

51 Ernest Demšar, prvi žirovski zdravnik.



ski denar<sup>52</sup> in če se je zaril vanjo, sta bila njegova pomaranča in kovanec, če pa ne, je denar dobil tisti, ki je založil zanje. Tako je dobil povrnjene stroške za pomaranče, včasih je bil pa kar na škodi, ker so dobro metali (ali so bile za to primerne pomaranče).

Iz trgovin v Žireh so nosili prašek za belo kavo: *projo, kneipp in cikorijo*, saj se tega na italijanski strani ni dobilo. To priča o kontinuiteti, ki so jo skušali ohranjati na Breznici v načinu prehranjevanja, kljub temu da so ostali onstran krivično začrtane starojugoslovansko-italijanske meje.

Temeljno živilo, ki je prihajalo iz trgovine, je bila *moka*. Koruzna moka za vsakdanje potrebe in ubožnejše družine, bela za praznike in bolj imovite. Nekaj je sicer bilo v obeh primerih domačega pridelka, toda večinoma je bilo treba moko dokupovati. Ko se je razmahnila čevljarska obrt, so začeli peči *kruh* za delavce in včasih so tudi kmečki ljudje za spremembo radi segli po pekovskem kruhu. Posebno poleti, ko se je tudi domač hitro pokvaril (rekli so, da »diši«) ali začel plesniti in pa, kadar ni bilo časa za novo peko, ko je starega kruha že zmanjkalo. Še živi v spominu Tonetov Feliks s Sela, kako ga je kar v košu na hrbtu prevažal s kolesom v žirovske trgovine iz žirovske »pekarije« (= pekarnje). Pekarna je bila v Žireh pri Peku in na Dobračevi pri Dekli, v Novi vasi pri Kreku in nato državna v Zadrudnem domu. Danes jo ima Jože Oblak s Sela. Vse močnate industrijske izdelke so svojčas predstavljali v Žireh *markaroni*. Kakšno ceno so imeli, pove dejstvo, da so jih pripravljali »suhe«, t.j. odcejene, potresene s sladkorjem in zabeljene, namesto štrukljev. »Kupovali so jih strašno malo.« In še tedaj so jih prinesli iz Idrije, »ko so kontrabantali«. Take okoliščine tudi razložijo njihovo zamenjavo s štruklji, povejo pa tudi, da tedaj v žirovski kuhinji še niso bile splošno pri/znana jed.

Dokler je v žirovski kuhinji prevladovala kaša, je bil *riž* le njen gosposki gost, ki je prav tako večinoma prihajal iz Italije po bolj ali manj prepovedanih poteh, dokler ni čisto legalno zamenjal kaše, da jo kuhajo le še za vzorec. Tako dragocen je bil, da so ga jedli morda le enkrat na mesec, če je bil; potem pa večkrat, ko so ga nosili iz Idrije. Dajali so ga v mesno juho ali pripravili »mlekov rajš« (= mlečni riž). Mešali so ga tudi s krompirjem in zabelili z mešanico svinjske masti in loja. Še pred desetimi leti so marsikdaj postavili na mizo tako imenovani »krompirjev rajš« (riž in zmečkan krompir, kuhana posebej in nato vmešana skupaj).

Drugo življenjsko pomembno živilo je bilo kupljeno pri mesarju. Že ime pove, da gre za *meso*, praviloma goveje, saj so prašička, če le mogoče, redili tudi bajtarji tako rekoč brez zemlje, npr. dninarica Julka Žvarlinova. Le kupiven je bil tudi *loj*, cenena maščoba manj premožnih gospodinjstev. Meso so največ kupovali v mesnicah, in to ob sobotah za v nedeljo, nekateri tudi od časa do časa med tednom, mogoče za četrtek ali če je bil kak (so)praznik. Največ se je kupovalo govejega. Slabše goveje so »popravljali« z domačim kokošjim. Tudi *drobovino* so včasih kupili, največkrat jetra in goveje vampe.

Medtem ko »jешa« (= kisa) niso kupovali pri vseh hišah, je bilo pri olju to obvezno. Kako dragocena tekočina je bila to, pove dejstvo, da so ga hodili od posamezne hiše kupovat le po pol ali celo četrta litra, obračunavali so ga pa v kilogramih. Rabili so ga le ob nedeljah, drugače so v delavnike tudi solato belili z ocvirki iz živalske maščobe. Ni znano, na kaj se nanaša razmejitev z vrstnim pridevnikom »laš« – »laš uole« (= laško olje). Da naslednikom ni več jasen njegov prvotni pomen, priča osebno preoblikovanje pridevnika v samostalnik »glaš uole«. (= kot da gre za glažek olja...?)

---

52 Breznica je bila v času med obema vojnama pod Italijo.



O medu zelo na kratko. »Medu nismo nič kaj 'nucali' (= rabili). Ni bilo denarja, da bi ga kupili.« Za celo leto ga je bilo pri hiši na zalogi en kozarec. A otroci so iznajdljivi. Vedeli so, da je zaklenjen, a vedeli so tudi, kdaj je tista omara za nekaj minut odprta. Ko se mama vrne od maše. Tedaj so se prikradli v sobo in jo prav lepo prosili zanj. Če je presodila, da ga je otrok zaslužil ali da ga je potreben, ga je dobil eno žličko, drugače pa ga je zavrnila, da ga mora čuvati, kadar bo kdo bolan. Imela ga je torej za zdravilo.

Bolj javno se je opazila diferenciacija posameznih strank v kaki trgovini pri marmeladi. Nekateri so jo stalno kupovali, drugi pa nikoli ali le izjemo-ma. Oh, kako so ti zavidali prvim, ko jo je trgovka tehtala in jo zavila v neke vrste nepremočljiv papir. To je bilo že v času po drugi svetovni vojni, za prej o njej ni podatkov.

Začela se je argo juha, ki je danes postala kar vrstni pojem za instant juhe. Za popolno iznenadenje ni šlo, saj so bili nekaj podobnega nekateri dobili že iz Amerike, od sorodnikov. Danes pa se je v ponudbi te vrste že kar težko znajti.

Podobno bogata izbira je ozimnica kot skupno ime za zelenjavo pozimi. Včasih je to pomenilo kislo repo, kislo zelje, rdečo peso, krompir, korenje, dokler je bilo, zeljnate glave, čebulo in česen. Od sadja pa jabolka. Sedaj se to kar izgubi in sploh nima več take veljave med vse mogočo zelenjavo, ki prihaja z juga in od daleč. Odkar so hladilniki in zamrzovalniki, ji ni težko obdržati vsaj videza svežosti.

Mesnina je na izbiro na pretek od raznih proizvajalcev. Danes je stalno na voljo v hladilniku več vrst salame ali kaj podobnega, včasih pa so jo kupili le za izredne priložnosti in tudi izbira je bila lahka: suha domača in goveja, druga pa sveža. Sira včasih skoraj niso poznali, danes obvezno spremlja mesne narezke itd. Manj so bile v navadi ribe, tudi konzervirane pridejo na vrsto le sem in tja. A vsak teden v petek pride potujoča ribarnica v Žiri in ljudje hitijo nakupovat, da ne zmanjka zelenih rib.

Ze včasih so po vino hodili v Vipavo in še danes se kdo odloči za to, če ga rabi večje količine. Drugače pa zanj ni zadrege v trgovini, ki ga prodaja le ustekleničeno kakor tudi drugo alkoholno in nealkoholno pijačo.

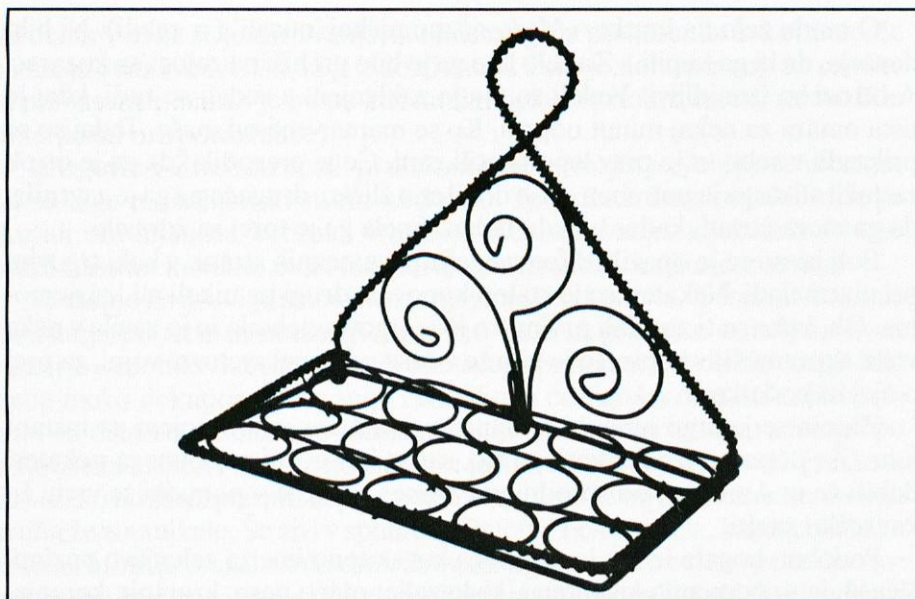
Po hišah so Vipavke nosile češnje in grozdje. Če je le mogla, ga je kakšna »mama kupila, da nas je posladkala«. V Idriji »na plac« je katera od Žirovk namesto da bi šla južinat, kupila pečen kostanj.

## V. OPREMA ZA KUHANJE

Namenoma ni rečeno kuhinjska oprema, saj tega prostora marsikje ni bilo v današnjem pomenu, ampak je bila prostorna veža hkrati to in kuhinja. Takoj skozi vhodna vrata se je namreč razodelo »kraljestvo« gospodinje v vsem njenem razkošju ali revščini. Pravokotno na vhodna vrata je bil vstop v dnevni prostor, praviloma imenovan »hiša«, desno od njih pa je bilo ognjišče za v peč, ob katerem se je petek in svetek vrtela gospodinja. Desno od ognjišča v kotu so bile naslonjene burklje različnih velikosti, zraven pihalnik za razpihanje ognja v peči, poleg tega pa še lopar za vsajanje kruha v peč in greblja, medtem ko je pometovnica zaradi varnosti imela mesto kje zunaj, da bi kakšna iskra iz nje ne zanetila požara.

Prostor, kjer se je kuhalo, je bila včasih torej veža, črna kuhinja ali kuhinja v današnjem pomenu besede. V prvem in drugem primeru mnogokje še poda ni bilo po tleh, ampak kar stolčena zemlja ali po njej pogrnjen papir, »p-pndek« (= kartonast papir). Če je šlo za črno kuhinjo, je bil strop črn od saj





Ponavadi so bili žličniki leseni, po možnosti lepo rezljani, tu pa lepo oblikovan žični žličnik, star verjetno okoli sto let. Nekdaj so ga imeli na eni od domačij v Zabrežniku  
Foto: Marko Zaplatil, 1995

in na strop pritrjene kljuge, kamor so po klanju dajali »sušit« (= prekajevat) meso, palice so bile prislone na preproste lesene nosilce, da so nanje obesili jetrnice in klobase, slanino in meso. Ognjišču v krušno peč se je na hitro reklo tudi »skala«. Bila je obdelana iz rdečega kamna, kar je nedvomno izpričevalo njen lokalni izvir, saj so po Žireh tla sestavljena iz rdečkastih kamnin.<sup>53</sup> Na ognjišče so pokladali drva (= polena) in butarice (= hosto), od koder so se lažje pehala naprej v peč. Zmeraj je bil pri roki tudi »hlapec«, posebna železna priprava, na katero je gospodinja na ognjišču položila ročaj burkelj in porivala od sebe naprej kurjavo ali lonce in jih v peči predevala na ustrezno mesto, saj je v peči kuhala hrano za živali in ljudi. V istem prostoru je na mestu, od koder je bilo najprimerneje speljati »ror« (= odvod) za dim, ponekod stal tudi črn ali nekoliko zelene barve »špargert« (= štedilnik). Bil je prestavljiv, saj je bil cel »železen« (= kovinski) in če je bil manjših dimenzij, so mu rekli »koza« ali »gašperček«. Bili so pa tudi večji.

»V tridesetih in štiridesetih letih so začeli opuščati črne kuhinje in kuho v krušnih pečeh. V gospodinjstvih so preuredili sosednje prostore črnih kuhinj, imenovane kamre, in v njih postavili zidane štedilnike. Ta napredek je bil prava senzacija in veselje gospodinj, ki so si s tem olajšale delo in imele vedno toplo vodo v bakrenih kotličkih, vzidanih v štedilnike. V krušnih pečeh so odslej pekli le kruh; tam, kjer še niso imeli parnih kotlov, pa so kuhali tudi hrano za prašiče. Črne kuhinje so ostale za dimljenje mesa, ki je viselo in se sušilo visoko na stropih.«<sup>54</sup> Tako se spominja naš rojak sprememb na Ledinici in ista leta se je prejkone podobno dogajalo po drugih vaseh žirovskega okoliša.

V takem zidanem štedilniku, če je bil prav postavljen (= grajen), kar je bilo že precej strokovno delo, se je dala speči tudi kaka dobrota v »roru« (= pečici). Kurili so vseh vrst drva, a za v štedilnik so morala biti bolj pripravna polena, hosta pa je prišla v poštev le na začetku, da je začelo dobro goreti, potem pa bi je preveč pošlo. In vendar so za doma porabili slabše kvalitete drva, saj za doma je vse dobro, da le da kaj od sebe in da ogreje. V starejših

53 Prim. Vladimir Kavčič, Pustota, Ljubljana 1976.

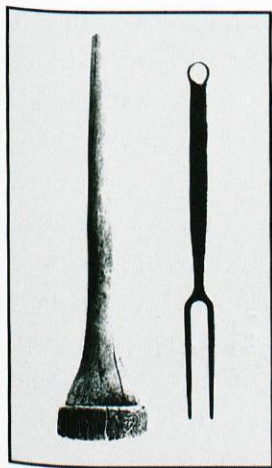
54 Janko Mrovlje, Vas Ledinica, Žirovski občasnik 12, št. 18, Žiri, letnice ni, str. 76.



kuhinjah je bil na steni blizu ognjišča pritrjen sklednik, na katerega se je polagala očejena posoda, posebno primeren je bil za »prstene« (= glinaste, lončene) sklede, polagoma pa so jih izpodrinjale emajlirane. Zraven je bil lesen bolj ali manj izrezljan žličnik ali pa spleten iz žice. Prav tako ob stenah so bile tudi stoječe police, imenovane »stalaža« za drugo posodo in kuhinjski pribor, večkrat zavešena, kar je pričalo o gospodinjnini ali katere domačih hčera skrbnosti. Poleg tega je bila še kaka manjša »marejna« (= omara), stoječa ali izjemoma pritrjena na zid, kamor se spravlja hrana: mleko, olje, mast, kis, jajca ipd. K omaram v kuhinji obvezno sodi posebna »marejna« (= omara) za razne vrste moke, ki je bila v posameznih »ladlicih« (= predalih) in je bila pod ključem. Ta je bil v vratih levo od predalov in ko je bil obrnjen ključ v njih, se tudi nobeden od predalov ni hotel odpreti. V prvem je bila »enotna moka«, v drugem koruzna in druge vrste v naslednjih, na dnu so bili ponavadi otrobi. Merica za jemanje moke iz njih se je imenovala »palč« (= polič), značilne oblike, narejena iz aluminija, enako vlogo je imel tudi »ta bel lančk« (= ta beli lonček), tako imenovan po barvi, drugače pa približno pollitrski in emajliran. Ti kuhinjski elementi so bili lahko istovrstni, lahko pa so med seboj pričali o različnih časovnih obdobjih, ko so si jih omislili. Pogosto sta namreč brez zadrege živeli skupaj sklednik in »stalaža«, »stalaža« in »marejna«, »marejna« in novodobna »g/kredenca« (= ...). V njej so bile ponavadi spravljene dragocenejšje reči: »V predalih in na policah so bili lepo zloženi kozarci, vrči, porcelanasti lončki in skodelice, tam na vrhnji polici pa rožnati krožniki z zlato obrobo. Te krožnike je mama postavila na mizo le ob največjih praznikih in kadar smo se doma zbrali vsi otroci...«<sup>55</sup> Niti ni nujno, da je taka »gredenca« bila v kuhinji. Lahko je stala sama zase, kot neke vrste okrasni kos pohištva v »hiši«, dnevni sobi torej. Pač pa je bila redno v kuhinji oz. prostoru, kjer se je kuhalo, »ment/d/rya« (= nečke za mešenje testa). Njen pokrov je bilo mogoče dvigniti, ga obrniti okrog in na njem razvaljati testo, kaj pognesti itd. Okoli so stoli. Ob daljši stranici vsaj en »dolgi stol« (= za dva ali tri sedeže), ob krajši pa »žesni« (= stol z naslonjalom) ali »štokarle« (= kuhinjski stol brez naslonjala). Ob zidu je bila klop. Z naslonjalom ali brez njega.

Obedovali so pri tej »mentrgi« ali drugi mizi, ki je bila lahko tudi v »hiši«, velika približno 2 × 2 m. Pri zidu pod bogkovim kotom so na vsako stran tekle klopi, na zunanji strani pa en ali dva dolga stola ali pa »žesni« (stoli). Tretja možnost za obede je bila miza pri peči v dnevni sobi. Tedaj je na klopi pri peči sedel gospodar, oče in še kdo, najbližje vrat v kuhinjo si je našla mesto gospodinja, nato pa so se razporedili otroci. Tudi tu je ob daljši stranici prišel v poštev »ta dolg stol«, drugače pa navadni. Kadar je bil kdo v gosteh, ga navadno niso preganjali, kamor se je bil že prej usedel, manjši otroci pa so se namestili na pručko, da jim je bila klop za mizo. Starejši so radi obtičali na »zicu« (= zidec, sedež, imenovan tudi »skala«) pri peči in so imeli posodo postavljeno na peč. V sili pa je bila dobra tudi klop in posoda, prislonjena kar na kolena jedca. Ta dolgi stoli so bili po kmečkih hišah, pri Deklu ga ni bilo nikoli.

Od pripomočkov za pripravo hrane omenimo najprej lesene, ki so vsekakor najstarejši v danem časovnem obdobju. Kuhalnice za mešanje, »kalce« (= tolkalo) za meškanje krompirja, korenja, repe, »valčk« (= valjar) za raztezanje testa. Za sprotno, hitro pripravo žitne hrane je imela veliko vlogo »stopa«, »stope«. Stale so v veži ali na podu, kje ob opažu ali zidu,



Leseno »kalce« (= tolkalce) za meškanje krompirja in vilice za mešanje koruznih in drugih vrst žgancev. Kalce je domače delo, vilice pa je izdeloval še v naših časih Lojze Starmanov, zadnji kovač na Selu

Foto: Marko Zaplatil, 1995

<sup>55</sup> Glej op. 28, str. 58.





Litoželezni »črni« lonci različnih velikosti za kuhanje v peči z ene od domačij v Zabrežniku in na Dobračevi  
Foto: Ciril Stanonik, Ljubljana 1995

da se je bilo pri »uhanju« (= phanju) mogoče nanju opreti. V njih so obdelovali proso, ječmen, ajdo, suhe krljce. Še posebno cenjen je bil mak. Kovinski pripomočki so bili noži za kruh in meso, manjši za lupljenje krompirja in jabolk. Posebno pomembne so bile vilice za mešanje žgancev. Zadnji od domačinov jih je delal Lojze Starmanov s Sela v dveh variantah: dvo- ali trorogeljne. Pač je bil v času, ko so Žirovci tako skrbno spravljali dinar do dinarja skupaj s pomočjo surovega masla, prenaporno goniti iz tedna v teden na roko v pinji, pa so si nabavili posnemalnike, kar je bilo v tem času verjetno vrhunec napredka v njihovih gospodinjstvih. Če to zadeva predvsem žene, pa je na moški strani nekaj podobnega mogoče reči za preše, s katerimi so stiskali jabolka v mošt. Kar pomislimo, da so jih prej tolkli v kamnitih možnarjih. Jakob Demšar v Zabrežniku jih je kupil, ko je bil star dvajset let, torej v svojem mladeniškem navdušenju za napredovanje gospodarstva.

Ko so si preskrbeli štedilnike, niso kar nehali kuhati v peči, ampak so se odločili za diferenciacijo. Na štedilniku so kuhali hrano za ljudi, v peči pa velike lonce kuhe še za živali. Iz tega se je izvedlo pravilo: pozimi so kuhali še naprej v peči, ker so s tem hkrati grela peč, poleti, ko njene toplote niso potrebovali, pa na štedilniku, če ni bilo preveč treba, tudi oblodvo (= krmo) za prašiče. Nekatere gospodinjice so bile pri tem zelo redoljubne. Hči pripoveduje za svojo mamo, da je kuhala ješprenj v enem loncu, zelje v drugem, perilo ob pranju v tretjem in tako naprej. Skratka, skušale so vzdrževati čistočo. Servetov ravno niso poznale, so pa iz obrabljenih oblačil pripravile »brisačke« (= brisače, krpe za kuhinjsko rabo).

In zdaj nekaj o shranjevanju hrane. Vsaka peč je imela »ror«, tako imenovano »kahle«, kvadratni prostorček z vratci. V njem je bilo stalno toplo, če se je le kaj kurilo v peči. Vanjo so polagali posodo z zeljem ali kaj drugega, kar je ostalo od obeda, in kaj za popiti, čaj ali črno kavo. To je bila shramba za sproti. V »marejn« (= zidni omari ali stoječi omari) ali v »lajmc«/»ladlc« (= predalu od mize) je bilo mogoče dobiti kruh, koder so si ga lahko urezali sami.

Za daljšo obstojnost so skušali živila konservirati, kakor so jim pač dovoljevale okoliščine in lastne izkušnje. Hladilnikov ali zamrzovalnikov ni bilo, pa so si pomagali drugače. Poleti je toliko dela, in da bi ne bilo treba vsak dan peči, kruh pa vsekakor mora biti pri hiši, so ga za dalj časa, ne da



Dva litoželezna »črna«  
lonca; večji v premeru 27 in  
visok 27 cm  
Foto: Marija Stanonik,  
Dobračeva 1982



bi se pokvaril, ohranile po naslednjem postopku: kruh so pobrale iz peči, ga narezale na šnite (= kose), naložile v »plehe« (= pekače) in le-te porinile nazaj v še gorko peč. Kruh se je »posušil« v skorje in tak »posušen kruh« (= neke vrste prepečenec) so spravile v čedne »bele žaklje« (pomeni, da niso bili iz jute, tedaj so ločili bele in rjave ali »lesene« žaklje) in v marejno, kredenco ali skrinjo, na varno pred glodalci. Ko so hlebe svežega kruha pojedli, so poiskali »suh kruh v skorjah«, ga namočili v mlačni vodi in položili na krožnik. Ko se je omečil, so ga s pridom uporabili za v juhe, prižganko, mleko, kavo, repo ali zelje. Ponudili so ga z besedami: »Pa daj notri dva ali tri drobivce kruha, ta paše povsod.« Makovo ali s krlhji potreseno potico iz bele moke so hranili bolj za dolgo, da so jo deli v leseno skrinjo in tam ni splesnila.

O shranjevanju mesa je bilo nekaj besed že spredaj. Kar se ni porabilo pozimi, ko je bilo hladno, so ga večji porabniki shranjevali v ledenicah.<sup>56</sup> Vsakdanja gospodinjstva pa so si pomagala tako, da so, v želji, da bi še kaj ostalo za praznike in trdo delo poleti, meso in mesene klobase zavijali v časopisni papir in dali v razne posode, napolnjene s presejanim pepelom. Moral je biti najboljši, od pravih, dobrih drv. V ta pepel ni prišla nobena muha ali druga ujedca. Mesnino so dajali tudi v olivno ali »glaš« (= laško) olje. Toda to olje je bilo drago in po taki uporabi ni bilo več užitno, postalo je žarko. Enako nezdrav priokus je dobila svinjska mast, če so klobase in drugo meso potisnili vanjo. Ljudje so neprestano poskušali kaj novega in si prenašali medsebojne izkušnje v tem pogledu. Razen v kleti so shranjevali gomoljaste pridelke (repo, korenje, krompir) tudi pod pod v veži. Zaznamovana deska se je dala dvigniti in spodaj je bil prostor v sili tudi za bunker. Mlajši rod je pozabil na to varianto in duplino zabetoniral. Repo so zakopavali v zemljo, kjer je najbolje obstala, da je le bila dovolj zavarovana pred vlago in mrazom. Skopali so en meter in pol globoko jamo, položili notri deske, natresli po njih praprot ali slamo, jo obložili z njima tudi ob straneh,

<sup>56</sup> Marija Stanonik, Ledenice v Žireh, Loški razgledi XXIII, Škofja Loka 1976, str. 109–116.

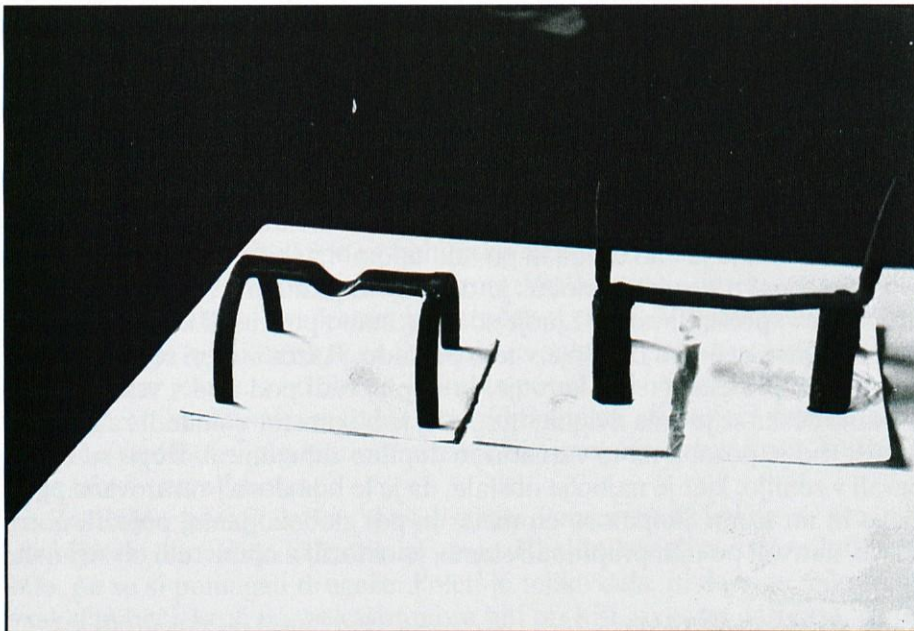


vanjo usuli repo in jamo zasuli. Rob jame so obložili z brinjem, da so tako repo obvarovali pred »ujedcami«, npr. mišmi. Te niso mogle priti do repe, ker jih je brinje bodlo. Ko so jamo čez dva ali več mesecev odprli, je bila repa v njej enaka kot jeseni.

Posebno so se bali zmrzali, saj bi jim v eni noči lahko uničila celoten trud in pridelek. Kadar se je mraz stopnjeval in je pritiskal tudi v klet, kjer so imeli spravljen krompir in jabolka, kuho za prašiče, – a to so morda v glavnem že porabili, zmrzniti pa nobena stvar ne sme – so tudi to morali zavarovati. Pokrivali so s praprotjo, starimi »cunjami« (= oblačili), najbolj prav je prišla kaka stara »deka« (= pregrinjalo), »koc« ali konjska deka, razcefran »kovter« (= prešita odeja). Če je omrznil krompir, je postal neprijetno sladak, če so omrznila jabolka, so postala neužitna; otemnila so in segnila. Če so zamrznile »flaše« (= steklenice), najsibo z oljem, kisom ali sokom, so popokale. Le žganje ne zmrzne. Pravijo: »Stari« (= starejše) če je, boljše in dražje je. Da bi vse to ne odpovedalo, so v kritičnih dneh nesli v klet tudi žerjavico, ki so jo v ta namen pripravili iz dobrih drv in jo dali v večjo obrabljeno posodo, jo dobro pokrili in postavili v varen kot, od koder je potem oddajala toploto, ko je dogorevala in ugašala.

V skrbi za obstojnost živeža pri naših žirovskih prednikih smo skoraj pozabili, da smo bili že v kuhinji, in prav prileglo bi se usesti za mizo. Storimo to zdaj!

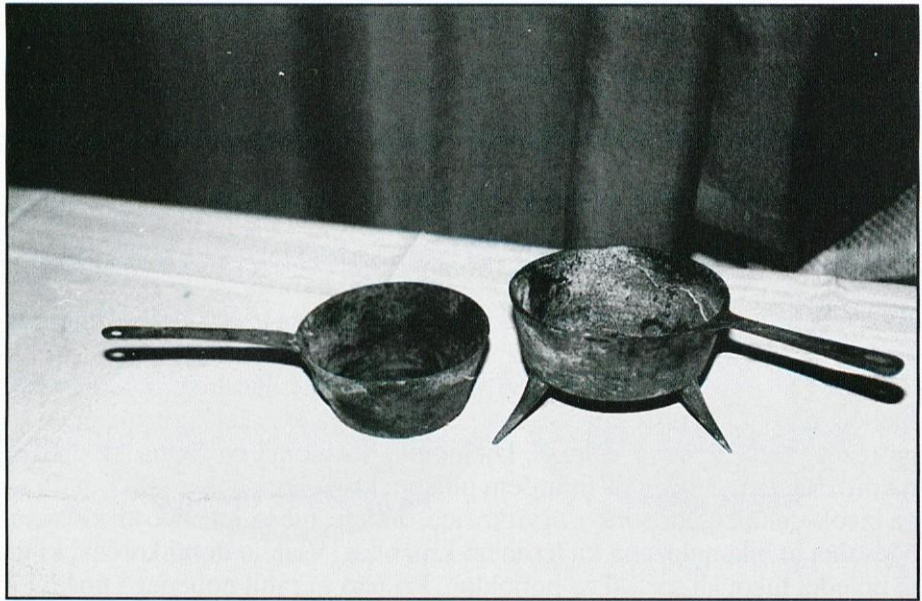
Ko so Blaža Kosa iz Gabrka povabili, naj prisede, je to storil z besedami: »Nikoli nisem toliko sit, da bi ne šel k mizi, če te povabijo, je djal on.« (dejal, rekel) Da je bila apetitna, so jo »poribali s (sirkovo – op. M. S.) krtačo ali gladkim cementovim ceglom«. Po drugi svetovni vojni, marsikod pa verjetno že tudi prej, je opeko zamenjalo milo. V nekaterih hišah so mizo pognili, a največkrat le za boljša kosila in slavlja. Pri navadnih obedih ali kadar so bili delavci, so mizo celo odgrnili. Namizni prti so bili različni. Največkrat so si dekleta že v rani mladosti same delale prte in jih krasile z vezenjem, kvačkanjem, pa tudi s čipkami. H kosilu je poklicala gospodinja ali naročila, naj to opravi kdo od otrok, ki ji je bil najbolj pri roki. Družina je prisedla k mizi, na kateri se je prva »rihta« (= obrok hrane) že kadila, in to praviloma



Dva »hlapca«, prvi za polaganje burkelj nanj pri prenašanju loncev v peč in iz nje, drugi za nalaganje drv v peč

Foto: Marija Stanonik, Dobračeva novembra 1985





Dve litoželezni ponvi. V njih so v peči kuhali mleko, cvrli zabelo itd.  
Foto: Ciril Stanonik, Račeva 1995

vsak na svoje mesto, ki mu je pripadlo po neki nepisani zakonitosti. Preden so začeli jesti in so približno vsi sedli za mizo, so skoraj brez izjeme povsod molili, in to očenaš, zdravamarijo in častbodi... Enako ob koncu. Šele potem so vstali od mize. Molil je oče, kjer ga ni bilo, je njegovo vlogo prevzela mati, polagoma pa tudi kdo od starejših otrok. V delavnike so jedli vsi iz ene skupne skledе: solato, kislo zelje, repo, žgance vseh vrst, mlečne jedi, štruklje, krompir itd., le majhni otroci so imeli vsak svojo skledico. Za vsako jed skoraj je bilo kar v navadi, v kateri skledi jo bodo prinesli na mizo. Za to so precej rabili »prstene« (= lončene) skledе. Jed se je v njih hitro shladila, kar je bilo dobro za lakotnike, da jim je ni bilo treba prehudo pihati, slabše pa za tiste, ki so se obirali priti, saj shlajena jed ni niti okusna niti zdrava. Posodo z jedjo so postavili na sredo mize in so vsi zajemali iz nje in se opazovali, komu se bolj roka trese in ima polito pot od skledе do ust. Otroke so opominjali, kako imajo »vse nakabran« (= nakobrano, polito od jedi) in naj pri vsakem zajemu žlico podrgnejo ob njen notranji rob, da jed kapne nazaj v skledo in ne potem na mizo. Ob prav suhih jedeh, kot so žganci ali štruklji, so ob glavno jed pristavili še dve na vsako stran, ponekod pa tudi tri skodelice, »da so prišli vsi zraven« s tekočo hrano (zelje, turščna župa, kava, mleko, štrukljeva voda itd.), da ni bilo zadrege doseči jo. Za mesno župo ob nedeljah so bili pa »talerji« (= krožniki), aluminijasti, »plehnati« (= pločevinasti, emajlirani) ali porcelanasti, beli. »Talerje smo imeli lepe, porculanaste.« Na krožnike jo je naložil gospodar, ta čas, ko je gospodinja v kuhinji še hitela z zadnjimi pripravami in so otroci posedali okrog mize, ali pa je tudi to počakalo nanjo. Kakšno drugo jed, npr. jetra v »zosu« (= omaki), so si družinski člani nalagali sami, drugod pa tako in tako vse od kraja.



»Parstien lanc u drajt« (= lončen lonec, opleten z žično mrežo, da se ne bi prehitro ubil)  
Foto: Marija Stanonik, Dobračeva 1982.

*Jedilni pribor.* Kdo ve, ali je dninar Žunarjev oče z Jezer na prelomu stoletja imel pred očmi pregovor: vsak otrok, ko pride na svet, žlico s seboj prinese, ko je vsakemu posebej, ko se je rodil, napravil novo žlico. Celo dopoldne jo je brusil in »glancał« (= gladil, brusil), da je bila gladka. Ali ni bila to lepa dobrodošlica otroku! Gre še za lesene žlice, in te so se dale lepo »zacahnati« (= zaznamovati) po lastnikih, kjer so se držali vsak svoje. Spet drugod pa so jo vzeli, kakor je kdo katero dobil, saj urejanje pogrinjka za



vsakega posebej še ni bilo v navadi. Uporabljali so tudi bakrene in aluminijaste žlice, ki so po daljši rabi »ratala črne« (= so potemnele). Pri zajemanju gorkih jedi so imele »duh« (= priokus po kovini). Bile so tudi iz težjih kovin, »prav težke«, »dolge«, »prav velike«. Vilice so začeli rabiti, tudi v delavnike, kadar je bila na vrsti zelena solata, saj jo je bilo z žlico težko brez zadrege prnesti k ustom. »Včasih so bile tako strašno ostre« in marsikdo se je z njimi zbodel v jezik. Noži še sedaj niso vsakdanja navada pri gospodinjstvih. Pri vilicah in nožih so bili držaji pogosto iz kosti, da je bila cena nižja. Tedaj je bila »ostrija« (= rezilo) dobra. Cena bi preveč narasla, če bi bil cel nož iz jekla, a kadar je bilo tako, je bila »ostrija« slabša, da je bila cena dostopna. Ročaji so bili pritrjeni k rezilu z medeninastimi zakovicami. Po žirovsko »našči« (= nožiči, noži) so bili grobi (= nerodni). Kruh so dali zraven v hlebcu, da si ga je vsak sam odrezal, kolikor si ga je zaželel, otrokom pa so ga rezali starši ali drugi odrasli. Izjemoma, polagoma pa redno, so ga dali na mizo že narezanega na manjšem plitvem krožniku ali v košarici. Jedli so ga iz roke, enako tudi potico, ocvirkovico, omlete, meso, jetrnico ali klobaso. Mesnina je bila naložena na lesenem krožniku. Vsak je dobil košček, ki ga je pojedel takoj ali spraval za popoldne. Pri tem ni rabil nobenega noža. Le kdor je dobil kost v »obiranje« (»obirati kost« pomeni z zobmi ali nožem trgati stran meso, ki se močno drži kosti). Ponekod so se držali navade, da začne najprej jesti gospodar in nato drugi za njim. Na koncu pa tudi rahločuten oče ni prej odložil žlice, dokler ni tega storil zadnji od navzočih, da bi mu s tem ne vzel poguma za zajemanje, dokler se ni nasitil ali je bilo kaj v skledi. To je že iz časa, ko morda hrana res ni bila prvovrstna, a je tudi ni (več) primanjkovalo. Zakaj ob takih priložnostih »je nehal vsak, ko je bilo prazno«. Ali pa so »ta večji« prej nehali jesti in »ta malim« pustili, da so »skledo potegnili«, včasih je bil »vek« (= jok), »kdo bo skledo potegnil« (= polizal). Da je navada res železna srajca, dokazuje danes že čez devetdesetletni mož, o katerem pravi žena: »Še danes mi pahne skledo: 'Si mlajša,' mi pravi.« Kar se Janezek nauči v mladosti, zna v starosti! Če komu privoščijo, naj se krepko naje, mu pravijo: »Podstavi se!« (= Okrepčaj se).

Dokler niso pomolili, ni smel nihče od mize. Ponekod je bilo pravilo, da »moli naprej« (= vodi molitev) oče ali mati, posebno, če očeta ni bilo, drugod pa je bilo to vsem enako na razpolago. Tako »pred brištam« kot »pa brištu« (= pred obedom, po obedu) so bili v navadi očenaš, zdravamarija in častbodi... »A brišt« (= ob, pri obedu) so se tudi kaj pogovorili, posebno ob nedeljskem kosilu je bil primeren čas za to – za pregled dogodkov preteklega tedna in za načrtovanje dela itd. v prihodnjem. V času prevladujočega kmetijstva in obrtništva v Žireh so družine še okušale prednost »družinske mize«, ki jih je povezovala v ubrano skupnost. Tudi zajemanja iz ene sklede ni mogoče interpretirati samo negativno,<sup>57</sup> ampak tudi pozitivno. Res ni streglo individualnosti, je pa krepilo občutek enakopravnosti – kar pomislimo na otroka, ko mu ni bilo več treba imeti svoje skodelice, ampak se je uvrstil med odrasle s tem, da je užival hkrati z njimi isto jed – in združenosti.

