

KATERI KOLAČ? MARIJACELJSKI ALI LIŠKI?

Krajevna skupnost Lig se nahaja med rekama Soča in Idrijo ter med Brdi in Tolminskim. Območje te krajevne skupnosti je bilo še do konca druge svetovne vojne v celoti kmečko in gosto naseljeno. Življenje je bilo skromno, zato so si mnogi na različne načine pomagali do boljšega preživetja, tako v svojem okolju kot tujini. Povojni čas je odprl nove perspektive zunaj tega območja, in sicer v Soški dolini, na Goriškem, predvsem pa na koprskem območju. Kmetijstvo ni več zadostovalo novim zahtevam časa in je v nekaj desetletjih popolnoma zamrlo. Vasi so se praznile, nekatere so se povsem izpraznile. Edino vas Lig, ki se povezuje z vsemi vasmi, tudi s Kanalom in z Novo Gorico ter na drugi strani s Čedadom, je ohranila vitalnost, se razširila z novo gradnjo in s priseljevanjem. Zaradi takšnega položaja vasi se je tudi krajevna skupnost v novem času poimenovala po njej, in prebivalci vseh vasi te skupnosti so tako rekoč Ližani.

Nad vasjo Lig je znana božjepotna cerkev Marijino Celje. V njeni zgodovini je zanimiva posebnost. Začela se je v nedoločljivem času z majhno cerkvijo sv. Zenona. Leta 1761 so na pobudo duhovnika iz bližnje vasi, ki je služboval na Dunaju, dosegli potrditev takratnega papeža, da se kopijo podobe iz cerkve Maria Zell na avstrijskem Koroškem prenese v glavni oltar sv. Zenona ter da se tudi cerkev poimenuje po koroškem zgledu. Pozneje, ko je pesnik Prešeren poslovenil koroško Maria Zell v Marijino Celje, se je tako preimenovala tudi liška cerkev in postala božjepotna sosedja Stari Gori v Benečiji in Sveti Gori nad Solkanom.

Prebivalci Liškega (kraj ni bil nikoli bogat in radodaren) so se radi oprijemali različnih priložnostnih del, ki so jim prinašala skromne zaslužke. Med njimi je bila tudi peka kolačev, ki so jih prodajali ob večjih praznikih. Na Liškem je bilo več takšnih gospodinj, ki so se posvečale peki kolačev in potic ter drugih peciv. Najbolj znana med njimi je bila gospa Marija Berdon iz Lovišč, po domače Uerpčava. Po enih informacijah se je začela ukvarjati s kolači že v tridesetih letih, torej pred drugo svetovno vojno, po drugih pa tik po njej. Katerikoli čas je to že bil, je bil za tiste kraje čas revščine, iz katere si je vsak po svoje pomagal.

V krvi Uerpčavih iz Lovišč je bilo očitno nekaj podjetnosti. Še pred peko kolačev sta Marija in njen mož Tonin za veliki cerkveni praznik, shod, imenovan Odpustk (odpustek), pod cerkvenim obzidjem kuhala kafe (kavo) in jo prodajala številnim romarjem. (Seveda so drugi prodajalci ponujali tudi druge dobrote in uporabne reči.) Uerpčava naj bi že med obema vojnama dodala kafe-tu še kolače, ki so jih pred tem že ponujale tudi druge liške hiše. In od takrat se je začela utrjevati razpoznavnost kolačev Marije Uerpčave. O njej se je ustvarilo splošno prepričanje, da ima poseben recept za njihovo pripravo (kar pa se ni nikoli potrdilo!). Ta recept pa naj bi bila pridobila v eni od solkanskih pekarn. Marija, kot vem, recepta ni omenjala. Vztrajna radovednost nekaterih žena pa je izbrskala, da uporablja za kolače jelenovo sol in da je ta sol vsa skrivnostno omenjene dobrote.

