

PRIPOVEDI IZ VIŠNJE GORE

Zafrkljivke o polžu in tožbe za venčkom

Ob oživljanju starega mestnega jedra Višnje Gore in Starega gradu nad njo se bo prej ko slej pokazala velika potreba tudi po zbiranju tukajšnjih starih pripovedovanj.

Izredno pisana zgodovina in pestrost pokrajine sta vtisnili našemu kraju svojevtrstno posebnost. Še prvo desetletje po končani zadnji vojni je bilo v mestecu in okolici kljub velikih javnim spremembam čuti močan utrip starožitnosti. Življenje se je tu zelo spremenilo šele z gradnjo in otvoritvijo prve avtoceste Ljubljana-Zagreb, seveda potem z novim avtomobilizmom, z večjim zaposlovanjem in kmečko mehanizacijo. Tudi trdni kmečki gospodarji so v skrbi za prihodnost začeli odhajati v službe.

Stara furmanska cesta skozi Višnjo Goro na hribu je ostala le še spomin, življenjska žila nekdanjih meščanov je usahnla (obcestne gostilne, trgovine, sejmi, obrtnišтво), tudi slavno polstoletno sodišče je bilo po zadnji vojni preseljeno v Grosuplje.

Ni pa usahnil spomin na nekdanjost! Ko sem v letu 1967 v kraju razglasila, da bo v našem domu v Višnji Gori snemanje tedanjega Glasbenega narodopisnega inštituta, se je zbralo nič koliko domačinov. Snemalci so bili na moč zadovoljni; koliko pripovedi, koliko pesmi in opisov običajev so zbrali! Del tega je bila tudi radijska oddaja (Slovenska zemlja v pesmi in besedi): Višnjanje, kam ste svoj'ga polža djali?

Svetlana in Jurčič

No, ko smo že pri polžu - Višnja Gora ima pač svojo slavno legendo o polžu. Ta legenda ima več variant, gotovo so kaj dodajali ali spreminjali popisovalci, bolj ali manj pripravni. Naše mestece bi moralo povabiti čarodejko pesnico Svetlano Makarovičevno, da bi iz legende pripravila predstavo, ki bi jo prvič predvajali ob povzdigu Višnje Gore in Starega gradu za kulturni in zgodovinski spomenik. Saj je njena zaslug, da je lutkovna predstava Kozlovška sodba v Višnji Gori poletela celo na Kitajsko in v Brazilijo.

S kozlom Lissem pa smo že pri Jurčiču. Pisatelj je značaj nekdanjih višnjskih meščanov s svojim prodornim pisateljskim duhom tako dobro uganil, da se temu danes lahko samo čudimo. Nekaj časa je res živel med njimi in je imel v mestu tudi sorodnike. Dobro je vedel, da so bili v svoji preprostosti (zaliti v mnogih gostilnah) smešni, svojeglavi, ponosni in zamerljivi, saj so živeli na tistem kupu, vedel je pa tudi to, da niso bili pretepači: zato se kozlovška sodba tako srečno izide. Hujše so bile fantovščine v nekaterih bližnjih vaseh!

Če danes iščeš kakšne pripovedi o starih Višnjanih, jih najdeš najlaže v bližnjih krajih pri starejših ljudeh. Začudiš se, kako so ta pripovedovanja podobna Jurčičevim in lahko prideš v zadrego. Pisatelj Josipa Jurčiča se je res stopilo z ljudskim duhom. Navajam nekatere primere: Višnjegorske vislice (povedal Nadrah Alojz, Malo Črnelo).

Znamenita trgovina v Višnji Gori, Vrtač in Budačca (povedal Nadrah Alojz, Malo Črnelo).

Višnjegorski štrudel (povedal Nadrah Alojz, Malo Črnelo). Še nekaj iz slavne Višnje Gore (Teifelceih, Cvirenceih).