Mizo je pospravila mati oz. gospodinja ali kaka starejša teta, ki so bile včasih kar pogosti družinski člani, ali katera od domačih hčera. Če ni šlo drugače, so se dogovorili med seboj za vrstni red in ta je držal tudi pri pomivanju posode. Ponekod je šlo tudi za sodelovanje dveh sester. Ena jo

57 Zdravko Mlinar, (Ne)samostojnost posameznika in spremembe v načinu življenja, Žirovski občasnik, št. 16, str. 52–53.



Dve lončeni skledi z ene od  
 dobračevskih domačij. Dolga  
 leta po 2. svetovni vojni je  
 lončeno posodo prodajal v  
 Žireh na cvetno nedeljo Ciril  
 Štebe, lončar iz Komende.  
 Ne prezrite okraskov, poseb-  
 no na večji skledi. Gotovo iz-  
 virajo še iz starodavnih  
 slovanskih časov, če ne kar iz  
 prazgodovine. Kdo ve,  
 kakšna znamenja so pomeni-  
 la našim prednikom.  
 Foto: Ciril Stanonik,  
 Ljubljana 1995



je pomila, druga brž zbrisala. Domače sredstvo za čiščenje posode je bil pepel. Sicer je bilo to bolj aktualno le ob nedeljah, v delavnike je bilo malo pomivanja, le žlice, saj je bila skleda skupna. Ponekod je pa niti niso brisali, ampak le poveznili, da se je voda z nje lepo odtekla. Pomivali so v lesenih škafljih, pozneje že tudi v kovinskih, ki so bili lahko valjaste oblike. Položili so jih na kuhinjske stole in vanje vlili primerno vročo vodo. Zraven so pripravili večjo posodo za odlaganje pomite posode, marsikje pa so jo prej še splaknili v kangli z mrzlo vodo. Shranjevali so jo v skledniku v kuhinji, na police v stalaži ali »marejni« (= omari), vilice, žlice in kuhalnice v žličniku in tudi v predalu mize ali t.i. »gredence«. Še prej pa dobro obrisali s sprano, a čisto krpo. V kuhinji ene od brezniških domačij je bil v stalaži na vrhu naložen »porcelan« (= porcelanasta posoda), nato ta male sklede, na drugem koncu večje, nato lonci, na spodnji polici »ta črni« (= od saj in dima počrneli lonci, trebušaste oblike, imenovani tudi »železni«), ki so jih imeli za kuhanje vseh vrst hrane; ko pa so pričeli uvajati štedilnike, so na njih kuhali v posodi, ki jo je ogenj zaznamoval le od spodaj. V črnih loncih pa so še zmeraj kuhali za prašiče v peči. Skrbna gospodinja si je pri »stalaži« (= stoječih policah) omislila »firnk« (= zagrinjalo), da se posoda ne bi prašila, pa še dekorativno je lahko delovalo.

Star izraz za posodje je bil v Žireh tudi »čepine« (pride od »črepinje«?), enak je tako za ednino (kjer končnica tudi alternira z -a, »čepina«) kot za množino. Posebno ime je imela posoda za kislo mleko: »latuca« (= latvica) in »čerfa«, ki je podobne oblike, le da ima še »dulce« (= lij).

## VI. PREHRANA LETO IN DAN

Že doslej je bilo spotoma omenjano ob posameznih živilih, kako so bila v naravnem soglasju z *letnimi časi*. V prehrani se je začel nov letni čas zgodaj spomladi z novim regratom in motovilcem, nato s prvo zeleno solato z domačega vrta in polagoma je bilo na voljo vse več domače zelenjave. Od sadežev so poletje naznanile prve češnje, ki v hribih okrog Žirov dozoriijo precej pozneje, kakor jih je bilo mogoče videti kupljene z Vipavskega in



Goriškega, zato pa so po prepričanju domačinov tudi veliko bolj okusne, sladke, češ da so »uvožene plevke« (= plehke, brez izrazitega okusa). Tedaj se je začela sezona vseh vrst močnikov, pomešanih s sadjem in po njegovi vrsti so te jedi dobile ime. To je zaleglo za en, kvečjemu dva dnevna obroka. Na splošno pa je poleti res prevladovala močnata hrana. Posebno so se potrudili ob dnevih, ko so imeli ljudi v »žernadi« (= dnini). »So dobro na tiste ljudi ahtali.« (= lepo skrbeli zanje) Seveda pa od možnosti posamezne domačije. Za malico so jim dajali kruh in mošt, še z bobi so jim postregli. Drugače pa »knedeljne« za kosilo, štruklje kuhane ali pečene in druga tečna hrana. Jesen je zaznamoval »ta nov krompir«, pripravljen tako ali drugače, najprej pa kot »cel krompir«, še niti ne prerezan, ker je bil še predroben. A potem se je ime obdržalo tudi zanj – v smislu, da ni bil nič drugače pripravljen, zgolj kuhan. Zimsko obdobje je označevalo kislo zelje in za spremembo repa, drugače pa je bila v znamenju kolin, drobovine in mesa, ki ju je bilo treba hitro spraviti v promet, da se ne bi delala škoda. In tako iz leta v leto.

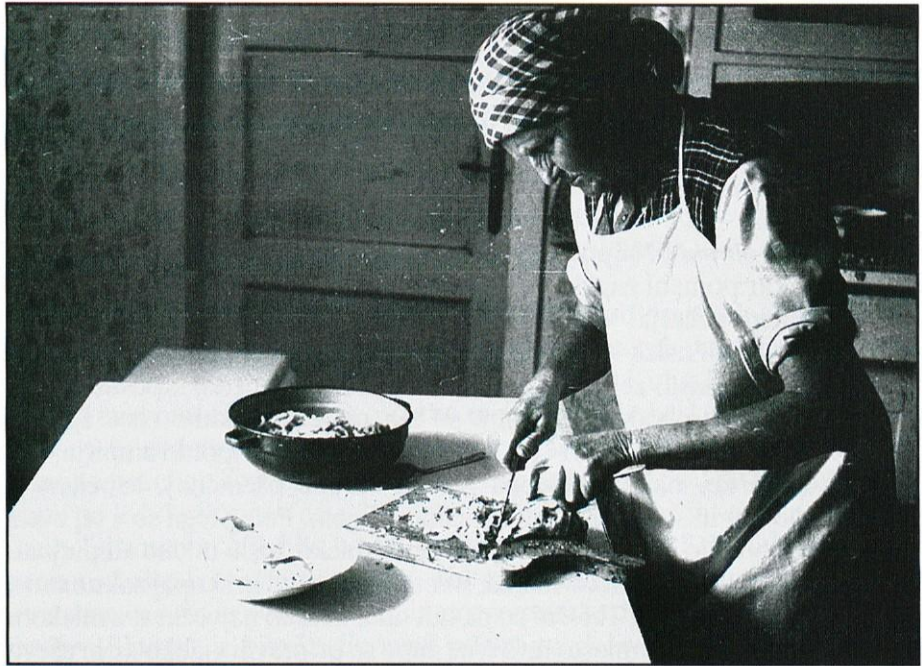
Tudi dnevi v tednu so se dali marsikdaj kar zanesljivo določiti po prehrani. Ob *nedeljah* je bilo večinoma standardno, pri vseh hišah enako kosilo: mesna juha, praviloma »suha« (= iz prekajene svinine), kot varianta pa goveja, čemur je sledilo ustrezne vrste meso in poleti zraven zelena solata, pomešana s krompirjem v rezinah, zabeljena z oljem, medtem ko v delavnike to ni bilo pravilo. Pozimi pa namesto nje presno kislo zelje s krompirjem ali pa samo krompir v solati, ki so mu rekli »oljnat«, drugo pa »kisel« krompir, ki so ga začinili tudi z narezano čebulo. V *ponedeljek* je bila juha, če je ostala od nedelje, nekoliko slabša in bolj kalna, ker je bila kakovostnejša odlita v nedeljo. Tudi zakuha ni bila enaka, nekaj na hitro narejenega ali pa makaroni ali riž. Poleg kakšne vrste solate (zelene ali zeljnate) so bili koščki mesa, ki so ostali na lesenem krožniku od nedelje. »Danes pa kar sami vzemite,« je dejal previdni gospodar, da se ne bi komu zameril. Ob nedeljah je namreč njemu pripadla čast in odgovornost, da je razrezal meso pri mizi vpricho vseh



»Knedeljčki« ali »štrukeljčki« bodo vsak čas narejeni. Na jedilniku družine so veljali za nevsakdanjo, na pol praznično jed.

Foto: Marija Stanonik, 1982





Že kuhane štruklje je treba  
lepo razrezati. Od kuhanih  
jedi so v Žireh imeli najvišjo  
ceno, največje spoštovanje  
Foto: Marija Stanonik,  
Dobračeva poletni 1979

in delil kosce po svoji preudarnosti in morebitnih željah navzočih. Drugod ga je gospodinja razrezala že v kuhinji in le položila na mizo, da ga je jemal vsak sam. Družini, ki je v ponedeljek imela »ponavlavka« (= ponavljalco, je ponovitev, vendar z upoštevanjem, da je to le kopija originala), ji ni moglo iti tako slabo. Drugače so v ponedeljek sledili kisló zelje, žganci z ješprenjem, ki je bil polit po njih kot neke vrste omaka, če je šlo za oženjene. Poleg četrta je bil tudi *torek* dan, ki mu je v starem jedilniku rado pripadlo kaj svinjskega. Če je bila zraven kaša na župi, pomeni, da se je kuhalo v njej. In obvezno kisló zelje seveda še prej. Povojni čas pa so tega dne žirovskemu zelju s krompirjem sledili makaroni, »potenstani« v drobtinah. V *sredo* je bilo kaj iz bele moke (= knedlički) ali žganci, na drugi strani pa kaj mlečnega (»mlečn ješprenj«) in okisan krompir.

*Četrtek* in *petek* sta imela pri vseh hišah najbolj železen repertoar. Če le ni bilo prehudega pomanjkanja, je bilo prvi dan kaj od mesa, npr. »sladka repa v šnitah in glavina notri, pa oparjen kruh«. Drugi dan pa obvezno fižol. Dali so ga v zelje ali skuhali posebej in »suhe krhlje gori«. Katera zna skuhati fižolovo župo, je že bolj izurjena gospodinja, ocenjujejo ena drugo. V tem primeru je navedena »fižolova juha z makaroni zakuhana, pa surovo zelje s krompirjem«. Oblizovati se je tudi ob naslednji varianti: fižol in štruklji (redki), t.j. štrukeljčki na župi, vendar ne zabeljeni s svinjsko maščobo, ampak mlečno: smetana, surovo ali kuhano maslo. Zraven fižola je bila lahko tudi »jejčkova župa« (= v belo moko zamešano jajce, pregneteno in rahlo zabeljeno).

*Sobota* se zdi najbolj zadregarska. Dve gospodinjki, ki nam sestavljata pričujoči jedilnik, predlagata naslednje: kar je ostalo od petka. Treba je namreč pomisliti, da fižola ni mogoče veliko jesti naenkrat in tudi zaradi dolgotrajnejšega kuhanja ga je bilo smiselno dati kaj več v lonec, da je zaleglo za dvakrat. Če pa je bila lakota prevelika, je bila v soboto na vrsti lahko kaša poleg obveznega kislega zelja. Tudi druga možnost ji je blizu: štruklji na župi pa fižol z jabolki (lahko svežimi krhlji) ali okisan. Torej tudi sled petka.



Za nedeljo, četrtek in petek je bilo najbolj zanesljivo mogoče napovedati jedilnik, drugi dnevi so bili bolj variabilni. Posebno po kolinah je bilo jasno, da bo v četrtek na mizi jetrnica, fižola v petek tudi poletje ni pregnalo. Sobotno zadrego pa je marsikdaj rešila peka kruha s tem, da so spotoma pripravili še drobnjakove štruklje ali s kakim priložnostnim sadnim nadevom, pozimi pa ocirkovico kar iz krušnega testa. In zraven črna kava, pa je bilo kosilo.

In *dnevni obroki*? Najprej pojasnilo. V Žireh so že zjutraj imeli »kosil« (= kosilo, kar pomeni zajtrk). »Glavni brešt« (= obed) je bila »južna« (= kosilo) in nato večerja. Vmes je bila »malca« (= malica), popoldne bolj redno kot dopoldanska, ki je pozimi odpadla, pa tudi popoldanska, kolikor se ni zanjo štelo kislo zelje; po možnosti s kruhom. In zdaj k posameznim »rihtam« (= deli obeda). Za *zajtrk* so bili največkrat kake vrste žganci: krompirjevi, turščni, »jejdovi« (= ajdovi), oženjeni (= pol krompirja, pol kake vrste moke, najbolj cenjena je bila seveda pšenična), zabeljeni z mešanico lojeve in svinjske masti ali samo z lojem. Poleg tega so v tej zvezi omenjene še »malo čiste turšne župe«, kava, mleko, kislo mleko ali pinjeno in »bakov masovnk« (= malo mleka, smetane in moke in skupaj zakuhan), ki je bil namesto zabele. Turščni so pa bili tako in tako največkrat z mlekom politi, pa tudi s kavo. Namesto turš/č/ne župe so pripravili »jabkovo, hruševo ali tepkovo župo«. »Tepkova je bila pa še prav dobra!« Ob nedeljah ni bilo nič drugače kot ob delavnikih. Le v enem primeru je bilo rečeno, da sta bila za zajtrk že včasih kava (mišljena je mlečna) in kruh. To se je po drugi svetovni vojni na splošno razširilo, danes pa so tudi zajtrki že bolj bogati in raznorodni.

In kakšne »rihte« so bile za *kosilo*? Marsikaj je bilo o tem povedano že sproti v prejšnjih poglavjih, posebej na to vprašanje pa je ena od sogovornic vsebino povzela takole: »To je bilo različno. Juhe. Krompir obvezno, solata, primerna letnemu času. Kmetje so imeli domačo kmečko raznovrstno hrano in je ponavadi gospodinja odločila, kaj se pripravi. Glavna jed je bila zelje,



Kanglica, v kateri je ena od deklic z Dobračeve nosila mlečno kavo za opoldanski obed, ker je dopoldne hodila v klekljarsko šolo, popoldne pa v »ljudsko«.

Foto: Marko Zaplatil, Ljubljana 1995



Jerbas/košara (premer 60 cm, višina 26 cm) za nošnjo malice in južine od doma  
Foto: Marija Stanonik, Dobračeva jeseni 1982



krompir in žganci. Vmes pa ob nedeljah meso boljše kakovosti, v četrtek pa slabše.« Več se jih ujema med seboj v odgovoru: »Turšni žganci in zelje.« Drugače pa »kaše na mlek« (= mlečna kaša), »krompirjeva kaše« (= kuhana na vodi in pomešana s krompirjem), štruklji so bili malokrat, ker ni bilo moke. Po kolinah pa godlja, krvave klobase in sladka repa ali kislo zelje s krompirjem, ali enako pripravljena kislina repa. Ob četrtrkih jetrnice, bolj iznajdena gospodinja je ob njihovi pripravi nanesele zanje vse sorte »dišave«: česen, kumino, poper, majaron, sol. In spet se ponavlja, da v petek fižol in ob peki ocvirkovica.

Za večerjo so pospravili, kar je morda ostalo od prejšnjih »breštov« (= obrokov). Največkrat je bilo to zelje. Pri eni hiši so skuhalo na dan 7–8 l zelja za dvakrat na dan in še zvečer, če ga je kaj ostalo. Kuhali so ga v peči in ni še ušlo iz spomina, kako se je povrhu naredila rumena skorja, pa je bil tako okusen. Spet druga varianta: obvezno krompir v oblicah, kislo mleko, turšna župa pa posebej. To pomeni, da sta bili dve »rihti«. V času po drugi svetovni vojni pa je bil splošno v navadi »kafe« (= mlečna kava) in vanjo podrobljen kruh. Glavni obrok je bilo kosilo, v času od 12. ure do 13.30, takrat so se po možnosti zbrali vsi člani družine. Ko pa je delovni ritem začela dirigirati »tovarna« (= to je dve desetletji in pravzaprav še danes sinonim za tovarno čevljev Alpina), je bilo kosilo takoj po vrnitvi delavcev iz tovarne, torej od 14. do 15. ure. Če je bil kdo odsoten, je jedel isto kot vsi drugi, le da sam, prej ali potem; le če ni bilo mogoče tega uskladiti, je dobil kaj posebej, vendar tega niso radi prakticali, da ne bi prihajalo zaradi tega do kakšnih nesoglasij: z njegove strani, da je prikrajšan, ali na njegov račun in gospodinje, da ima prednost. Pač je to moglo veljati le za hišnega gospodarja. Dandanes je tudi to izgubilo svoj pomen, saj je prehranjevanje postalo veliko bolj individualno, tako po času kot po pripravljenih jedilih.

Prvi topli obrok je bil seveda zajtrk, posebno poleti okoli sedme ure, ko je bil dolg dan in je bilo na kmetih čez glavo dela, ponekod pa od osmih do devetih. Delavci in šolarji so se prilagajali ritmu svojih obveznosti. Prvi so kaj toplega užili že pred šesto uro, ko so začeli z delom v tovarni, otroci pa pred poukom ob osmi uri. Večerje niso bile toliko časovno določene, bolj so zaznamovale konec kakega dela in znočitev v toku letnega časa. Bile so



Torba iz svinjskega usnja, v kateri je eden od čevljarjev nosil malico v tovarno Alpina Žiri  
Foto: Marija Stanonik, Dobračeva jeseni 1986





Oče s sinovoma in zetom pri  
obedu ob delu v gozdu  
Foto: Neznani avtor,  
Zala 1962

manj izdatne in predvsem racionalne: porabilo se je sproti, kar je ostalo od poprejšnjih obrokov. Tako še ni bilo preveč postano, da bi šlo kaj v nič, pa tudi niso dovolili. A tako in tako govorijo le o zelju, da ga je bilo »na ostajanje« (= da je ostajal), drugače je bilo več pomanjkanja.

Malice dopoldne za domače niti ni zmeraj bilo, sploh ne pozimi, tudi drugače so bile bolj priložnostne kot popoldanske. Domačim je zadoščal kos kruha, morda skodelica čaja, kave, kislega mleka. Kadar pa so bili v gosteh dninarji, so jim postregli okrog 10. ure, popoldne okrog 17. ure, poleti vsaj s kuhanimi krlji in hruškami poleg zagozde kruha, polagoma pa je to klasično jed za malico začela preganjati mesnina: domače klobase, salama, meso od stegna, narezano na lepe rezine, zraven pa čaj iz zelišč, močno sladkan in s curkom kisa, mošta, vina ali sadjevca ali pa mošt. Vino je prišlo v poštef le izjemoma. Prava senzacija je bila, ko so pri Šinkovcu na Ledinici v šestdesetih letih začeli pripravljati za »žernadnike« in »žernadovke« izdatne okusne malice s celo več vrst mesnine hkrati in še zares okusnim, doma napravljenim belim sirom. Sira v Žireh skoraj niso poznali. Nihče ga ne omenja kot vsakodnevno živilo, niti za praznike ne. Delavci so v tovarno nosili kos kruha in steklenico s čajem ali črno sladkano kavo. Zraven so največkrat imeli, če kaj, nekaj rezin domačega špeha (slanine). Tudi jabolka, vmes kakšna hruška in češplje so popestrile enoličnost v tem primeru. Marsikomu ni bilo prijetno vpričo drugih razkazovati svojo revščino, posebno če se je kdo poleg prav ponašal s svojimi boljšimi malicami. Podobno stisko so doživljali marsikdaj otroci v šoli. Še toliko bolj, ker si razlik med seboj niso znali vedno razložiti. Zato je bilo s tega vidika kar dobrodošlo, ko so se začele zanje organizirati tako imenovane mlečne malice z mlekom, kavo, kakavom in čajem enkrat na teden. Zraven so dobili kos kruha iz enotne moke ali belega in v prvih letih včasih kakšen košček salame ali sira iz ameriških paketov UNRRA, sem in tja pa je prišel na vrsto tudi mlečni zdrob s kakavom. Nekaj let pozneje so začeli kuhati tople obroke za malico tudi v tovarni Alpina. Tudi njim je to dobro delo, ne le zaradi odprave medsebojnega tekmovanja, kdo se bo s svojo malico od doma bolj postavil, ampak tudi zato, ker jim je zaleglo tudi za zajtrk, saj si marsikod tako zgodaj



zjutraj niso mogli privoščiti ne vem kaj. Za nekatere jedi, ki jim niso najbolj prijale, so iznašli hudomušne izraze, npr. »krompirjev čaj« za enolončnico s krompirjem, zelenjavne enolončnice pa se je prijelo ime »tavžentroža«. Ustvarjalnost, ni kaj!

## VII. PREHRANA NA ZAČETKU ŽIVLJENJA

Gre za prehrano v času nosečnosti, ob porodu in v tistem otroškem obdobju, dokler otrok ne »začne jesti vse od kraja«, kar pomeni, da se njegov jedilnik v bistvu izenači z odraslimi.

*Nosečnica* lahko je vse, posebno pa je priporočljivo, da dobi tisto, kar si želi, ker pravijo, da otroku manjka prav tisto, kar si mati želi. In če je otrok imel rdeče ali modrikasto, tako imenovano »materino znamenje«, so si njegov nastanek razlagali tako, da si je v času nosečnosti mati zaželela češenj (na kar je kazalo rdeče znamenje) ali češpelj (modrikasto znamenje), toda njena lakotnost po njih ni bila potešena. Pila je lahko vse, le alkohola se je morala izogibati. Danes se praviloma drži navodil zdravnika.

Prva hrana *porodnice* je bila »krop« ali »kropček« (= kropček). V vrelo vodo, krop, so stresli nekaj zrn kumine ali tudi ščepec kamilic, žličko surovega masla ali smetane in žvrkljano jajce, ponekod so dali zraven tudi malo »popočenih« (= popražjenih) drobtin. »To je bila taka čista in dišeča nežna juha... Jej, so bile 'boge' (= uboge) bajtarske. So bili primeri, da so dali samo pol jajčka v krop.« Drugače so ob taki priložnosti zaklali »eno kuro«, da so mladi materi postregli s »kurjo župo« (= kokošjo juho). Nekatere so še prej same pripravile »nudlčke« (= rezance) ali pa so jim namočili vanjo žemljice, »pogačo« (= kruh iz boljše moke, zamešene z mlekom). Tudi doječi materi je kurja juha prišla prav. Če je bilo mogoče, so vanjo zakuhavali doma narejene »nudelce«, svaljke, vlivance ali topli jajce. Drugače so veliko jedle »turšno župo« in notri dobrega mleka. »So djale, da najboljše dojijo po njej.«

Porodnici dajo tekočo, lahko hrano; v glavnem je to mlečna, in juhe, kokošjo ali govejo. Tudi kak kozarec vina, mogoče zavretega in osladkanega je priporočljivo, pravijo, za izboljšanje apetita in za kri. Tudi pivo da je dobro. Pa kompot. Odsvetujejo postano hrano, začinjeno ali okisano, ker se pozna mleku, in menijo, da potem dojenčka ščiplje po trebuhu. Veljalo je, da je otrok veliko bolj odporen, če ga mati dolgo doji. To je bilo lahko celo leto ali »dokler je mogla, če je le bila zdrava. Posebno, ker so mislili, da če doji, ne zanosi, kar se je mnogokrat izkazalo za prevaro. Mnogokrat je bila že drugič noseča, ko je nehala dojit.«

Prva *prehrana otroka* je bila torej materino mleko. Če tega ni bilo, ni preživel. Če je pa bila kje v bližini mati, ki je imela za svojega otroka preveč, ali če ji je otrok umrl, so si tudi pomagali tako, da je ta podojila drugega otroka. V prejšnjih časih, ko še ni bilo industrijskega nadomestka za materino mleko, so uporabljali kravje, prekuhano in razredčeno z vodo ali s kamiličnim čajem in osladkano.<sup>58</sup> Tudi »en kakav so kupovali«. Otroku so

58 »Potem so se matere posodobile in so otroke začele prej 'odstavljeni od prsi' (= prekinjati dojenje), ker so mislile, da jih to izčrpa ali da ne bodo lepe in da je znanost že tako napredovala, da prodajajo v lekarnah v škatlah prašek, iz katerega se naredi še bolj popolno hrano za novorojenca, kot je materino mleko. To mišljenje je prevladovalo eno generacijo. Pa se je tudi to izkazalo, da je pomanjkljivo in je zopet začelo nazaj prevladovati mnenje, da je najbolj sigurno najstarejša metoda: matrine prsi.« – V: Tone Kunstelj, Lastnosti zdrave družine, Kristjanova obzorja 3, št. 13, str. 277–278.



začeli dajati prvo hrano, ko je začel dobivati zobe. To je bilo pri zgodnjih okrog štirih mesecev, takrat so mu že tudi ponudili pravo kravje mleko in v njem namočen kruh ali tudi v mlečni kavi, na mleku kuhan zdrob pšenični ali koruzni, turščno župo, mlečno kašo, riž, polagoma že tudi govejo in vse že omenjene čiste juhe in če ni bilo zmeraj več; pa tudi kako sadje. Ko je bil star kake tri leta, so mu po malem dajali vse od kraja. V prejšnjih časih, ko ni bilo posvetovalnic, so se ravnali po nasvetih babic ali starih mam in sosed, v novejših upoštevajo nasvete zdravnikov, patronažnih sester in knjig. Ko je otrok dobival zobke, so trdili, da se mu mora dati kaj takega, da gruli, ker ga srbi čeljust, in več piti, ker je žejen; in da mu vleče kaj kislega, zato da se mu ustreže s kapljico vina. Znan je celo pregovor: ko bi mati vedela, kako si otrok tedaj želi vina, bi prodala »kiklo« (= krilo) z lastnega telesa, da bi za tisti denar otroku vina kupila.

Polagoma so otroka začeli navajati, da se je potrudil sam jesti; pa saj je tudi njega samega to veselilo. Najprej mu dajo v roke rezinico kruha ali piškot, da ga liže in grize, in celo jabolko ali hruško – kaj takega, da sploh ne more pogoltniti, ali tudi če se to po nerodnosti zgodi, ni hujših posledic. Ko mu zavežejo okrog vratu slinček ali servieto, mu zaupajo v ročico žličko in skodelico, da sam nosi v usta hrano iz nje. Včasih so trdo vztrajali, da je moral prijemati z desnico, danes se pa sprijaznijo s tem, če je levičen. Nekaj časa le bolj paca, toda vaja dela mojstra. K samostojnemu pitju ga navajajo tako, da mu dajo lonček, »šalco« (= skodelico), »sklečko« (= pomanjševalnica od skleda) s tekočino (čaj, kompot, sok) v roke, skupaj z njim držijo posodico in ga opogumljajo, naj pije po požirkih. Včasih se tudi ponesreči, da se polije sam ali po tleh. Tedaj se za tolažbo reče: »Kok si naukrieten« (= Kako si neokreten). Kakega alkohola se malim ne daje; še paziti je treba, ker otrok zmeraj posnema starejše, da se kaj takega ne pripeti po nemarnosti.

Včasih so otroke od kakega petega leta dalje strogo navajali k temu, da je moral za hrano prositi in za vse, kar je dobil, tudi »zalonati« (= se zahvaliti), posebno za kruh in če je bil na obisku. Danes se je to hudo opustilo »in smo vsi enakopravni« (!?)

Malo večji otroci so se v petdesetih in šestdesetih letih znašli še drugače. Deklica, ki je kdaj obiskala sošolko, je na njenem domu vedno postala tako lačna... Po izkušnjah sodeč je namreč upala, da ji bodo postregli s kruhom, namazanim s smetano in po njej potresenim sladkorjem. Doma je po zgledu starejše sestre le na hitro pomočen kos kruha v žitno črno kavo majčkeno potresla s sladkorjem. S tako »malico« so jima postregli pri sosedu, če sta šli kdaj k njim klekljat.

Ignac Dolinar se je še v pozna leta spominjal, kako je bil tepen, ker je dajal zajčku piti = mu je vlival na glavo kavo, ki jo je dobil sam. Zajčka mu je prinesel Miklavž. In ker je bil iz cunj, se je v zajčka vpijala kava. On je bil vesel, da toliko popije. Zajček je bil bel z rjavimi pikami. Potem je bil ves rjav (od kave). Pa piskal je. Nato so ga natepli, ker ga je bil umazal. A zajček je še piskal.

Pepa Štefanova še v pozni starosti ni pozabila, da je kot otrok hodila k Naglič v žernado, »pa sem se vsakič zredila; je bilo dosti jesti. Vsakič malica. Črn saharinov kofe in kruh.«



## VIII. PRAZNIČNA PREHRANA

Privajeni ritem prehranjevanja je prekinila *nedelja*. Ta dan vsaj je bilo na vrsti meso, če je bilo še kdaj v tednu, pa se je od njega razločevalo po boljši kakovosti. Za nedeljsko hrano so veljali tudi »nudlni« / »nudlci« / »nudlčki« (= rezanci). Bili so domač izdelek kakšnega deževnega dne. Tretja karakteristična nedeljska hrana je bil »samo krompir«, zabeljen z oljem. To je treba razumeti kot oddih, oddih od kislega zelja, ki je po žirovsko kuhan, obvezno s krompirjem. Višjo socialno stopnjo izraža ta dan »tenstan krompir« (= pražen). Na prelomu stoletja pa so si vsaj hribovski kmetje ob nedeljah privoščili »župco« v gostilni. Bilo je takole: »Moj ata je bil v Opalah doma. Zjutraj je bilo treba ob štirih vstati za mašo ob šestih. Zato je dala mati zvečer kuhat v peč ješprenj in notri kako svinjsko kost. Če ne, nista mogla, domov sta prišla šele ob enajstih. Če je imel hribovec le malo denarja, so šli župco snest po maši. Pri Peku v Žireh je bila dostojna gostilna. Tam se niso nič pretepali. Loščarjev iz Žirovskega vrha se je šel učiti za peka gori v Avstrijo. Imel je ženo Korošico. Ona je znala prva v Žireh kuhat 'goleš' (= golaž). Ona je kuhala župce, žemljice je pa sam pekel. V veži je imel mizice...«<sup>59</sup>

A le dva praznika sta v zavesti Žirovcev zares zaznamovana kot taka, gledano z vidika prehrane. Skrčili so ju v pregovor, ki ga od drugod ne poznam, morda je res žirovska izvirnost: »A bažič' vsaka baba petič', / a velik' nač' pa le tista, ka je par mač'.« (= O božiču vsaka baba potiči / = peče potico/, o veliki noči pa le tista, ki je pri moči / = ki je toliko imovita, da ima iz česa napraviti potico.) Že po obredih na sveti večer so dobili vsi domači zagozde potice in borovničev čaj s saharinom (Račeva). Na božični dan je bila za zajtrk kava in potica. Kosilo je bilo praznično, t.j. z juho »prešičevo« (= od svinjskega mesa), meso, solata (glede na letni čas prej-kone zeljnata), za večerjo spet potica, čaj ali kava (Zabrežnik). Da nekdanji rezanci niso bili niti vsako nedeljo zakuhani v juho, kaže ime »ta boljša župa«. Lažje so si jo privoščili, kjer so imeli kokoši in s tem jajca doma. Pač pa sta božič in velika noč v spominu starejših še vedno ožarjena z otroškim veseljem nad potico v tistih dneh. Tako korenito je njen okus posegel v vsakdanji ritem prehranjevanja, da je tudi želodec dobesedno praznoval. Vendar je še nekaj, kar je puščalo otrokom tistega časa tako globok vtis. Doživetje individualnosti. Vsak od otrok je dobil *svojo* potičko. Tisto se še zmeraj spomnim. Tako lepo je mati spekla. Ni nič v model dajala, kar tako je dajala hlebčke v peč. Iz bele moke, potresena s sladkimi jabolki (= krljje iz sladkih jabolk so »souhali« / = sphali, zmlleli, stolkli/, oparili / = poparili/, malo sladkorja notri, smetane in cimeta). Zraven pa še »kalač« (= kolač, t.j. potico v modlu, potičniku) in od tega nam je rezala »petico« (= potico) na »svet dan« (= božič) in novo leto, svojo potičko smo pa »na stran« (= ob strani, mimo rednih obrokov) jedli v tednu. Kdor je bil bolj požrešen, jo je prej pojedel. »...O božiču je dobil vsak svojo potico. Tisto je bilo bolj fajn kot zdaj. Kakšno veselje je bilo! Potem pa, kdor jo je prej pojedel, je pa drugega 'žugal' (= prosil), naj mu da.« (Zabrežnik). Enako sta bili v tem zastopani Nova vas in Breznica. So pa razločki v podrobnostih. Poleg tistih za otroško veselje so v prvem primeru spekli še »ene dve veliki« (= dva kolača). Za »potresivo« (= namaz) je bila rožičeva moka ali suhi krljji in

<sup>59</sup> Tedaj so hodili Žirovci še v staro cerkev v »Starih Žireh« in Pek je imel gostilno skoraj zraven nje.



»kakšna cviba vmes« (= rozina). »Gotovo so dali takrat notri sladkorja. Sladko je moralo biti, ko smo tako radi jedli.« V drugem primeru izvemo, da ta potica največkrat »ni bila bela«, ampak 80%, belili so jo z maslom ali oljem, namaz pa je alterniral med stolčenimi suhimi hruškami in krhlji ali rožičevo moko. Prihraniti so jo morali še za novo leto. Za otroke je gospodinja tu zavitek testa razrezala na dvanajst kosov in dala v peč brez modela, da je na božič vsak od otrok dobil svojo »božičko«. To je družinsko ime, morda pa tudi vaško na Breznici za božično potičko. Tudi pri najubožnejših hišah so se starši potrudili napraviti veselje otrokom, da je dobil vsak svojo potičko, ni pa zanesljivih pričevanj, da bi dobili tudi kaj od kolača, ki je bil namenjen za obiske – »če je kakšen prišel«. Drugače so varčevali z njo. Spravili so, kar je ostalo od kolača, in imeli so tisto potico za bolj dolgo. Posušila se je, a ni splesnila. Potresena je bila z makom ali s krhlji. Ponekod so »petičke« otrokom oblikovali tako, da so testo vložili v majhne »kastrolce« (= posodice z ravnim dnom), obstajali pa so tudi prav majhni »modlički« (= modelčki) v obliki kolačka. So pa tudi primeri, koder, kot kaže, ni bilo navade, da bi otrokom delali veselje z zasebno lastnino v hrani te praznične dni. Še pri potici za vse skupaj ni opaziti kakšne velike izjeme glede na utečene navade. Res so kupili malo moke, da je bila potica »malo bolj bela«, a »za noben cukar ne ve« pričevalka iz tistih dni. Ali niso zmogli ali se niso znašli ali niso bili pripravljeni otrok niti najmanj razvajati, bi danes težko presodili. Namaz je bil drugim enak: stolčene in oparjene suhe hruške/tepke in suhi krhlji in testeni zavitek, razrezan v štruklje. Pač pa si niso privoščili dajati se v zobe, da ne spoštujejo komunikacijskega vidika praznične prehrane. Na to kaže dejstvo, da so pripravili tudi »kalač« petice (= potica, spečena v modlu /= modelu/), da so mu jo ponudili, če je prišel kakšen človek.

Praviloma so pekli le pred božičem, potem pa nič vmes do sv. Treh kraljev. Verjeli so, da se ta čas ne sme peči, da se potem poje manj kruha čez leto. Pri Šubcu v Žirovskem vrhu so imeli tedaj zmeraj dve peki. Prvo iz črne moke, drugo iz bele in potico. Po kmetih so tedaj spekli tudi poprtnjak, to je tako rekoč obredni kruh. Vse tri svete večere (pred božičem, pred novim letom in pred sv. Tremi kralji) je bil na mizi hlebec kruha, tudi pri bajtarjih, pregrnjen s čedno hlebnico ali drugim čistim prtom. Vmešen je bil iz istega testa kot potica. Na Breznici je vtis, da so imeli za to namenjena dva hlebca, saj so en hlebec načeli na novo leto in drugega na sv. Tri kralje. Na to kaže bled spomin, da so obakrat dajali od tega kruha tudi živini. Da pa so svojčas morda bili za to namenjeni trije hlebci, govori enak spomin s Sela, da je o božiču vsako govedo dobilo kos kruha na sveti večer, potem ko so pomolili.

Komaj opazen spomin na sadni kruh v žirovski okolici je verjetno razočaranje, ki ni zamrlo po nekaj desetletjih, ko so pri eni od hiš v Mrzlem vrhu prinesli gostji, kar naj bi bila potica, pa »je bil kruh in tam in tam pomazano, pa ni bilo vse skupaj nič, tako slabo je bilo« /kot za potico – op. M.S./.

Kar dobro so se držale družine, kjer je bilo o veliki noči veselje otrok enako božičnemu zaradi potičk, s katerimi so smeli razpolagati sami. Vendar vse kaže, da to ni bilo povsod mogoče, že zaradi pomenljivega pregovora, ki je bil spredaj omenjen, ne. Morda so to nekoliko lažje prestali zaradi pirhov, ki so jih bili tedaj deležni. Vsaj enega je vsak menda le dobil. Na Breznici so jih »talali« (= delili) v ponedeljek, domači pa so jih dobili v nedeljo, na veliko noč, vsak enega ali dva. Kolikor je mati mogla »prišparat« (= prihraniti) jajc. Obarvani so bili v čebulnem perju, če pa so bili komu



namenjeni za darilo, so bili pobarvani tudi z umetno barvo, ki je bila lahko celo prihranjena od prejšnjega leta. Takoj ko so prinesli od »žegna« (= blagoslova) jedil, ga je mati dala kuhati in ko je bilo kuhano, so ga jedli z zeljnato solato s krompirjem ali fižolom in hrenom. Za večerjo ni bilo nič, morda le malo potice. V velikonočnem »žegnu« je bila zmeraj tudi klobasa kot znamenje Kristusove /trnjeve/ krone in sogovornica se več ne spominja, ali so jo jedli v nedeljo ali ponedeljek. Oče je gledal, da so jo vsi enako dobili. Hren kot obredna hrana o veliki noči spominja na Kristusovo trpljenje. Pod Italijo ni bilo taka reč priti do pomaranč (Italija je vendar južna dežela!), od tod tudi pomaranče med žegnanimi jedili na Breznici. Za kosilo na veliko noč je bila po možnosti »ta boljša župa«, v nasprotju s klobaso pa je drugod potični kolač simboliziral Kristusovo krono. Morda je le varljivost spomina botrovala trditvi, da so nesli k velikonočnemu blagoslovu jedil tudi repne olupke, ki so jih imenovali »aleluja«. Pač so to jed pripravljali v postu. Zlepa ni bila kuhana. Vanjo so zakuhali kašo in jo zabelili. Kot obredno jed pa so jo kuhali ponekod (Račeva) na veliko soboto zvečer ali na veliko nedeljo za južino. Tudi v ponedeljek je morala biti. Pozimi so repo na debelo olupili, olupke posušili na žici pri peči ali latah nad njo ali na derci pod pečjo. Ko se je bližala velika noč, so jih dali močiti, da so se napeli in bili skoraj enako debeli kot sveži. Skuhala jih je, odlila vodo, narezala na kocke in dela kuhat še enkrat, dala »vandi gar« (= ondi gor, nanjo) kašo, da se je kuhalo skupaj, dodala še malo ajdove moke in zalila z vodo od kuhanega suhega mesa (= »suho župo«) in še z ocvirki zabelila. To že ni več klasična postna jed, ampak izboljšana in obredna v tem smislu, da je spominjala le simbolno na hudo lakoto, ki je bila v času po Napoleonu, ko ljudje niso imeli za jesti drugega kot repne olupke. V Žireh so tedaj tudi molili za tiste, ki jejo repne olupke. O jedi »aleluja« kaže, da še marsikaj ni razčiščeno. Alfonz Zajec: »Če prav vem, je začetek tega 1816, ko je bila velika lakota in so v spomin pozimi pripravljene olupke repe jedli na nedeljo. Verjetno se je pa pozneje to preneslo na veliki post na petek. Zato ni enotnosti pri ljudeh. Jedli so jo takrat nezabeljeno.« O veliki noči pa so smeli spet dati na mizo, kar so bili »zapečatili« na pepelnico, če je kaj ostalo od pusta. Tega je bilo malo, če pa je, so »pa malo pokradli, da mama ni vedela,« je odkritosrčno priznanje v živo.