In kaj je jelenova sol? Ta substanca se je v obliki prahu resnično »izdelovala« iz jelenjih rogov. V njem so bili določeni karbonati, ki ob primernih razmerah sproščajo ogljikov dioksid in amonijak,

ta dva elementa pa v uplujenem stanju rahljata medeno testo. Že dolgo nazaj so jelenovo sol nadomestili drugi preparati, kot je soda bikarbona, danes pa nenadomestljivi pecilni praški. Vse to niso bile nikoli nobene skrivnosti, kot tudi danes niso, le ime »jelenova sol« je v sebi nosilo vznemirljivo tajinstvenost.

Prav zato, ker so liške gospodinje uporabljale uveljavljene sodobne pripomočke za rahljanje testa, tudi enake kalupe, se kolači Marije Uerpčave najbrž res niso razlikovali od drugih, ne po okusu ne po obliki. Vendar pa, ker je bila Uerpčava komunikativna ženska, v družbi vedno razpoložena in tudi vedno pripravljena prijeti za peko, ne samo ob praznikih, ampak tudi ob osebnih praznovanjih, kot so poroka, birma, rojstni dnevi (bolj kot kolače je pekla razna druga peciva), so bili njeni kolači na najboljšem glasu.

Marija je preminila in njeno delo pri Uerpčavih je nadaljevala njena hči Zora, sicer ne v enaki meri, a vsekakor pod »znamko« prejšnjih kolačev. Tudi njena peka se ni razlikovala od peke drugih gospodinj na tem območju. Ohranjalo pa se je prepričanje, ki ga je nosilo ime Marije Uerpčave, da so kolači, ki jih peče, drugačni od drugih.

Pred letom dni pa se je zgodil nenavaden dogodek, povezan z Uerpčavimi kolači. Občina Kanal se je odločila »odkupiti recept« pokojne Marije, in kolač, ki naj bi bil narejen po tem »receptu«, so razglasili za marijanceljski kolač. To so naredili na podlagi projekta »Povezovanje lokalno tipičnih produktov s turistično ponudbo« v okviru aktivnosti LAS (lokalne akcijske skupine). Podobni projekti so sofinancirani s sredstvi Evropskega kmetijskega sklada.

Pomemben sestavni del projekta je bila tudi izdelava etnološkega dokumentarnega filma o omenjenem kolaču. Film je sicer tehnično solidno narejen, vendar pa idejna zasnova in izpeljava močno odstopata od zgodovinske verodostojnosti tega že etnološkega produkta. Film je šel v napačno smer. Očitna težnja avtorice filma je bila, umestiti kolač med cerkvena opravila. Verjetno je sledila etnološko nepreverjeni in tendenciozni utemeljitvi tvorcev projekta ali pobudnikov oziroma usmerjevalcev, češ da »ta kolač spada med spominske tradicionalne obredne kruhe«. Izhajajoč iz tega je nastal napačen filmski dokument, ki je preplet pobožnosti in cerkvenih obredov. Te obrede pa nikakor ne moremo povezovati z bistvom kolača. Namreč, kolači so bili in so ekonomska kategorija, odraz materialnih potreb ljudi, da bi ob praznikih in drugih praznovanjih prinesli v hišo zaslužek za »sol in sladkor«. S cerkvenim obredjem niso imeli nobene neposredne povezave, razen morda izjemoma pri posameznikih, ki so se osebno tako odločili.

Dokumentarec je pri domačinih sprožil vrsto vprašanj in ugovorov, predvsem v zvezi s poimenovanjem kolača. Nelagodno so se počutili in jezljivo reagirali, ker je bila ta dobrina, in je še, razširjena po celem liškem območju, sedaj pa naj bi simbolizirala cerkev tega kraja. Zanimivo je to, da krajevna skupnost Lig ni o tem nikoli razpravljala, ampak je bila dobesedno postavljena pred dejstvo, ki se mu ni mogla izogniti, a nanj tudi ne vplivati,

* Frane Goljevšček, pesnik, pisatelj in publicist. 6310 Izola, Osojna pot 8, E-naslov: frane.izola@gmail.com

čprav bi morala biti prav krajevna skupnost najvišja »instanca«, na katero bi se morali obrniti pobudniki s svojim predlogom. In nenazadnje, kar se močno dotika krajevnosti, kolači, ki so se pekli na Liškem, naj bi s »prodajo recepta« čez noč postali kanalski, kar pa je skrajno nedopustno.