Nekaj je živih pri nas še zgodb slavne nemščine višnjskih »purgarjev«. Že davno je Aleševčev časopis Brenclj znal grozno pikati višnjegorske nemčurje, »rešpektirjeva kuhar'ca« se je večkrat oglašila v mestu. Znano je, da je višnjski občinski svetovalec Mauring (oče dr. Janeza Mauringa, župnika, ki je spisal zgodovinsko delo Utemeljitev mesta Višnja Gora) pred vsakim stavkom v javnosti izrekel besedo infolgedessen. Zabužna je avtentična pripoved pokojnega Višnjana Pepeta Pajka Višnjegorska nemščina: Živel je nekoč v mestu stara Zgovčkovka in njena hči Micl. Košarici sta bili, z vozikom sta vozili v Ljubljano robo in drugo zopet nazaj. Micl je bila sama, ko je nekoč prišel k njima in vprašal, kje sta. Hči je odgovorila: »Mutr kiki slingeln, Micl pa butarn tragen«. Ko sta prišli nekoč mati in Micl domov, je mati rekla: »Micl, gremo bučn trgn, morgen mraz gekomen.«

Lačembergerji

Zanimivo je, kako so okoličani nekdanje Višnjane radi zafrkovali (so se tudi tega naučili pri Jurčiču?). Rekl so jim Polžarji, Lačembergerji, Višnjo Goro so nekako posmehljivo še vedno imenovali Weixelburg, kadar pa so se sem napatili »fronke« plačevati, so celo izjavljali, da grede v Tajkselburg. To zlasti takrat, kadar jih je v stari sodnji čakala kazen za kakšen prekršek. Zafrkljivke je še danes tu mnogo znanih, bodi v verzih ali drugače.

Pri nas je živih še več drugačnih ljudskih pripovedi n. pr. »šušarskih«, furmanskih, coprniških, saj je živela v višnjski »gasi« v začetku stoletja še prava vražarica, ki je dekleta še v ris vodila, pa tudi razne druge Višnjanke so še dolgo coprale in z gorečo svečo risale kroge po tleh. Ko so v starih časih na višnjskih gavgah obešali zadnjo čarovnico, so ji Višnjanje naročali pod gavgami: »Mica Mahorica, bod' stanovitna!« (Povedala Novakova teta, Dremelj Antonija, Spodnje Brezovo, roj. 1885 † 1976). - Najslavnejši ohcetni godec naših krajev je bil Zaviršek Bernard iz Zavrtča, imel je tri harmonike, klarinet in flavto. Igral je na ohceti od Ljubljane do Novega mesta in znal je celo serijo godčevskih pesmi. Še je znanih več ohcetnih pesmi: Ana Grčman (roj. 1911) in Karel Grčman (roj. 1908) iz samotnega Izirka pri Višnji Gori sta n. pr. zapela sledeče: Napitnica starešine:

Vedno sem pasel kravce tri, nobenkrat četrce, zmeraj trik. Liska, Rumena, Plavka, zmeraj tri, le žvrglaj ga, le žvrglaj ga Jože ti!

Opolnoči ob snemanju venčka: Trgala sem rožice, ki so cvetlice moje b'le. O te prekrasne rožice, ki ste mi glavco venčale, za vselej moram vas zapustit, ne smem na glavci vas več nosit.

MIHAELA ZAJC



Piše dr. BORIS KUCHAR

Včasih je bila še v tem času pred pustom najhujša zima, ko je imel kmet tudi največ časa za razna opravila, ki jih je lahko opravil takorekoč za toplo pečjo. Kmet si je včasih skorajda vse, kar je potreboval v svojem gospodarstvu izdelal sam ali pa s pomočjo sosedov. Tako si je v tem zimskem času izdelal tudi večino potrebnega orodja, vse od grabelj, vil do oselnikov, pa tudi vse potrebne košare in koše in lesene sklede ter žlice, potrebne polšje pasti in še marsikaj, kar je potreboval v hiši in hlevu.

V tednih pred pustom pa so se skorajda po vseh vaseh našega konca začele velike priprave za pustovanje, za mačkare. Mnoge vasi v naši občini sodijo v tista slovenska območja, kjer so se razmeroma dolgo ohranile tradicionalne pustne maske in šege povezane z njimi. Po vsej Dobropoljski dolini im do Račne, na drugi strani pa do Korinja in Krke, so poznali skupine mačkar, v katerih so bili še vedno ženin in nevesta, muzikant »havyman« - stražnik, korbarca ali jajčarica (ker zbira jajca) in po nekaj svatov. Včasih so naredili tudi kamelo, jo prepeljivali po vaseh in prosili darove.