O *pustu* je bila obredna jed ocvirkovica. Ta ni nikjer manjkala, medtem ko o mesu takole povejo: »Če smo doma klali, je bilo meso pa ocvirkovica, če ni bilo mesa doma, pa samo ocvirkovica; če je mati imela prašička, ga je morala prodati, da je bilo za plačati, ko ni bilo denarja...« Ocvirkovico je spekla na pustni torek in še gorko so jo jedli s »kofetom« (= kavo, ponavadi kar črno, žitno seveda). Drugače je zraven ocvirkovice sodila mesna župa, kar pomeni, da je bilo tudi meso. Boljša pustna večerja je namreč sestavljala »oljnat krompir in svinjsko meso« (ob tej priložnosti ni goveje nič veljalo, trudili so se, da ga za pusta ne bi pogrešali), ocvirkovica s sladko repo in na koncu »jabkovi krlji« (= kompot iz suhih krljev). Tako je bilo lahko tudi kosilo ali večerja na pustno nedeljo. Po obedu so jo imeli še cel dan pod »kovtrom« (= prešito odejo) v »modlu« (= potičniku) na peči, da je bila stalno topla, in so si jo lahko privoščili. Pa še za večerjo so jo imeli. Tedaj so jo dobili otroci večje kose kot drugokrat, ko so bili debeli le za tanek prst. Tedaj so se tudi nekateri kmetje izkazali: »Pri Novohišarju niso pekli veliko ocvirkovice. In je zmeraj Kendov oče prinesel čez ramo ponev, polno ocvirkovice, na pustni dan. So dejali 'Oče že gre!' Ko je vstopil v hišo, je pozdravil: 'Jakob, tu imaš, pa se najejte!'« Prišli so koledniki, radi bi klobaso,



jetrnico, po kmetih so zelo prosili (= evfemizem za beračenje) na pustno nedeljo. »Paršla je, paršla pustna nedelja, / lan' sem bil mesa sit, letos pa zelja,« je kdo zapel, a tudi tisto leto je bil še mesa sit. Pri Nacku v Račevi so na pustno nedeljo plesali. Včasih se je kdo že kujal, da ne bi šli plesat, pa so dejali, da je treba: »Če se ne bi nič poveselili, bi ne rasla ne repa ne druga 'kuha' / 'kujha' (= svinjska krma iz gomoljnic). Ko je pustni torek minil, so ocvirkovico pospravili in jo pokazali šele v četrtek. Tudi v petek je niso jedli, če je ostala še kakšna skorj/ic/a, so jo porabili šele v soboto pri kaki juhi ali kavi. Potem je bilo s to poslastico nekdanjih časov mir. Še za nazaj pripovedujejo, da cel post niso jedli ocvirkovice, ki je ostala od pustnega torka. Posušili so jo in potem drobili v kako juho ter tako porabili morebitno zalogo. Običajna pijača v pustnih dneh je bil mošt. Mošt iz moštnic je boljši kot vsako vino: kot sonce rumen in ni potemnel kot iz drugega sadja.«

Za »binšt« (= binkošti) se kot obredna jed lahko šteje svinjski jezik. Ravno za ta dan so ga prihranili zato, ker so dejali, da »je Bog /apostolom – op. M. S./ jezike odvezal«. Po drugi različici pa zato, ker »je Bog jezike poslal«. Kakšen pomen je imelo, da ga je gospodinja na Ledinice en košček odrezala in ga dala mačku, ko je bila pri hiši taka revščina, ostaja odprto. Nasproti potici za božič in veliko noč so bili ponekod za binkošti v navadi flancati. Za veliki šmaren ni omenjena kaka posebna jed, razen »ta boljše župe«.

In že smo pri *žirovskem bobu*. Kaže, da ne bo držalo mnenje, da so ga v Žireh začeli nasplošno delati šele po drugi svetovni vojni, saj bi drugače proščenje ne dobilo ime po karakteristični hrani tega praznovanja, to je »žirovski bob«. Celo izročilo o pogoreli Dobračevi ga omenja, saj naj bi se vnele saje, ko je gospodinja pri Potočniku »pekla bob«. Eno od poročil govori o »Martinovi mizi« (t.j. o kosilu na sv. Martina, ki je patron žirovske cerkve), ki vsebuje: pečeno kuro, mlince, bobbe in belo vino). Vse kaže, da je bilo cvrto pecivo prestižno zaznamovano, saj vse razen ene sogovornice zagotavljajo, da bobov in flancatov niso cvrli in iz enega primera doženemo, da so se namesto njih in štravb zadovoljili kar s »pohanimi šnitami«. Še en nesrečen primer je, ki potrjuje, da so svojčas bobbe (= krofe) vendarle poznali v Žireh že v začetku 20. stoletja. M. O. s Sela je izgubila mamo, ko je »bob cvrla, popila mleko in ji je želodec počil...« Obstaja izročilo, da je bila ta domačija prva v tej vasi. Toliko o prehrani v prazničnih dneh v letu.

In zdaj k prehrani v okviru šeg življenjskega cikla. S tega vidika je najprej »ohcet« (= svatba). Tudi tu je opazna kar precejšnja diferenciacija, čeprav ni veliko podatkov: »Take bolj skromne ohceti so bile. Da je velikokrat zmanjkalo kaj jesti.« Na začetku stoletja so med drugim tedaj skuhalih štruklje, saj se danes čez devetdesetletni sogovornik spominja, da jih je dobil pri Jerebcu, ko je šel iz šole. A ni bila zmeraj navada, da bi jo pripravili doma. Kakor se je kdo odločil. Pri Županu in Kendovcu so v takem primeru radi ustregli, postregli pa s kuhanimi štruklji, knedeljni, mesnino, potico so napekle kuharice. Vino je bilo. Čeprav je obstajal vtis, da je zanje jedilnik kar utrjen, se iz primerjave omenjenega in naslednjega, ki temelji na izkušnji v prvih desetletjih po drugi svetovni vojni, vidi, da se precej razločujeta. Najprej so postregli z aperitivom, včasih za ta namen ni bilo drugega kot domače žganje. Kupljeni likerji so sicer izdajali željo po posodabljanju, a niso imeli take veljave. Potem so gostje posedli za slavnostno pogrnjene mize, na katerih ni smelo manjkati pijače in tudi ne cvetja. Na začetku so zmolili očenaš, zdravamarijo in častbodi. Nato so mlada, za to izbrana dekleta postavila na mizo juho z domačimi rezanci. Potem so prišli na vrsto



pražen krompir, solata in dveh vrst meso. V košaricah pa je bil na voljo narezan kruh. Po tej večerji se je že pojavila potica, bodisi orehova, makova ali iz rožičeve moke in tudi flancati, bobi, pozneje pa tudi piškoti različnih okusov in oblik. Po polnoči so se strežnice spet prikazale s krožniki in jedilnim priborom in začele deliti nov obrok, največkrat je bila svinjska ali telečja pečenka z mešano solato (stročji fižol, kumare, paradižnik, rdeča pesa). Sedaj je že bilo bolj veselo, svatje so že odplesali nekaj viž. Zadnji obrok hrane je bil od 4. do 5. ure zjutraj, in to ponavadi golaž ali »ajmoht« (= obara) s kokošjim mesom. Ves čas so prinašali pecivo, nato pa še kompot, ki je bil različen: od suhih krhljev, češpelj, češenj, hrušk. Poleti, ko je bilo sveže sadje, pa iz kakega domačega pridelka. Tedaj je bilo na razpolago tudi sveže sadje v košaricah ali na krožnikih. Novejši čas na koncu ponudijo še kavico, tudi brez tort in sadnih kup ne gre. »Včasih je bilo vse bolj preprosto, a iz srca.«

Če je vse po sreči, nato sledi *rojstvo* novega bitja in njegov krst. Včasih je bilo to le izjemoma v večjem presledku, praviloma pa vse na en dan ali zaporedoma v dveh, v desetletjih po drugi svetovni vojni je šlo za kak teden presledka, danes pa se to raztegne že na mesece (če ne na leta). Ljudje še pomnijo čase, ko so z otrokom hiteli h krstu že prve ure. Tedaj so prišli na svoj račun tudi starejši otroci in posli pri hiši. Po Račevi so ukazali speči pri Dekli (Kaj je Deklna znala fajn pogače narest!) dva velika hlebca in kolikor je bilo otrok in »služabnikov« (= hlapcev in dekel) pri hiši, za vsakega hlebček iz bele moke. To se je moralo nesti v jerbasu. Temu vsemu skupaj so rekli tudi pogača. »Pogačo neso,« je pomenilo, da boter in botra prinašata porodnici »malo boljši kruh«, t.j. iz bele moke, zraven še kakšen liter vina in pa kos blaga, ki so mu rekli »križevnik«, in še otrokom posebne hlebčke. Tonetovi v Račevi so jo k Jakobču nosili desetkrat. Nekateri zatrjujejo: »Ne samo kruh, tudi štravbe so morale biti v jerbasu.« Bile so tako velike, da je pri cvrenju samo ena zasegla skoraj ves prostor. Po tem pričevanju je bil kruh le bolj za otroke. Drugod so prinesli mladi materi kar »ene tri hlebce kruha iz najbolj 'noblh' (= najboljše) moke«, ko je bil krst. Število tu daje slutiti, da je v tem primeru tudi kaj pripadlo morebitnim starejšim otrokom, le da tega niso dobili kot privatno lastnino. Vsekakor najbolj prestižna (ne pa tudi izdatna) pa je bila v takem primeru seveda pletena štruca, Štrelova Marica z Breznice jo je še znala speči. A da je bil kruh le bel, je bila pogača. Je kdaj kdo dejal: »Je lep kruh kot pogača.« Večinoma so ga pekli samo za krste. Medtem ko so še v prvih desetletjih po drugi svetovni vojni krst proslavili z botri le v družinskem krogu, danes povabijo tudi širše sorodstvo in pripravijo kar najboljše kosilo.

Če je otrok srečno preživel, je kot spomin na svoje rojstvo vsako leto praznoval god. V Žireh se ne reče, da ima *god*, ampak da »je godov«. To je seveda veljalo za vsakega družinskega člana, tudi za odrasle. In kako se je ta dan poznal v prehrani? Pri bajtarskih niso imeli kakšnih slavij ob godovih in tudi pri kosilu se to ni nič poznalo; zato ni bila nič boljša. Naslednji klin na socialni lestvici zasedajo primeri, ko so bili tedaj za kosilo »malo boljši žganci in z mlekom«. »Če je bilo mleko na žgancih, je bilo že veselje. To je bilo ob godovih.« To lahko pomeni, da so bili zabeljeni, kar drugače ni bilo nujno. Če so pa bili z masovnikom, je bilo pa sploh enkratno. Še višje sedijo »ta mali štrukeljčki« / »štrukeljčki na župi« in najvišje, kadar oziroma kjer so bili štruklji. To pomeni kuhani drobnjakovi ali lahko tudi sirovi, makovi, drugače pa vsaj iz dobre pšenične ali ajdove moke, z maščobo premazani že ob pripravi testa, potem pa še zabeljeni in s popraženimi drobtinami in



praviloma tudi posladkani. Seveda so bili taki štruklji sanje bolj ali manj lačnih otrok, zato so bili pripravljene slediti napotkom, naj gredo zanje »moko brat« kar k sosеду. »Pojdi moke fehtat, da bomo štruklje skuhali,« so mu prigovarjali, ker mati ni imela ta bele moke. Komaj so ga odvrnili od tega s priznanjem, da so se »hecali« (= šalili) iz njega. Ko je otrok odrasel, je pa že sam kupil kakšno štruco, ko je na god šel k maši. Ta je imela prazničen pomen, ker je bila bela, t.j. iz bele moke. Bel kruh je imel včasih velik prestiž. Pri premožnejših družinah ali tudi drugih, če so se hoteli postaviti, so povabili »na vezngo« (= vezovati), kar pomeni, da so imeli pripravljeno s čim postreči, ko so godovnjaku prihajali voščiti sorodniki in drugi bližnji. »Ta je pa mal guodov,« rečejo, če je kdo pijan.

Za *birmo* je starejša od Brežnikarjevih hčera dobila deset bobov in deset pomaranč, saj je bila njena birmanska botra tedaj že onkraj italijansko-jugoslovanske meje. Ob tej priložnosti se je kosilo ravnalo po nedeljskem, le da so bile vse jedi po možnosti iz boljšega »materiala« in bolj izbrano pripravljene. Juha je bila goveja ali kurja, »rezanci«<sup>60</sup> domači, meso, solata s krompirjem. Prvo leto po birmi je moral birmanec prinesiti »štruco«. To je model, v katerem se speče šarkljevo testo. Naslednje leto to ni bila več dolžnost in šega. Verjetno je tudi tu precej variiranja, vendar tokrat ni več podatkov na to temo.

Janez Trdina za Dolenjsko poroča, da so poleg godu morali priti štruklji na mizo tudi ob »*likofih*« (= ob koncu kakega pomembnega dela),<sup>61</sup> kar se je v Žireh v obravnavanem času že izgubilo, če je kdaj obstajala ta navada, ali pa nikdar ni bila splošno razširjena. Gospodinja se je tu bolj zanašala na svojo iznajdljivost, ker obstaja vtis, da tu kakšnih trdnih pravil ni bilo. Pač pa dovolj priložnosti: ob koncu žetve, mlačve, košnje, ličkanja koruze, metve prosa, obrezovanja kuhe (korenja, repe). Devetdesetletna žena še danes s ponosom pove, da so vsi vedeli o njeni mami, kako dobro kašo je skuhala, ko so meli proso. Po končanem delu jim je postregla z mlečno kašo, a jo je še vseeno zabelila z maslom.

Po vseh zgodah in nezgodah življenja, petku in svetku slej ko prej pride na koncu *pogreb*. Ko so prihajali kropit mrliča, so prišleci dobili »kruha urezat« in »šnopc« (= žganje, sadjevec). V račevskem okolišu je bilo pri Tonetu Lovretovem prvič, da je bil kruh zavit v prt in ne v sobi, kjer je bil mrlič, kar je bilo dotlej v navadi. Pozneje so začeli deliti tudi piškote ali potico, odvisno od premoženja domačih in ljubezni do pokojnega ali njegovega ugleda. V ta namen so jih že povabili v poseben prostor in še danes velja nepisano pravilo, da vpricho njega ne jejo mesa. V času Avstro-Ogrske, torej še pred prvo svetovno vojno, na pogrebščini ni smelo biti mesa. Potem pa se je to pravilo začelo rahljati, da je lahko goveja juha. Morda od tod prvi hip kontroverzna primerjava: »Za sedmino je bilo tako kot za eno ohcet: Župa, pa kakor je kdo mogel...« Kolikor daleč še seže izročilo – pripovedoval je oče danes čez sedemdesetletni Mariji Poljanšek iz Račeve, so tedaj za pogrebce pripravili domače rezance, kuhane na kropu (torej ne v mesni juhi!) in zabeljeni z maslom. Strašno so bili mastni in »tečni« (= nasitni). Morali so jih dobro nahraniti, da ne bi omagali na poti, ko so morali nesti mrliča. Pogrebščina, ali kakor so rekli »sedmina«, je bila zmeraj eno ali dve uri pred pogrebom, če ni bilo prostora doma, pa pri sosеду. Po prvi svetovni

60 Marija Poljanšek iz Račeve izjemoma govori o »rezancih« (medtem ko drugi o »nudlnih«, »nudlcih«, »nudličkih«) z značilnim naglasom, ki je analogen žgancem: žganci : rezanci.

61 Janez Trdina, Podobe prednikov II, Ljubljana 1987.



vojni so pristali na to, da lahko tudi zdaj ponudijo meso. Otroci so dobili bobo. Tudi delili so jih, kateri so bili premožni, drugi pa še pogrebce niso dali.

V času po drugi svetovni vojni se je začela vedno bolj uveljavljati sedmina po pogrebu v gostilni in to je danes vsesplošna navada. Nanjo povabijo sorodnike, sosedo, pogrebce, ministrante in dečka, ki je nosil križ. Na njej postrežejo z juho, solato, različnim mesom, pečenko, potico, štravbami, flancati, kje pa le z ajmohtom (= obaro) ali golažem in kruhom. Najraje je to v dveh lokalih blizu pokopališča, »Pri Županu« ali »V Motelu«.

## IX. PREHRANA V IZREDNIH OKOLIŠČINAH

Predvsem gre tu za dva vidika odstopanja od vsakdanjega ritma. Ali je pri obedu razen domačih še kdo, na katerega se je treba ozirati glede prehrane, ali pa je kdo od domačih zunaj doma in se je spet treba prilagajati okoliščinam.

### 1. GOSTJE

Priložnostno so enemu ali več gostom položili prednje na mizo hlebec kruha in »šnopc«. Pozorni gospodinji ni bilo vseeno, ali je hlebec lep ali ne in ali je ravno dobro načet ali gre že h kraju. V tem primeru je raje šla po novega; posebno če je vedela, s kakšnim človekom ima opravka. Tudi vrsta žganja se je ravnala po tem, če je le bilo na zalogi kaj izbire. Najvišjo ceno je imel borovničevce. Ženam so morda ustregli z brinjevcem, drugače pa so se raje odločale za mošt ali čaj, mlečno kavo, dokler ni vsega tega izpodrinila »turška«, »ta prav kafe«, »kafečk«.

Gostje so bili predvsem sorodniki in če se ni imel zadržati toliko časa, da bi bil skupaj z domačimi pri obedu, so mu včasih na hitro lahko pripravili le jajčno cvrtje ali vanj umešano moko, da je nanese nekoliko več in je bilo bolj izdatno. Tudi »pohane šnite« so prišle še v poštev. Zraven pa kruha in kaj za popiti. Če je ostal »na južini«, je prišlo izjemoma za to kaj boljšega na vrsto, na primer doma spečeni mlinci, če so jih le imeli na zalogi. Če je bilo gostov več in bi pri mizi zmanjkalo prostora, so mlajši otroci jedli posebej, da so odrasli že med kosilom tudi kaj poklepetali.

Dandanes je kruh zamenjalo pecivo ali piškoti, trgovinski ali domači. Prav pride tudi sadje, bodisi domače ali kupljeno, ki je vsem na voljo. Pri nenapovedanih obiskih, kakršni so včasih praviloma bili, se ne čutijo dolžne postreči nevemkako, če pa se to vendarle spodobi, se morda tudi ob primerni pozornosti še opravičujejo – zares ali zaradi lepšega, ve vsak zase – češ, nismo vas pričakovali, včeraj smo delali to in to, nisem imela časa pripraviti kaj boljšega, te dni nisem bila nič v trgovini, otroci so mi pobrali... itd. Nekateri radi vzamejo vse od kraja, drugi se branijo kot iz olike ali jim ponujeno res ne diši ali se zavestno »držijo nazaj« zaradi lastne odločitve ali zdravnikovih nasvetov.

### 2. DNINARJI, DELAVCI

Danes se zdi nenavadno slišati: »Kakšne mesnine ni bilo nikoli.« Gre za čas, ko so npr. v Zabrežniku še kopali »novino« (= iz gozda napravljali zemljo za obdelovanje in košnjo). Tedaj »je mati prav kuhala: kašo mlekovo, turšno župo, štruklje, štrukeljčke. Največ so kopali sosedovi. Kakšno soboto,



da so v nedeljo lahko počivali.« Drugače so dobivali za malico kruh, mošt, čaj. Koscem so v času med obema vojnama postregli s »suho juho s kašo« (= mesna juha iz svinjskega prekajenega mesa in vanjo zakuhana kaša) in »kislim« (= okisanim) krompirjem in s »suhim mesom«. Posebno koscem, mlatičem in žanjicam »so se pobrigali, da so postregli«: zelje, štruklji obvezno, če ne flancati. Za malico čaj z vinom – »plevice ga niso dobile, žanjice pa« – in narezali klobaso. Zelje je bilo »fajn zabeljeno« in če je bil »mlekov rajš« (= mlečni riž) in suhe češplje notri, je bilo le-teh veliko. Za večerjo je bil obvezno krompir v oblicah in zraven kislo mleko, turšna župa pa posebej. Ko so po veliki povodnji leta 1926 delali novo hišo v eni žirovskih vasi, so postregli delavcem (zidarjem in tesarjem) s »frišnim mesom« (= goveje, saj praviloma ni prekajeno), »župo nudlno iz frišnega mesa« in »rajš« (= riž). Vsak dan je bilo drugo, in to po dve »rihti« (= dvoje jedi). Veliko so kuhali »ocvirkove žgance« (= zabeljene »ene srednje z zabelo« in veliko ocvirkov vmes), npr. turščne in kislo zelje zraven. Ko so »raš« (= ostrešje) deli gor«, so spekli ocvirkovico in kislo zelje. Za malico je bilo vino, kruh, klobase ali špeh, tako dopoldne in popoldne. Že zjutraj so dobili »šnopc« in še vmes. To je bila navada pri vseh vrstah delavcev, naj bo kosce, »golcarje« (= drvarji), mlatiče, so ga dali pri nakladanju in zmetovanju sena, pomočnikom, ko je govedo telilo, pri klanju, zidanju, torej pri dninarskih in obrtniških delih ali delih na uslugo, da so »pomazali podolgem s šnopcem« in »zataknili z drobcem kruha« (= prigriznili nekaj grizljajev kruha).

### 3. HRANJENJE OD DOMA

Najbolje bi se bilo doma podstaviti, kakor je to storil »Tone Račevsk«. Kadar je bil v Žireh semenj, mu je morala žena »skuhati ta pravega kofeta, sladkega, v ponev pa jajce 'stolčt' (= stepsti) in v tisto narezati notri pol klobase, na drobno, na kolučke« in zraven dodati soržičen kruh. »Da ne bom omagal, ko bom celo dopoldne hodil po semnju.«

Čisto druga je pela v siromašnih družinah. Ko so šli »v gmajno« (torej težaško delo!), pa so »nesli s seboj ene dva krompirja in spekli, pa je bilo dobro...« Spomini: »Oče je v Žirovskem vrhu kupil domačijo in hodil daleč naokrog golcat, da bi jo čim prej odplačal. Kdo od otrok mu je prinesel za južino (= kosilo) žgance in jih dal gret v eni od bližnjih hiš 'v kahle' (= ror od peči). Začudil se je, kako da jih je tako malo, in doma je vprašal. Po pogovoru so spoznali, da ni moglo biti drugega, kot da so jih otroci od tiste hiše pojedli, ko so bili tako lačni.«

Na velikih kmetijah so nekdaj imeli pastirja in ti so zaradi narave svoje zadolžitve bili veliko zdoma. Pri Jakobču v Račevi so imeli v ta namen prav posebno posodo z imenom »rezke, razke«. Oblikovana je bila po sistemu siamskih dvojčkov in narejena iz kovine. Vsak od njenih dveh delov je imel svoj pokrov, zraven pa še »kambo«, kamor so vtaknili žlico. Še delavcem v tovarno so nosili jesti v taki posodi. Vanjo so naložili dve »rihti«. Na eno stran zelje in v drugo kašo.

Gospodinja je imela posebno veliko opraviti, kadar domači ali pa z njimi še najeti delavci niso obedovali doma, pa naj je šlo za zajtrk, malico ali kosilo. Nepisano pravilo je bilo, da mora biti v tem primeru hrana boljša, težava pa je bila v tem, da ga je bilo treba na odročno mesto dostaviti pravočasno in neshlajeno. Treba je bilo poskrbeti, da ničesa zmanjkalo, pa naj bo od posode, pribora ali hrane. Vse to je dalo gospodnji še enkrat več dela in brez dodatne pomoči je težko šlo. Ponavadi so posodo s hrano naložili v pletene »cajne«



(= nabirače) s širokim dnom ali druge njim podobne in primerne cekarje, tekočo hrano so deli v kangle in jo mogoče nesli tudi posebej. Vsekakor pa so v »cajno« naloženo posodo pokrili s čistim, če ne tudi drugače lepim prtikom ali ruto, ki je pri samem obedu služil za pregrinjalo po tleh in so potem nanj razložili vse potrebno. Če je šlo za košnjo v senožeti, je bilo včasih kar težko najti toliko ravnega prostora, da je posoda imela stabilno podlago in se ni kaj polilo. Gospodinja (ali kdor je prinesel oz. večinoma prinesla) je po obedu izpraznjeno posodo tudi pospravila, k jedi pa je priganjal predvsem gospodar oz. tisti od domačih, ki je imel v zbrani družini najvišjo veljavo. Ob kolinah so dali nekateri špeh hkrati z mesom v sol in ga nato sušili v dimu. Ti kosi špeha so tehtali 1–2 kg in so bili kvadrataste oblike. Od posameznega so sproti rezali podolgovate rezine in nato počez v kocke. Največ so ga porabili za malice, moški h kruhu, posebno če je bil ta starejši ali iz slabše moke. Nosili so ga v gozd itd. in delavci v tovarno.

Spomin na to, da so otroci nosili očetom hrano, ki so delali od doma, sega že tja v začetek stoletja. Danes najstarejši Selan pripoveduje: »Ko sem bil star štiri leta (v drugem rokopisu pravi, da pet let), sem že moral hoditi z bratom, da sva nesla kosilo očetu v Žiri, ko so delali novo cerkev. Potem je brat šel v šolo, jaz pa sem nesel posodo domov.«

V letih po drugi svetovni vojni, ko so od nekaterih bajtarskih hiš zelo pridno nabirali borovnice, so otroci dobili »za s seboj« krajec kruha, čaj ali »bel kofe« »v flaši od ruma na štoflc« (= belo kavo v steklenici za rum in s plutastim zamaškom). Kdor je imel s seboj jabolka, je bilo že veliko. Ni bilo vprašanje za kaj drugega. Pri hrani ni bilo razkošja.

Podobno so si pomagali pri posameznih hišah že tudi pozneje, ko so se žirovski očetje zaposlili v tovarni Alpina. V petdesetih in šestdesetih letih so morali veliko delati tudi popoldne in kdor je bil oddaljen, v eni uri, tudi če je bil s kolesom, ni mogel iti domov pokosit, da bi bil pravočasno nazaj. Zato so jim kosilo nosile od doma žene, ki tedaj še niso bile množično zaposlene tudi same. V tako imenovani Sindikalni dvorani (kjer je danes Alpina), je bilo nekaj miz in stolov okrog in tam so se dobivali. Nekaterim pa je bilo neprijetno, ko so drugi oprezali, kaj ima kdo za kosilo, in se potihoma skušali z njimi, zato so raje poiskali kakšen drug prostor. Jesenski dnevi, ko se je popoldansko delo začelo, so bili že tudi hladni in deževni, zato je bilo nujno, da so bili pod streho, najboljši prostor v ta namen je bil v kakšnem kozolcu ali klonici. Za sedež sta bila sora ali oje lojtrnega voza, pa kakšna deska, ne redko pa tudi kar listje v kakšnem kotu. Namesto mize pa so prišla prav lastna kolena. Zavetje takim priložnostnim mestom kosila so dajali Županov kozolec, Kebrova klonica, klonica na Potoku, Fricov kozolec in le kdaj tudi Ančnikov. Odvisno od tega, kje sta se srečala prinašalka kosila, ki je prihajala od doma, in mož, ki je prihajal s kolesom iz tovarne. V času, ko je katera od domačih hčera hodila poleg osnovne šole še v klekljarsko šolo in je bilo treba poskrbeti tudi za njeno kosilo – saj tisti čas v šoli še ni bilo niti toplih malic – so se dobili v troje tako, da je šla materi naproti tudi hči, ki se ji je šola končala pred dvanajsto, in ko jo je srečala, se je obrnila in sta skupaj prestregli očeta. Še večkrat pa je bilo tako, da je hči prevzela košarico s kosilom iz materinih rok in šla očetu naproti. Ko sta se srečala, sta poiskala najbližjo primerno lokacijo, skupaj pojedla in nato posodo dala za kakšen steber, jo zakrila s kakšnim senom, listjem, da jo je hči vzela domov, ko se je vračala iz šole popoldne. Ta čas je bilo zanjo dobro, kar se tiče prehrane, manj pa, ko je, še otrok zaradi nošnje hrane in posode zbujala nagajivost sebi enakih.



V času pa, ko je bilo v tovarni delo le do dveh, ona pa je imela dopoldne »ljudsko šolo«, kakor so takrat še rekli, popoldne pa klekljarsko ali ravno narobe, pa je nosila s seboj v kanglici belo kavo, ob ponedeljkih izjemoma tudi juho in jo pred jutranjo šolo oddala v hiši blizu šole, kjer je mama za tisto leto izprosila, da sme »počakati« na popoldansko šolo. Iz šole dopoldne je torej šla tja, na štedilnik postavila kanglico s kavo, kruh je imela s seboj v »mauhci« (= malhici, temnomodra, sešita iz bombažnega blaga) in pojedla to svoje kosilce. Kruh je po kakšnih praznikih verjetno zamenjal kak košček potice, vendar se tega ne spominja. Bolj ji je ostalo v kosteh nelagodje, ko je bila pri tem vsem na očeh. Toda bila je na toplem in kar je mogla, je mama storila zanjo. To je trajalo od prvega do četrtega razreda, potem ni več hodila v klekljarsko šolo in se je z vso zavzetostjo lotila klekljanja doma, da bi kaj zaslužila.

#### 4. HRANA NA POTOVANJU

Z daljšega potovanja po južnih krajih tedanje Jugoslavije je brat pisal leta 1939 svoji sestri v Žiri: »... velikokrat živim kar po ciganski. Kruha in špeha se fest najem, potem pa pravim, da nisem še nič jedel. Turšne župe mi boš že skuhalo, ko pridem, se večkrat spomnim nanjo.«<sup>62</sup>

Hrana na poti je bila lahko skrajno asketska: »Malo kruha in domačega čaja.« Če hrano za potovanje pripravijo doma, danes to ni taka reč, ko se trgovine kar kosajo med seboj, katera bo imela več na izbiro; včasih pa je bilo to neke vrste obred. Kruh ni mogel biti presuh, da bi vpricho drugih ne prišlo do zadrege, bolj premožni ali gosposki pa so si kupili žemlje, zraven pa »suho meso« ali domača klobasa in salama, če so jih že delali. Karakteristična jed v takem položaju pa so bila trdo kuhana jajca. Ne prej ne pozneje niso prišla na vrsto. Za piti so si pripravili dober, sladkan čaj z limono in ga vzeli s seboj vsaj pol- ali litrsko steklenico. Za žejo je prišlo prav tudi kakšno ne preveč zrelo sadje (»da se ne bi speštalo«) z domačega vrta, za priboljšek pa šarkelj, bob ali štravbe.

Pri tem ni bilo bistvenega razločka pri malici za odrasle ali otroke. Le v nečem pa je bil izrazit. Odrasli so si privoščili, če so se ustavili v kakšni gostilni, tudi kakšen kozarec vina, medtem ko današnji otroci, ki se prerivajo z vsemi vrstami sokov in drugih pijač, ne morejo več razumeti, kaj je njihovim vrstnikom v desetletjih po drugi svetovni vojni pomenil malinovec.

#### X. VZDRŽKI OD HRANE

Tu so v zvezi s prehrano na enem mestu zbrani pojavi, ki jih označuje minus postopek. Gre za prikrajšanost za hrano, bodisi prostovoljno ali prisilno. Znotraj tega pa spet gre za različno kakovost. Velik razloček je, ali gre za odsotnost samo določene jedi ali vsevprek.

##### 1. POST

»Strašno so držali nanj,« zato so bili ljudje »pusti«, t.j. razdražljivi, nataktnjeni, ker so bili lačni. Po kmetih so sicer dajali redne obroke, sicer bi opešali, vendar v manjših količinah in manj zabeljeno. Otrokom so prigravarjali, naj med posameznimi obroki ne jejo, češ, »kaj boš prej, o brišt se

62 Brat F. D. piše sestri F. D. 20. III. 1939.



je.« Pri bajtarjih je bil razložek manj opazen: »Nič dosti se ni poznalo, da je post, ker smo zelje skozi imeli. Nekajkrat je mama skuhala alelujo za južino. Repne olupke in malo ajdove moke, tisto vem, ko nisem marala.« Temu spominu z Breznice se pridružuje drugi z Dobračeve, a se nanaša na post v petek: »V petek ni /mati – op. M.S./skuhala tako, da bi z ocvirki belila. Kakšen mlekov ješprenj. Čisto vem, ko nisem marala jesti.« Spet spomin, utemeljen na negativiteti. Če je bil zdržek zgolj v tem, da so v petek belili z maslom, namesto s pravo zabelo, niti ni bila tako huda žrtev, razen če je šlo za težaške delavce, ki rabijo za svoje delo veliko energije. No, v petek tudi niso uživali mesa, niti delavcem ga niso ponudili. Tako so ravnali tudi v štiridesetdnevnom postu od pusta do velike noči. Le nedelje so bile menda izjeme. Na dan pred božičem je bil tudi post. Nekateri niso cel dan nič jedli. Drugi malo fižola, kakšno malenkost, suh kruh so močili v čaj. »Ta star Kralj ni nikoli jedel kruha pred sv. Tremi kralji.« V postu se je kuhal fižol, ko ga ni bilo treba beliti. Tedaj tudi ni bilo malice dopoldne, še toliko manj na pepelnico in veliki petek. Le čista (= redka) turščina župa je bila zjutraj, za kosilo pa zelje in žganci.

## 2. BOLEZEN

Ob vsesplošnem pomanjkanju se je vendarle našel kdo, ki je bil tudi »zedlev« (= izjedljiv, izbirčen pri hrani). Prejkone telo res ni preneslo kakšnih snovi v njej, pa jo je odklanjalo in človeka se je prijelo ime, da je »zedlivo« (= izjedlivec).

Lažji bolniki dobijo isto hrano kot drugi družinski člani, le dodatno mu ponudijo še kaj. Hudo bolnemu skušajo ustreči s čim, kar »mu vleče« (= si zaželi) ali kar je priporočil zdravnik. Najboljše pa je, če se posvetujejo z bolnikom. Umirajočemu so si prizadevali izpolniti zadnjo željo in to je bilo tudi znamenje, da se bo poslovil od zemeljskega življenja. To je bila največkrat kaplja žganja ali vina...

Včasih so imeli pravkar pomolženo, še toplo mleko za krepčilo izčrpanih žensk in slabotnih otrok in so tako mleko pili kar iz golide v »štali« (= hlevu). Kjer je primanjkovalo mesa, so ga »za ata šparali, ko je bil slab (= šibek)«. »Če te želodec boli, jej fajn zapečen kruh. Kot ko prepečenec dajo v bolnici.« Za lajšanje želodčnih ali črevesnih težav so kuhali kamilični ali »kimenov« (= kumina) čaj. Tudi požirek žganja so opravičevali s tem. Sveže, posebno še nedozorelo sadje so odsvetovali pretirano jesti, drugače je sledila »ta hitra« (= driska), suhe hruške pa tudi, ker potem ni bilo mogoče iti na stran. Blaga jed, ki so z njo postregli tudi bolniku, je bil »krop« ali s pomanjševalnico »kropček« (= kropček). Za lažje izkašljevanje so dali piti bolniku v vroče mleko stepeno surovo jajce ali enako vroče mleko z žlico meda. Za krepčilo pa na mleku zakuhane sveže jabolčne krhlje. Kadar otrok ni imel apetita, so mu ga skušali vzbuditi z ocvrtim jajčkom, ki je bil zdravemu tako težko dosegljiv. Spomin seže v rosno mladost, ko je bila deset- do dvanajstletna deklica nekaj bolna, »pa se je še bolj naredila«. Ležala je na klopi ob peči. Drugi so šli od doma, ona pa na gnezdo jajčka krast. Tako si ga je želela in mislila je, da bi ocvrla. A zaslišala je, da se je nekdo vrnil in hitro je cvrtje stresla v pepel, da bi je ne odkrili, in šla nazaj ležat. Ob pljučnici ali hudi vročini so skušali bolnika rešiti s sokom iz sveže pese. Dolgoletni žirovski zdravnik dr. Karel Bernik<sup>63</sup> pa je priporočal kot krepilno pijačo tudi zelnico, t.j. vodo, ki so jo gospodinje zlivale stran ali prašičem po kuhanem kislem zelju.