Liške gospodinje so upravičeno ogorčene, tiste, sedaj še živeče, ki so v istem času kot Marija Uerpčava pekle in prodajale svoje kolače, kot tudi potomke vseh, ki so se s to peko ukvarjale. Zato je njihovo odločno mnenje, da bi kolač moral zaznamovati kraj, torej bi se moral imenovati liški kolač. Tako kot se imenujejo znani liški pustje, po kraju, po krajevni skupnosti, v kateri so te »maškare« doma.

Še zlasti je treba poudariti, da se liški kolači niso nikoli povezovali z imenom »Marijino Celje«. S poimenovanjem marijanceljski kolač pa se določa lastnino, oz., čigav je. Avtorji tega projekta so svoj čas že uporabljali bolj precizno, namensko določeno oznako te lastnine, in sicer »Marijin kolač«. Vse to je nedopustno z zgodovinskega, etnološkega in tudi s stališča cerkvene zgodovine.

Nedopustno in tudi etično in strokovno vprašljivo je, da v omenjenem dokumentarcu sploh ni omenjena Marija Berdon Uerpčava, avtorica (*spiritus agens!*) teh danes tako razglašanih kolačev. To neimenovanje je manipulacija, ki postavlja pod vprašaj tako namen projekta kot tudi namen filma, predvsem pa razvrednoti osebnost Marije Uerpčave. Namesto nje (ne v njenem imenu!) nastopa v filmu njena hči, ki svojo mater sicer omeni, a ne po imenu. Kaj je botrovalo temu tako zgrešenemu pristopu, je težko reči.

Seveda, kolači, ki sicer niso nič posebnega, ne po okusu ne po obliki (kot so bili, denimo, tisti hrustljavi in večbarvno porisani, ki so jih nam, otrokom, prinašali z beneških shodov), so kljub vsemu vredni zaščite, tudi z namenom turistične ponudbe kraja. Torej, zaščita je zaželena. Toda, če se zaščiti dediščina z nepravim, nesprejemljivim imenom, z nepravim in nesprejemljivim sporočilom, je ta zaščita vprašljiva in nesprejemljiva. Predvsem v povezavi z avtentičnostjo tega artikla.

O receptu, ki naj bi bil prinesen iz Solkana, je treba nekatere stvari še »očistiti« in doreči. Na Liškem sta bili v obtoku dve informaciji: prva, da je recept ostal skrivnost Marije Uerpčave, ki da ga je zaupala le nečakinji, in druga, da je Marija dala recept tudi drugim gospodinjam, ki da so ga skrbno hranile do danes.

Po teh zaraslih stezah, zasledujoč resnico iz preteklosti, sem prišel do gospoda Antona Komela, potomca pekarnice »Pri Boškinovih« v Solkanu, v tridesetih letih prejšnjega stoletja najmočnejše pekarnice v kraju, ki je obratovala ves čas vojne in po njej. Anton je bil že kot otrok vključen v delo domače pekarnice in kmalu mu o tej obrti ni bilo nič neznanega. Danes prileten, vitalen gospod Anton, ki mu spomin še odlično služi, je bil ob moji omembi jelenove soli presenečen. Ne spomni se, da bi se jo kdaj omenjalo, še manj pa uporabljalo. Za rahljanje testa so vedno uporabljali karbonate in pecilne praške.