Pred dobrimi sto leti pa so po vaseh teh poznali še pusta ali kot so ga imenovali - kurenta, debelušasto masko. Fanta so namreč na debelo zavili v slamo in ga na kolicih vozili po vasi. Debelega kurenta pa so poznali včasih tudi v Grosupljem. V kurenta preoblečen fant je bil tako nagačen s slamo, da je bil podoben slamnjači. Imamo tudi dober opis drugih mask izpred sto let iz naše današnjega občinskega središča. V zgodnjih jutra-

NAŠE KORENINE

Mačkare in pustne šege

njih urah so se vozile mačkare po vaseh z vozom, ki je bil tako okrašen kot navadno za prevoz bale ob žetnivi. Na vozu je navadno sedela šema s trobojnico, godec in še kakšnih deset različnih mačkar. Tudi debelega kurenta so prevažali s seboj. Metali so ga na voz tako, da je navadno na drugi strani padel z njega. Spet so ga pobrali in ponovno vrgli na voz, in spet jim je na drugi strani, v veliko veselje publike, padel na tla. Ker je bila mačkara tako na debelo ovita s slamo, se ji ni moglo nič zgoditi, le hoditi ni mogla. Zato so jo šeme vozile od gostilne do gostilne, nato so šli še po hišah, povsod so plesali in zganjali norčije, povsod so jih obdarili.

Tipična maska v dolini Krke in predvsem v Suhu krajini pa je kamela. To je pravzaprav samo lesena s kožo prevlečena glava kamele, ki jo navadno fantje nosijo na dolgi palici kar v rokah in prosijo z njo darove. Kamelar potrka na okno, se stisne k zidu, da ga ne vidijo, pozdravi in prosi za darove ter kameljo glavo pomoli skozi okno. Kamela razkrene čeljusti in ljudje spuščajo darove v njeno žrelo. Kamelar jih spravlja v malho. S temi darovi pripravijo zvečer dobro fantovsko pojedino. V mnogih vaseh naše občine pa se je vse do danes ohranila na pepelnico sredo šega pokopa pusta.

Dobropoljska mačkare pa so ene izmed najbolj značilnih tradicionalnih slovenskih mask. Včasih so bile tu kar troje: ta lepe, ta grde in ta gosposke. Na žalost so se lanskega pusta pojavile tu le ta gosposke. Možakarji s Ceste so pripravili vlak, ki je na pustni terek vozil vse do Kompolj. To pa je bil že skorajda prvi mestni karneval. Vmes pa so se kot svetle iskre pojavile tudi ta lepe mačkare: nevesta z ženinom z visokim, lepo okrašenim kasturjem pokrivalom na dva vrha. Fantje iz Zagorice, ki so navadno obnavljali cel

dolgi spreved dobropoljskih mačkar, so lani počivali. Se bodo letos zagoriški fantje in možje le spet ojunacili, ponovno obudili in nam pripravili lepo staro pustno šego svoje doline?

Po stari navadi so se šemili samo fantje. Najlepa dobropoljska maska je mož, predvsem zaradi lepega pokrivala - kasturja, ki ga izdelajo iz lepenke, prevlečejo z zlatim ali srebrnim papirjem in oblepijo še z okraski iz barvastega papirja. Oblečen pa je mož v srajco, ki mu sega čez hlače in jo ima prepasano. Okrog vratu ima zavezano kravato in še kakšno ruto, na nogah pa ima škornje, na obrazu pa naličje, ki si ga navadno fantje napravijo sami iz papirja in lepila oziroma jih v zadnjih letih izdeluje Sobčev Tine iz Podpeči. Moža spremlja baba ali jajčarica, ki je napravljena v ponošeno navadno obleko in grbec, oblečen navadno v narobe obrnjen kožuh in prepasan z debelo vrvjo s kravjimi zvonce. Na hrbtu ima mačkara izrazito grbo. Naličje ima grbec iz kožuhovine ali pa jo naredi kar iz prave volvske glave. V rokah ima gorjačo, s katero preganja otroke in straži dekleta. Ti trije navadno hodijo skupaj na pustni terek od hiše do hiše in zbirajo jajca za fantovsko pojedino.

V skupnem sprevedu, ki navadno na pustni terek popoldan obhodi vse vasi v Dobropoljah, pa nastopajo še številne druge mačkare: nevesta, ženin, muzikant, debelo nagačen kurent, ki ga vlečejo na saneh ali v kurito po vasi, pa havyman in kar cel svatbeni spreved, pa medved s ta staro. Včasih pripeljejo tudi groteskni babji mlin (stare babe notri, mlada dekleta ven). Ob tem pa po vasi orjejo obredni orači. Včasih so od hiše do hiše prodajali tudi brno in žagali babo. Tu pa je še cela vrsta gosposkih mask; od pisarja do zdravnika, ki zdravi po hišah. Zares prava paša za oči, slikovite in razgiba-

ne šeme, ki ohranjajo staro ljudsko izročilo. V živih barvah jih je naslikal tudi slikar, domačin iz Dobropolja, Tone Krajc.