Na koncu še nekaj, kar spada sem, vendar ima tudi veliko bolj zapleteno ozadje. V Žireh je znano vodilo, da hkratno uživanje mesa in mleka »ne paše« (= ne sodi) skupaj, ker da ni zdravo, da se kolje med seboj. Moja lastna razlaga je bila, da morda zaradi dveh vrst beljakovin, ki sta obe živalskega izvora. Toda vprašanje prepovedi uživanja obeh omenjenih jedil hkrati ima lahko tudi mitološko ozadje in utegne biti silno staro.<sup>64</sup>

### 3. VOJSKA

V župnijsko kroniko je župnik za čas prve svetovne vojske zapisal: »V vojnih letih so Žirovci veliko trpeli. Kraj je radi gostote prebivalstva in pomanjkanja rodovitnega sveta glede pridelka prehrane globoko pasiven. Država je sicer izplačavala podpore, a za živež je šla vseeno precej trda. Tudi je bilo pri izplačevanju podpor precej pristranosti, ker je največ odločala žandarmerija, a ta je bila velikokrat zelo osebna... Te dni smo prejeli duhovniki 'Kriegszulage'. Župniki 300 K, kaplani 200 K. Zadostuje komaj za hrano za pol meseca... cene življenjskim potrebščinam so poskočile na 300% do 400% v primeri s predvojnimi cenami. Blaga in živeža zelo primanjkuje.«<sup>65</sup>

O skrbeh v zvezi s prehrano med drugo svetovno vojno se je mogoče poučiti iz primarnih virov, kot so razni dokumenti in zapiski v zapuščini Valentina Poljanška z Dobračeve,<sup>66</sup> Antona Žaklja iz Stare vasi,<sup>67</sup> Vinka Govekarja in drugih, ki so pisali o partizanskem gibanju v Žireh in okolici<sup>68</sup>, in iz knjig Jožeta Peternelja, ki tematizirajo vojni čas.<sup>69</sup>

### 4. POMANJKANJE

Redki so že, kakor je Rudolf Kristan s Sela, ki še pomnijo, kako hudo je bilo med prvo svetovno vojsko tudi za hrano. Leta 1918, ko je bila zelo trda, so bile prva hrana češnje, drugače pa suhe hruške, Amerikanci so dali pa moko. To so zbledeli spomini na hude čase v našem stoletju. Bolj živi pa so na čas povodnji leta 1926 ali 1927. Zaradi usadov je domačiji v hribu odneslo

63 Recept dr. Karla Bernika za idrijske žlikrofe, ki mi ga je povedal ob najinem zadnjem srečanju septembra 1983:

Testo se pripravi kot za »nudlne«. Star krompir od lanskega leta je dober, da se drži skupaj. Notri dve zvrhani žlici ocvirkov, precej soli, poper, majarona tudi precej. To se zdroka? (od glagola zdrobiti?). To delati na toplem. Testo razvaljčkati na 0,5 mm debelo. Z žličko svaljkati. Testo prej posuti z moko. Top nož. Nanesete razrezane trakove, nato eno od drugega 4 cm. Zaviti. Ko je zavito, se odreže, tisto, kar je zavito, je spodaj. Zabeliti z ocvirki. Žraven za-rebrnico ali golaž pašeta. Vsi narodi imajo kaj podobnega, kot so žlikrofi. 250–280 jih je treba narediti. To da dela 4–5 ur. Zato jih Žirovke ne marajo delati. Mati Bahačeva delala na gostilni in tudi Pavlina jih je znala delati. V knjigi piše, da jih je treba z mesom delati, a originalni idrijski so z ocvirki in majaronom. Prvič jih naredil potem, ko je Pavlina umrla.

64 Marijan in Tea Košiček, Spolnost skozi stoletja, Kočevje 1982, prev. Meta Sluga, str. 21–22.

65 Žirovska župnijska kronika, str. 55, 63. Hrani župnijski urad Žiri.

66 Prim. »Spomini iz N.O.B. 1941, 1945, ki jih je dal Valentin Poljanšek, Dobračeva pod imenom Krištof – spravil in oštevilčil, zvezal Leander Mlinar, Žiri 83. Vsebuje 54 strani s strojem pisano.« G. Zorka Štajer je zapiske izročila avtorici tega prispevka, za kar se ji lepo zahvaljujem. Zanj pridejo v poštev strani 17, 21, 42.

67 Anton Žakelj, Ob petdesetletnici umika Nemcev iz Žirov, Žirovski občasnik, XIII/XIV, št. 19/20, str. 160.

68 Vinko Govekar, Kronistični zapis o Žireh in Žirovcih med osvobodilnim bojem in ljudsko revolucijo I–III, Loški razgledi, XIII–XV (1966–68).

69 Jože Peternelj, Krtar in Dolinci, str. 35, 38, 73, 101, 82, 112, 113, 122, 237, 238, 258, 259, 266, 271, 282, 330, 355. Glej op. 28, str. 58, 59, 43–48.



ves krompir, enostranskost nekega soseda pa je storila, da niso dobili od države nobene pomoči. Eden od sinov je prebral v časopisnih oglasih, da nekdo v Ljubljani poceni prodaja fižol. Kupili so ga dve vreči. Pa je bil star in tako trd, da se ni dal skuhati. Zato so v oprane, čiste krpe zavili pepel in ga dali vmes med fižol, da se je omečil in skuhal. Nato so tak fižol dobro oprali in vsega pojedli. Spet je videl isti sin oglas, da na Gorenjskem prodajajo po znižani ceni ajdovo moko. Kupili so jo in se tako prebili do nove letine. V knjigi Krtar in Dolinci Jože Peternelj tematizira številno družino, ki živi stalno na robu pomanjkanja.<sup>70</sup> Vendar ni bilo le v Peterneljevi knjigi tako. Po mamini smrti čisto na drugem koncu žirovskega hribovja so se otroci, kateri najmlajši je bil star sedem mesecev, drugi pa vsi večji, pogovarjali: »O, da bi pri nas še kdo umrl, da bi se lahko štrukljev najedli!« Kako je moralo biti očetu, ko jih je to slišal. Gospodar ene od domačij, ki je premogla le eno kravo, ko je domača krava odstavila in ni bilo mleka pri hiši, kupiti ga pa niso mogli, a turščna župa je vseeno pela: »Damo pa malo 'jesha' (= kisa) notri, pa se kar 'parštima'« (= prileže, naredi ugoden vtis). Toda ob spominu na podobno ravnanje na domačiji vdove z osmimi otroki, je sodba drugačna: »Tudi jesih smo dali v župo, če ni bilo mleka. Tisto je bilo pa slabo. Smo slabo živeli, kadar ni bilo mleka.« Pri prej omenjeni domačiji in drugi spet na čisto tretjem griču žirovskega oboda je bila taka revščina, da so z njo strašili otroke: »Boš šel k ... ali ... služit...« »Malo krompirja so že pridelali, drugega pa ni bilo. Njihovi otroci so v hudi revščini gor zrasli.«

Bila je tudi prava lakota. Bilo je, »da je turšno moko jedel, ko jo je nesel domov (ali iz 'malna' /= mlina/ ali iz trgovine, informatorka ne pove), ker je bil tako lačen.« Drastičen dokaz boja za obstanek je pripovedovanje (pa če se je to res zgodilo ali ne): »Kadar je bilo kaj dobrega, pa je kdo pljunil notri v jed, da je lahko vse sam pojedel...«

Predvsem pa so naši starši in dedi stradali kruha. »Pojedli bi ga veliko več, ko bi ga imeli.« Namesto njega so »naštimali« (= preskrbeli) kakšen fižol, lakoto so tešili s krompirjem in repo, ko so ju kuhali za prašiče. Prijazen duh sta imela in dober okus, posebno z vrha v loncu, ko sta bila malo opečena. Nabirali so kostanj in žir in jedli zraven kruha, da je tega šlo manj. Po izročilu so celo koruzne storže mleli in mešali v kruhovo moko, da bi več zneslo. Za praznike v takih hišah testo za potico ni bilo nič boljše kot za kruh, malo rožičeve moke, pa na lopar in v peč. Nit na »pleh« (= pekač) ne ali v »modu« (= model). A kljub stiski so bili ponosni in se niso dotaknili tujega. Le tisto jablano so otresli, ki so jim jo dovolili, se spominja najmlajša od družine, ki je gostovala v Jarčji Dolini. Druge pa je žilica ali silna nuja prignala k beračenju.<sup>71</sup>

Zato ni čudno, da sta se dva bratca lotila napraviti hlebec iz otrobov. »Pa se ni 'tl (= telo, hotelo) prijet skupaj.« Tudi kvasa nista dala notri.

Čas velike gospodarske krize okrog leta 1932: »Kako je bilo zanič tisti čas. Nobenega dela, polne trgovine, ljudje pa lačni. Turšna moka je bila najcenejša. Trikrat na dan smo jedli turšno župo. Pa zelje, pa koprive, pa kašo. Za malico je Kovačka prinesla turšno župo.«

Značilno za žirovske razmere je, da pripovedovalci institucijo koledovanja interpretirajo popolnoma sociološko, brez vsake obredne sestavine. Prišleke pod firmo kolednikov so v bistvu imeli za berače, ne v žaljivem

70 Glej op. 69.

71 Glej op. 17.



pomenu besede, ampak v prvotnem, ko pomeni brati, nabirati. Pač je šega pripomogla, da so na njihovo nabiranje hrane gledali bolj blagohotno. Eni so prišli, da so se preživeli. Vse smo poznali... prišel je popoldne. Dali so mu večerjo. Za »lon« (= v zahvalo) sta se malo pogovorila, ko sta se poznala. Prespal je pri njih. Zjutraj je dobil še »fruštek« (= zajtrk), šel je okrog poldne; tako da je bil na kosilu ali pa vsaj posebej kaj dobil od njega. Pa je šel dan naprej. Poleg prenočišča so mu dali še kaj za seboj: kašo, ješprenj, moko, da je imel za preužitek. O pustu je dobil ocvirkovico. Eni so imeli orglice ali »harmonike« (v Žireh je harmonika množinski samostalni) in kaj zagodli pred pustom. Drugi so kupovali jajčka in jih nato prodajali naprej. Če je bilo ravno kosilo, so ga bili kaj deležni, drugače je vsak dal zraven še kos kruha. Prinesli so domov cele koše kruha, da so otroci kar koš obstopili. V peči so ga posušili in zaloga za hude čase je bila tu.

V to nabiranje so se ganljivo zvesto vključili tudi otroci. Bilo je jeseni »pred vahtam« (= vaht', t.j. vsi sveti), zato so pravili, da grejo nabirat »vahče«, to je prešče.<sup>72</sup> Ta šega je bila živa ves čas obravnavanega obdobja, kolikor daleč seže spomin nazaj, od prve do druge svetovne vojne. Potem so jo verjetno prepovedali, kakor druge, da o njej ni več sledu. Spominsko pripoved tu podajamo namenoma v celem kosu, da bi prišlo bolj do izraza, kako pomemben korektiv v »družinskem proračunu« je bila institucija vahčev, v šego predelana dobrodela organizacija: »Bila je velika revščina. Sama mati s tremi otroki. Imeli so eno kravo. Ko sta šla mati in sin spomladi napravljat drva, je skuhala fižola, tistega nizkega, rdečega, in gorkega sta nesla s seboj. Brez olja in brez vsega. To je bila osnovna hrana. Priboljšek je že bil, če mu je pridela kuhanih svežih jabolk, narezanih v krlhlje. Fižol je pridelala doma. Posadila ga je kar po krompirju. /To pomeni, da je bilo treba izkoristiti vsako ped zemlje, ker drugače to ni bilo v navadi. Op. M. S./ Če je bila doma, je skuhala zelje. Če je šla v žernado, je pa fižol, rdeč, 'parštimala' (= pripravila). Velikokrat, ko je že zjutraj kuhala kosilo (= zajtrk), je skuhala tudi ječmenovo moko in pustila do opoldne, da se je čisto zgostila. In nato vlila v prsteno skledo in gori vlila kislo mleko; ne zamešala, samo po vrhu je stalo tisto mleko. (Tako ga je bilo treba veliko manj! – op. M. S.) Turščne župe nismo poznali. Bi bili gostje, če bi turščno župo jedli.« Pripovedovalec hoče reči: Bi bili gostje... da bi bilo to zanje, kot je za goste, ki jim zmeraj skušajo postreči s čim boljšim. Ob taki primerjavi se šele pokaže siromaščina tega doma. In zdaj k otroškim sanjam: »Kruha je bilo malo. Največ smo ga imeli, ko smo brali vahče. Trikrat zgodaj zjutraj so šli. Enkrat v Jarčjo Dolino in Koprivnik, drugič v Mrzli vrh, na Breznico in v Ledine. Tretjič v Goropeke in Log. Bilo je malo organizirano. Trije od njihove hiše, pa še drugi. Le bajtarski. Imeli so koške na hrbtu in vsak otrok je dobil svoj hlebček. Eni kmetje so si privoščili in hodili v Ledine ponje, kjer so mislili, da jih ne poznajo, nato pa so revežem namenjen kruh dajali svojim konjem. Vahči, to so bili taki majhni hlebčki. Dajali so jih 'kmetovski' (= kmetiški, kmečki). So dejali, da za to kaj zmoliti za verne duše. »Kaj boš molil, saj si se dosti matral (= trudil), ko si hodil.« Zanje se je zalonalo (= zahvalilo): »Bog se usmil' čez duše.« saj so se vahči brali na vernih duš dan. Med prvo svetovno vojno so »kmetje dobro stali« (= jim je dobro šlo, germanizem), eni so bili pa v revščini. »Pri Pelehanu je bil tak lep kruh, da bi radi dejali, da je pšeničen. Tam nekje v Koprivniku pa čisto ovsen, 'droblji' (?). So dejali, da so še pepel dajali notri.« Mati je potem v

72 Ivan Cankar, O prešcah, Izbrano delo I (Naša beseda), Ljubljana 1968, str. 43–60.



peči posušila tisti kruh in ga prerezala počez (hlebčki so bili veliki 15–20 cm premera, kot so danes sendviči od žemlje. Ga je posušila, dala ga je v skrinjo in tisti kruh smo imeli celo leto. Namočila ga je v kofe in zvečer smo jedli ta kruh. Mi pa smo ga hodili krast... Doma je zraslo tri mernike pšenice in če je bilo premalo, je mati dodala še ječmenovo. O praznikih je bila za južino potica iz pšenične črne moke in notri krhlji, stolčeni mogoče v kakšnem loncu, včasih tudi rožičeva moka. Bila je velika revščina.

Kake pol ure hoda v desno je bila še bolj ubožna in številnejša družina, ki je čas vahčev tudi blagodejno vplival nanjo. Oče je naredil otrokom koške in so šli. Pri kmečkih hišah, raztresenih po bližnji in daljni okolici, so dobili vsak po en hlebček iz koruzne, mešane ali pšenične moke. Kmetje so vedeli, po kaj so prišli. Le zalonati (= zahvaliti se) smo morali: »Bog lonaj!« Ali: »Bog plačaj!« In vsak je malo dobil, dokler jih ni zmanjkalo.

Izpod Mrzlega vrha se zdaj preselimo na drugo stran Žirovske kotline. Kmetje po Žirovskem vrhu so napekli »iz boljše moke« ali čisto iz »šare« (= ostankov) cele peke hlebčkov, »vahčev«, jih pripravili cele jerbese in zjutraj kar težko čakali, da so prišli otroci naokrog. Bili so prav užaljeni, če jih ni prišlo toliko, da bi vse oddali. Štelo se je, da se z njimi oddolžujejo za duše v vicah. Množično so jih nabirali in zgodilo se je, »da je kdo tudi na drugega del« (= predstavil se je, da je iz druge hiše, kot je bil v resnici). Tako se je gospodinja pri eni hiši nazadnje le začudila: »Ja, koliko vas je pa pri ..., ko se je nekdo spet takole izmazal.« Praviloma se ni spodobilo, da bi hodili po vahče otroci iz hiš, ki niso bili v nikakršni stiski za hrano. Če jim je šlo le za pohajanje ali pustolovščino, so se morali podati tako daleč, da jih niso več poznali.<sup>73</sup> Deloma je v funkcijo reševanja eksistenčne stiske mogoče vključiti tudi pustne maškare, ki so po kmečkih hišah računale na »klobasco« (pomanjševalnica od klobasa) ali vsaj jetrnico, drugod pa kaj drugega, vendar je maskiranost tu prevladovala nad socialno razsežnostjo pojava.

In zdaj k družinski zgodbi skozi prizmo prehrane: »Oče je bil izučen čevljar, ki je delal pri Zajcu v stari vasi. Mama je imela devet otrok. Živelimi smo skromno, oče je pridno delal in učil tudi druge mlade fante, mama pa je poleg vseh del še klekljala in s tem pomagala preživljati številno družino. Čeprav sta oba pridno delala, se je takrat malo zaslužilo in smo jedli skromno hrano. Mama je kuhala zelje, kisló repo, koruzne žgance, turščó župo in prerezan krompir. Koruzne žgance je zabelila z 'maslom iz pinjevca' (to je edini primer imitacije masovnika, ki se dela, kakor vemo, iz stopljenega zavretega surovega masla in koruzne moke – op. M.S.). Delala pa ga je tako, da je 'pinovo mleko' (= pinjavec) zavrela in vanj zamešala koruzno moko. Ata je vsak teden kupil svinjske kremplje, repke in mala ušesa in to je mama skuhalá skupaj s sladko repo v šnitah. Za veliko noč je bila vedno na mizi jed, napravljena iz posušenih olupkov sladke repe, v katere je zamešala moko (= aleluja – op. M. S.). Belili smo največ s kravjim lojem. Kruha in mesa skoraj nismo videli. Oče nam je umrl 1937, star komaj 49 let. Ostali smo sami z materjo, stari od 4 do 18 let. Mama nas ni mogla preživljati in smo odšli služiti... Spominjam se, ko smo otroci ob nedeljah prihajali domov k mami in jokali, da ne gremo več nazaj služiti. Mami je bilo hudo in je jokala skupaj z nami, vendar nas je tolažila, da imamo tam vsaj kruh, doma pa ga ni...«<sup>74</sup>

Tako se je zgodilo čevljarjevi družini, ko ji je umrl oče in ni bilo pri hiši niti uboge kravice in njive za krompir in fižol. Od devetih otrok so se vsi

73 Glej op. 28, str. 61–66.

74 Pismo Milke Seljak, Škofja Loka, 6. 3. 1994



raztepli po svetu in v Žireh ni nikogar. Medvojne in povojne razmere pa so povzročile, da so začele propadati tudi kmetije.<sup>75</sup>

## XI. DRUŽBENA RAZSEŽNOST PREHRANE

### 1. DRUŽINSKA HIERARHIJA

Veliko tega, kar bi imelo biti predmet tukajšnjega razdelka, je bilo izčrpano sproti že v drugih, da bi bila njihova problematika prikazana čim bolj celostno. Toda primerno je nanje opozoriti še posebej, da bi se čim bolj zavedeli njihovega pomena. Že pri nakazanem vzorcu zbranih podatkov je očitno, da je bila diferenciacija glede na prehrano v Žireh silno niansirana. Gospodar je bil praviloma res na vrhu hierarhije v družini in je sedel pri mizi na častnem mestu, toda nekaj drugega je, če bi dobival boljšo hrano iz svoje oblastiželnosti ali so mu jo domači odstopali zaradi svoje uvidevnosti: »Če je bilo kaj boljšega, smo dali atu, ker je delal cele noči.« Toda kako interpretirati poročilo: »Pri ... je sam gospodar jedel 'kašnica' (= kašnico: olupljen krompir v kosih; ko že vre šest minut, pa še kašo dodaš, nato krompir zmečkaš, da se razpusti med kašo), žena in hčere pa flancate.« Gospodarjev protest nad žensko potratnostjo, rahlo zdravje, naključje?

Pri P. se je v obdobju med dvema vojnama zgodilo takole: Okrog poldne je prišel gospodar od maše. Ob nedeljah pa so bile mesnice v Žireh odprte. Ko je vstopil, je vprašal: »Kdo je prišel?« Otroci v en glas: »Vi, ata.« »Kdo skrbi za vas?« »Vi, ata.« »Kaj sem prinesel za vas?« »Meso.« »Kdo ga bo snedel?« Je pričakoval, da bodo odgovorili: »Mi.« So pa spet odgovorili: »Vi, ata.« Ko je prav grdo delal z njimi.

Spomini iz hiše v strogem središču nekdanjih Žirov: »Turščna župa« so jedli vsak s svojega krožnika. Pa si je kot otrok želela, da bi jedli iz skupne sklede. Se ji je lepo zdelo, da imajo svojo... Nikdar ni videla, da bi mama jedla s svojo družino.

Skupno uživanje hrane, nekdam tudi iz ene sklede, nima le živalsko čredniškega namena zgolj zadostiti najbolj elementarno človekovo potrebo, ki mu omogoča fizični obstoj, niti ne kolektivistično izničevati človekovo enkratnost, ampak tudi spodbujati medsebojno uglašenost na višji, lahko tudi rečemo prav nasprotno, globlji, duhovni ravni. Ni naključje, da ima v vseh mitologijah in religijah hrana tako pomembno vlogo, tudi načini uživanja pri tem niso izvzeti.

### 2. RAZREDNI VIDIK

Tudi tu razmerja niso shematična, čeprav se večinoma podrejamo stereotipnim razlagam. V izročilo je že prešlo, kako je gospodinja prinesla dni-narjem malico, gospodar pa se je izgovoril, da mu ni do nje, pa se je izkazalo, da le do take ne, kot jo imajo oni, njemu se je prilegla klobasica. A prav to, da se je to razširilo v njegovo osramotenje, daje možnost za sklepanje, da to ni bilo pravilo. Naravno se je zdelo, da so delavci, ki so opravljali težja in zahtevnejša dela, dobili boljšo postrežbo, drugi pa spet delu primerno. In gospodarju se je v njegovi vlogi spodobilo biti le prvi med enakimi. Modri gospodarji so se trudili obdržati dobre delavce in nanje tudi v praznike niso pozabili. V Žireh ni bilo veliko kmetij, ki bi rabile tudi hlapce in dekle, zato

---

<sup>75</sup> Glej op. 32.



je tu o njih edina reminiscenca, da so le-te pozimi klekljale zase in ob praznikih tudi dobile večji kos potice in jo jedle, kadar so hotele – če je le niso odnesle svojim domačim.

Surov primer poniževanja mezdnih delavcev /poslov/ v Žireh je opisan v Loških razgledih. (Glej op. 9, Meta Sterle str. 108)

Tudi o socialni diferenciaciji znotraj posameznega okolja, ki mu za Žiri ne moremo reči, da je vaška skupnost, saj je kotlina toliko široka, da jih je imela nekdanj že vsaka vas več, poleg tega pa mu je v obravnavanem obdobju razvijajoča se čevljarska obrt že dajala svoj pečat, je bilo že sproti precej povedano, povzetek pa sledi na koncu.

Pač je mimo vseh pravil ustaljene socialne razslojenosti lahko zaorala v ledino le izobrazba, znanje, prineseno od drugod. Noč v Račevi je prvi iz Amerike prinesel kumare in tudi učil gospodinje, kako jih pripraviti užitne in okusne. Tako vsaj je izročilo v omenjenem okolju. Kot že povedano, naj bi golaž prišel iz Koroške s prvim šolanim pekcom vred. Sladek mošt se je Brežnikarjev Jakob naučil delati v Kmetijski šoli na Grmu pri Novem mestu. Navade imeti lepo, čisto kuhinjo se je gospodinja z Breznice navzela v Gospodinjski šoli na Vrhnikih / Horjulu. Druga iz Nove vasi je bila kot dekle služila pri Bahaču v gostilni in je tam »marsikakšno reč videla« in jo potem izboljšala, ko je prišla na svoje. Drugače pa pridejo v poštev tudi kuharske knjige in izmenjava izkušenj med generacijami (diahroni vidik), sosedami in znankami (sinhroni vidik). O tem so najbolj zgovorni recepti, napisani s svinčnikom in ne najboljšim znanjem pravopisa. Dva primera:

AJMOHT: Meso zrezi na drobne kosce, deni v kastrolo in nekaj masti ter pokrij in duši, da zarumeni, nato zalij in posoli. Posebej sprazi korenje, čebulo ter nekaj moke. Nazadnje dodaj še paradajz, da še popraži, nato spašvaj. V župa dodaj še lorber, majeron, in vino.<sup>76</sup>

PROSTI KEKSI: Deni na desko 1 kg 20 dkg sladkorja, 20 dkg presnega masla, 1 sako (?) goste smetane, 1 pecilni prašek, malo limonove lupine, malo ruma.<sup>77</sup> Vse to zgneti, zvaljaj...Ali ni po tem receptu mati v Zatrežniku pekla piškote?

### 3. PRIBOLJŠKI KOT SREDSTVO IZRAŽANJA NAKLONJENOSTI

V spominu starejše generacije se spomin razneži ob »jejčkih« (= jajčkih). V družinah, katerih prehrana je bila skoraj stoddotno navezana na domačijo, to je na domače njive (poljedelstvo) in hlev (živinoreja), je bila izguba jajčka, ki ni bilo funkcionalno izkoriščeno v skrbno grajenem mozaiku vsakdanje prehrane, sorazmerna žrtev, saj je v očeh gospodinje veljal za naturalno plačilno sredstvo. Zanj še zdaleč ni zadoščala otrokova želja, že zaradi kontrole njegovih bratov in sester ne; v primeri z njimi se je moral res izkazati, drugače je bila zamera na vse strani. Bil je učinkovito vzgojno sredstvo, z mislijo nanj je otrok premagoval samega sebe. Moral je biti »priden«. To je pomenilo ali marljiv, ali miren, ali ljubezniv, potrpežljiv in je storil kaj, kar mu je sicer mrzelo in se ni »pulil« (= pretepal, psoval). Do jajčka je bilo zato tako težko priti, ker se zlepa ni dalo prikriti, da je bilo ocvrto; zaradi prijetnega vonja, ki ga je cvrtje oddajalo še dolgo potem, ko ni bilo o jajčku nobenega sledu. Zaradi požirka mleka med otroki ni prišlo do tolikšnega ljubosumja,

76 Pravopisne napake so popravljene, drugo pa pustila tako, kot je v originalu. Hrani ga avtorica tega članka.

77 Glej op. 76.



čeprav so se tudi obtoževali, da kdo krade smetano. XY je prav rada vzela malo topljenega mleka. Mati je gotovo zamerkala (= opazila), pa ni nič rekla. Drugače se je znašla tedaj deset- ali dvanajstletna deklica. Mati ji je naročila, naj gre s polja domov nekaj iskat. Tekla je kar se da, hitro vzela stolček in pomolzla kravo v skledico. Hitro kruha notri, pojedla in šla nazaj. To je bilo dobro. Seveda je vmes tudi opravila, kar ji je bilo naročeno. Odrasla je in se je trudila kaj prislužiti s klekljanjem. Z dvema prijateljicama je klekljala pozno v noč. Ko so se pri večerji skušale, katera od njih bo dobila več »klobuka« (= povrhnjice na kaši), se je znašla in kar z roko segla ponj in ga nesla v usta. Olika gor ali dol, njen je bil pa le. Oboje kljub svoji zunanji rustikalnosti ne govori toliko o požrešnosti kot predvsem o hlastnem pomanjkanju beljakovin v odraščajočem telesu.

## XII. PREHRANA V ŽIROVSKI SLOVSTVENI FOLKLORI

### 1. BESEDNE IGRE

– »Zlata ptička«. »Kdo bo zlata ptička?« Tako skušajo otroka spodbuditi, da bi z veseljem jedel in pojedel, kadar je pri mizi skupaj z drugimi.

– »Kruhar« so rekli bratu, ki je zelo rad jedel kruh. (+Marija Stanonik, nov. 1985)

– Ta in ta je /kot/ »pokrita rihta«. \* (Značajska oznaka za nejasnega, motnega, prikritega, zahrbtnega človeka.)

\* Pokrita rihta je pokrita jed: ne ve se, kaj je v posodi.

– Kaj so zobotrebc? »Ribniška trava«.

– Kuhati »mulo«, »rilec«. (Biti jezen, užaljen, ne govoriti s tistim, ki nas je prizadel.)

– »Kakšen je beraški masovnik?« »Ne vem.« »Več jih je; če malo dlje poležiš, je že eden.«

– Snesti besedo. (Ne držati besede, biti figa mož.)

– Ko komu ropota po želodcu: »Otroci se za doto kregajo, prepirajo.« (Janez Stanonik, 2. 2. 1974)

– Ko hoče kdo komu kaj dopovedati, a ga ta noče razumeti in njegove besede obrne drugače... Prvi se ujezi: »Kaj mi ješ, 'preidaš' (= prejedaš, grizeš) besede. A ti prinesem malo žgancev, da se boš najedel.« Ali: »Ti bom moral dati malo jest, ko si tako lačen.« »Ti bom že prinesla eno skledo žgancev, da ti ne bo treba jesti besed.«

### 2. IZKUŠNJE IN MODROST (Reki in pregovori)

– Je dejal oče: »Raj' v tujini kruha služiti kot doma v prepiru bit.«

– Včasih so dejali: »Kdor je priden za jest, je priden za delat'.« Spodbujali otroka, ki se je preveč obiral pri jedi, naj se potruzi.

– »Hudo se ureže, kdor želodcu preveč streže!«

– »Če ne boš jedel, tudi delal ne boš.«

– »Kolikor motik, toliko žlic.«

– »Prazen žakelj ne stoji pokonci.«

– »Ljubezem gre skozi želodec.«

– »V vsakem gnezdu je kakšen klopotec.«

– »Zakon je križ, z medom namazan, med se poliže, ostane še križ.«

– »Je dober kot kruh.«

– »Kdor ne dela, naj ne je.«



### 3. ŠALE / SMEŠNICE

– »*Ta lepa dekleta nič ne jedo*« (pri mizi. Le »na skrevje« / = skrivaj/). Ali: »*Tudi če ne je, tudi če je lepa, ko gre srat, pa vselih (= vseeno) smrdi!*«

– »*Kdor nima žlice, naj potrka z njo, 'so dejali včasih.*« (Mama pri mizi, ob spraševanju, ali je dovolj žlic, 24. 12. 1977)

– Včasih starejši ljudje niso marali jesti borovnic, ker so bili potem grdi zobje in jezik. To so utemeljevali tudi s smešnico o Idrčanu, češ kako je dejal: »*Po borovnicah se še drek bardierba*« (= ni več enake barve kot po drugi hrani). (Mama Marija Stanonik, avg. 1979)

– »*Kadu je tu slišal, de b' ne bl' za est, kar se skuha, 'je mama djala učas.*« (= Kdo je to slišal, da bi ne bilo za jesti, kar se skuha...)

– »*Farovškemu hlapcu je samo pri južini vroče* (= obedovati je njegovo najbolj naporno delo, drugače se mu ni treba potiti, mu ni sile).

### 4. PESMI

– »*Keeej?*« (Kdo drugič vpraša, ker prvič ne razume, v smislu: prosim.) Vprašani odgovori: »*Drek na vej, / če si lačen, ga pa snej! / Če ti smrdi, ga pa s klobukom pokri!*« (= s klobukom pokrij).

– *Kuhala sem marmelado, / mislila sem nate, Lado. / Lado, Lado, ne pozabi me. /*

*Kuhala sem turšne žgance, / mislila sem nate, France. / France, France, ne pozabi me. /*

(... Tako se lahko po istem načelu nadaljuje z drugimi imeni.)

– *Pikl, pakl, prazen žakl, / kdor kej da, v nebesa caplja, / kdor pa neč (= nič), pa v paku (= pekel) krevsa.*

– *Šnek, šnek...* Strgati korenjček. (Otroška igrice)

### 5. BAJKE

– »Bog je vprašal Evo, koliko otrok ima. Imela jih je dvainštirideset, ona pa je odgovorila, da jih je enaindvajset. Tako je Bog ustvaril kruha le za enaindvajset. In zato je odslej vedno polovica sveta lačnega.« (Ata Franc Stanonik, 11. 12. 1977)

– »Včasih so moški rodili. Zato so vsakič hoteli celega vola. Nato je to prešlo na ženske. Saj so pojedle samo kurjo juho.« (Franc Stanonik, 1982)

– »Pri Štefanu v Žireh jih je bilo dvaindvajset v družini. Pa so skledo tako 'polizali', da je na dnu nastala luknja.«

– »Pri Štefanu v Žireh sta se na koncu dva prepirala, kdo bo polizal skledo. Tako sta jo vlekla vsak na svojo stran, da se je preklala, in sta jo vsak pol obdržala v rokah.«

– Eno Štefanovih deklet so vprašali, zakaj so pri njih vsi tako blond. Hitro je odvrnila: »Če bi pri vas pojedli toliko turšne župe, bi bili tudi.« (Iz zgodovine otroštva / Povzetki raziskovalne naloge učencev OŠ Žiri, mentorica Minka Kokalj, Gorenjski glas, 30. 3. 1993, str. 12.)

– Pri nekem kmetu so jedli štruklje na župi vsi iz ene sklede, ki je stala na sredi mize. Vsi so lovili gosto, ker je bilo vse bolj na čisto (= redko). En hlapec je po nesreči ujel dva štrukeljca in domači sin ga je zatožil: »Mama, glejte, Gregej nese dva.« To se pa ne ve, ali ga je nesel nazaj ali je dvakrat zato nesel le vodo od štrukeljcev, ker to je že dolgo.



– Julka Žvarlinova: Pri ... jedli v kavo nadrobljen kruh. Iz ene sklede. Hlapec je nesel dva drobvica naenkrat v usta. Domači sin, to videč, je zavekal: »Mama, hlapec nese dva...«

– So pravili, da je kaplan prišel na podružnico maševat in prinesel s seboj mleto kavo, nadomestek, ne ve kaj. Da ne bo dolgo tešč. Mežnarica ni vedela, kaj je in je skuhalo, vodo odlila, »zoc«, »zorc« (= usedlino) pa ponudila njemu. Tod okrog so vedeli, da mu je »zo/r/c« ponudila namesto kave.

– XY je spraševal B..., kaj je prinesla atu za južino, ko so delali v tovarni tudi popoldne. Zmeraj mu je po pravici povedala, nato že »jamrala« (= se pritoževala nad tem). Ata ji je dejal: »Ko te bo drugič vprašal, reči: 'Sok pa kaše, kej me taka žaba praše.' Ko se je xy očetu pritožil, kakšen odgovor je dobil, je ata odgovoril: 'Kaj pa sprašuješ, pusti otroka pri miru.'« (Breda Karner, 2. 1. 1992)

– Neka gospodinja: »Ena meš mi neč ne da, pa neč ne vzame.« Ponoči je šla spat, ji je pa oko ujedla (= pregriznila). Tako je naša mama zagovarjala češčenje sv. Jederti, ki je zaščitnica proti mišim.

– Neka gospodinja se je pridušala, da »meš« (= miš) ji pa res ne more cele kašče pojesti. Pa kašče ji ni načela, pojedla ji je pa vse žaklje (= vreče), da so puščali. Gospodinja je tarnala: »Mar bi šla k maši za prošnjo proti mešim (= mišim), tako bom pa cel mesec žaklje šivala, pa še celi niso zašiti.«

– *Polanc* (= Poljanec) pravi: »*Jejte komate, mejdrujh smo že prejkle jedl.*« Seveda Poljanci ne priporočajo komatov in tudi sami ne jedo prekel. Hotel je le reči: Jejte, ko imate, mi smo že prej/le jedli. (Gre za šaljivo besedno igro na račun prebivalcev sosednjih krajev, kar je dokaj pogosto.)

– Za večerjo je bila kaša, ki jo je ena od sester v družini zelo rada jedla. Ker so ji to oponašali, je modro spregovorila: »Kako se bom pa zredila, če ne bom jedla.«

Kolikor je kontekst dopuščal, je bilo gradivo iz slovstvene folklorne vključeno že v prejšnje razdelke, nekaj ga je pa ostalo še za to poglavje in je razvrščeno po žanrih od malega k velikemu. Najprej so na vrsti jezikovni obrazci, nato pesmi in na koncu žanri prozne slovstvene folklorne.

## SKLEP

Čas, ki ga zajema tukajšnja obravnava prehrane v Žireh, se razteza v spominih sogovornic in sogovornikov tja do prve svetovne vojne, dlje nazaj bolj redko, še dlje pa izjemoma. Tudi povojno obdobje je še upoštevano, vendar ne dlje kot do konca šestdesetih let, dokler je bilo žirovsko gospodinjstvo še močno navezano na to, kar se je pridelalo doma ali kupilo v bližnjem okolju. Z vsesplošnim uvajanjem gospodinjskih aparatov in pripomočkov za konzerviranje, od katerih sta hladilnik in zamrzovalnik najbolj spremenila način prehranjevanja in zaposleni ženi, ki je kljub temu morala ostati še naprej tudi gospodinja, močno olajšala njen položaj. Sem in tja so nove razmere tu sicer že registrirane, vendar pa niso osvetljene z vso lučjo, ker bi zahtevale še veliko več časa in moči. Pa se je že tako pisanje na to temo razraslo čez vsa pričakovanja. Prav zato je v njem opuščena vsaka zgodovinska in primerjalna interpretacija, ki sega čez meje Žirovske kotline, saj bi to zahtevalo specializiranega strokovnjaka za to področje, za kar se sama ne štejem.<sup>78</sup> Pač pa sem si zadala nalogo na kraju samem

<sup>78</sup> Za to je predvidena Maja Godina.





Udeleženke kuharskega tečaja v Žireh v štiridesetih letih. Foto hrani Marija Poljanšek iz Račeve.

nabrano terensko gradivo in pridobljeno sekundarno literaturo razvrstiti po ključu, ki ga dovoljujejo gradivo samo, biološka in etnološka sistematika. Članku se pozna, da nima zaledja oz. kako mu manjka analiza žirovskega gospodarstva v omenjenem obdobju. Veliko bolj bi se lahko »usedel« vanj, če bi se lahko opiral tudi na izsledke tako o socialni strukturi prebivalstva kot vrsti in količini kmetijskih pridelkov. Po drugi strani je obstajala nevarnost, da bi razprava postala zgolj zbirka zastarelih kuharskih receptov, kar seveda nikakor ni bil njen namen. Še zmeraj gre za etnološki vidik, podajati snov skozi prizmo prizadetega človeka, v našem primeru torej zaziranje žirovskih prebivalcev v vse, kar gre v usta, in njegovo spremljanje tako vsakdanjega človekovega početja, kot je prehranjevanje. Danes opravimo z njim mimogrede, vsakodnevna obrednost obeda se je popolnoma izgubila, makrobiotično načelo, da naj človek je hrano, ki raste v njegovem okolju in primerno letnemu času, tudi. Prvo pravilo krši trgovina, ki s pomočjo hitrih prometnih sredstev omogoča prevoz vsakovrstnega blaga na velike daljave, drugo pa hladilniki in zamrzovalniki, ki rešujejo zadrego slabo obstojnih kmetijskih pridelkov. Naši predniki so bili primorani slediti ritmu letnih časov in iz pričujoče razprave se vidi, da so vse pridelano izkoriščali z vidika prehrane zelo racionalno. So že iznašli ali nemara prevzeli kakšen kuharski recept, kako kaj napraviti užitno in se izogniti nakupovanju. Pomeni torej, da je v tem krogu obstajala velika samozadostnost, avtarkičnost. Bolj če je šlo za trdno kmečko gospodarstvo, večja je bila možnost njegove zaprtosti in manj, če je bilo pri hiši zemlje, večja je bila nevarnost, da se natrga. Za primerjavo: v najvišjih socialnih plasteh žirovske hierarhične socialne lestvice je šlo za vprašanje kruha iz bolj ali manj črne moke (samo belega ni bilo nikjer, vsaj po naših podatkih ne), na nižjih, ali ga otroci lahko jemljejo sami ali ga jim ob obrokih režejo starši. Na še nižjih, ali starši otrokom branijo, ali jih spodbujajo, naj gredo nabirat vahče. Na najnižjih: ali le-te pojedjo takoj ali jih posušijo in prih-



ranijo za še hujše čase v letu. Ni ga bilo bolj poraznega odgovora na prošnjo za kruh kot: »*Kruh spi.*« »*Če je kruh, je vsega dovolj, če ni kruha, ni nič jesti,*« so se strinjali med seboj otroci in odrasli. In ni ga bilo lepšega vonja okrog hiše, kot kadar je zadišal kruh iz peči. Tako so še pri sosedih izvedeli: tam in tam pa pečejo kruh. Njegov omamni vonj je razširil nosnice v napetem pričakovanju in bolj kot danes ne vem kakšni keksi, se je otrok razveselil kosa kruha, ki mu ga je urezala gospodinja. Če je to storila, je bila v njegovih očeh in očeh domačih, posebno matere, dobra. »Sosedov kruh je zmeraj boljši,« so imeli navado reči v opravičilo. A le tedaj, če ga je bilo doma dosti. Če ga ni bilo in je bilo treba zanj prositi – morda le z očmi, ki so se pasle na njem – je bil lahko tudi zelo grenak.