Gospod Komel še vedno hrani izvirne lastnoročno napisane recepte za različne pekarske izdelke iz časa med obema vojnama. Pokazal mi je tudi dva recepta za peko kolačev (14 dkg masla, 13 dkg sladkorja, 5 rumenjakov, 37 dkg moke ali 7 dkg masla, 10 dkg sladkorja, 7 jajc, 12 g soli). Torej, v receptu ni nobene skrivnosti. Nič takšnega, kar naj bi se čuvalo kot poslovna skrivnost. (Na vprašanje, zakaj ni v receptu omenjen tudi karbonat, je ugotavljal, da to najbrž ni bilo potrebno, ker je bilo samo po sebi umevno, tako kot se na primer posebej ne omenja vode za pripravo testa za kruh!)

In tukaj se vračam na Občino Kanal, ki naj bi ta recept kupila, kot je razglasil župan. Tudi če bi ga občina res kupila, je treba vedeti, da je bil recept v resnici vedno znan in vsakomur dostopen, torej, da je ta kupljeni papir, če je bil res kupljen, brez realne vrednosti. Da bi občina zbirala etnološke eksponate, je malo verjetno. In zato se lahko samo slepo ugotavlja, kako je izgledal ta odkup in kakšni so bili nameni razglasitve tega odkupa.

Pri vseh teh »štoriesh« ne gre le za zgodovinske in etnološke netočnosti, ampak prav tako tudi za manipulacijo in zlorabo v določene ideološke namene, kar je absolutno nedopustno. Sam bi zatrdil, da se ta iskani recept ne skriva v kakšnem zapisu o izdelavi kolača, ampak da je bil, in da je še vedno, če se že o njem govori, skrit v neponovljivi osebnosti Marije Uerpčave, v njeni pojavnosti in njeni človeški podobi. Zato tudi trdim, da se je zgodilo nezaslišano prav s tem, ko so se organizatorji trudili prodati ali unovčiti duhovno vrednoto, to je enkratno pojavnost te gospe, kmetice, izvrstne pekavke in iskane kuharice.

V zvezi z omenjenimi občutljivimi strokovnimi vprašanji sem se obrnil tudi na nekatere strokovnjake in jih prosil za mnenje; od njih sem prejel pritrditve mojim stališčem. Navedel bom mnenje dr. Janeza Bogataja, znanega in priznanega etnologa. Na moja vprašanja mi je odgovoril:

Menim, da bi bilo edino pravilno poimenovanje kolača »liški kolač«. Lokalne jedi se najpogosteje označuje po njihovem geografskem poreklu.

Naša ljuba država in posebno še posamezne občine počenjajo vse mogoče bravuroznosti, ki temeljijo na »strokovnih« odločitvah državnih in občinskih birokratov. Dokler ne bomo razumeli, da je lahko le stroka razsodnik, birokracija pa mora poskrbeti, da zadeve pridejo v življenje, se bomo še naprej srečevali s takimi primeri, kot ste mi ga prijazno opisali.

In še en dodaten argument: s poimenovanjem marijanceljski kolač pravzaprav promoviramo Mario Zell (božjepotna cerkev na avstrijskem Koroškem; op. a.) in ne našega kraja!

Teh dejstev se globoko v sebi očitno zavedajo tudi občinski svetniki Kanala kot tudi župan gospod Andrej Maffi in tudi izvajalci projekta, ki so, nekateri posredno, drugi neposredno, seznanjeni s stališči, ki jih izpostavljam.

V pogovorih z nekaterimi svetniki občine Kanal, pa tudi nekaterimi občani, sem v njih zaslutil prekrit nastavek očitka, da vse to, kar pišem o tem nesrečnem kolaču, počnem iz nekakšne zavisti ali celo iz »prirojenih« vsevprek razdiralnih nagibov. Seveda, takšni očitki so obramba tistih, ki se zavedajo krivega dejanja in bi radi preprečili, da se ne bi razkrilo v pravi luči.