Pust je ostal vse do današnjih dni imeniten praznik v mnogih vaseh naše občine. Stari ljudje se še danes spomnijo reka: Le en dan v letu dobro jemo: na veliko noč jutraj, na žeganje opoldne in na pustni terek zvečer. Marsikje je bil pust tudi poseben vaški praznik že kar z obrednimi jedmi. Ljudje so pust pravzaprav začeli praznovati že na ta debeli četrtlet ali na ta mali pust. Na ta dan so obvezno skuhali prekajeno svinjsko spodnjo čeljust ali svinjski riuc v ričetu. (Dan's je ta mal pust, se kuha čeljust.) Na suhi župi so zakuhali rezance ali kašo, zraven pa so jedli še pražen krompir in zelnato solato. Spekli so tudi štulo-potico iz kvašenega testa, nadevano s kuhano kašo zmešano s sesekljano svinino.

Še bolje se je jedlo na pustno nedeljo. Na ta dan so cvrli pohaje - flancate, na mizi je morala obvezno biti tudi kuhana svinina, ponekod pa je bila obvezna jed tudi orehova potica. Na pustni terek pa še danes v mnogih hišah cvrejo bobne, toda to je znano tu šele kakšnih 50 ali 60 let. Prepričan sem, da bodo mnoge gospodinje tudi letos, tako kot so to že njihove stare mame, spekle ocvirkovno potico ali špehovko. To je tudi prva jed na pustni terek, nato pridejo na mizo zabeljeni koruzni žganci in mleko, za kosilo pa je zakuhana svinjska juha, suho meso, krompir, zelnata solata, potica in pohaje, nazadnje pa še kompot iz suhih sliv. S pustnimi dnevi so bile navadno povezane tudi kolone in potem je bil pustni jedilnik še bogatejši. Pustu sledi pepelnica, ko so včasih ljudje jedli le črni kruh in pili vodo, sledijo pa še 40 dni dolgi postni dnevi, ko so ljudje belili le z maslom, oljem ali mlekom, in na meso še pomisliti niso smeli.

STARE DOMAČE JEDI IZ NAŠIH KRAJEV

Ocvirkova potica špehovka

Tudi v tem delu Dolenjske je ocvirkova potica ali špehovka že stara obredna jed za pusta. Nanjo mislijo že ob kolinah, ko dajo debele mesnate ocvirke v posebno posodo in jih hranijo do pusta. Na pustni terek vstanejo gospodinje že navsezgodaj in kar tekmujejo med seboj, katera bo imela prej pečeno špehovko.

Testo: 75 dag moke, 3 dcl mleka, 1 dcl smetane, 10 dag masti ali masla, 2 rumenjaka, sol, kvasec iz 4 dag svežega kvasa, 2 žlici mlačnega mleka, 2 žlici moke in 1 žličke sladkorja.

Nadev: 60 dag ocvirkov

Za testo presejemo moko že zvečer in jo pustimo čez noč v kuhinji na toplem. Zjutraj postavimo kvasec: kvas zdrobimo, dolijemo 2 žlici mlačnega mleka, dodamo žličko sladkorja. Zmešamo in postavimo na toplo. Za testo zmešamo rumenjaka, toplo mleko in sol. To zlijemo v skledo z moko in gnetemo, čez nekaj časa dodamo vzhajani kvas in gnetemo s kuhalnico še naprej toliko časa, da se testo loči od posode. Testo pokrijemo in ga damo na toplo, da vzhaja. Ko naraste na dvakratno količino, ga razvaljamo za prst na debelo.

Ocvirke segrejeemo, odcedimo in mlačne potresemo po testu, ki ga zavijemo in damo v dobro namaščen model. Pustimo, da špehovka še vzhaja in predno jo damo v pečico, jo dobro premažemo z mastjo. Peka v vroči krušni peči traja približno eno uro, prav toliko tudi v segreti električni pečici, v začetku pri 200 stopinjah, pozneje zmanjšamo na 150 stopinj. Ocvirkovko jemo toplo, pa tudi mrzla je dobra.



Dve »ta lepi mačkari« iz Dobropolja: nevesta in ženin, ki ima visok, lepo okrašen kastur na dva vrha. (Foto: Boris Kuhar)