Pri Mavsarju je dala gospodinja kruh v pehare in naročila pastirčku, naj pride poklicat, ko se bo toliko vzdignil, da bo za deti v peč. On je na njeno naročilo nekoliko pozabil in testo je iz peharjev s klopi pri peči že polzelo v čevlje pod klopjo. Pastirček priteče k materi na njivo: »Mati, hitro pejte (= pojдите), kruh bo ušel, se že obuva.« Pri isti hiši je bil en hlapec. Gospodinja je dala kruh v peč in mu ukazala, da »naj kruh vahta«. Vprašal je, kdaj pa bo to. Odgovorila mu je: »Kadar bo bobnal, je pa pečen.« Čakal je, da bo bobnal, pa je bil ves zažgan.

Mesne jedi so po mišljenju nekaterih informatork pomembnejše in častnejše kot močnate in zelenjava. Ponavadi so jih uživali ljudje, ki so opravljali težka in zahtevnejša dela.

Obravnani čas je bil zadnji, ko se je skozi prehrano še izražala človekova ubranost z naravo, z njegovim avtentičnim okoljem. In so ljudje naravo tudi spoštovali. Na primer tako, da so v svoje šege vključili tudi domače živali. Na svete tri večere (pred božičem, novim letom, sv. Tremi kralji) so vse razen mačka dobile drobivec od poprtnjaka, obrednega kruha. Njihova prehrana se je še ravnala po letnih časih. Kolikor so konservirali, so vse z naravnimi sredstvi: apno, pesek, žaganje, led, dim so bila sredstva, s katerimi so si pomagali. Prav zato pa je prihajalo tudi do nezdravega ravnovesja. Če npr. ob kolinah ni bilo pravega mraza, se je marsikaj pokvarilo in šlo v nič, zato so kar potratno delili in sami zajedali, potem pa spet živeli v pomanjkanju. Koline na Slovenskem sploh imajo še danes posebno funkcijo v izražanju identitete<sup>79</sup> in naklonjenosti. Včasih je bilo dobro vse, kar so ponudili gostu, saj so bili manj zahtevni, ker ni bilo tolikšne izbire. Nekdanjo potico izpodriva torta, ki je še bolj kot za želodec paša za oči in signalizira vsako praznovanje. Toda tudi včasih niso bili brez občutka za estetiko. »Tako lepo je mati spekla...« se utrne mehak spomin na tiste, v sanje ovite otroške potičke. Drugače je »peła« koruzna juha. Turščna župa. »Verjetno se ni nikjer toliko jedla kot v Žireh,« mislijo o koruzni moki. »Bila je poceni.« Koruzni žganci in koruzna polenta razmejujeta Žiri v smeri sever–jug, Vipavke, ki so prinašale češnje na Breznico, in Pek, ki sta z ženo prišla iz Koroške, enako, le da se premici podaljšujeta. Drugo diferenciacijo bi utegnili najti v razmerju hrib : dolina, vendar tu ni ugotoviti opaznih razločkov. Bolj izraziti so v socialni stratifikaciji: Najboljši kmetje so imeli dovolj kruha; potem je cela vrsta klinov, ki se manj ali bolj težko vzdržujejo na gladini, če tudi v najslabši varianti niti turščne župe ne poznajo, ker bi jo bilo treba kupiti, zato jo jedo iz ječmena, ki ga domače njive dajo, ter nezabeljen fižol, posajen po krompirju nadomešča kruh. A otroci čevljarja,

79 Robert Minnich, Koline kot darilo in izražanje identitete v slovenski kmečki družbi, Glasnik SED, 27, 1987, str. 115–122.



ki umre v cvetu let, morajo služiti. Družina se razbije, ker jih sama mati brez zemlje ne more vzdrževati. Danes od te družine ni v Žireh nikogar.

Če je očitek enoličnosti nekdanji prehrani v tem, da ni bilo bogve kakšne izbire, je danes enako, le z drugega vidika je treba zasačiti problem. Kljub manjši izbiri je vsaka hiša spekla svoj kruh. Ni ga bilo, ki bi bil po videzu ali okusu v drugi hiši popolnoma enak. Enako je bilo z vso drugo hrano. Danes je v desetinah in stotinah gospodinjstev okus kruha do pičice enak, ker prihaja iz ene in iste pekarnice in peke. Enako je z drugimi živili. Še celo, če so od različnih firm, se ljudje pritožujejo nad izenačenimi okusi. Industrijska proizvodnja je posegla celo v biologijo. Plantažna jabolka, najsibo kate-rekoli sorte, imajo vsa enak okus. Tako potožijo tisti, ki se še spominjajo okusov bogatih nekdanjih kmečkih jabolok.

Današnja hrana se večinoma vsa kuha na elektriki, v mikrovalovnih pečicah, na plinu. Le redko se še da dokazati v živo (s hrano, kuhano na štedilniku na drva ali v peči), kako bolj okusna je bila nekdanja hrana, ker je bila kuhana na živem ognju in ta nikoli ni bil enak (tudi glede na kurjena drva!) prejšnjemu.

Tudi tu se kaže bistveno: svet se ne razvija, le spreminja. Kolikor je prednosti na enem koncu, je prikrajšanosti na drugem. Je le eno samo valovanje.

#### Pripovedovali so

1. Frančiška Arh, roj. 1914, Zabrežnik, Mače pri Preddvoru, 1986, 1991, 1993
2. Frančiška Dolinar, roj. 1914, Selo
3. Ignacij Dolinar, roj. 1908, Selo
4. Anica Gantar, roj. 1909, Selo, 1991
5. Jelka Jan, roj. 1914, Žiri, Ljubljana, 1989
6. Marica Jereb, roj. 1923, Breznica, Žiri, 1990
7. Breda Karner, roj. 1940, Dobračeva, Nova vas, 1992, 1994, pomagala mi je tudi z lastnimi zapiski, za kar se ji še posebej zahvaljujem.
8. Rudolf Kristan, roj. 1903, Selo, Selo, 1991
9. Pavla Pertot, roj. 1901, Dobračeva, 1979
10. Marija Poljanšek, roj. 1925, Račeva, Račeva, 1989, 1990
11. Jože Primožič, roj. 1906, Dobračeva, Dobračeva, 1988
12. Joža Oblak, roj. 1932, Jarčja Dolina, Selo, 1991
13. Marjanca Oblak, roj. 1904, Selo, Selo, 1991
14. Blaž Kos, roj. 1907, Javorje, Gabrk, 1988
15. Luznar Ivan, roj. 1914, Dobračeva, Žiri, 1987
16. Luznar Ivanka, roj. 1922, Žiri, Žiri, 1987
17. Dana Demšar, roj. 1926, Dobračeva, Dobračeva, 1993
18. dr. + Karel Bernik, roj. 1912, Žiri, 1983
19. Danica Žakelj, roj. 1915, Ledinica, Stražišče, 1988, 1989
20. Milka Čaralič-Seljak, roj. 1925, Dobračeva, Škofja Loka, pismo z dne 6. 3. 1994
21. Suzana Sporiš, roj. 1932, Ledinica, Stara vas, 1991
22. Janez Stanonik, roj. 1949, Dobračeva, Selo, 1974 in 1995
23. + Franc Stanonik, roj. 1906, Gabrška Gora, Dobračeva, 1983
24. + Marija Stanonik, roj. 1910, Zabrežnik, Dobračeva, 1980, 1983, 1985
25. Ciril Stanonik, roj. 1941, Dobračeva, Stara vas, 1993, 1995
26. Alfonz Zajec, roj. 1932, Dobračeva, Dobračeva, 1988, 1995
27. Avtopsija avtorice tukajšnjega članka
28. Joža Stanonik, roj. 1946, Goropeke, Stara vas, 1982
29. Ivanka Mravlje, roj. 1921, Selo, Selo, 1994

Ljubljana, 14. 2. 1995 (sv. Valentin, ki ima ključ od korenin)



# RIMLJANI NA V ŽIROVSKEM

## Naseljenost na Žirovskem v preteklosti

mag. Branko Mlinar

Urednik Miha Naglič me je spodbudil, da bi skušal najti odgovor na vprašanje, kakšna je bila poselitev na Žirovskem v antiki in morda še prej. To misel sem poskusil rešiti, kolikor se je pač dalo glede na vire in omejen obseg članka. Sestavek se na Žiri veže večinoma le posredno, vendar tako, da bralcu približa preteklost in bivalne razmere ljudi tudi na Žirovskem.

Prvo arheološko dognano bivališče človeka na Žirovskem so Matjaževe kamre. Človek je tu občasno bival v dveh obdobjih.

Prva paleolitska poselitev je ugotovljena v srednjem paleolitiku okoli 75 000–35 000 pr. n. š. To je čas prve polovice zadnje, tj. četrte (würmske) poledenitve.<sup>1</sup> Matjaževe kamre so bile namenjene le prehodnemu bivanju, kot lovska postaja človeku nomadu, lovcu, nabiralcu. Srednjepaleolitski kulturni inventar izvira samo iz tretje plasti, globlje plasti so kulturno sterilne. Pri izkopavanjih so v tej plasti odkrili 11 kosov kamenega orodja.<sup>2</sup> Srednji paleolitik je v bistvu čas neandertalca (stranska človeška veja), poimenovanega po najdišču Neandertal pri Düsseldorfu.<sup>1</sup>

Druga paleolitska poselitev spada v mlajši paleolitik ok. 35 000–8000 pr. n. š. in zajema mlajšo polovico zadnje, tj. četrte poledenitve. Za obdobje, ki se je začelo 35 000 pr. n. š., ni več mogoče dokazati neandertalcev, zamenjal ga je tip današnjega človeka (*homo sapiens*), čigar nastop lahko enačimo z začetkom umetnosti.<sup>1</sup> V vsem poznomlajšem paleolitiku pa v Matjaževih kamrah v drugi plasti niso mogli odkriti niti najskromnejših sledov organske substance (kakršnega koli izdelka iz kosti, rogovja itd., op. B. M.), pač pa so našli kar 251 kosov kamenega orodja in ostanke dveh ognjišč.

B. Grafenauer<sup>3</sup> pravi, da bi z zelo previdno oceno v toplejšem medledenem (riško-würmskem) obdobju (150 000–75 000) lahko na današnjem slovenskem ozemlju živelo do 150 ljudi, ob poledenitvenih sunkih pa kvečjemu do 100, tj. le do tri skupine, ki so iskale lovski plen z izhodišči na ljubljanski ravnini, na Celjskem in še bolj na severovzhodu.

V zgodnjem srednjem veku gostota prebivalstva ni presegala tiste v antiki.<sup>3</sup> Glede na večjo ali manjšo hribovitost je dosegala gostota prebivalcev na teh tleh okoli 4–12 prebivalcev na kvadratni kilometer vse do začetka rovtarske kolonizacije.

Nekoliko podrobneje bom skušal prikazati stanje v antiki oziroma v pozni antiki. Najprej navajam arheologa P. Petruja<sup>6</sup>, ki obravnava predvsem



poznoantično poselitev in piše: »V času selitve narodov so prodirajoče množice ljudstev cepili in slabili že v predprostoru zapor in ustvarjali pogoje za uspešno obrambno strategijo bočnih napadov, zased in obkoljevalnih manevrov glavnine na samih kraških zaporah.

Prelazi v zahodni Sloveniji kot najbolj značilen vojaško-geografski dejavnik so postali v 4. stoletju izredno pomembni. Rimljani so te naravne ovire okrepili z linijsko zasnovanim zapornim obzidjem od Reke do Ziljske doline. Zapore potekajo po področju, ki drugače ni bilo poseljeno. Predpostavljali bi, da bi z izgradnjo obzidja nastopila pospešena kolonizacija in gospodarska izraba bližnjih ravnin, travnikov in gozdov. Neznatne najdbe s tega območja pa govorijo prav nasprotno ... Poselitve zahodno od kasnoantične obrambne črte je znatno več kot v vzhodni Sloveniji, kjer njihovo število upada.«

Strah pred mejnimi spopadi je bil tako velik, da je zadrževal naselitev, ali pa je naseljence celo pregnal. Spomnimo se samo meje z Italijo in aprilske vojne 1941, kako so se ljudje v Žireh pripravljali na begunstvo in tudi že bežali.

V vzhodnoalpsko-osrednjeslovenskem območju so se ohranili staroselci v refugijih (pribežališčih), utrdbah na holmih in v zakotnih naselbinah, v strnjenih skupinah, kakor dokazuje slovanska oznaka Lah oziroma Vlah za romaniziranega Iliro-Kelta. Delno govorijo o tem tudi imena krajev, kot Stara vas, Staro selo in posredno tudi Ajdovščina.

O pred-slovenski naseljenosti pravi S. Ilešič<sup>5</sup>, da za Selško dolino nimamo nobenih zanesljivih dokazov, Poljanska dolina, ki je manj odljudna, pa je bila verjetno delno naseljena, na kar kažejo krajevna imena Volaka (od Vlah), Ajdovo Brdo jugozahodno od Vinharskega boršta nad Brebovnico, Ajdovsko rebro v vzhodnem slemenu Blegoša. P. Blaznik<sup>4</sup> omenja še Gradišče nad Volaščico in pri Ledinah, Frtico pri Lučinah, Šance nad Podjelovim Brdom pri Sovodnju, Ajdovski britof vzhodno od Poljan.

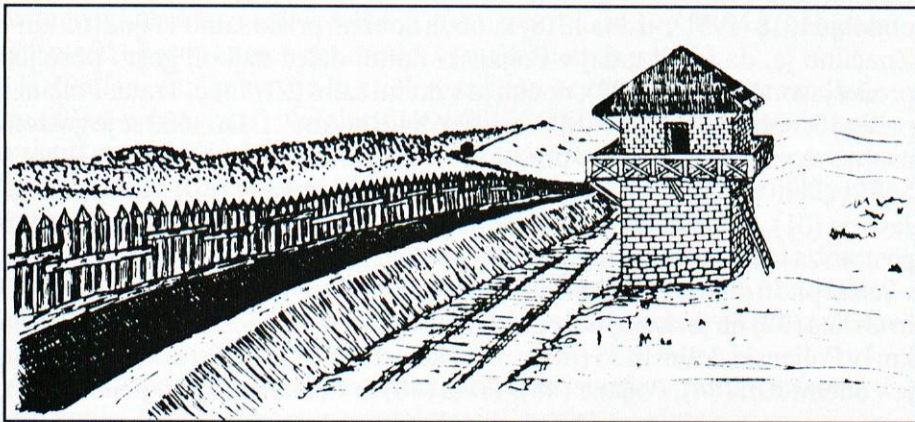
Iz doslej povedanega izhaja le malo znakov za sklepanje o trajni naseljenosti prebivalstva na Žirovskem v antiki in pred tem. Verjetne pa so bile občasne naselitve z nasilnimi prekinitvami. Spomnim naj samo na Japode. Ko je rimska vojska prodrla čez Kras, jih je ne samo premagala, temveč uničila. Enako so počeli tudi Slovani pri naseljevanju in prodiranju proti zahodu. Podobno (bolj ali manj) so ravnale seveda tudi vse druge skupine iz obdobja preseljevanja narodov. Kopije takega ravnanja so znane tudi danes v kar bližnji soseščini (Hrvaška, BiH).

Na Žirovskem je le malo znakov nekdanjih naselitev (Stara vas, Gradišče). Zanimiva je primerjava gostote naseljenosti v Poljanski in Selški dolini v obdobju 1318–1931<sup>5</sup>. »Leta 1318 je v obeh dolinah prišlo samo 11 ljudi na km<sup>2</sup>. Značilno je, da je bil tedaj v Poljanski dolini daleč najbolj gosto poseljen predel javorske občine (22), dočim je v dolini sami (Zminec, Trata, Poljane) prišlo 13, v občini Žiri 7, in Oslici celo le 6 ljudi na km<sup>2</sup> ... Do 1630 se je gostota močno stopnjevala, in sicer precej več v Poljanski dolini (29 na km<sup>2</sup>) kot v Selški (21). V Poljanski dolini sta tedaj Trata in Poljane (30) skoraj dosegli Javorje (31), daleč so jih presegle Žiri (49 na km<sup>2</sup>), ki so pomenile rekordno gostoto za tedanjo dobo. Leta 1825 je znašala gostota v Poljanski dolini že 40, v Selški pa 36 duš na km<sup>2</sup>, Javorje (44) so tedaj že zaostajale za Poljanami (45) in Oslica (37) jih je skoraj dosegla. Današnja gostota (1931) znaša 46 ljudi na km<sup>2</sup> v Poljanski dolini in 35 (malo manj kot leta 1825) v Selški dolini. Največja je v občini Žiri (84), Poljane (48), Trata (46) in v nekdanji župniji Selca (43), torej v gospodarskih središčih obeh dolin ...«



## Viri in literatura

- 1 *Zgodovina v slikah I*, Ljubljana 1974, str. 174, 202; *VI*, Ljubljana 1976
- 2 Franc Osole, *Paleolitska kulturna zapuščina v Matjaževih kamrah*, Loški razgledi 21, 1974
- 3 Bogo Grafenauer, *Zgodovina slovenskega naroda I*, Ljubljana 1964
- 4 Pavle Blaznik, *Škofja Loka in loško gospostvo*, Škofja Loka 1963
- 5 Svetozar Ilešič, *Škofjeloško hribovje*, Geografski vestnik 14, 1938
- 6 P. Petru, *Kasnoantične zapore* (v: *Arheološka najdišča Slovenije*, Ljubljana 1975, str. 105)



Gornjegermanski limes z ograjo iz priostrenih kolov, zabitih v zemljo, z jarkom, okopom in stražarskim stolpom (rekonstrukcija stanja v 3. stoletju n. š.)



# Limes in Žirovsko

## Vsebina članka

### UVOD

#### I. SPLOŠNO O LIMESU

1. Zgodovinsko-geografski opis območja alpskega limesa
2. Limes, claustra, kastel, krajevna imena
3. Vednost o obrambnih objektih v okviru limesa
4. Poznoantične zapore, sistem, gradnja, propad
5. Arheološko ugotovljene zapore na alpskem limesu (seznam)

#### II. SLEDOVI STARIH POTI IN OSTANKOV ZIDU NA ZAHODNEM OBROBJU ŽIROV

1. Odsek pod Drevošičem
2. Odsek Dovcarska grapa–Mežnija
3. Sledovi poti med Ledinico in Kovkom
4. Ostanki zdaj neuporabljene poti za Kovkom
5. Pot pod Breznico
6. Sledovi poti od Brdarja do Korit
7. Pot iz Korit v Ledine
8. Ostanki zidu in poti na Žirku

#### III. FRAGMENTI OPAZOVANJ OD HRUŠICE DO HOTAVELJ (1985–1995)

1. Hrušica (*Ad Pirum*)
2. Špikelj
3. Farovška praprotnica
4. Pot Žiri–Lednica
5. Mali Srnjak
6. Zaporni zid nad ledinskim Razpotjem (703 m)
7. Obrambna zapora dolin Hobovščice in Poljanščice nad fužinsko debrijo
8. Hotavlje

#### IV. PRILOGE

1. Najdba na Hrušici
2. Špikelj
3. Farovška praprotnica
4. Sledovi stare poti na Hotavljah

#### V. SODELAVCI IN INFORMATORJI

#### VI. VIRI IN LITERATURA



*Rezultati raziskav in ta zapis izhajajo iz želje, da bi osvetlil nekaj drobcev iz preteklosti našega kraja in okolice. Zgodovinsko zajema zapis obdobje od vzpona do padca Rimskega imperija, vendar gledano samo z vidika obstoja mej oziroma mejnih obrambnih naprav, potekajočih tudi po našem ožjem in širšem območju. Ker je prav območje Žirov in okolice v tem pogledu doslej popolnoma neraziskano, je to primerna priložnost, javnost seznaniti o tem, da je Žirovsko doživljalo spremembe že v davni preteklosti, ko je bilo sestavni del mejnega pasu med Reko (Trsat) in Ziljo, podobno pa še v tem stoletju.*

## UVOD

Po upokojitvi sem na pobudo brata Miloša prešel z obravnavanja prometne problematike za vso Slovenijo (v okviru službe) najprej na raziskavo za občino Škofja Loka in kmalu še na ožje območje, to je na raziskavo poti na Žirovskem in v okolici.

Pri tem sva tako rekoč mimogrede zadela na ostanke zidov na Žirku. S tem je bil narejen korak v raziskovanje preteklosti (antike), to je v zgodovino in arheologijo na Žirovskem. To je zdaj že poldrugo desetletje moj konjiček, ki se mu občasno posvečam s posebnim užitkom. Domnevam, da bodo zbrane ugotovitve koristile tudi strokovni javnosti za oblikovanje bolj polne podobe celote obravnavanega pojava.

Sestavek ima tri dele. V prvem želim bralcem Žirovskega občasnika predstaviti pojem alpske obrambne zapore – limesa, kot ga poznamo in ki se začne na Reki (Trsatu) ter sega do Ziljske doline; zanima me, kakšna je bila njegova vloga nasploh, nastajanje, vrh in konec njegove obrambne vloge.\* Drugi del zajema moja dognanja iz najbližje žirovske okolice, zbrana do 1984 in objavljena v Loških razgledih<sup>3</sup>, in so sestavni del tega sestavka. V tretjem delu pa so nanizane zaznave, ki zajemajo območje od Hrušice nad Colom do Hotavelj ter vsebujejo povzetke zapisov med 1984 in 1995.

Moji obhodi – vedno s spremljevalci – od Hrušice do Grahovega ob Bači kažejo, da so zidovi in poti okrog Žirov del obrambnih zapor alpskega limesa. To območje je za arheologe bela lisa, zaradi katere si še ne morejo ustvariti njegove celostne podobe. Arheolog P. Petru pravi: »Po naših sedanjih predvidevanjih nam manjkajo zapore na območju Rovte–Godovič–Idrija–Cerkno, da bi bila zaporna vloga obzidja v celoti umljiva.« Morda se bo s tem zapisom ta črta pomaknila nekoliko bolj proti vzhodu in bo bolj umljiva.

## I. SPLOŠNO O LIMESU

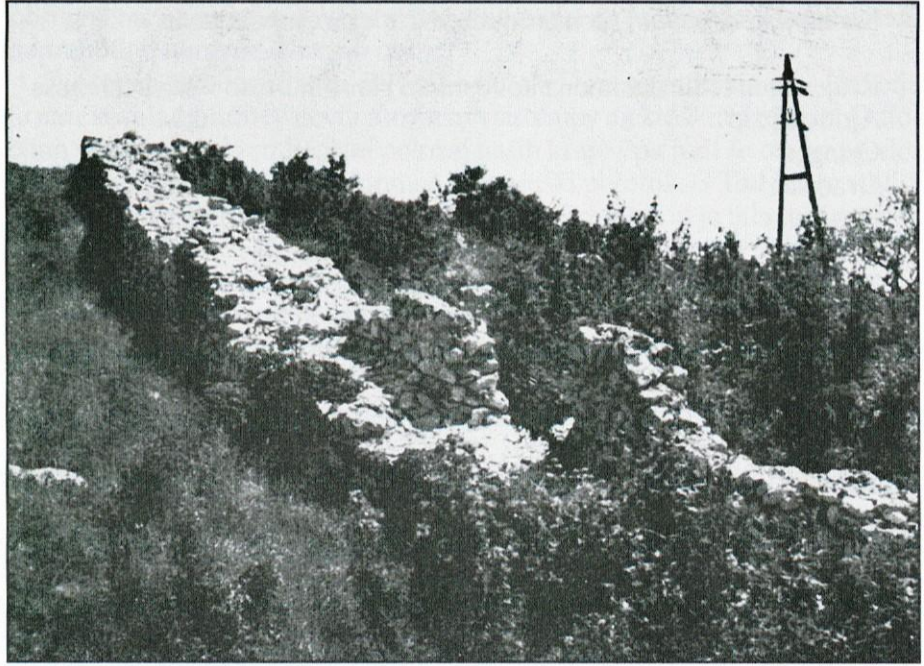
### 1. Zgodovinsko-geografski opis območja alpskega limesa

»Balkanski in Apeninski polotok, ki ju loči Jadransko morje, imata ozemeljsko stikališče izredno kratko in gorato, sega namreč od Julijskih Alp do Kvarnerskega zaliva pri Tarsatici (Reka) in Flanoni (Plomin). Ta del Alp je v njihovem celotnem poteku (od Genovskega zaliva) najnižji in najlažje prehoden. To so vedeli že geografi v antiki...

Ta prostor je bil mejni pas med Ilirikom in Italijo, matico imperija, in cilj zlasti zakarpatskih nomadov pa tudi srednje- in severnoevropskih germanških plemen. Tako je najugodnejša pot v Italijo vodila prav tod. Ena najpomembnejših vojnih krajin Rimskega imperija je obsegala prav to ozemlje

\* Ves prvi del tega sestavka temelji skoraj izključno na virih 1 in 2, glej seznam virov.





Pogled na restavrirani del zapore na pobočju hriba Vallo Romano nad Reko  
Foto: R. Matejčić

med mesti Tergeste (Trst), Tarsatica (Reka), Emona (Ljubljana). To je prostor Julijskih Alp, kot si jih je predstavljala antika, zato je ta krajina dobila ime *Alpes Iuliana*, vojaškoobrambni sistem alpskih zapor pa je bil imenovan *Claustra Alpium Iuliarum*. Štab rimske vojske, ki je bil odgovoren za to območje, je priložnostno in po potrebi – že od okupacije dalje\* – gradil zaporne zidove, opazovalnice in trdnjave. Te obrambne varnostne zasnove so v daljših obdobjih miru morda delno zamrle... Od 3. stoletja dalje pa so bile trdnjave aktivne vse do propada antičnega sveta. Ko je obrambni sistem v 5. stoletju dosegel svoj vrh, so bile trdnjave (zapore) nanizane delno v več globinskih pasovih.«

Lega Žirov – kotline in okoliškega hribovja – je povezana z mejno zaščito v antiki in tudi v bližnji preteklosti, ko se je Mussolinijev imperij neposredno vsiljeval tudi temu območju. V obeh primerih so bila dogajanja podobna: obramba osvojenega in/ali izhodišče za nadaljnja osvajanja.

## 2. Limes, claustra, kastel, krajevna imena

Beseda *limes* izvira iz latinščine in prvotno pomeni brazdo ali mejo na polju, potem stezo ali cesto, ki vodi po polju, na polje, zadnji pomen pa je mejni nasip, utrjena meja Rimskega imperija.<sup>4</sup> To je sistem obrambnih objektov, ki ga sestavljajo kasteli, nasipi, palisade (ovire iz močnih kolov, zabitih v zemljo), razporejenih glede na oblikovnost terena in med seboj povezanih z vojaško cesto. Geografsko gledano, imamo britanski (Hadrijanov zid), germanski (severnogermanski, retijski), panonski, donavski, arabski, numidijski limes (poimenovanje je pogosto različno). Sistem utrdb je likovno prikazan na stebrih cesarjev Trajana in Marka Avrelija v Rimu.<sup>5</sup>

»Izraz 'Claustra' se je rabil za označevanje: a) utrdbene arhitekture, vedno na razgibanem terenu, ki zmore nasprotnike zavreti, odbiti; b) za označevanje obrambnega pasu v celoti, vojne krajine.«<sup>2</sup>

\* Od uničenja Japodov 35–33 pr. n. š.



Kastel (lat. *castellum*) pomeni utrdbo ali trdnjavo, vojaški tabor.

Krajevna in ledinska imena kot ostanki rimskih utrdb v okviru limesa<sup>2</sup>:

Ajdovski zid  
Cvinger  
Gradišče  
Klavže  
Mirje  
Pod Gradarjem  
Prezid  
Pri konfinu  
Straža  
Šance  
Turnovše  
Zid  
ipd.

### 3. Vednost o obrambnih objektih v okviru limesa

Današnjemu opazovalcu je težko razumeti, kakšna je bila obrambna vrednost naprav, predvsem zidov, posebno če opazujemo njihov konkretni položaj. Prav ostanki zidu na Žirku pogosto zbujejo taka vprašanja. Strokovnjaki, ki se ukvarjajo z raziskovanjem limesa, zato opozarjajo, da so dosedanje raziskave o njem še zelo fragmentarne in da se nejasna vprašanja kar kopičijo.

Tudi mednarodna strokovna javnost se zanima za naš limes, ki je le manjši del obrambnih naprav na mejah Rimskega imperija. Zato se naši strokovnjaki načrtno lotevajo vprašanj v zvezi z limesom, da bi ga lahko obravnavali enakovredno z drugimi, npr. z renskim in donavskim limesom, katerih podoba je že bistveno popolnejša.

### 4. Poznoantične zapore, sistem, gradnja, propad

»Skoraj vse zapore naj bi s podkvičasto usločenim obzidjem ustvarjale vtis, da je obzidje sklenjeno v mogočen sistem okoli prelazov. Obzidja so bila



Babno polje; pogled s ceste vzdolž zapornega zidu (pas zaraščen z grmovjem) proti jugu na pobočje Bajcevega hriba

Foto: J. Šašel





Babno polje; pogled s prvega stolpa proti jugu vzdolž po zapori (meja med Slovenijo in Hrvaško, ki se izgublja v Bajcevem hribu)  
Foto: J. Šašel

postavljena na vrhove prelazov ali grebenov, če je bilo le mogoče, nad neprehodne naravne ovire ali obnje.

Postopna slabitev rimske obrambe vzdolž Donave proti koncu 4. stoletja je narekovala zgraditev novih utrdbenih sistemov na kraških prelazih. Odločilno vlogo je imel zemljepisni položaj naših krajev, pa tudi že od prazgodovinskih obdobij uporabljane poti na Apeninski polotok.«<sup>2</sup> Tod čez je vodila jantarna pot z Baltika prek Dunaja, Ptuja do Vrhnike, ki je bila tudi postaja hiperborejske poti: Črno morje, Donava, Sava, Ljubljanka<sup>6</sup> in seveda kasnejša mreža rimskih cest.

Poleg teh poti pa je peljalo na odseku med Reko in Ziljsko dolino prek prelazov še več vicinalnih\* poti. V strateškem pogledu so bile tudi te komunikacije pomembne in so jih zato morali utrditi. Tako so torej utrdili tudi doslej nepoznani – manjkajoči člen med Rovtami in Oselico (delno ga odkrivam v tem sestavku). »Kasteli, opazovalnice, stražni stolpi in dolinske zapore so bili povsod tam, kjer je bil mogoč prehod iz Ilirika v Italijo, skratka, kjer je čez ta prostor vodila cesta, kolovoz, tovorna pot, in tam, kjer bi človek le priložnostno utegnil priti iz Ilirika v Italijo. Vsiljuje se namreč vtis, da niso bile zgrajene toliko proti vojaško dobro organiziranim četam, ki bi jih lahko obšle ob straneh, kot predvsem zato, da bi preprečile dohod narodom, ki so se trumoma selili ... Limes s sistematično zaporo vseh cest in prehodov pa ni mogel biti zgrajen pred začetkom preseljevanja narodov proti Italiji. Torej najprej po zlomu panonskega limesa v Dunajski kotlini okoli leta 400, morda po vpadu Zahodnih Gotov pod Alarihom leta 403. Pri enem od predhodnih napadov se pisec sodobnik zgraža nad improvizirano obrambo za lesenimi barikadami in šteje to za največjo sramoto Italije.«<sup>6</sup>

Sredi 5. stoletja so ta območja izgubila, kot se zdi, obrambni pomen in se ne omenjajo več. Ko so leta 489 prodirali Vzhodni Goti, se zdi, da je bil ves obrambni sistem neizrabljen, ker je Odoaker pričakoval Gote šele pri Soči.<sup>6</sup> Najbrž je podobno neovirano Alpe že prej prekoračil tudi Atila leta 452.



Hadrijanov limes v Angliji

\* Krajevne, mestne, stranske poti







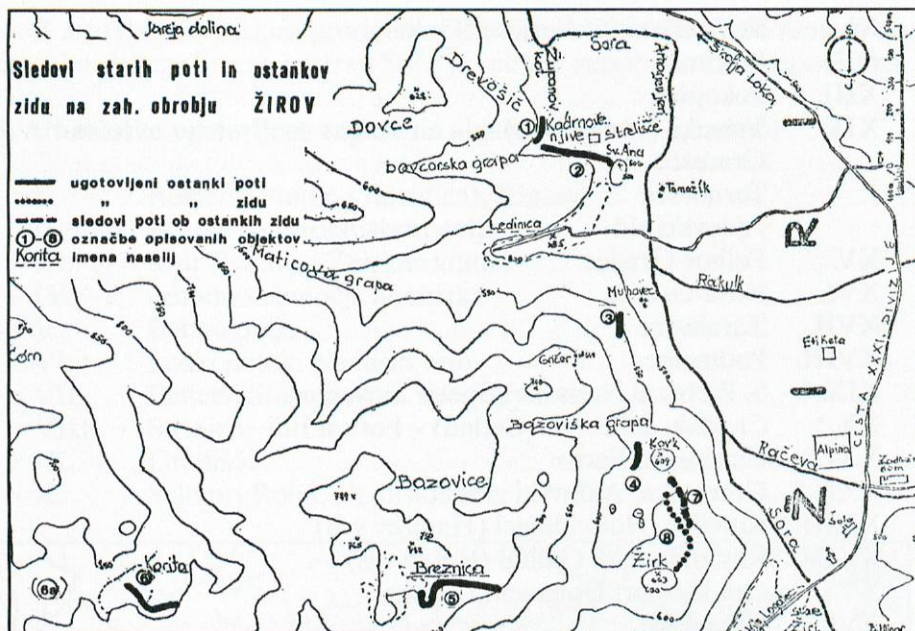
- XI. Sv. Marjeta (654 m), vas Golo
- XII. Rakitna
- XIII. Pokojišče
- XIV. Vrhnika (Nauportus)  
Gradišče  
Turnovšče  
Ajdovski zid
- XV. Polhov Gradec
- XVI. Nova Oselica
- XVII. Zarakovec
- XVIII. Podmelec
- XIX.\* S. Pietro al Natisone (Špeter Slovenov)
- XX.\* Cividale del Friuli (Čedad) – Forum Iuli
- XXI.\* Canale del Ferro
- XXII.\* Gorenjska, Ajdovski gradec
- XXIII.\* Koroška, Hoischhügel (Hanjžev vrh)
- XXIV.\* Rattendorf im Gailtal (Rotna vas)
- XV. Gradišče pri Dolenjem Logatcu
- XVI. Grčarevec
- XXVII. Lanišče nad vasjo Kalce
- XXVIII. Hrušica (Ad Pirum)
- XXIV. Črni Vrh
- XXX. Godovič
- XXXI. Studeno
- XXXII. Ajdovščina (Castrum)
- XXXIII. Zatočišča in utrjene postojanke za zaporo  
Čentur

\* Na karti niso zajete.

## II. SLEDOVI STARIH POTI IN OSTANKOV ZIDU NA ZAHODNEM OBROBJU ŽIROV

Naslednje je kratek opis odsekov stare poti, za katere je mogoče domnevati, da sestavljajo dele iste celote. Pobuda za to iskanje so bili sledovi poti, ki so se močno razlikovali od kolovozov drugod, in sicer po boljše trasirani poti, bolj skrbni gradnji (škarpe, pragi, tlak) in še nekaterih drugih značilnostih. Vse opisane in še druge odseke si je v preteklih letih ogledoval moj brat pri svojih pogostih sprehodih oziroma izletih v hribe okoli Žirov. Leta 1984 sva si vse ogledala še skupaj. Pri opazovanju poteka celotne poti se vzbuja misel, da spada morda ta pot še v antiko (v pozno antiko), to je v čas obstoja limesa (Claustra Alpium Iuliarum), katerega sledovi so registrirani severno (Nova Oselica do Tušarja v Mrzlem vrhu) in južno od tod (Zaplana, Godovič, Črni Vrh). Posebno pa še zaradi tega, ker je srednji vek znan po izredno slabih poteh na tem območju. Sicer pa ta domneva sploh ni pomembna, pomembno je le, da s tem zapisom pomagamo drugim raziskovalcem tega območja. Uganka zase je ostanek ograje (zidu) na Žirku, ki se manj vključuje v tranzitne poti, bolj pa na zaselek Tabor in različne poti tam okrog, česar pa v tem sestavku ne obravnavam. Zaporedje opisanih odsekov je skladno z oznakami na skici.





### 1. Odsek pod Drevošičem

Začetni odsek domnevno enotne poti je pod Drevošičem. To je v smeri od Županovega kota 50 m dolg del tik pred Dovcarsko grapo, na višini okoli 490 m. Ta odsek je viden od Mežnije (na odseku 2). Poteka nad košenino in prvo vrsto drevja v gozdu, ki se nadaljuje po bregu navzgor. V bistvu se vidi le zaraščen rob. Indikativno je, da so v robu svetlosive skale, medtem ko je avtohtoni kamen druge barve. Z odsekom 2 prekinja zvezo le zajeda v Dovcarski grapi. Od kod je ta pot prihajala, ni dognano. Verjetno pa je sem vodila od Fužin ali Hotavelj, kjer se je enotna cesta po dolini cepila na krak proti Cerknu in na krak proti Žirem.