Takšnim namigovanjem zoperstavljam tri razloge o tem, zakaj sem se spustil v to »afero«. Občutljiv sem na vse v zvezi z etnologijo in se »nagonsko« upiram vsaki laži in manipulaciji. Še vedno sem čustveno vezan na rojstno vas Lig in jo v svojem skromnem pisanju tudi rad omenjam. In nenazadnje, Marijo Uerpčavo sem osebno poznal; bila je tudi večkrat gost v naši hiši; kot srednješolec sem z njo pri njej doma eno celo nedeljsko popoldne pomagal nabirati češnje in do večera ves prevzet poslušal njene bogate, neponovljive pripovedi raznovrstnih štorij; bila mi je zelo blizu, spoštoval sem jo in jo zato tudi omenjam v svojih memoarnih pisanjih.

Odtod moja želja, in ne samo moja, da bi se kolači zaščitili in bili nosilci zgodovinskega spomina na Marijo Uerpčavo in njen

čas. Ker bi bilo iz različnih razlogov težko vnesti njeno ime v ime zaščitene kolača, bi bilo prav, da se imenuje liški kolač. Liški tudi zato, ker je bila Marija Uerpčava v vsakem pogledu Ližanka. Tudi gospod dr. Janez Bogataj pravi: »Menim, da bi bilo edino pravilno poimenovanje kolača liški kolač. Lokalne jedi se najpogosteje označuje po njihovem geografskem poreklu.« Prebiranje strokovne literature nas pouči, da je etnologija svojevrstna zgodovina, ki govori o nečem, kar se je dogajalo, in o tem, kar se dogaja. Je veda o vsakdanjem načinu življenja in kulturi prebivalcev od najstarejših obdobj do sodobnosti. Je tudi veda o socialni kulturi, ki so jo ljudje oblikovali s svojimi odnosi in svo-

jo ustvarjalnostjo. Njen »profit« je duhovno bogastvo posameznega naroda in posameznikov. In tudi: etnologija je odgovorno ohranjanje tradicij, ki so stičišča izročil in sporočil, a so velikokrat prekrita s preteklostjo, iz katere izhajamo, ujeta v sedanost (takrat se jih včasih niti ne zavedamo) in usmerjena v bodočnost, ki je nadaljevanje preteklega in sedanjega. Nenazadnje je etnologija pomemben del narodove in posameznikove identitete. Zloraba etnologije v kakršnekoli namene je zlo nad duhovno vrednoto. Zato je katerakoli krajevna skupnost dolžna ščititi izročila in etnološke značilnosti kraja, tudi z zasledovanjem resnice o preteklem in sedanjem.

POMENI VEČ KURENTOV MANJ KURENTOV?

O kurentih – ali korantih za nekatere – skoraj ni mogoče povedati nič novega. Razen tega, da se njihov iz poganske davnine izvirajoči lik, ki so mu novi časi pripisali še druge attribute in lastnosti, kot sta premagovanje zla ter prinašanje sreče in dobrega, postopoma spreminja, prilagaja in posodablja. Pridobiva, a tudi izgublja. S čedalje večjo množičnostjo predvsem svojo »dušo«, ki ji niti stroka še ni prišla do dna.

Spremembe se kažejo že pri opravi, korantiji, kar je navzven najbolj vidno pri tleh: namesto nekdanjih težkih domačih škornjev in čevljev prevladuje udobnejša športna obutev. Pa je tudi z njo bolj tek kot hoja in poskakovanje, da se oglašajo zvonci, pod bremenom težkih mask in še težjih kožuhov nadvse utrudljivo početje. In opazovalca še vedno spreleti srh, če se mu operjena ali rogata prikazen preveč približa. V takšnem trenutku le malokdo pomisli, da je strašljivo bitje pod tradicionalno, do 40 kg težko opravo, zasoplo, preznojeno, žejno, izmučeno ...

A vse to ni previsoka cena za občudovanje in časti, ki so jih deležni kurenti, ko se zapodijo po mestnih ulicah. Le malokdo se še spomni entuziastičnih začetkov pred prvim organiziranim kurentovanjem leta 1960 in tega, da kurenti prej sploh niso smeli v mesto. Bili so preveč strašljivi in nespodobni. Grobi in tudi nevarni; kadar sta se srečali skupini iz dveh vasi, je nemalokdaj tekla kri. Taki, kar se da mogočni in košati, grozoviti in hrupni pa so seveda morali biti, če so hoteli opraviti z zimo, ki je v svojih zadnjih zdihljajih znala še kako udrihati z repom! Razsajati so smeli samo po vaseh Ptujskega in Dravskega polja, Halož in južnih obronkov Slovenskih goric ter spremljati orače in pokače z dolgimi biči, ki so dandanes prav tako le še pustne šeme v bolj ali manj enotno ukrojenih kostumih.