### 2. Odsek Dovcarska grapa–Mežnija

Ta odsek zajema pot, ki še obstaja, a je le malo uporabljana. V času po košnji ni bilo nobenih sledov kolesnic na poti in je popolnoma zaraščena s travo. Pot je zelo lepo speljana, poteka povsem vodoravno in je skrbno trasirana. Pri Mežniji se ravni del konča, že v zavoju proti Ledinici je viden še nekaj metrov dolg kos poti, nato pa se sled pretrga.

### 3. Sledovi poti med Ledinico in Kovkom

Tretji zaznavni del opisovane poti je za zdaj še najšibkeje dokazan. Bolj kot sledovi odseka samega podpirata logičnost njegovega obstoja odseka 2 in 4.

Med Ledinico in Kovkom se z višine 500 m dviga na višino 600 m po precej strmem bregu domnevna pot, katere kratek odsek lahko zasledimo približno nad Muhovcem v višini okoli 500 m. Kaže se samo v obliki svetlejših lise – črte na nekoliko temnejši barvi ostale travne ruše. Pomladi, ko kopni sneg, je ta lisa še bolj izrazita. Verjetno bi bila ta sled vidna v večji dolžini, če se ne bi v preteklosti tod prožili zemeljski plazovi (tudi v tem stoletju). Ni zanemarljiva domneva, da so ravno zemeljski plazovi ta odsek že kmalu po zgraditvi tudi porušili in prekinili promet po opisovani trasi.



#### 4. Ostanki zdaj neuporabljene poti za Kovkom

(Opis poteka v smeri od Kovka proti Ledinici, kar je bolj primerno za opazovalca.) Od sedla med Kovkom in Žirkom se takoj zadaj za Kovkom v višini okoli 580 m položno spušča proti Bazoviški grapi najnižji del zaraščene zemljišča, ki loči hrib Kovk (609 m) od nadaljnjega vzpona v višji svet Bazovic. Na tem najnižjem, proti Ledinici padajočem delu zemljišča so vidni med grmovjem in drevesjem ostanki poti v dolžini okoli 70 m. Pot je na eni strani nekoliko naslonjena na breg, na drugi pa se razmeroma jasno kažejo ostanki robnikov nekdanje poti. Površina te poti je sicer zaraščena z drevjem in grmovjem, vendar komaj da je pokrita s tenko plastjo prsti, pod katero se nakazuje kamenje brez drobnejšega materiala za uravnavo. Predvsem robniki pričajo, da je tu potekalo vozišče. Pot zavije proti grapi, tam se sled za njo prekine. Na drugi strani grape pa je spet zaznavnih nekaj ostankov, ki nakazujejo povezavo z odsekom št. 3.

#### 5. Pot pod Breznico

Po vegasti kraški planotici za Žirkom ni sledov nadaljevanja poti odseka št. 4. Ponovno pa jih opazimo pod Breznico v obliki še zdaj uporabljenega in razmeroma dobro ohranjenega kolovoza. Nanj se stekajo kolovozi z okolnih parcel (senožeti in njiv). Eden od kolovozov prihaja iz zaselka Tabor (južno pod Žirkom). V spodnjem delu, kjer je ta kolovoz še manj uporabljan in manj strm, je zarasel s travo (to je kakih 300–400 m pod vrhom in zaključkom tega odseka), ko se strmina poveča, je poraslost vedno manjša, pojavijo se posamezni pragi – odtočni kanali, nato razmeroma dobro ohranjen ostanek tlakovanega dela poti, nekoliko višje je še en ostanek sledov tlakovanja. Pod samim vrhom, kjer potem pot preide v ravni del, se zdaj uporabljani kolovoz bolj strmo vzpne na pomol in horizontalni del. Opis nekdanjega dostopa na pomol in uravnavo je dan na zaključku opisa odseka 5. Pred tem pa bi opisali posamezne elemente poti, kot so tlak, odtočni kanali (pragi) in škarpe, ki se na tem odseku najbolj značilno pojavljajo.

**Tlak.** Kakih 100 m pod vrhom poti je od nekega odtočnega kanala navzdol, v dolžini okoli 15 m, na kolovozu ohranjen precej grob tlak, ki ga sestavljajo komaj kaj obdelani kamni različne velikosti. Eden ima dimenzije  $50 \times 30$  cm, nekaj je le nekoliko manjših, večinoma pa so veliki okoli  $20 \times 15$  cm, vmes so vloženi kamni manjših dimenzij. Kamni so trdno usidrani v tlaku. Nad tem tlakovanim delom je še en krajši in slabše ohranjen tlakovani del poti.

**Odtočni kanali – pragi.** Na razdalji okoli 150 m so v poti opazni ostanki pragov – odtočnih kanalov. V kolovoz so vloženi v različni medsebojni razdalji. Skupno je zaznamovanih do 8 pragov. Razdalja med njimi je najmanj 13 m ali več. Posamezni prag sestavljajo podolgovati kamni, ki so vkopani poševno v cestišče. Kamni so izbrani tako, da so čim daljši, vendar ne tudi široki, obenem pa je videti, da so vkopani v globino, zaradi česar so se obdržali. Pragi so različno ohranjeni. Za nekatere lahko le domnevamo, da so, ker so vidni le še na enem ali drugem delu širine poti. Najbolje so ohranjeni v svojem srednjem delu, kjer jih kolesje vozov ni toliko uničilo, najslabše pa v spodnjem zunanem delu (ob bregu navzdol). Le nekaj jih sega čez skoraj ves kolovoz. Eden od pragov tvori začetek prej opisanega tlakovanega dela kolovoza.

**Škarpe** (zaščitni zidovi). Pri vseh zaznanih in opisanih odsekih poti se pojavljajo tudi škarpe. Te so pod potjo ali (in) nad njo. Za vse škarpe je



značilno, da so grajene iz neobdelanega lomljenega kamna. Kamenje je manjših dimenzij, večinoma bi bilo prenosljivo celo z eno roko (na ta način je velikost najbolj ilustrirana). Vsi ti zaščitni zidovi so iz zloženega kamna brez uporabe malte. Škarpe so ponekod vidne, ponekod pa so prerasle z bolj ali manj debelim mahom ali travno rušo. Za škarpe nad potjo je značilno, da so bolj umaknjene v breg (kjer se pot še zdaj uporablja), kot pa je potrebno za današnjo širino poti. Med sedanjo potjo in škarpo je večinoma strma nasutina tako, da ni videti, ali se škarpa res nadaljuje navzdol do nivoja poti. V več primerih bi skoraj zagotovo lahko trdili, da ne seže do dna. Odmik škarpe od sedanje poti znaša okoli pol metra ali še manj, le v nekaj primerih je večji. Povsod pa je ta odmik zapolnjen s strmo nasutino.

**Opis dostopa na teraso – pomol na Breznici.** Ko se vzpenjamo po opisovani poti proti Breznici, zavije sedanja pot tik pod vrhom terase (pomola) ostro na desno in strmo navzgor tako, da ostane mali pomol na levi strani, pot pa se potem nadaljuje vodoravno na višini 750 m. Pri omenjenem ostrem zavoju desno je prav razločno vidno, da je bila nekdanja trasa poti drugačna. Namesto v oster ovinek in strm vzpon nadaljuje stara trasa prejšnjo smer in vzpon s tem, da postopoma zavije okrog pomola in se na drugi strani vzpne nanj (na skici je ta zavoj viden v obliki črke U).

**Pomol – terasa.** Pomol je majhen (okoli 200 m<sup>2</sup>). V njegovi sredini prevladujejo kamniti stebri opuščenega kozolca. S pomola se breg na južno stran strmo spušča v dolino Osojnice (250 m višinske razlike). Ob robu pomola, tam, kjer se nanj vzpne stara trasa poti, so pod travno rušo že nekoliko pod nivojem terase opazni stopničasti ostanki zidu (okoli 1,3 × 1,3 m). Skromnost teh ostankov je zelo verjetno v zvezi s stebri kozolca itd. Položaj terase na vrhu klanca je izjemno zanimiv. Sama po sebi se ponuja domneva o možnosti zapore, ki bi varovala prehod naprej. Tudi najden ostanek zidu morda kaže na kaj takega. Terasa bi bila verjetno zelo hvaležen objekt za arheološko raziskavo!

## 6. Sledovi poti od Brdarja do Korit

Od Breznice do Brdarja ni najti ostankov opisovane poti. Pač pa je spet zanimiv odsek od Brdarja do Korit. Na tem odseku tečeta skoraj vzporedno cesta in kakih 5 m višje nad njo še steza. Na obeh so ostanki sledov starejših poti. Na skici je vrisan bolj zanimiv del, ki ga opisujem kot stezo.

**Cesta.** Cesto so med vojnami gradili Italijani skoraj čisto po trasi neke starejše poti. To bi se dalo sklepati po fragmentih škarp nad cesto, ki so odmaknjene od ceste 1 m in več (domnevno pa bi položaj škarp lahko pomenil spodnji del nekdanjega kolovoza). Cesta poteka ob vasi naprej proti Ledinskim Krnicam in se steka na prečno potekajočo asfaltirano cesto Razpotje–Ledine. Pri vasi Korita je od ceste kratek odcep z lahkim dostopom v vas.

**Steza.** Nad opisano cesto so sledovi neke starejše poti, ki se uporablja kot steza. Izrazit rob in večja strmina pod robom steze kažeta na obstoj škarpe, vendar je to le domneva. Škarpa ni nikjer prostovidna. Rob in strmino pod njim lahko sledimo na tej stezi od Brdarja do Korit.

Bolj kot sama steza – pot do Korit – pa je zanimiv stek te poti v naselju samem in položaj naselja (približno se ponovi situacija iz Breznice). Steza se do vasi precej enakomerno položno vzpenja, nato preide v kolovoz, ki se na razdalji 30 m strmo vzpne in konča na prečno potekajoči poti. Zadnji del poteka po več metrov globokem skalnem koritu, ki pa je izrazito predvsem



Ostanki tlaka pod Breznico  
Foto: Branko Mlinar



na levi strani, če prihajamo po stezi od Brdarja. Na vrhu vzpona – sredi vasi – se pot zravna in razcepi na levo proti Ledinam ter na desno proti Mrzlemu vrhu, kjer so v smeri proti Cornu (890 m) sledovi enakih škarp in tlaka kot doslej opisani. Od Corna do Tušarja, kjer so registrirani prvi – najjužnejši ostanki zidov limesa, v smeri proti Novi Oselici (glej LR 26, 1979), je 2 km zračne črte.\* Ob koncu vzpona v Koritih je na vrhu useka, ki je skoraj 2 m nad višino počezne poti, zdaj nekaka baraka, od tod je odprt pogled navzdol po poti. Tu in na Breznici kaže, da je bila pot nalašč speljana skozi imenitno zaporo. Trasa poti je bila potemtakem rezultat ne samo prometnih, temveč tudi strateških zahtev. Geografski položaj zapor pa kaže, da so zapirale prehod z vzhoda na zahod.

## 7. Pot iz Korit v Ledine

Na tej relaciji so ugotovljeni sledovi stare poti le še tik pred zaključkom sedanje poti iz Korit oziroma iz Ledinskih Krnic na prečno potekajočo asfaltno cesto Razpotje–Ledine. Morda kakih 50 m pred priključkom na asfaltno cesto opazimo na levi strani v dolžini okoli 30 m stare lepo ohranjeno škarpo, ki je 1 m odmaknjena od sedanje ceste. Nad sedanjo cesto je nasutje, ki loči staro škarpo od sedanje ceste in nimata nobene funkcionalne povezave. Videti je, da je bila pot ob škarpni opuščena in kasneje obnovljena, vendar z manjšim odmikom.

Opisovana pot se je nedvomno nadaljevala v dolino Idrijce. Ni pa (še) sledov, ki bi kazali, kod je pot potekala. Zanimiva je sicer pot od Pečnika do Pečniških mlinov, kje je močan studenec na višini okoli 730 m. Naprej od tod pa ni ustreznih sledov in zato ta odsek ne pride v poštev za kako tranzitno pot.

## 8. Ostanki zidu in poti na Žirku

Zid se začne malo pod Žirkom, vodi po grebenu do Malega Žirka in naprej, domnevno vse do sedla med Žirkom in Kovkom. Zid je širok okrog 70 cm in se le še malo dviga od tal. Ker pa se vleče po grebenu, je na nekaterih mestih na eni strani visok do 1 m, medtem ko se na drugi sploh ne dviga nad površje. Zid sestavlja zloženo kamenje brez malte in je prekinjen na Malem Žirku. Tu je več (3) teras. Na vrhu in kaka 2 m nižje sta terasici s po okoli 20 m<sup>2</sup>, še kakih 10 m nižje pa je nekoliko večja terasa. Deloma je vkopana v položen breg, deloma pa nasuta. Zdaj je na tej terasi ostanek betonske klopi. S terase je pogled le na planotico za Žirkom. Na robu terase je viden ostanek poti (6 m), katere spodnja stran je utrjena s škarpo, visoko 0,75 m. Na severni strani terase je 0,5 do 1 m visoka groblja (10 m<sup>2</sup>), poraščena s travno rušo, in daje videz ostanka neke podrtije – nečesa zidanega. Približno 2 m pod teraso in grobljo je nekakšna uravnava – sedlo, na katero se vzpneta po zunanji ali vzhodni strani hriba kar dve poti. Pot, ki je na skici označena s št. 7, se da slediti v odlomkih in vodi od sedla med Kovkom in Žirkom z višine okoli 580 m navzgor na višino okoli 620 m. Ta pot je morda vmesni člen med odsekom št. 4 in št. 5. Druga pot pa prispe sem (na višino 620 m) z južne strani iz zaselka Tabor. Ta pot je zdaj v zgornjem delu popolnoma zaraščena z drevjem in grmovjem, vendar

\* Naknadno sem bil obveščen, da bi verjetno lahko priključili najjužnejšim opisanim ostankom zidu – nasipa – grobelj – nad Tušarjem še grobljo pod Erjavčevim kozolcem okoli 500 m od Tušarja.



so jo pred nekaj desetletji še uporabljali. Na drugi strani sedla ni videti (?) nadaljevanja navzgor prispelih poti. S tega sedla se zid nadaljuje po vrhu do konca grebena. Naprej navzdol do sedla med Kovkom in Žirkom pa se tudi še dajo slediti ostanki tega zidu, vendar so prerasli s travno rušo.

### III. FRAGMENTI OPAZOVANJ OD HRUŠICE DO HOTAVELJ (1985–1995)

#### 1. Hrušica (*Ad Pirum*)

Cesto Aquileia–Emona je v rimski dobi na Hrušici varovala trdnjava, postavljena v višini 867 m. Dokončali so jo v 4. stoletju. Domačini pravijo trdnjavi V šancah. Odločilno vlogo je odigrala v treh bitkah leta 354, 388 in 394. Slednja se je bila med Teodozijem in Evgenijem. Leta 1994 je o tej bitki kar precej pisalo tudi dnevno časopisje, Hrušica pa se v zvezi s tem dogodkom ne omenja ali le poredko.

V letih 1971–1973 so bila opravljena slovensko-nemška izkopavanja. Že dolgo po končanih izkopavanjih sem si nekajkrat ogledal prostor trdnjave in izkopavanj. Med drugim me je zelo zanimala arheološka sonda ob cesti, to je okoli 1 m globoka, 1 m dolga in 0,5 m široka jama. Pri vrhu jame na zahodni strani je vse do njenega roba segal nekakšen tlak, debel le nekaj centimetrov. V jamo se je sesula le stranica pod tlakom. V tem posutem delu sem našel več kosti, med njimi čeljust, ni pa bilo lobanje, ki se je verjetno prva skotalila v dno sonde... Nekaj kosti, med njimi čeljust, sem vzel s seboj. Skelet je bil v čepečem položaju in, kot že rečeno, pod ometom, ki je v nadaljevanju oblikoval nekakšen hodnik. Domnevam, da so v prsti še ostanki kosti. Pravo grobišče je bilo odkrito posebej, vsa okostja so bila v ležečem položaju. V posebni jami je bil še osarij (kostnica). Čepeči (skrčeni) položaj pokopanega, in to pod hodnikom, mi je zastavljal vprašanja o njegovi smrti (glej prilogo 1).

Cisterna – vodni hram. Ko T. Ulbert<sup>7</sup> obravnava posamezne gradbene ostanke znotraj utrdbe, omenja tudi domnevno cisterno za vodo, ki je bila ob izkopavanju napolnjena z mlajšim materialom. Ne izključuje starejše uporabe, ker se nahaja na kraju naravne kraške razpoke. Da bi vodi preprečili usihanje, je bilo treba zatesniti le stene in dno. Pri tako ugodnih naravnih okoliščinah ne bi bilo presenetljivo, če bi tu že v rimskih časih napravili vodni hram, ki bi zbiral deževnico. Nanjo je ta kraška okolica izključno navezana še danes, pojasnjuje T. Ulbert. Tudi v zapisu o Zaplani bomo obravnavali ostanek nečesa, kar je bilo morda vodni hram.

#### 2. Špikelj (708 m)\*

##### a) Položaj

Tu se konča krak obrambne zapore, ki poteka podkvasto od Verda nad Vrhniko. Od tod dalje proti Zaplani pa je greben tako oster, da ne potrebuje nikakršne utrdbe.

Špikelj nikoli v zgodovini ni doživel toliko poškodb kot prav v tem stoletju. Obrambni zid je segal prav do zelo verjetnega stražnega stolpa vrh Špiklja. Po koncu 1. svetovne vojne je bil nekaj časa mejnik med Italijo in Jugoslavijo.

\* V strokovni literaturi se pojavljajo imena Špikelj (Vojnogeografski institut 1:15 000, Vrhnika-2, 1956), Špeklj (Zemljiška knjiga, kataster parcela 1088) in Špik (Osnovna državna karta 1:5000, Vrhnika 34, 1973).



Pred 2. svetovno vojno pa so v sam vrh vgradili bunker v okviru t. i. Rupnikove črte. Po vojni so nad bunkerjem zgradili počitniško hišico, bunker pa je po nekaj adaptacijah prevzel vlogo velike cisterne za deževnico. Modernizacija poti z 2 m globokim usekom v samo sedlo za novo traso poti in še miniranje zaradi lažjega pristopa k počitniški hišici sta uničila gradbeni objekt, kakršnega na vsem limesu ne poznamo.

b) Italijansko-jugoslovanska meja pred rapalsko pogodbo

Z domačinom Ivanom Trevnom (po domače Marinčem) vsa si leta 1987 ogledovala začasno italijansko-jugoslovansko mejo, ki je z vrha Strmice potekala do vrha Špiklja po zidovju limesa. Meja je tu potekala od konca 1. svetovne vojne do dokončne uveljavitve rapalske pogodbe (26. 6. 1922). Pogodba pa je bila sklenjena 12. 11. 1920.<sup>8\*</sup>

Presenetila me je enotnost vojnostrateških pogledov Rimljanov in Italijanov na najpomembnejše obrambne točke. S teh položajev je kot na dlani pogled na Ljubljano, to je proti prodiranju z vzhoda. Italijani so se od tod morali umakniti na Rakek in Planino, strelski jarki pa so ostali, vendar jih je preraslo grmovje. Od prvega ogleda 1987 pa se že polnijo z odpadki.

c) Stara in nova pot okrog Špiklja, uničenje objekta\*\*

Stari kolovoz je do začetka množične gradnje počitniških hišic potekal po južni strani Špiklja. Potem pa so v sedlo takoj pod Špikljem na grebenu proti Zaplani naredili vkop in speljali krajšo pot na severni strani. Že ob začetku vkopavanja useka so naleteli na obdelane zidove – skale, zanimive za arheologe, vendar so najdbo zamolčali. S končanim vkopom je bil pretrgan južni obvoz okrog Špiklja, pomemben za že omenjeno počitniško hišico. Za pešhojo so dvometrsko višinsko razliko premostili s stopnicami. Zato so znižali še začetek južnega obvoza. To so opravili z miniranjem. S tem so še dodatno rušili preostali del (morda okoli 1 m v širino objekta z neznano vlogo).

č) Domnevna vloga porušenega objekta

Kolikor se da soditi po položaju ostankov pred zniževanjem sedla in pred miniranjem, je bil objekt zgrajen in obdelan v predhodno izkopani jami v mehki dolomitni kamnini. Pozornost vzbujajo dimenzije, saj naj bi bila kar 6 m in več dolga in ponekod vsaj 2 m visoka, širine pa na podlagi ostankov sledi ni bilo mogoče oceniti. Talna ploskev kaže, da je bila morda romboidne oblike (?) zaradi prilagajanja terenu. Glede na položaj objekta nimamo veliko variantnih funkcij, predvsem domnevam, da bi bil tu lahko vodni hram! Presenetila me je skrbnost obdelave sten, posebno če ga primerjamo s tistim iz Hrušice (glej slike). Precej verjetno pa je večja skrbnost obdelave sten (poliranje) povezana z veliko prepokanostjo dolomitne kamnine. Preseneča tudi, da najdbe vodnih hramov ob limesu (skoraj) niso znane.

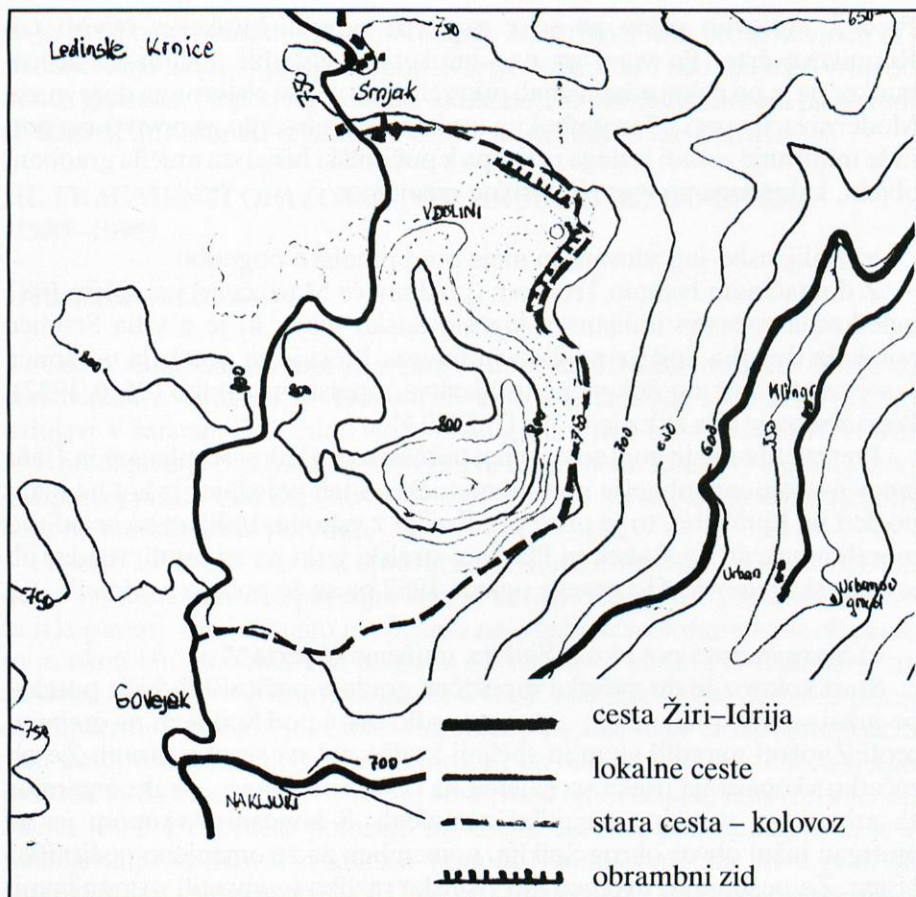
Ob posvetu na ZRMK (Zavod za raziskavo materiala in konstrukcij) je dipl. inž. Ana Mladenovič menila, da sam omet, čeprav poliran, ne bi vzdržal napadalne deževnice, ki raztaplja dolomit. Že v antiki pa so si pomagali

---

\* Predrapalsko mejo vsa si podrobno ogledala takoj pod vrhom Špiklja na južni strani na ozki terasi (700 m). Na samem grebenu (nasipu) zidu je Marinč opozoril na skupino strelskih jarkov (ukopov) ali po njegovem »šicengrabnov« natančno na oziroma ob limesu. Enak jarek je tudi pod počitniško hišico vrh Špiklja.

\*\* Ogled 1987.





Sledovi obrambnih zapor pri Srnjaku

tako, da so omet zaščitili z organskimi premazi, npr. z lanenim oljem, smolami, voski itd. (glej prilogo 2)

Polirano skalo bi vendarle kazalo zaščititi pred nadaljnjim razpadanjem, saj se zdi, da je to enkratni primerek. Če je bil to vodni hram, morajo biti nekje tudi dovodne in odvodne cevi. Morda v smeri domačij Cotek – »Na straži« in naprej?

### 3. Farovška praprotnica

Opozorili so me\* na zid za Žirkom, na t.i. Farovski praprotnici. Zid naj bi imel vlogo zapore poti iz Ledinice v povezavi z zidom po grebenu Žirka. Iskanje je ostalo neuspešno kljub zelo natančnim opisom poznavalcev območja iz časov pred 2. svetovno vojno. (glej prilogo 3)

### 4. Pot Žiri-Ledinica

Za povezavo smeri Žiri-Ledinica je zelo zanimivo odkritje poti na strmem bregu Žirka kakih 10 m nad dolinskim dnom. Nekako od Klana navzdol je bilo najdenih\*\* nekaj odsekov iste poti v že zelo razpadlem stanju.

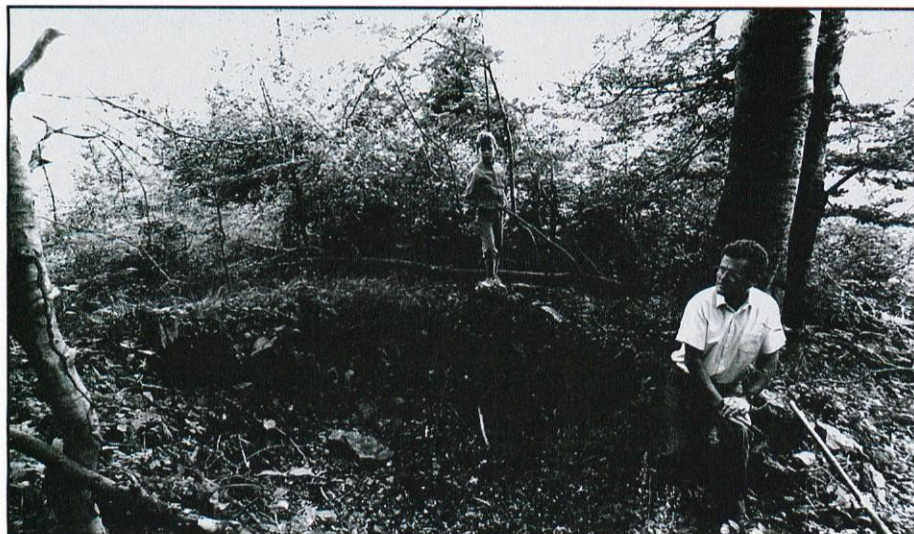
Najdba te poti nakazuje slabo prehodnost po dolinskem dnu in s tem večjo ločenost območij med levim in desnim bregom oziroma stranjo Sore. Mogoče pa so tudi druge domneve.

\* Rink Zdravko in Pečnik Ivan

\*\* Rink Zdravko



Primer ukopa Italijanov ob  
antičnem limesu  
Foto: Branko Mlinar



## 5. Mali Srnjak

Od Srnačena proti jugovzhodu se pot vije med njivami, nato zavije proti jugu v redko poraščen gozd. Prav kmalu se začne pot spuščati in na tem spustu jo križa lepo viden zid. Del pod potjo se spušča po bregu navzdol. Zaradi grdega terena in domneve, da se zid slepo končuje, ogled še vedno ni dokončan. Od tam, kjer zid prečka pot (760 m), se ta le postopoma dviga nad potjo v smeri proti Srnjaku, doseže vrh grebena (770 m) in se kratko pravokotno prelomi ter nadaljuje po grebenu, pod katerim je približno 10 m nižje meja med gozdom in travnikom oziroma nekdanjimi njivami. Ta greben in zid potekata še nad malim Srnačenom. Sled za zidom se izgubi med vrtačami in potmi. Pri obhodu tega dela zidu sva tik ob njem naletela na nekakšne ukope, to je dober meter globoke in 3 m dolge jarke, utrjene z zloženim kamenjem na sprednji strani in s pogledom na žirovsko stran. Domači so povedali, da so te jarke, jame in ukope pripravili Italijani v času pred napadom na Jugoslavijo (1941). Na ogledovanem delu sva odkrila kar pet takih ukopov. Prvi in najbolj viden je tisti na vrhu, kjer zid pravokotno zavije (glej sliko). Od teh ukopov peljejo ozki jarki, globoki (še) 0,5 m, ki so, odvisno od terena, različno dolgi. Od prvega vodi v rahli cikcak črti jarek kar 10 m daleč. Zdi se mi značilno, da sta se našla na istem mestu obrambna sistema dveh časovno med seboj tako odmaknjenih obdobj.

Glede na sorodnost obrambnih jarkov – ukopov, kot sem jih opisal za limes pod Špikljem in ki so nedvomno iz časa pred dokončno ureditvijo mej med Jugoslavijo in Italijo s t.i. rapalsko pogodbo, bi tudi nastanek teh ukopov s precejšnjo verjetnostjo omejil že na čas med 1918 in 1921.

## 6. Zaporni zid nad ledinskim Razpotjem (703 m)

Prehod Razpotje v smeri vzhod–zahod je najnižji od postojnskih vrat (612 m nm. v.) od Ziljske doline (Kladje 787 m, Petrovo Brdo 803 m). Nižja je le še pot v smeri jugovzhod–severozahod (Logatec–Tolmin), ki doseže v bližini Godoviča 600 m nm. v.

Nad prehodom Razpotje se nad njegovim vzhodnim delom vleče na desni strani (gledano od vzhoda proti zahodu), zaporni zid v višini od 760 m





Pri Zajcu nad Razpotjem. Začetek vzpona. Tam, kjer je bilo grmovje otrebljeno letos, precej izrazito izstopajo ostanki zidu

(Zajc\*) do 770 oziroma 765 m (Matevž) v dolžini okoli 700 m. Oceno, da je to res zaporni, tj. obrambni zid, je zadrževalo vedenje, da se na tej planoti še pojavljajo značilne kamnite kraške ograje<sup>11</sup> med parcelami enake ali različne namembnosti in lastništva. Domačini temu dodajajo še groblje v obliki kupov zloženega kamenja ali nametanega kot podlago za delanje njiv. Nesporno je, da so ostanki lepo zloženega zidu na dvignjenem, ozkem masivnem kraškem robu, ki še poudarja funkcijo obrambnega zidu, in ne na kamenju, nametanem ob trebljenju oziroma delanju košenin in njiv (s tem začetnih dvomov ni bilo več).

Gledano iz smeri Razpotja proti Ledinam je ta zid na desni strani. Nekoliko pod njim so ostanki različnih zidov, domnevno novejšega (?) izvora. Na levi strani omenjene poti je več kamnitih ograj, katerih vlogo bi bilo koristno ugotoviti. Obstaja nekaj indicev, da se je obrambni zid nadaljeval tudi tam. Iskanje zapor ob samem prehodu Razpotja ni bilo uspešno, prav tako ne iskanje obrambnega zidu na levi strani prehoda iz Žirov v Idrijo, pač pa je opazna vrsta strojničnih gnezd in jarkov nad skoraj prepadnim robom na idrijsko stran s pogledi na cesto Idrija–Razpotje.

## 7. Obrambna zapora dolin Hobovščice in Poljanščice nad fužinsko debrijo

### a) Splošno

Za prikaz te zapore (?) predstavljam deber, teraso nad njo, poti, ki vodijo tod mimo, in zaporo samo. Dodal pa sem že doslej znane zapore oziroma zidovja med Oselico in Mrzlim vrhom, ki naj bi varovala prehod v dolino Idrijce in Soče. Ena od dolinskih zapor za ta pas je vsekakor verjetna zapora nad fužinsko debrijo. To je naravna zapora in nekakšna stopnja med Žirovsko kotlino in Trebijami. Vodni padec Sore se tu primerno značilno spreminja. V debri je bistveno večji kot pred zaporo in po njej. To je povezano s tektonskim dviganjem tega območja, ki ovira običajno zmanjševanje rečnega padca. Pomembno vlogo pa ima tu sestava kamnin. Prepereli paleo-

\* Začetek zidu pri Zajcu je bil nižan do ravni njive in deluje le še kot podporni zid. Kamenje z zidu so odvažali za gradnje v Idriji. Domačini so to potrjevali z navajanjem zgradb, za katere je bil kamen uporabljen.





Fužine, zgoraj pri Jazbecu.  
Poševno čez sliko pas  
grmičevja, ki razmejuje po-  
sestvi Jazbec in Jurček in na-  
kazuje ostanke zapore  
Foto: Branko Mlinar

zojski skrivalci se rušijo v deber in jo občasno že zdaj bolj ali manj intenzivno zapirajo.

Terasa domačije Jazbec, ki je izhodišče za staro pot na Hobovše, leži med izohipsama 400 in 390 m. Hrib oziroma pomol Brdo nad Jazbecem je na višini 696,2 m, Sora pa na višini 435 m, razlika 261 m je dosežena na razdalji 620 m tako, da dosega povprečen vzpon 42 % skupaj s teraso, ki se na črti merjenja dvigne na razdalji 150 m le na 20 m ali za 13 %. Vzpon pod in nad teraso pa bi skupaj znašal kar 51 %. Nekoliko nižje od Jazbečeve pa je Jurčkova domačija (470–480 m nm. v.).

#### b) Zapora v fužinski debri

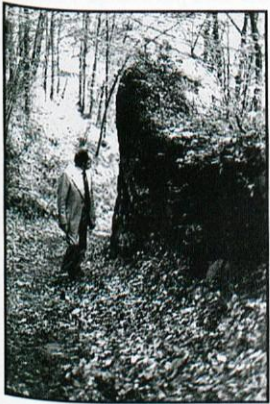
Na meji med Jazbečevo in Jurčkovo posestjo se vleče od gornje (francoske) poti na Hobovše in navzdol do prepadne strmine nad Soro pas groblje, zaraščen z grmovjem. To grobljo sestavlja več delov (ogled 14. in 21. 4. 1988, opis samo od gornje poti navzdol).

1. Takoj pod zgornjo potjo je trikotniška groblja, zarašla z grmovjem, ki pa so ga tik pred ogledom otrebili po vsej dolžini groblje.

2. Približno vzporedno z Jazbečevo hišo sestavljata grobljo dva vzporedna zidova. Med njima je jarek, globok do 2 m. Ta dvojni zid in jarek v dolžini 20 m je kljub otrebljenemu grmovju le slabo viden. Po dnu jarka je do Jurčka speljan vodovod. Meja gre namreč po jarku tik ob Jazbečevem zidu tako, da sta jarek in vzporedni zid Jurčkova. Vrh tega dvojnega zidu se na Jazbečevi strani dviga nad raven travnika.

3. Naprej navzdol je enotna groblja v ravni črti do ceste, ki pelje na Fužine. Pri Jurčkovih so nedavno pred tem ogledom veliko gradili in so končnico groblje popolnoma odkopali, tako da je pred hišo nastala terasa. Površino groblje sestavlja le še drobno kamenje in je videti, kot da bi bilo vse debelejšje kamenje z nje pobrano. Groblja je dvignjena nad okolno travno površino približno 0,5 m. V njej pa se dajo ponekod opaziti zloženi kamni, verjetno gre za ostanke suhega zidu.

Za fužinsko zaporo z dvojnimi zidom je zanimiva omemba 40 m dolgega dvojnega zidu »na planoti jugozahodno od Vojskega v dolini Mrzla Rupa pod Slatetovo kmetijo.



Fužine, usek na tako  
imenovani francoski poti na  
Hobovše nad Jazbecem in  
Jurčkom  
Foto: Branko Mlinar





Pot s Fužine na Pretovč, spodaj Fužine. Na desni v sredini cesta zaprta s plazom, vidimo prestopanje potnikov med avtobusoma za debrijo Trebija. Na terasi levo pri Jurčku in Jazbecu, pod njo stara pot Trebija-Fužine in proti Žirem mimo Cestarja; na levi čisto zgoraj zasneženi Blegoš  
Foto: Branko Mlinar, april-maj 1988

Domnevajo, da gre pri tem verjetno za kontrolo prehodov iz Idrije v dolino Trebuše. Nekateri štejejo te sledove za naravne tvorbe. Vendar pa je jugovzhodno od Vojskega zaselek Klavže, ki kaže na obstoj zapore.<sup>2</sup> Vprašanje je, ali obstaja kakršnakoli sorodnost med obema dvojnima zidovoma. Ne glede na to pa je vojaško-strateško fužinska zapora logična in nujna.

#### c) Poti čez zaporo

S Trebije vodi zdaj malo uporabljena pot do Jazbecu, kjer se razcepi na dvoje: na pot navzdol, kjer je takoj pod Jazbecem zapuščen kovačija, ki je nekoč rabila vsem tovarnikom in prevoznikom na poti v Žiri; pot navzgor vodi čez Hobovše na Sovodenj in naprej. Gospodinja pri Jazbecu je povedala





Franc Potočnik (Nackov Francelj) na svojih njivah, tam, kjer je imel težave z vodnim kamnom; pas tega kamna poteka za njim proti Presercevim

(po pripovedovanju pokojnega Preca, »ki je 500 m od Jurčka z one strani griča«), da so včasih to zgornjo pot imenovali »francoska pot«, ker da so jo šele Francozi spet uredili tudi za vozni promet, in da »je po tej poti hodil sam Napoleon«. Po pripovedovanju domačinov so poti na tem območju izpostavljene hitremu erodiranju in usadom ter zato tudi prestavljanju tras na sicer dani glavni smeri. Kmalu nad Jazbecem je kolovoz močno usekan v skrilast breg, kar govori v prid temu, da to res ni bil le lokalni kolovoz. Vendar se do Hobovš po tej poti z avtom ni dalo priti, ker je bila na nekaj mestih pretrgana (usadi). Za dolinski poti proti Žirem in Sovodnju je prehod čez teraso pri Jazbecu nujen. So pa variantne poti čez Žirovski vrh za Žiri in čez Oselico prek razvodij. Ti dve zadnji smeri sta nam bolj znani iz srednjega veka in kasnejših obdobj.<sup>1</sup>

č) Doslej znane zapore na tem območju

»Na hribu Šance (Podjelovo Brdo, kmet Črtanc) med Staro in Novo Oselico se pričenja skoraj 3 km dolga zapora, ki je varovala cesto Poljane–Sovodenj–Cerkno, od koder drži vzdolž Idrijce pot v dolino Soče.« Temu je dodana še opomba: »S ponovnim rekognosciranjem nam podatka ni uspelo preveriti ... vendar v obstoj zapore ne moremo dvomiti, ker sta jo videla domačina zgodovinarja Maks Miklavčič in Pavle Blaznik...«<sup>2</sup>

R. Brank<sup>12</sup> je našel utrdbo na Vrhovčevem griču, kota 1048 m nad Podjelovim Brdom pri Sovodnju. O tej najdbi pravi, da je to »pravokotni plato (28 × 23 m)«, za katerega domneva, da »imamo Šance lahko za utrjen topniški bastion iz začetka 19. stoletja«. Ta domneva se lepo ujema s podatkom Jazbečevih o »francoski cesti«. Z najdbo domnevnih zapor na Fužinah se predvsem povezujejo ugotovitve R. Branka o ostankih nasipov na prehodih, sedlih in višinah – grebenih. »Pri Novi Oselici sta v smeri vzhod–zahod dva prehoda: vrh Slamovja in Veharše.« Ob obeh je našel – »bolj s spremenjeno vegetacijo kot z izrazito konfiguracijo terena viden 1,5–2 m širok pas« – sled in ostanek nasipa. S prekinitvami je R. Brank srečeval podobne ostanke od izpod Škofja (973 m) pa vse do Tušarja na Mrzlem vrhu; na sedlih Kladje, Vrata in Vrhulce in nato še Rinkova ravan, sedlo nad Lanišarjem Znojile in na Rupah.

## 8. Hotavlje

Od izliva Hotaveljščice (Kopačnice) v Soro do Preserca je pod njivami opaziti tlakovan pas kot ostanek nekdanje poti. Potek tega pasu je viden na fotografiji s pokojnim Francem Potočnikom, ki je imel težave s tem tlakom pri oranju, ker je bil nizko pod površjem (slika F. Potočnika).

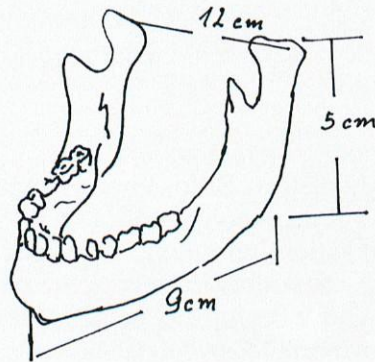
V nadaljevanju v smeri proti Gorenji vasi so imeli podobne težave kot Potočnik tudi pri Presercu. (glej prilogo 4)



## V. PRILOGE

### Priloga 1: NAJDBA NA HRUŠICI

Nedavno tega sem imel stike z rojakom stomatologom dr. Igorjem Kopačem. Pripovedoval sem o najdbi skeleta oziroma čeljusti. Dr. Kopač je bil tako ljubezniv, da je o najdbi čeljusti obvestil dr. Z. Žajdela, ki je specialist za sodno identifikacijo na podlagi zobovja. Pripravil je tudi poseben članek. Za ljubeznivost se ob tej priložnosti iskreno zahvaljujem dr. Z. Žajdeli in prav tako dr. Igorju Kopaču.



Z. Žajdela

Opis najdene spodnje čeljustnice pri Hrušici

Najdena spodnja čeljustnica je bila v sprednjem predelu zlomljena. Prisotni so zobje, razen 3–128 (desni podočnik, oba leva sekalca in levi modrostnik), alveole so ohranjene. Preostali zobje so v kosti in so brezhibno zdravi.

Širina med obema sklepoma je 12 cm, horizontalni del čeljustnice je 9 cm, navpični pa 5 cm. Iz razmerij ugotovimo, da je bil individuum majhne rasti, glava pa nizka in čokata. Primerjamo izsledke Eulerja, ki obravnava čeljusti prebivalcev Šlezije, ki so živeli v času prehoda neolitika v prvo obdobje bronaste dobe. Torej nekako pred 4000 leti. Prav tako tudi izsledke Krušiča, ki je obdelal lobanje starih Slovanov iz grobišč na Bledu in Ptuju od 9. do 11. stoletja.

Značilnosti, katere so našli, se kažejo na najdeni čeljustnici.

1. Zobje so brez zobnega kariesa. Euler je našel kariozne zobe v 0,7 %, pri starih Slovanih je dognano kariozno zobovje v 13 %, danes pa ga najdemo v 95 %.

2. Namestitev foramna mentalis ni prepričljiva za razmejitve starosti, vsekakor pa je pri predzgodovinskih najdbah in najdbah izpred 1000 let postavljen v večjem odstotku distalneje kot danes. V večini je najden med obema ličnikoma. Pri najdeni mandibuli je postavljen levo distalno od drugega ličnika, desno pa pod njim, kar govori za staro najdbo.

3. Odnos horizontalnega dela mandibule proti navpični veji je pri najdeni čeljusti občutno v korist horizontalnega dela. Pri današnjem človeku je povprečje 7 : 5, s tem da je navpična veja vedno nekoliko večja kot pri najdeni čeljusti.

Poudarjam, da so opisane značilnosti pri Eulerjevih in Krušičevih raziskavah malo očitne, izjemna razlika je le v odnosu na današnje stanje.

Bistvo je predvsem v načinu prehrane, saj današnji človek živi tako kot njegovi pradedi samo v času, ko je dojenček (če sesa pri prsih!). In prav ta kratki čas dojenja je, kakor piše A. M. Schwarz v svoji knjigi, eminentno važen za razvoj in rast čeljusti. Kako bi šele bilo koristno, če bi tudi v prejšnjih letih, ko čeljust raste, tudi doraščajoči človek pri svoji prehrani nekoliko skrbel, da se ne bi oddaljil preveč od bistvenega momenta pradedov, in sicer da bi imel tako hrano, katero je prisiljen žvečiti.

Za določitev starosti najdbe pa so važne okoliščine najdbišča ter predmeti, ki jih ocenjujejo arheologi.



## Priloga 2: ŠPIKELJ

### REZULTATI PREISKAVE

Vzorec skale sta preiskala dipl. inž. geol. Ana Mladenović<sup>9</sup> z Zavoda za raziskavo materiala in konstrukcij (ZRMK) (dvakrat) in dipl. inž. kem. Ivo Nemeč<sup>10</sup> z Restavratorskega centra RS.

### UGOTOVITVE ZRMK

#### REZULTAT PRVE PREISKAVE (18. 2. 1993) IN MNENJE

S kamnine smo delček plasti odkruli in predrobili, nato pa pregledali zrna ločeno po velikosti. Večja zrna, velika od 0,5 mm do 2 mm, so iz svetlo-sivega, nekoliko zdrobljenega dolomita. Pod 0,5 mm se poleg dolomita pojavljajo tudi posamezna zrna kremenca. Skušali smo najti sledi umetnega veziva (tuf, apno), vendar nam z mikroskopsko metodo in nekaterimi kemičnimi postopki to ni uspelo.

Kljub temu menimo, da je preiskovana plast umetnega izvora, utrjena morebiti z nemi-neralnimi anorganskimi ali celo organskimi snovmi.

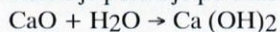
Večja zrna dolomita v plasti so zaobljena in nekoliko svetlejša barve, zato menimo, da material, iz katerega je plast, ni iz osnovne kamnine.

#### REZULTAT DRUGE PREISKAVE, 26. 3. 1993

Vzorec plasti, v katerem z mikroskopsko metodo nismo mogli določiti veziva, smo preiskali z metodo rentgenske difrakcije. Ugotovili smo tele minerale: dolomit, kalcit in sledove portlandita.

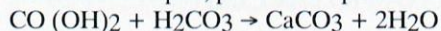
Dolomit predstavljajo zrna drobnega peska, ki imajo v plasti funkcijo agregata. Kalcit je sekundarnega izvora, nastal z reakcijo med portlanditom, ki predstavlja prvotno vezivo, in ogljikovim dioksidom in vlago iz zraka. Portlandit predstavlja ostanke prvotnega veziva.

Reakcije potekajo po enačbah (lit. 1):



žgano apno      portlandit ali hidratizirano apno

Hidratizirano apno, pomešano s peskom in vodo, je tvorilo malto.



portlandit                      kalcit

Kalcit je manj topen v vodi kot portlandit in reakcija malto ojači.

### MNENJE

Vzorec ni naravnega izvora, temveč je to plast ometa na dolomitni kamnini. Verjetno je zelo stara, saj nismo mogli ugotoviti prostega apna (CaO), zelo malo je portlandita, tj. Ca(OH)<sub>2</sub>, veliko pa sekundarnega kalcita, ki je nastal iz primarnega veziva.

### Literatura

1. Rosval, J., Aleby, S. 1988, Air Pollution and Conservation, 230, Tokio

### UGOTOVITVE RESTAVRATORSKEGA CENTRA

#### REZULTATI IN KOMENTAR, 30. 4. 1993

Vzorec je bil preiskan z mikroskopom, vgrajen v smolo, brušen in poliran. Napravljene so bile mikrofotografije tako pripravljenega obrusa. Z mikrokemijskimi testi so bile določene posamezne snovi: vezivo, pigment.

Omet je bil nametan na nosilno skalo hribine. Debelina ometa v vzorcu je približno en centimeter, verjetno pa je variirala. Površina konglomeratne dolomitne skale je bila pred ometavanjem zdravna, čeprav sledovi ravnanja na majhnem vzorcu niso prav dobro vidni.

Površina ometa je bila fino zaglajena in prebarvana z rdečo barvo. Barva ni enakomerno razporejena, ker je obrabljena. Mikroskop pokaže na površini dva tona rdeče barve, zato je



možno, da je bila barva kasneje obnovljena. To tezo potrjuje tudi obarvanje organskega veziva. Rdeč pigment barve je železov oksid.

Omet je od površine do debeline nekaj oker milimetrov zelo svetlo oker obarvan. Debelina tega obarvanja je zelo neenakomerna, iz česar sklepamo, da je obarvanje posledica spiranja organskih snovi v omet iz zemlje in listja, s katerima je bila prekrita površina ometa.

Odrpraskano vezivo izmed zrn agregata je kalcijev karbonat. V ometu ni organskih snovi. To pomeni, da je bilo vezivo v ometu apno, ki je v procesu karbonatizacije prešlo v kalcijev karbonat.

### Priloga 3: FAROVŠKA PRAPROTNICA

Zdravko Rink je bil pogosto moj spremljevalec na izletih, povezanih s starimi potmi in zidovi. Od poti naj omenim le eno zelo zanimivo, ki jo je našel Zdravko v višini približno 10 m v strmem bregu nad dolinskim dnom nekako od Klana navzdol proti Ledinici, a le na krajšo razdaljo nekaj odsekov. Več pozornosti je zbudilo njegovo opozorilo glede t.i. »Farovške praprotnice« za Žirkom in kamnitega zidu na njej. Ta bi bil lahko povezan z zidom od Žirka do sedla med Malim Žirkom in Kovkom. Za zid ve iz časov, ko je bil – kot sam pravi – farovski hlapec. Skupaj z župnikom Ivanom Pečnikom sta za Žirkom kosila in sušila travo ter pripravljala steljo. Ob tem pripovedovanju mu je prišlo na misel, da bi za zid moral vedeti tudi nekdanji župnik, ki je bil v času najinih raziskovanj v domu upokojenih duhovnikov v Ljubljani. Obiskala sva ga oktobra 1987. Dobro se je spomnil Farovške praprotnice in ograje po njej. Pogovarjali smo se tudi o drugih stvareh. O tem, čigav sem, in on je prepoznal našo hišo in očeta, katerega različnost ljudi ni motila, imel pa je svoj pogled na svet. Gospod župnik je temu prikimal.

Ko sva kasneje z Zdravkom hodila po Farovski praprotnici in iskala ostanke zidu ali črto grmovja, ki je običajna na močno razrahljanih ograjah, nisva našla nikakršnega sledu kljub zelo jasni župnikovi besedi, da je tako ograjo (zid) sam opažal pri delu na parceli (pred 2. svetovno vojno). Kolegu Rinku pa je bilo nerazumljivo, da zidu (ograje) ne najde več. Tako kot brat Miloš glede škarp na Taboru je tudi Rink menil, da so kamenje z zidu na Farovski praprotnici najbrž uporabljali za gradbeni material.

### Priloga 4: SLEDOVI STARE POTI NA HOTAVLJAH

#### a) Od izliva Hotaveljščice (Kopačnice) v Soro do Preserca

Na sled nekdanje poti pri Hotavljah me je še v osemdesetih letih opozoril Franc Potočnik (Nackov Francelj). Njegova hiša leži okoli 200 m od križišča v Hotavljah, in sicer v smeri proti Gorenji vasi, ob robu ravnice tik pod okoli 20 m visoko teraso. Dolinsko dno na levi strani Sore so pretežno njive. Te so tudi na prostoru, ki ga je raziskoval pripovedovalec. Pot naj bi vodila iz gorenjevaške smeri za Presercem, kjer se je spustila v dolino, in proti Žirem (glej sliko Potočnika s preserčevo domačijo v ozadju). Potočnikovo njivo je pot prečkala za Potočnikovim hrbtom (na sliki med dvema češnjama). Na misel o poti je prišel pri obdelovanju njive. Tu ga je namreč močno motil poldrugi meter širok pas »skal«, ki je potekal poševno čez njegove njive. Pri oranju se je drevo vedno zapenjalo vanje. Otrebil je njivo in potegnil iz zemlje kar veliko kamenja ter ga uporabil za utrditev poti med svojo hišo in cesto. Po njegovem je bil to »vodni kamen« (prodovci, prodniki), ni pa nujno, da bi bil nabran v Sori, saj je enakega najti tudi zgoraj na terasi. Stojišče, od koder sem fotografiral Potočnika, je na južni strani novega kozolca, kjer se pas kamenja nadaljuje do spoja s sedanjo cesto in prečka potok, ki se steka v Soro približno na sedanjem mestu.

Zadnji ogled, pogovor in fotografiranje sem opravil s takrat 90-letnim Francem Potočnikom marca 1991. Spremljal me je njegov brat Polde Potočnik, ki je bil pred 2. svetovno vojno elektromonter v Žireh.

#### b) Poti okrog Preserca

Preserčeva hiša je postavljena tako, da ima lice obrnjeno v pribrežno stran, kjer še vodi kolovoz, ki je bil nekoč tranzitna pot po dolini. Od tod so šle poti v štiri smeri. Glavna pot je



prišla sem iz Gorenje vasi. Pri hiši se je ta pot delila v smer navzdol proti Nackovemu Franceljnu, v smer na Poklon\* in v smer na Hlavče Njive\*\*.

## V. SODELAVCI IN INFORMATORJI

Bogataj Anton, Fužine 18  
Jazbečevi, Fužine 4  
Jurčkovi, Fužine 2  
Jakša Slavica, Rusjanov trg 2, Ljubljana  
+ Kosmač Pavle, Mali Srnjak, Ledine  
Mlinar Anica, Žiri  
Mlinar Miloš, Žiri  
Mlinar Stanko, Ljubljana  
+ Pečnik Ivan (pred vojno župnik v Žireh)  
+ Potočnik Franc, Hotavlje  
Rink Zdravko, Pavšičeva 6, Ljubljana  
Stanonik dr. Marija, Kunaverjeva ul. 6, Ljubljana  
Tomc Niko, Tbilisijska 4, Ljubljana  
Treven Ivan (Marinč), Zaplana 67  
Zajc, Razpotje  
in še mnogi drugi.

Hvala vsem.

## VI. VIRI IN LITERATURA

- 1 *Arheološka najdišča Slovenije*, Ljubljana 1975
- 2 *Claustra Alpium Iuliarum*, Ljubljana 1971
- 3 Branko Mlinar, *Sledovi starih poti in ostankov zidu na zahodnem obrobju Žirov*, Loški razgledi 31, 1984, str. 40–47
- 4 *Splošna enciklopedija IV*, Zagreb 1959, str. 603
- 5 *Enciklopedija likovnih umetnosti III*, Zagreb 1964, str. 318
- 6 Balduin Saria, *Doneski k vojaški zgodovini naših krajev v rimski dobi*, Glasnik Muzejskega društva za Slovenijo 20, 1939
- 7 Thilo Ulbert unter mitwirkung V. Giesler, M. Mackensen u. Stein Hilber. C. H. Becksche Verlagsbuchhandlung, München 1981
- 8 *Enciklopedija Jugoslavije VII*, Zagreb 1968, str. 43
- 9 Ana Mladenovič, dipl. inž. geol., Zavod za raziskavo materiala in konstrukcij (ZRMK)
- 10 Ivo Nemeč, dipl. inž. kem., Restavratorski center Republike Slovenije
- 11 prof. dr. Ivan Gams, *Kras*, Zgodovinski, naravoslovni in geografski oris, Ljubljana, 1974
- 12 Rajko Brank, *Sledovi nasipov poznoantičnih obrambnih zapor v Novi Oselici*, Loški razgledi 26, 1979, str. 22.
- 13 prof. dr. Zvone Žajdela, dr. stom. dr. med. (tipkopis s skico)

---

\* Tu je bilo znamenje, kjer so se pogrebci s pokojnikom iz Hotavelj ustavili za zadnji pogled nazaj na Hotavlje, potem pa je sprevod zavil po poti na pokopališče na Trati.

\*\* Zdaj vodi na Hlavče Njive pot, ki jo je pred 2. svetovno vojno zgradila vojska, in se odcepi od glavne ceste v Vršanjski grapi.



# STAROŽITNOSTI

## Žirovske čipkarice v begunstvu

Anton Žakelj

### ZAČETEK

Sredi leta 1945 smo prišli iz Vetrinja pri Celovcu v Judenburg. Zunaj taborišča se delo ni dobilo, znotraj ga je bilo malo. Našim ženskam, vajenim dela, je hitro postalo dolgčas.

Prva je začela misliti na klekljanje moja sestra Mici. Pa kaj, ko ni bilo ne blazine (povštra), ne jerbasa, ne sukanca in ne bucik. Mici je narisala vzorec, Jakob je naredil sveder in zvrtal luknje v dno jerbasa in ga spletel (po 46 letih je ta jerbas že ves potoglav); Karl in Pavle sta naredila bucike iz žice; Štrajt je izrezljal tudi klekeljne z nožičko, nekje smo dobili klopko sukanca – in delo se je začelo. Mici, Cilka, Starmanova Mici in Marija Lazar z Gor nad Idrijo so bile potem stalno zaposlene.

Konec oktobra sem nesel prve vzorce v mesto v trgovino Mittoni. Kupili so vse vzorce, dali večje naročilo in 5 klopk sukanca, 1 kg graha in veliko upanja, da se bo dalo še kaj dobiti s poštenim delom.

17. 11. sem nesel naročene čipke (35 ovratnikov) in dobil 67 RMark, 4 klopke sukanca in bucike ter 3,5 kg graha. Sedaj bo tudi Cilka mogla začeti delati. Kako uro štepanja je že dobila pri nekem čevljarju v mestu.

Za Mici je postalo »upravnega« dela preveč: prevzel sem vodstvo, risanje vzorcev, nabavo materiala in prodajo izdelkov.

22. 12. sem spet prodal 20 ovratnikov za 145 RMark in dobil še po 1 kg graha in kruha, kar je bilo takrat veliko vredno. Še bomo živeli!

Ob novem letu 1946 so zamenjali marke za šilinge. Ker ljudje niso imeli več denarja, se je trgovina zaenkrat čisto ustavila. Toda že sredi februarja se je vse uredilo in sem spet prodal vse in dobil nova naročila. Za osem Žirovk in Šentjoščank je dela več kot dovolj. Z M. Tominec sem šel na Arbeitsamt, da bi jo oprostili kmečkega dela, pa so mi svetovali, naj prosim za obrtno dovoljenje na okrajnem glavarstvu; za to pa bi moral dobiti dovoljenje za bivanje v Avstriji ali pa delati za kakega trgovca. Gospa Mittoni je mojo prošnjo odklonila.

### TABORIŠČNI ODBOR IN OBRRTNE RAZSTAVE

Maja 1946 je bil izvoljen taboriščni odbor; referat za zaposlitev so dali meni. Na prvi seji sem povedal direktorju Gilbertu, da bi naši ljudje radi delali, pa nimajo materiala; prosil sem ga, naj nam preskrbi surovin. »Da



boste prodajali kmetom za špeh,« je rekel in dodal: »Sicer pa: ali kaj znate, saj nimate kaj pokazati.«

Zadnje besede so mi rojile po glavi vso noč: Saj nimate kaj pokazati. Proti jutru sem sklenil, da bomo naredili nekaj iz nič.

Naslednje dni sem popisal vse ženske v taborišču, kaj znajo delati, in vsako prosil, naj naredi, kar more, v enem tednu za razstavo. Tudi moški so obljubili sodelovanje.

Tako je bila 6. 6. 1946 odprta prva razstava domače obrti v prazni baraki taborišča Liechtenstein. Na ogled smo povabili tudi direktorja. Bil je tako zadovoljen, da je ukazal, da moramo v 14 dneh organizirati razstavo domačih izdelkov vseh treh taborišč, in to kje v mestu.

Iskali smo prostor in končno našli neko majhno gledališko dvorano. Razstava je bila odprta en teden in je lepo uspela: naše ženske so prinesle iz razparanih vreč za moko spletene otroške oblekice, rokavice in nogavice, Dobravčanke lepo vezene in z narodnimi motivi okrašene šatulje v obliki srčkov, Žirovke veliko čipk, moški pa ščetke iz macesnovih vejic, posodo iz aluminija od letalskih tankov, čevljar Sršen je naredil par ženskih čevljev iz letalskega jopiča, neki Štajerec velik sod in škaf, mizar iz Št. Vida pa delovno mizo (*Werkstatt*). Vse je nadkrilil klepar Babnik s svojim kelihom in monštranco, vse narejeno iz aluminija, le lunula v monštranci je bila ulita iz srebra od nemške marke. Težave smo imeli samo s sliko kralja Petrčka, ki sta jo razstavila umetnika oče in sin. Ko so je Hrvati zagledali na steni, so dvignili vihar v kozarcu vode: na upravo UNRRA so poslali delegacijo z zahtevo, da se slika odstrani, sicer ne bodo sodelovali. Dosegli so, kar so želeli. Razstaviti pa niso imeli kaj. Razstavili so iz lesa izrezljan narodni grb, delo nekega umetnika iz Celovca, Ukrajinci pa iz domovine prinesene preproge.

Poleg razstave smo imeli 6 večernih prireditev; vsaka narodnost dve. Slovenska skupina je en večer igrala veselo igro Pri belem konjičku, drugi večer pa so nastopili bivši vrhunski telovadci Orla: Ivo Kermavner, Janez Varšek, Fric Natlačen in drugi. Fric Natlačen je takoj dobil službo telovadnega učitelja pri neki telovadni organizaciji.

Uspeh razstave in prireditve je bil popoln. Obiskovalci bi bili radi kupili vse najboljše izdelke. Steirerblatt je pisal, da se Slovencem pozna večstoletni nemški kulturni vpliv, direktor je pa že v otvoritvenem govoru pohvalil vse begunce, čeprav je med tropom ovac tudi kaka črna.

Po tej razstavi smo malo lažje dobivali material: sukanec za čipke, barvno prejo za šatulje, barve za naše slikarje, les za mizarje in za opremo kapele in drugo. Največ nam je pomagala Miss Russon, ki je šla pogosto v Trst po opravkih. Dobili smo tudi dovoljenje, iskati po okolici razbita ameriška letala, a se je njih aluminij izkazal pretrd za izdelovanje posod.

Od 6. do 11. 7. je bila odprta druga razstava. Nanjo so vabili plakati v velikosti 60 × 90 cm, nabiti po mestu.

Čipk je bilo največ in so dobile prvo nagrado. Dobili smo spet veliko naročil. Deset ženski je delalo stalno in zaslužilo po 5–20 šilingov na dan. (1 kg kruha na črno je stal 30 šilingov). Uspešno smo prodajali po Judenburgu, Krottendorfu, Weisskirchnu, Fohnsdorfu, Maria Buchu in drugod. V taborišče je prišlo osem žensk iz Selške doline, ki so bile odlične čipkarice in so se nam pridružile. Sredi novembra je bilo zaposlenih 15 žensk; žal smo morali vse blago deliti s taboriščniki iz Kasarne (kjer so bili nastanjeni Ukrajinci) in iz Murdorfa (Hrvatje), čeprav oni niso skoraj nič delali.



## NAMESTO POMOČI OVIRE

Namesto da bi imelo dobiček od trgovine slovensko taborišče Liechtenstein, kakor je bilo zamišljeno, so se je polastili birokratje vseh treh narodnosti, ki so nas pri delu bolj ovirali kot podpirali. Vse izdelke smo morali oddati v trgovino, kjer so bili razstavljeni, prodali pa niso nič. Čez dober mesec so spoznali, da tako ne bo dobička, in so nam čipke vrnili ter dovolili, da še naprej delamo kot doslej, toda ves denar za prodane čipke moramo prinesiti v trgovino, s katerim so potem oni vodili svoje kupčije, mi pa smo si morali denar za plače in nabavo izposojati, ker so ga vrnili šele čez mesec ali dva. Od našega zaslužka so odbijali po 30 grošev na uro zaposlitve – za taborišče – so rekli.

Kljub šikanam je naša obrt napredovala. Leta 1947 smo oddali trgovini 21 076 šilingov za prodane čipke. Naš največji odjemalec je postala trgovska hiša Offner v Wolfsbergu, ki je dala samo enkrat naročilo za 6000 šilingov. Število čipkaric je narastlo na 23. Tudi druga dekleta so se začela zanimati za čipkarstvo in Cilka jih je nekaj poučevala. Nazadnje smo ustanovili čipkarsko šolo, ki jo je obiskovalo ducat deklic. Poučevala jih je bivša učiteljica gdč. Verlič, za kar je prejemale plačo od števila deklet in od ur – iz našega žepa. Naš prijatelj De La Fior, vodja urada za domače obrti na Koroškem, nas je vabil, da bi šli poučevat v koroške šole, kar pa nam je dr. Ložar odsvetoval.

Naše čipkarice so imele pravico do dodatnih živilskih kart, a so jim jih pogosto trgali in dajali drugim. Tudi jaz sem se moral boriti zanje. Nekoč mi je major Cviljušac (član uprave trgovine) svetoval, naj vpišem kot našo delavko kako žensko in karte obdržim zase – kot so oni sami delali. Vedel sem, da je to past in sem jo odklonil.

## OBISKOVALCI

Vsakega gosta, ki je prišel v taborišče, so iz pisarne poslali v našo barako na ogled čipk. Navadno smo vsakemu dali kak kos za spomin. Bile so pa tudi izjeme: 10. 9. 1947 je prišel v taborišče z večjim spremstvom angleški maršal Slim. Ogledali so si čipke, dobili pa nič. Maršal se mi je zdel takoj ob prihodu antipatičen. Zvečer smo izvedeli po radiu, da je prišel k nam naravnost z Bleda, kjer je sklenil s Titom pogodbo o prisilni vrnitvi vseh jugoslovanskih beguncev, za kar je dobil od Tita zlato uro. Radio je poročal, da bo repatriiranih vseh 7000 Jugoslovancev v Avstriji. Mi ne bomo prejeli nobene podpore več, dokler se ne prijavimo za vrnitev. Kar bo ostalo, bo preseljeno v Nemčijo, najprej pa bodo poslani nazaj vsi vojni zločinci.

11. 9. 1947. Radio je potrdil včerajšnje poročilo in tudi Die Neue Zeit in Steirerblatt sta poročala isto. Ljudje so bili obupani in mnogi so se prijavili za Peru (kamor pozneje nobeden ni šel). Naši so sklenili izrabiti prvo priložnost in se izseliti v Kanado; drugi se bodo skušali prebiti v ameriško cono. Govorijo, da je kanadska komisija v Villachu odklonila vse Jugoslovane – zaradi te pogodbe.

12. 9. 1947. Zvečer je poročal radio o pogodbi Tito–Slim: »Samo« nekaj sto oseb je bilo prepeljanih v Jugoslavijo. K sreči je bilo v Angliji še nekaj ljudi, ki so bili proti suženjski trgovini in so dosegli, da je bila pogodba preklicana.



Naj omenim še en primer: Ko je prišel v taborišče Trofaiach za vodjo vseh taboriščnih delavcev podnarednik McKeon, me je poklical in me vprašal, koliko delavcev imam zaposlenih. »*Seventeen wives are working for me,*« sem odgovoril in preden sem končal, sem že vedel, da sem ga polomil. (*Wife* pomeni zakonska žena.) McKeon se je zasmel. Pa to ni bil vzrok najinega nesporazuma. Kmalu nato je pripeljal svojo priležnico Madžarko Ilonko, da si je ogledala naše čipke – in odšla brez darila. Vedel sem že, da je McKeon slepar, zato jima nisem nič dal. Taboriščni vodja Fr. Lorber mi je povedal, da pozna McKeona iz zbirnega taborišča in je raje takoj odstopil in šel delat v gozd, kot da bi delal skupaj z njim. Pozneje se je maščeval za to s tem, da mi ni dal nobene službe v taborišču, ko sem prosil zanjo.

## KUPCI

Brat Jože, ki je postal v letih krize brezposeln, se je preživljal s trgovino s čipkami. Razstavljal in prodajal jih je po vseh jugoslovanskih letoviščih in pristaniščih ter prišel do spoznanja, da je bolje pustiti sto Angležev in teči za enim Nemcem. Ta izbere, plača in gre, Anglež pa baranta in končno pusti vse skupaj. Do tega spoznanja sem prišel tudi jaz – po trdi poti.

Direktor Dantree je naročil 21,5 m čipk za obrobo in dal potreben sukanec. Ko sem mu jih dobavil, me je vprašal, koliko metrov jih naredi dobra čipkarica v eni uri. »Tri četrta metra na dan,« sem odgovoril. Mislil sem, da je s tem zadeva končana, pa sem se motil.

Nekaj dni kasneje sta prišla v našo barako oba glavna voditelja domače industrije inž. Büchsel in major Cviljušac. Rekla sta, da bi rada strogo zaupno govorila z menoj, ker preti velik škandal. Direktor da je ukazal uvesti strogo preiskavo zaradi pretirane cene čipk. (Pri razgovoru ni smela biti navzoča niti moja žena.) Povedal sem jima to, kot že prej direktorju. Šla sta k delavki, ki je čipke naredila, in izvedela isto. Končni rezultat je bil, da je direktor vzel samo toliko čipk, kolikor vrednosti je dal v sukancu, vse drugo pa mi je ostalo – za spomin za angleško skopost. Pa bi bilo lahko slabše: Direktor je vrgel iz taborišča čevljarja, ki mu ni hotel narediti čevljev iz svojega usnja.

## BOGATAŠ

Ker sem imel zaposlenih največ delavk, so me imeli v taborišču za bogataša, toda jaz sem računal z možnostjo, da bomo ostali v Avstriji in sem hotel pridobiti stalne odjemalce za našo obrt. Drugi, ki so kaj prodajali Avstrijcem, so stali na stališču: upili Juleta, če ga moreš. Dvakrat sem dal naše cenike pregledati na glavarstvu, pa so mi vselej povedali, da cene niso pretirane in da mi sploh ne spadamo pod kontrolo cen, ker so čipke luksuz, in lahko zahtevamo, kakršnokoli ceno hočemo. Jaz sem risal vzorce, skrbel za nabavo materiala in prodajo izdelkov, pa za vse delo in tveganje nisem zaslužil več kot kaka dobra čipkarica.

Dobra odjemalka je bila naša sosedka kneginja Liechtenstein. (Rodbina Lichtenstein se je razdelila v več vej, zato se je judenburška imenovala Liechtenstein, vetrinjska pa Lichtenstein.) Gospa je bila vdova po v nemški vojni padlem letalcu. Imela je dva ljubka otroka in se nameravala poročiti z angleškim častnikom Van Gelnom, ki ga je spoznala v službi na komandi mesta. Za neko nedeljo naju je povabila na svojo grajsko pristavo poleg taborišča Liechtenstein. (Grad je bil porušen za časa cesarja Jožefa II., ki



je vladal med leti 1780 in 1790.) Pokazala nama je 200 let stare bruseljske čipke: obleko in vlečko za nevesto, pahljačo, beneške čipke in sliko svojega rojstnega gradu Reichenberg na Bavarskem. Nevestino obleko je delalo ducat žena več let iz najtanjšega lanenega sukanca; čebelice na njej imajo krila na dve plasti. Bila sva presenečena in razočarana. V primeri s temi umetninami so naše čipke – cunjice.

Gospod Van Geln in gospa Liechtenstein sta prišla še večkrat k nam v taborišče kupovat čipke, ali pa sta nam prinesla sukanec, ki se je včasih zelo težko dobil.

Konec leta 1947 smo imeli zaposlenih 35 žensk in deklet, nekaj tudi v Spittalu in na kmetijah na Koroškem, ki so delale pozimi za nas, nekaj pa že tudi takih, ki so se izučile v naši šoli.

## KONEC

Pa so prihajali udarci od vseh strani: osem naših dobrih delavk se je vrnilo domov v Selško dolino, še več jih je poslal Delavski urad na delo na kmetije, nekaj jih je odšlo v Argentino, žebelj v krsto našega čipkarstva pa je bil zabit z novo zamenjavo denarja 3:1, ko so pustili vsakemu samo 150 šilingov, vse drugo pa vložili v Poštno hranilnico za nujne poznejše potrebe, tako da za »luksuz« ni ostalo nič. Dne 9. 3. 1948 so vzeli pri Offnerju od 33 naročenih kosov samo 3, dali pa nobenega naročila. V Komisijo bi bili radi vzeli, pa jim nisem hotel dati, saj nismo vedeli za en dan vnaprej, kaj bo jutri.

18. 9. 1948 sem oddal v pisarni Domače obrti zadnjih 264 šilingov in črtal tri od ostalih štirih čipkaric; ostala je samo še gospa Spreitzer, ki se je pri nas naučila klekljati, a se je kmalu nato izselila v svojo rojstno deželo Holandsko. Sestra Mici se je že spomladi 1947 vrnila domov, žena pa je dobila delo pri nekem čevljarju v bližini taborišča.

Edino delo, ki mi ga je naklonil McKeon, je bilo zabijanje kolov ob poteh po taborišču, pri čemer sem se pretegnil in moral za nekaj dni v ambulanto. Moj tovariš pri delu, bivši ljubljanski sodnik I. L., je pri zabijanju kolov samo gledal, da so bili vsi v ravni vrsti in enako visoki. Kadar je zagledal McKeona, da prihaja k nama, mi je vzel kladivo iz rok in ga vneto vihtel; lahko, saj je bil spočit. I. L. je bil s tega dela poklican za direktorja taborišča. Nazadnje je tudi dela zmanjkalo. Bil sem vesel, da sem dobil delo v Leobnu pri kopanju jarkov in polaganju cevi za kanalizacijo – 3 m globoko. Pri tem delu sem imel nesrečo in moral na operacijo kile. Med okrevanjem nisem dobil nobene podpore od socialdemokratske delavske organizacije, čeprav sem plačeval članarino. Za tujce to ni veljalo. Po okrevanju sem dobil službo taboriščnega pismonoša brez plače, pa so mi ljudje prostovoljno dajali skoraj toliko, kot sem prej zaslužil pri težkem delu. To službo sem obdržal vse do odhoda v Ameriko.



# ODMEVI

Anton Žakelj

## Odgovor Francu Galičiču

Spoštovani gospod urednik

Na strani 198 v številki 19/20 Vaše cenjene revije Žirovski občasnik ste pod naslovom Odmevi in Pisma uredništvu objavili dopis g. Galičiča, ki protestira proti objavi mojega Pisma uredniku, ki je bilo objavljeno v ŽO št. 18, stran 112. Dopisnik trdi, da iz mojega pisma »puhtijo neresnice, laži in blatenje nekaterih zgodovinskih dogodkov iz časov NOV na območju Žirov in drugod«.

Na trditve moram odgovoriti:

V mojih trditvah ni nobenih neresnic, laži ali blatenj, ampak vse stoodstotna resnica, kar sem navedel iz mojega sedemurnega razgovora z nekim političnim komisarjem.

Njegovi zahtevi, naj bi se podpisal s svojim pravim imenom, je bilo med tem že zadoščeno: pišem se Anton Žakelj iz Žirov.

Če nisem imenoval politkomisarja z njegovim pravim imenom, sem to storil, ker so nas učili, da se greh pove, grešnik pa ne. Na njegovo zahtevo bom storil tudi to: Tisti politični komisar se je pisal Milan Žakelj, Bartelčkov iz Stare vasi 23 (sedaj 107). Če je bilo njegovo partizansko ime res Žirovnik, kakor sem ga včasih imenoval, pa res ne vem zagotovo. To ime sem slišal prvič 2. avgusta 1943, na prvi dan hajke po Žirovskem vrhu, ko so dovažali Nemci z malim avtobusom ujetnike z Žirovskega vrha. Vozili so jih v Sokolski dom, mi pa smo stali na drugi strani ceste in jih šteli. Med prvimi je stopila iz avtobusa mlado dekle in nam zaklicala preko ceste: »Pozdravite tovariša Milana Žirovnika!« Po tem sem sklepal, da mora to biti Bartelčkov. Če ni bil on, prosim g. Galičiča, da to popravi. Mislim, da s tem nisem storil nikomur krivice.

Še enkrat poudarjam, da ni bilo pisanje o Milanovem pripovedovanju o ustanovitvi be-ga nikaka izmišljotina, ampak čista resnica. Njegove izjave so bile preveč važne, da bi jih mogel pozabiti. Žal samo, da nimam v glavi magnetofonskega traku, ki bi bil vse zapisal. Verjamete lahko, da mi je v sedmih urah povedal veliko več, kot sem si mogel zapomniti.

Da so bile Milanove izjave resnične, dokazuje dejstvo, da so bile dosledno izvajane. Tudi to, da bo treba vzgajati ljudi za novi sistem demokracije eno celo generacijo. Milan se ni ravnal po naukih komunizma samo, ko je rekel, da se mora pravi komunist odpovedati ljubezni in ustanavljanju lastne družine in se mora boriti samo za zmago Ideje. Čez dobrih pet mesecev (14. novembra 1943) sem ga srečal v hiši v Srbijo pregnanega učitelja Justina



Na Polju z njegovo nevesto. Tja sva prišla z mojo nevesto na povabilo gospe Gojničeve, ki je prišla malo prej iz taborišča v Šleziji. Milan je bil v bojni opremi, a zelo nemiren; kurirji so ga verjetno že obvestili o bližajoči se nevarnosti. Naslednji dan je šla skozi Žiri nemška hajka Traufe, ki je pustila v Žireh tri pogorišča in vsaj dve žrtvi: partizanko Drino in Debencovo Rezo v Račevi, na svoji nadaljnji poti po Tolminskem pa stotine mrtvih, med njimi tudi kakih 15 Žirovcev.