Nekoč so si kurenti sami izdelali opravo iz tistega, kar je bilo pri hiši. In sami so si morali pridobiti pisane robce – tudi zgrda, če ni šlo zlepa – kot odkupnino deklet, ki so jih ulovili. Kdor jih je imel več za pasom ali pritrjenih na ježevki, je bil bolj spoštovan; zdaj si pripenjajo kar kupljene cunjice. Svojtčas so se kurenti delili na dve večji skupini, markovske s pernatim pokrivalom in haloške z rogovi, zdaj, ko prihajajo tudi iz drugih bližnjih vasi, so razlike med njimi že precej zabrisane. Sprva so smeli biti ku-

renti le neporočeni fantje, saj je imelo njihovo rogoviljenje tudi globlji simbolni pomen iniciacije in spodbujanja rodovitnosti zemlje. V novejšem času so med njimi tudi moški in čedalje več otrok, ne manjka pa niti žensk in deklet. Če je to med sprevodom še skrito, je videti, preden si nadenejo maske, ali se pokaže, ko si jih na koncu snamejo in si oddahnejo.

Etnologi, jezikoslovci in drugi raziskovalci omenjajo različne vloge in naloge kurenta, tudi sorodstvo z veseljakom in uživačem Dionizom, saj glede njegovega izvora niso enakega mnenja. Po svoje so ga ovekovečili pisatelj Ivan Cankar, slikar France Mihelič, skladatelj Lojze Lebič in drugi umetniki. Vendar so kurenti zdaj že lep čas predvsem nesporni kralji večjih pustnih prireditev. Ptuj se je največ na njihov račun uvrstil v evropsko združenje karnevalskih mest FECC.

Čeprav so izvirmi in zelo slikoviti tudi cerkljanski lavfarji pa brkinski škoromati in drežniški pustovi, so si kurenti – nekaj zato, ker jih je več, predvsem pa z uspešnim »marketingom« priborili prvenstvo. Postali so tako rekoč institucija, tudi izvozno blago. So že svojevrsten zaščitni znak Planice in stalnica mnogih drugih, zlasti smučarskih prireditev doma in celo daleč na tujem.

Kot že vrsto zadnjih let, se je tudi letos začelo s kurentovim skokom, ki na svečnico, 2. februarja, v Budini pri Ptujju naznani, da začenjajo kurenti reči jemati v svoje roke. Tej za turiste prav tako mikavni prireditvi je zadnjo februarso soboto sledil prvi množični zbor na Ptujju. Zamenjave župana in sprevoda pred novim princem so se sicer udeležili tudi predstavniki drugih središč s tradicionalnimi pustnimi prireditvami – od Cerkna do Litije in Cerknice – vendar so bili kurenti na domačem terenu seveda osrednja atrakcija.

V naslednjih dneh, vse do pepelnice srede, so imeli kurenti toliko dela kot najbrž še nikoli prej. Urnik prireditev je bil zgoščen, v enajstih dneh se jih je zvrstilo kar 109 – torej po deset na dan! Drugače, kot kaže, niti ne gre več, saj tudi kurentovanje ne more ubežati »tržni« naravnosti organizatorjev prireditev in potrošniškemu hlepenju po vedno več, po novih presežkih in rekordih za v Guinnessovo knjigo ali zgolj za domače kronike. Saj so se v kurente, ironično, napravili tudi nekateri občinski veljaki in

* Iztok Ilich, publicist, prevajalec in urednik. 1000 Ljubljana, Trebinjska 11, E-naslov: iztok.ilich@amis.net