Da je komunistično vodstvo bilo odločeno žrtvovati za zmago ves narod, če bo treba, se vidi iz Milanove napovedi: »Če bosta ostala na koncu vojne samo dva človeka še živa, pa bosta ta dva komunista, je zmaga naša!« Da so imeli res ta namen, dokazuje pokol več kot deset tisoč domobrancev, ki so bili pomorjeni že po vojni, in tisoči civilistov. Hitler je bil skromen, ko je v svoji knjigi *Mein Kampf* zapisal, da se ne bo obotavljal žrtvovati za zmago 4 milijone nemške mladine, če bo treba.

Da pa so bile njihove samozavestne izjave, da ne sme stopiti brez njihovega dovoljenja na slovenska tla noben Angloamerikanec, samo bav-bav, priča »borba za Trst«. Neki vojaški zdravnik je povedal, da so se takrat jugoslovanski častniki prijavljali kar od kraja na zdravniške preglede. »Tita damo, Trsta ne damo,« so baje rekli (ali obratno?). Amerikanci so morda vedeli za to in niso vprašali Tita za dovoljenje, če smejo zasesti Trst.

Za tiste, ki Milanove izjave o ustanovitvi bele garde še niso brali, jo ponavljam: Na njegovo vprašanje, ali kaj vem, če Nemci res ustanavljajo belo gardo, sem mu odkrito odgovoril: »To besedo slišim prvič iz tvojih ust; povem ti pa, če bodo Nemci kaj ustanavljali, nas ne bo zraven.« Na ta jasen odgovor je tudi Milan povedal odkrito: »Saj belo gardo lahko mi sami ustanovimo; pobijemo nekaj vaših najboljših mož in bela garda je ustanovljena.«

To je dobro vedel tudi Ivan Zajec – Anže. On je kak teden pred umorom, ko sva se pogovarjala o tem, kaj bi mogli storiti, da bi preprečili izvršitev nemške grožnje, da bodo vse Žiri izravnali z zemljo, če bodo še enkrat našli partizane v Žireh, odgovoril: »Mi ne smemo storiti nič, da bi to preprečili; mi katoličani ne smemo začeti z nobenim oboroženim odporom, ampak moramo mirno čakati, da nas bodo nekaj pobili, potem se bodo pa ljudje že sami organizirali. Vem, da bom jaz padel prvi, toda mi ne smemo začeti.«

Ta načrt je uresničen 29. novembra 1943 z umorom Anžeta. Kateri pošten človek bi po takih dejanjih še mogel ostati nevtralen? Naši fantje so se zavedeli nevarnosti in jih je odšlo nekaj k domobrancem v Rovte, nekaj pa menda tudi drugam. Da bi domače ljudi – čeprav nasprotnega tabora – izdajali našim skupnim sovražnikom – nam tudi po umoru ni prišlo na um.

Na Galičičev stavek »Zakaj je bil med vojno ubit Ivan Zajec, je znano, znano je tudi, zakaj je bilo v Žireh požganih nekaj javnih stavb« pa tole: G. Galičič! Tako pojasnilo je zadostovalo med vojno, ko je bil odgovor na vprašanje: »Zakaj so pa tega?« »Partizanska Matilda je pravična; ona že ve, kaj dela; ona je pravična.« To je bilo zaslišanje, sodba in smrt. Noben obsojenec ni imel pravice do zagovora. Sedaj, če smo res v pravni, civilizirani državi, pa hočejo ljudje vedeti več. Žal sem tudi v ŽO že bral nekaj vprašanj o teh dveh primerih, pa nobenega odgovora. Morda res velja odgovor nekega udbovca, ki sem ga dobil v Žireh leta 1963 na vprašanje: »Zakaj ste ubili Anžeta?« »On je bil trgovec!« Ali je to tudi laž?

Da je bilo v Žireh v eni noči požganih 7 ali 8 javnih stavb, je res znano, ni pa znano, zakaj. G. Galičič bi morda vedel na to odgovoriti? Zanima nas tudi, zakaj je bil Sokolski dom zažgan samo simbolično, pa hitro nato



pogašen, vse druge stavbe pa so pogorele? In zakaj je bil Zadrudni dom, največja in najnovejša stavba, najprej požgan in nato že dinamitiran ali porušen s topovskimi streli, kakor sem šele lansko poletje slišal?

Kako je prišlo do uboja orožnika Gredlerja, sem zapisal po takratni govorici, ker sam nisem bil zraven. Moja napaka je bila samo ta, da Gredler ni bil Fr., ampak Edward. Takrat se je tudi govorilo, da sta se orožnika, preden sta šla na patrolo na Breznico in čez Mrzli vrh v Jarčjo dolino, javila v neki hiši v Žireh, da sta povedala, kam gresta.

Da so imeli Nemci in partizani zveze, mi je dal misliti tale dogodek: V sredo, 8. novembra 1944, sem šel s kolesom v Loko po karte. Vračal sem se čez Kamnitnik po bližnjici v Kranj. Nekje med potjo, blizu nekega starega gradiča, ki so ga partizani požgali, sem dohitel dva orožnika v patroli. Tirolski Italijan Giovanni Zeno mi je bil znan, ker je bil dve leti v Žireh. Hotel sem ju prehiteti, pa me je Zeno poklical nazaj in mi povedal: »Tvoji starši so v veliki nevarnosti; sporoči jim čim prej, naj se umaknejo na varno takoj.« Da bi orožnik vedel za partizanske tajnosti, se mi je zdelo tako neumno, da sem se smejal (in pozneje v dnevniku tega nisem niti omenil). Toda Zeno me je že rotil, naj ubogam. Končno sem mu rekel: »Moj oče se zaveda, da ni nič kriv in bi ne bežal tudi, če bi ga svaril, da je v nevarnosti.«

Nič nisem ukrenil. Ko sem prišel v nedeljo, 12. 11., spet v Loko, so mi pa znanci, ki so prišli iz Žirov, povedali, da so prejšnji dan partizani odpeljali očeta in obe sestri, mamo so pustili doma samo, ker je bila zaradi boleznih nesposobna za pot. Dva dni prej so hoteli odpeljati samo očeta, ki ga pa hčerki nista pustili odpeljati; pozneje so prišli po vse tri. Imeli so jih 9 dni zaprte v hlevu nekje v tolminskih hribih. Kdo je zahteval njegovo likvidacijo in kdo ga je potem izpustil, nisem nikoli izvedel. Ker se ugrabljeni Žirovci navadno niso vračali domov, smo bili zanje v velikih skrbeh. Pripomnim naj še, da so partizani spremljali očeta in sestri domov, naložili še bolno mamo v gnojni koš in odpeljali vse štiri v Gorenjo vas sredi noči pred domobranske puške. K sreči se je vse dobro končalo in so počakali konec vojne v kapucinskem samostanu v Loki.

Da je bil mladi član RAD ustreljen na Dobračevi leta 1942 po nesreči, sem bil prepričan, dokler nisem izvedel, kdo ga je. To je bilo tako neumno dejanje, da ga težko verjamem. Ga je res ustrelil neki domačin? Dva dni smo se tresli za usodo kakih 20 talcev, ki bi bili lahko po nedolžnem ustreljeni. Ali se taka »borba proti okupatorji« splača? Veliki narodi niso delali takih neumnosti, za mali slovenski narod pa je to pomenilo samomor. General Draža Mihajlović je to spoznal, ko so Nemci ubili tisoče otrok v Kragujevcu, v povračilo za nekaj padlih Nemcev. Tudi Čehi se niso dali premamiti »zaveznikom«, da bi začeli s sabotajami proti okupatorju. Morali so pripeljati padalce nad Lidice, ki so umorili Hitlerjevega namestnika Heydricha. Za ta zločin so Nemci porušili Lidice in postrelili vse prebivalce in še kakih sto v Pragi, tudi župana.

Na prvem povratku v Ameriko sem se vozil iz Kopenhavna do Shanona na Irskem v letalu skupaj z nekim Dancem. Najprej sem opazil, da je bil vesel, ko mu je neka strežnica odgovorila v danščini. »No, vendar še eno dekle, ki v tujem letalu še ni pozabilo dansko!« Potem mi je pripovedoval, da je uradnik pri ZN in da je bil med vojno član danskega odporniškega gibanja proti okupatorju. Delali so sabotaje, toda tako, da Nemci niso mogli nikogar obtožiti. Zanimal se je, kako je bilo med vojno v Jugoslaviji. Povedal sem mu resnico, pa je ni mogel razumeti. Da bi kaka manjšinica izrabila narodovo stisko in spremenila borbo proti okupatorju v borbo za oblast, je neverjetno!



Kaj pomeni beseda »partizan«, sem že nekje pojasnil. Ko bi bilo vodstvo OF ali NOV takoj v začetku povedalo, da gre za komunistično oblast in ne za borbo proti okupatorju, bi bil ves narod proti njim. Načrtna prevara s tujko (ki pa pomeni isto kot komunist) (partizan – član partije) je pomenila večjo narodno izdajo kot prisiljena domobranska prisega Hitlerju. Koliko komunistov, vojaških obveznikov, se je uprlo obvezni vojaški prisegi kralju?

Na vabilo G. Galičiča, naj se vrnem v domovino, saj imam čisto vest, da se bomo kaj pogovorili, odgovarjam tole: Res se ne spominjam, da bi bil kdaj v življenju zagrešil kako tako dejanje, ki bi bilo v civilizirani državi kaznivo. Zato sem bil doma že petkrat: prvič leta 1963, ko je žena prejela od doma pismo, naj pride čim prej, če hoče videti svojo mamo živo. (Iskanje vizuma in druge uradne šikane so trajale tako dolgo, da smo prišli prepozno.) Takrat je bil še vsak, ki je šel domov, osumljen, da je rdeč ali vsaj njihov simpatizer. Drugi vzrok za obisk domovine, je bil, ker sem želel pokazati našim otrokom lepote naše stare domovine, tretji pa, ker sem hotel dokazati, da ni res, da bi bili vsi begunci izdajalci s krvavimi rokami, kakor so nas povsod tožili. Pred važnimi odločitvami sem se navadno posvetoval s prijateljem, kmečkim fantom, ki sem ga imel za modrejšega kot marsikakega izobraženca. Na vprašanje, kaj bi on storil, če bi bil na mojem mestu, je odgovoril: »Če bi jaz imel mater še živo, bi nikogar ne vprašal, ali naj grem ali ne, šel bi.«

G. Galičič, Vi ste lani morda vedeli, da sem bil doma. Zakaj me niste povabili na »prijateljski razgovor«, kakor so me pri prvem obisku povabili na Erjavčevo v Ljubljani? Takrat sem povabilo ignoriral, ker sem se spomnil na Pregljevo zgodbo o Kristusu in sv. Petru, ki sta v našem času potovala po Evropi, pa so na meji med Italijo in Jugoslavijo zahtevali od njiju legitimacijo, kar se je sv. Petru zamalo zdelo. Ponosno je odgovoril: »*Civis romanus sum.*« (Rimski državljani sem!) Tudi meni se je zdelo zamalo, da bi me kdorkoli vabil na moje stroške v Djevdjelijo ali kamorkoli. *Civis americanus sum!* Ko Mohamed ni hotel priti h gori, je gora prišla k Mohamedu. Čas se mi je zdel predragocen, da bi ga zapravljajl s kakimi nepredvidenimi obiski. To sem povedal tudi »prijateljem«, ki so mi grozili, da sem še jugoslovanski državljani. Nagovarjali so me, da bi špijoniral za mojimi rojaki in jih ovajal udbi, kar je za državljana demokratične države sramota, za državljana komunističnega raja pa častna dolžnost.

Trditev, da so bili pri partizanih verni in neverni borci, drži. Skoraj vsi poznejši domobranci so bili najprej partizani; šele ko so sami videli, kaj je to v resnici, so porabili prvo priliko za pobeg. »Sedaj vemo, zakaj in proti komu se bomo morali boriti,« so rekli. Neki stari Dolenjec mi je pravil, da je bil trikrat vojak: prvič v Avstriji, drugič v Jugoslaviji in tretjič kot domobranec. »V prvi dve službi sem moral iti,« je rekel, »v tretjo pa sem šel prostovoljno in bi še šel, če bi bilo treba.«

Verjamem, da je bilo med borci NOV tudi veliko idealnih mož in fantov, še več pa je bilo zapeljanih, ki so verjeli, da je OF res vsenarodna organizacija za borbo proti okupatorju. Dejstvo je, da o prisilnih domobranskih mobilizacijah ni bilo nič slišati, o partizanskih pa veliko. Dejstvo je tudi, da je bilo pred koncem vojne v Sloveniji veliko več domobrancev kot partizanov in da bi bili prvi z lahkoto zmagali, če ne bi bili prišli drugim na pomoč Bolgari in Rusi s svojimi tanki.

Tito je baje po vojni rekel: »Ko bi imel med vojno toliko borcev, kot imam sedaj upokojenih, bi bil lažje zmagoval.« Res je čudno, da je še sedaj, 50 let po vojni, še 60 000 upokojenih »borcev«, ki prejemajo visoke pokojnine, tudi takih, ki so se borili v Španiji. Pa recite, da so se borili za narod!?



V slovenskem narodu ni bilo izdajalcev, posebno pa ne med vernimi ljudmi. In ravno teh je padlo čez 1000, preden je bila ustanovljena prva »vaška straža« – samo zato, ker bi lahko kdaj postali nevarni za komunizem. Umorjeni so bili brez zaslišanja in brez sodbe, na kateri bi se mogli zagovarjati. Vodstvo je hotelo imeti jasen račun: Kdor ni za nas, je proti nam! In tak se je moral umakniti. Ne zvestoba narodu, zvestoba Tretji internacionali je bila važna.

Ribičič je priznal, da so se med vojno delale napake, angleški državnik William Gladstone (1809–1898) pa je že pred sto leti vedel, da je v vojni ali politiki napaka več kakor zločin. Mladina, ki tega ni doživela, mora vedeti, kakšne »napake« so se delale med vojno, da se kaj takega ne bo nikdar več ponovilo.

Nekateri kritiki so mi očitali, da se vtikam v politiko. Naj citiram še enega slavnega moža: J. W. Goethe (1749–1832) ni bil samo pesnik, ampak tudi politik, poslanec. Ta je vedel, da *Politisches Lied ist ein garstiges Lied*. Odkar so politiko vzeli v zakup komunisti, pa ta ni postala samo *garstig* (umazana), ampak *grausam* (grozna).

Če partizan piše ali govori o »borbi proti okupatorju«, je to zgodovina, če pa to dela nekomunist, je politika. Pa naj bo! Samo, da pride resnica na dan.

Po komunističnem pojmovanju bi se morala vsa sodišča preimenovati v Urad za revanšizem. Seveda bi to ne prišlo v poštev za njih, ker oni so si odpustili vse grehe že pred »sestopom z oblasti«.

Milan ni nič govoril o borbi proti okupatorju, pač pa je povedal, da so (komunisti) pripravljene žrtvovati za zmago ves narod: »Če bosta ostala na koncu vojne dva človeka, pa bosta ta dva komunisti, je zmaga naša,« je rekel.

Komunistični družabni red je propadel, narod pa je ostal, čeprav po zaslugi komunizma zelo okleščen. Živi so še tudi komunisti, čeprav prebarvani. Ali jih je sram svoje preteklosti? Revolucija še ni končana. Če bodo komunisti, prenovitelji, demokrati, liberalci, ali karkoli se že imenujejo, tako odločno (do zadnjega Kitajca) branili »pridobitev revolucije« (nekdanja tuja premoženja, dobre službe, visoke pokojnine itd.), kot so se borili zanje, potem čaka naš narod še velika nevarnost.

G. Galičič! Oprostite, če Vas bodo moje besede zadele. Nimam prav nikake mržnje do Vas, gre samo za resnico. Do te – upam, bo pomagal tudi partizanski kronist g. Ivan Jan, ki je v Slovincu (12. 2. 1992) napovedal izdajo nove knjige o dražgoški bitki. Ob njeni petdesetletnici (predlanskim) je pisal, da ni bilo vse res, kar se je pisalo o legendarni zmagi nad okupatorjem, posebno v zvezi z Luksemburžani, in da bo treba partizansko zgodovino na novo preštudirati in pisati resnico. Res škoda, da se nisva mogla lani o vsem tem osebno pogovoriti. Morda bo še kdaj prilika.

Tako! Odgovoril sem, ker sem bil izzvan. Če je to politika, pa naj bo. Mislim, da smo ravno mi, ki smo morali iti po svetlo po vaši zmagi, dolžni povedati resnico, ki je v Sloveniji že 50 let zatirana. Še sedaj je kriv tisti, ki zločin odkrije, in ne tisti, ki ga je zakrivil. Pa brez zamere! Lep pozdrav!

Anton Žakelj

Cleveland, 2. maja 1994



# Blagovna znamka »Metulj in gosenica«

Malka M. Otavek

Navodila:

Mazali bomo gosenico z blatom, ki smo ga sami zamešali.

Mazali, krotovičili jo bomo toliko časa, da ji bo umazanija zlezla pod kožo in bo začela spreminjati barvo.

Potem bomo gosenico pomendrali, kakor smo v času Smrtnih Brezen in Prepovedanih Solz pomendrali njenega metulja.

Z istimi čevlji!

Opomba: Vrhunska mešanica blata zagotavlja uspeh, saj omogoča prepariranje tudi živalske vrste, ki ima oznako kot zgoraj navedena blagovna znamka.

(Uredniški pripis: To anonimno pismo smo prejeli po izidu št. 19/20. Na ovojnici ima poštni žig Škofje Loke z dnem 11. 11. 1993.)

## Žirovski muzej

Tadeja Primožič

### OB 25-LETNICI MUZEJSKEGA DRUŠTVA ŽIRI

Zgodovina Žirovskega muzeja se je začela 14. oktobra 1973, ko je takratni žirovski pododbor Muzejskega društva Škofja Loka po dobrih treh letih pripravljalnega dela s pomočjo sodelavcev Loškega muzeja ter ob finančni podpori nekaterih žirovskih podjetij in institucij odprl lokalno muzejsko zbirko čevljarstva in klekljarstva v Stari šoli v Žireh.

Z novim zakonom o društvih se je društvo osamosvojilo in v naslednjih letih dodalo obstoječima zbirkama še zbirko narodnoosvobodilnega boja na Žirovskem ter ob desetletnici svojega delovanja leta 1980 galerijo žirovskih slikarjev.

Želje in možnosti so se v naslednjih letih po besedah Alfonza Zajca, takratnega predsednika Muzejskega društva, v mnogih primerih razhajale. Je to edini vzrok današnji podobi Žirovskega muzeja? Le-ta je po mojem mnenju tudi odraz našega nerazumevanja (ob tem izvzemam nekatere entuziaste), bolje rečeno zanemarjanja te vrste žirovske dediščine!

Le redki obiskovalci kdaj pa kdaj pokukajo v kraljestvo preteklosti – leta 1993 je muzej obiskalo 151, leta 1994 pa 143 in v prvi polovici letošnjega leta 59 obiskovalcev. Za primerjavo navajam obisk muzeja v Železnikih, ki ima statusno enak položaj – leta 1993 2409, leta 1994 6310 in v prvi polovici letošnjega leta 2279 obiskovalcev.



Na naš neodgovorni odnos do dediščine so s čistilno akcijo v Stari šoli aprila letos želeli opozoriti tudi študentje Žirovskega študentskega kluba. Ob čiščenju se jim je zdelo, da se je tu že vsaj pred desetletjem ustavil čas. Tisti čas, ki bi stavbi in eksponatom nadel novo podobo. Oboji jo nedvomno zaslužijo!

Kaj bi bilo potrebno storiti? Danes je stavba Stare šole zaradi prevelike količine vlage popolnoma neprimerna za muzejsko dejavnost, zato bi bilo najpomembnejše dejanje čim hitrejša hidroizolacija in v primernem času prenova celotne stavbe. Tudi same že obstoječe zbirke in tiste, ki bi jih postavili v prihodnje, bi nujno rabile današnjemu času primernejšo in privlačnejšo podobo, prilagojeno različnim starostim in vrstam potencialnih obiskovalcev (dopolnitev zbirk, ustrežnejša postavitev, spremno gradivo itd.).

Tradicionalna funkcija muzejev je zbiranje, evidentiranje, klasifikacija in ohranjanje eksponatov, izobraževanje in vzgajanje s primerno predstavitvijo pa je naloga sodobnih muzejev. Prav to je po mojem mnenju bistvena naloga Žirovskega muzeja in Muzejskega društva.

Muzeji že dolgo niso namenjeni le turistom, temveč tudi prebivalcem kraja. So kraj, kjer prebivalci spoznavajo preteklost ter njen pomen za sodobnost in prihodnost. To izobraževanje pa se začne že pri najmlajših – v vrtcu in osnovni šoli – ter se nadaljuje v naslednjih življenjskih obdobjih.

Vsekakor prihodnje delovanje muzejskega društva ne bi smelo biti zgolj samozadostno, temveč bi se moralo povezati z delovanjem preostalih društev in institucij v občini Žiri in zunaj nje. Ena od skupnih akcij bi moralo biti udejanjanje strokovnih študij prenove in spomeniške zaščite za to predlaganih objektov, seveda v sodelovanju z lastniki in uporabniki, ki bi stavbam lahko vdahnili nekdanjo ali novo funkcijo.

Vse pa se seveda začne in konča pri denarju. Očitno se v Žireh predvsem tisti, ki imajo v rokah škarje in platno, še niso zavedeli te vrste kapitala – žirovske dediščine. Znan pregovor pravi nekako takole: »Če se ne znaš ceniti sam, te tudi drugi ne bodo znali.« Sama bi k temu dodala še, da je spoštovanje žirovske dediščine tudi spoštovanje nas samih. Torej?

Žiri, 20. 7. 1995

Tadeja Primožič,  
študentka 4. letnika etnologije in kulturne antropologije ter sociologije  
kulture

#### Viri

- 1 Stanonik Marija, *Bodica ali potica za Muzejsko društvo Žiri*, Žirovski občasnik, št. 13, 1987
- 2 Stanonik Marija, *Muzejska zbirka v Žireh*, Loški razgledi, št. 21, 1974
- 3 Zajec Alfonz, *Muzejsko društvo Žiri*, Žirovski občasnik, št. 4, 1982



# Nekaj romanizmov v žirovskem narečju

Anton Zajec

Glede na pestrost žirovskega narečja so poleg slovenskega besedišča zanimive tudi besede romanskega izvora, ki so v splošni jezikovni rabi. Dovoljum si nekaj teh tujk posredovati naslovu.

Narečni izraz	Pomen izraza	Francoščina
Aprovizacija	Razdeljevanje živil	Approvisioner
Balota	Velika gmota snega	Balotte, f Kroglica
Bandera	Zastava	Bandière Zastava
Cajna		Painer à anse Košara
Defekt	Okvara, hiba	Défectueux Hiba
Ducat	Ducat	Douze Dvanajst
Konfin	Mejni kamen ob cesti ali na meji	Confins, m pl Meje
Kontent	Zadovoljen	Content
Karjola	Samokolnica	Carriole, f Dvokolnica
Magacin	Skladišče	Magasin m Skladišče
Maštace	Brki	Moustache f Brki
Ondulacija	Kodranje las	Ondulation f Valovanje
Revanš	Povračilo	Revanche f Povračilo, osveta
Sekret	Stranišče	Secrète m Tajna soba
Soudi	Denar	Solde f Plača
Šarpa	Dolga naglavna ruta	Écharp, f Šerpa
Ševro	Kozličevina	Chevreau m Kozlič
Tierman	Mejni kamen (parcelni)	Terminer Dokončati
Vagabund	Potepuh	Vagabonde m Potepuh
Vratujne	Del voza za prevoz otave	Rateau, m Grablje
Žernada	Dnina	Journée Dnina

Domnevam, da so navedeni narečni izrazi iz francoščine, lahko pa z gotovostjo trdim, da so romanskega izvora. Kdaj in kako so prišli v žirovsko narečje, je stvar raziskave. Mogoče so Ilirske province pustile svoj jezikovni pečat. Na vsak način je pojav zanimiv in verjetno se bo našel kdo, ki pozna več takih tujk in dobro obvlada francoščino in italijanščino.

V pričakovanju, da bi se ta polemika nadaljevala in obogatila žirovski narečni mozaik, vas pozdravlja

Tone Zajec  
Maribor, 23. avgusta 1994

## Viri

Francosko-slovenski slovar  
Larousse Maxi Debutants  
Nasveti: Alfonz Zajec, Žiri



## **Avtorji v tej številki**

**IVAN CANKAR**, diplomirani inženir fizike, strokovnjak za računalništvo, dela v finski podružnici IBM v Helsinkih, doma iz Sela pri Žireh

**VLASTO KOPAČ**, arhitekt, upokojenec, rojen v Novi vasi pri Žireh, živi v Ljubljani

**STANE KOSMAČ**, akademski slikar, učitelj na Osnovni šoli Žiri, živi v Žireh

**TOMAŽ KRŽIŠNIK**, akademski slikar, rojen v Žireh, živi in dela v Ljubljani in Žireh

**MAG. BRANKO MLINAR**, geograf, upokojenec, rojen v Žireh, živi v Ljubljani

**MIHA NAGLIČ**, profesor filozofije in sociologije, samostojni kulturni ustvarjalec, živi v Žireh

**TADEJA PRIMOŽIČ**, študentka etnologije, doma iz Žirov

**DR. MARIJA STANONIK**, slavistka in etnologinja, višja znanstvena sodelavka Inštituta za slovensko narodopisje ZRC SAZU v Ljubljani, doma z Dobračeve, živi v Ljubljani

**TONČKA STANONIK**, profesorica slovenščine, lektorica Enciklopedije Slovenije, rojena v Novi vasi, živi v Ljubljani

**ANTON ZAJEC**, inženir gozdarstva v pokoju, rojen na Dobračevi, živi v Mariboru

**ANTON ŽAKELJ**, upokojenec, živi v Clevelandu (Ohio), doma iz Stare vasi pri Žireh







---

# OBČINA ŽIRI

---

**44 km<sup>2</sup>**

---

**4813 prebivalcev**  
(2357 moških, 2456 žensk)

---

**ŽUPAN**  
**BOJAN STARMAN**

---

**Predsednik občinskega sveta**  
**MARJAN ŽAKELJ**

---

**Člani občinskega sveta**  
LJUBOMIR CANKAR, METKA DEBELJAK,  
PETER DOLENC, VILJEM ERŽEN,  
IDA FILIPIČ-PEČELIN, PETER JEREB  
FRANC KAVČIČ, ZORAN KOPAČ,  
FRANCI MLINAR, SILVESTER MLINAR,  
FRANC MORE, ANTON OBLAK,  
JOŽE PIVK, SLOBODAN POLJANŠEK,  
MARJAN ŽAKELJ

## UPRAVA

---

ANDREJ POLJANŠEK, tajnik  
OLGA VONČINA, vodja računovodstva  
VINKO KOPAČ, referent za infrastrukturo  
KSENIJA PLANINŠEK, administratorica

## SEDEŽ OBČINE

---

Zadružni dom, Trg svobode 2, 64224 Žiri  
Tel.: 064 691 335, 691 355

## URADNE URE

---

ponedeljek, torek, četrtek: 7–15  
sreda: 7–17, petek: 7–13  
Županove ure: v soboto, 8–10







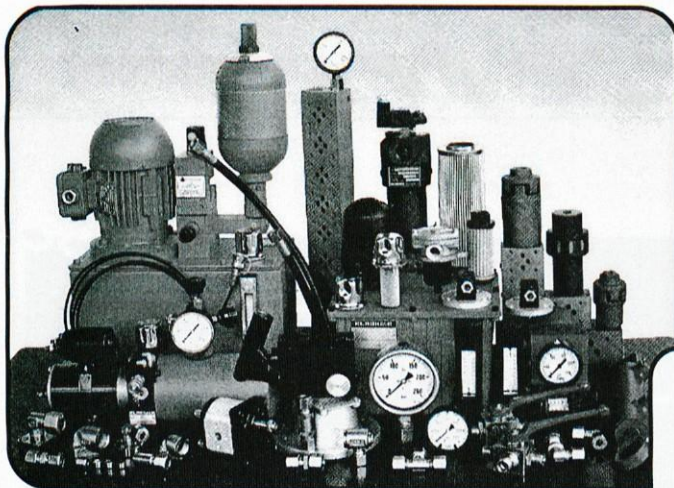
Bela otajnost...



**alпина**

TOVARNA OBUTVE, d.d. Žiri / Strojska 2, 64226 Žiri / tel.:064 691 461, fax:064 692 163





PROIZVODNI PROGRAM:

- Nepovratni ventili
- Krmilniki poti
- Krmilniki tlaka
- Krmilniki toka
- Tlačna stikala
- Elementi veriženja
- Elementi mobilne hidravlike
- Mazalniki
- Hidravlični agregati
- Hidravlični učni pripomočki

ZASTOPSTVA IN PRODAJA:

- PARKER - celotni program
- EPE - akumulatorji
- MARZOCCHI - zob. črpalke
- SOFIMA - filtri
- EDI SYSTEM - sedežni ventili
- NUOVA FIMA - manometri
- RASTELLI RACCORDI - priključki



RASTELLI  
RACCORDI

**SOFIMA**



MARZOCCHI

**NUOVA FIMA**

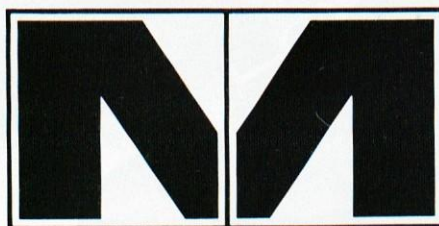
NAJPOPOLNEJŠA PONUDBA  
H I D R A V L I K E  
**KLADIVAR**

Tovarna elementov za fluidno tehniko

KLADIVAR ŽIRI d.o.o.

64226 ŽIRI, Industrijska c. 2

Telefon: (064) 691-300 - fax: (064) 692-234



**KGZ „Sora” ŽIRI**

**KMETIJSKI ODKUP, TRGOVINA, ŽAGA,  
MIZARSTVO, HRANILNO KREDITNA SLUŽBA**





transferji  
emblemi  
tekstilne etikete  
okrasni trakovi  
samolepilne etikete  
kartonske etikete  
papirne etikete

# etiketa

ETIKETA TISKARNA, d.d., ŽIRI, SLOVENIJA, TEL.: 064 691 260, FAX: 064 692 251



# PETROL

## Slovenska naftna družba

### Bencinski servis v Žireh

### SREČNO VOŽNJO



Priporočamo obisk in nakup v naših trgovinah v Medvodah in Kranju ter dobro založenih bencinskih servisih po vsej Gorenjski!  
Nakup večjih količin nafte in naftnih derivatov vam priporočamo v skladiščih v Medvodah, tel. (061) 611-341!



**ZAVAROVALNICA TRIGLAV d.d. Ljubljana**  
**OBMOČNA ENOTA KRANJ**  
Bleiweisova ul. 20 Tel.: 064/212 853; fax: 064/214 882

**Poslovna enota Jesenice**  
Titova 16/1, tel.: 064/81 145, fax: 064/85 061

**Predstavništvo Radovljica**  
Kranjska c. 19, tel.: 064/714 061

**Predstavništvo Škofja Loka**  
Kidričeva 1, tel.: 064/620 196

**Predstavništvo Tržič**  
Balos 4, tel.: 064/50 045

**Predstavništvo Bohinjska Bistrica**  
Triglavska 35, tel.: 064/721 291

**Predstavništvo Kranjska Gora**  
Borovška cesta, tel.: 064/881 808

## NAJVEČJA IN NAJSTAREJŠA SLOVENSKA ZAVAROVALNICA

Zavarovalnica triglav d.d. Ljubljana, Območna enota Kranj s svojo dolgoletno tradicijo zagotavlja osebno in gospodarsko varnost občanom in podjetjem z najbolj razširjeno mrežo predstavništev in zastopnikov na Gorenjskem.

Zavarovancem lahko zagotovimo pričakovanim rizikom primerno zavarovalno jamstvo, saj je v naši ponudbi preko šestdeset vrst zavarovanj, združenih v skupine:

1. Zavarovanja premoženja (gospodarskih in stanovanjskih objektov in premoženja, stanovanj, zalog, strojne opreme, računalnikov, motornih vozil, plovil, prevoza blaga, živil, posevkov, ...).
2. Zavarovanje premoženjskih interesov (odgovornost, izpad dohodka, kreditov, pravne zaščite, turistična zavarovanja, ...).
3. Osebna zavarovanja (življenjska, nezgodna, zdravstvena, rentna).

Vsako leto obnovimo in na novo sklenemo 260.000 zavarovanj. Letno obravnavamo preko 30.000 škodnih primerov.

Ob morebitnem škodnem dogodku z močno cenilno službo zagotavljamo hitro in kvalitetno rešitev problema.



**ADRIA BANK A. G.**

**Tegetthoffstrasse 1**

**A-1010 Dunaj**

Banka nudi vse vrste bančnih uslug



**OBJEKTI, KJER SMO VGRADILI NARAVNI KAMEN ALI PENOBETON**

**SLOVENIJA**

- SKUPŠČINA REPUBLIKE SLOVENIJE, LJUBLJANA
- KC CANKARJEV DOM, LJUBLJANA
- PORODNIŠNICA LJUBLJANA
- OBNOVA LJUBLJANSKEGA GRADU
- POSLOVNA ZGRADBA INTERTRADE, LJUBLJANA
- POSLOVNA ZGRADBA SMELT, LJUBLJANA
- GRAD TABOR, LAŠKO
- NARODNA GALERIJA, LJUBLJANA
- BENCINSKI SERVISI PETROLA IN OMV PO VSEJ SLOVENIJI
- MEDNARODNI MEJNI PREHODI IN RESTAVRACIJE KOMPAS
- TRGOVSKO-POSLOVNI CENTER BLEDE
- HOTEL TOPLICE, BLEDE
- NOVI TRG, NOVO MESTO
- MESTNI VODNJAK V KRANJU
- BEŽIGRAJSKI DVOR, LJUBLJANA

**TUJINA**

- BUSINESS PARK VIENNA, DUNAJ
- HOTEL MARRIOT, MUNCHEN
- HOTEL SEEHOF, BERLIN
- PARKHOTEL BAYERSOIEN, NEMČIJA
- HOTEL SHERATON, HARARE, ZIMBABWE
- KONGRESNI CENTER HARARE, ZIMBABWE
- GOSBANKA MOSKVA, RUSIJA
- INSTITUT ZA BIOORGANSKO KEMIJO, RUSIJA
- HOTEL KAMPALA, UGANDA
- LADJI AMORELA IN ISABELLA, FINSKA
- POSLOVNA ZGRADBA INTERTRADE, ZAGREB
- AVTOBUSNA POSTAJA, ZAGREB
- HOTEL HYATT, BEOGRAD
- RESTAVRACIJA LIDO OB VRBSKEM JEZERU, AVSTRIJA
- POSOJILNICA BANK BOROVlje, AVSTRIJA
- HOTEL ALPARONA, MOSKVA, RUSIJA

VISOKA KAKOVOST V OBLIKOVANJU NARAVNEGA KAMNA PRINAŠA LEPOTO V VAŠ DOM  
TELEFON: 064 68 11 00, TELEFAX 064 68 16 40

**IZDELAVA BARVNIH POSTERJEV**

**VELIKIH FORMATOV**

**V MAJHNIH NAKLADAH**

**na sistemu**



**LM LASERMASTER**  
COLOR TECHNOLOGY DIVISION



Pegaz International d.o.o., Breg 8, 61000 Ljubljana,  
Telefon: 061 223 174, Faks: 061 215 214



## **ŽIROVSKI OBČASNIK (1980–)**

Zbornik za vsa vprašanja na Žirovskem,  
letnik XV/XVI (1994/1995), številka 21/22

### **Ustanovitelji in izdajatelji**

DPD Svoboda Žiri – Literarna sekcija,  
Muzejsko društvo Žiri

Zbornik izhaja občasno ob stalni denarni podpori Občine  
Žiri in nekaterih podjetij

### **Glavni pokrovitelji**

Občina Žiri, Alpina Žiri, Etiketa Žiri

### **Predsednik uredniškega sveta**

akademik dr. Zdravko Mlinar

### **Uredniški odbor**

Tone Eniko, Franc Kopač, Stane Kosmač, Miha Naglič,  
Nace Naglič, Tončka Stanonik, Franc Temelj

### **Glavni in odgovorni urednik**

Miha Naglič

### **Oblikovalec**

Stane Kosmač

### **Lektorica**

Tončka Stanonik

### **Stalni sodelavci (uredniški svet)**

Franci Alič, Ivan Cankar, mag. Spomenka Hribar,  
Rado Jurca, Vlasto Kopač, Tomaž Kržišnik,  
Marijan Masterl, dr. Anton Mlinar, mag. Branko Mlinar,  
dr. Zdravko Mlinar, Janko Mrovlje, Peter Naglič,  
Matevž Pečelin, Jože Peternelj, Izidor Rejc, Ivan Reven,  
dr. Ivan Sedej, Vlastja Simončič, dr. Marija Stanonik,  
Alfonz Zajec, Anton Žakelj, mag. Viktor Žakelj

### **Naslov uredništva**

Žirovski občasnik  
SLO-64226 Žiri, p.p. 34

### **Žiro račun pooblaščenega izdajatelja**

Pegaz international d.o.o.  
Breg 8, 61000 Ljubljana  
50101-603-47735  
s pripisom: za ŽO

### **Cena te številke**

2900 SIT

### **Naklada**

500 izvodov

### **Elektronski prelom**

Posrednik d. o. o., Ljubljana

### **Tisk**

Studio Print, Ljubljana

Po mnenju Ministrstva za informiranje RS št. 23/343-92 z  
dne 16. 6. 1992 šteje Žirovski občasnik med proizvode, za ka-  
tere se plačuje davek od prometa proizvodov po stopnji 5 %.

Za vsebino prispevkov odgovarjajo avtorji sami. Rokopisov  
ne vračamo. Redakcija te številke zaključena novembra  
1995.



Kranj CB 293/15-16 (1995-6)

D ZGODOVINA

revije

ŽIROVSKI OBČASNIK 1995/1996

008(497.12)



191000817,21/22

COBISS •