

ZIMA NA KOZJANSKEM

Po upokojitvi sem imel več časa, celo preveč, in sem ta presežek uporabil za obujanje spominov. Nekaj časa sem samo razmišljal, nato pa se odločil, da bom tudi kaj zapisal.

Po dveh letih pisanja in zbiranja spominov sem te uredil po času in vrsti dogajanja v preteklosti. Nastal je zbir avtobiografskih zapisov, ki sem jih naslovil Spomini na Kozjansko.

Rojen sem bil na Kozjanskem, tam sem preživel otroštvo in del mladosti in tam sem pognal svoje korenine.

Tukaj objavljamo spomin na furež (koline), to je domači praznik, ki je takrat za kmeta pomenil nekakšen likof (konec leta in dela).

Furež so praznovali pozimi, in to malo pred božičem ali kmalu po njem, zato sem ju strnil, ker sta bila oba praznika takrat za kmeta prijeten čas družinskega veselja in sprostitve.

Koline so bile družinski praznik in nekakšen »likof« za preteklo leto. Priprave za koline (»furež«) so se začele že jeseni prejšnje leto, ko je običajno gospodinja določila največjo svinjo, ki jo bo hranila (pitala) za »furež«.

Nekateri so poleg te, »glavne« svinje klali še po eno ali dve manjši, odvisno od števila družinskih članov. Gospodinja se je povsem posvetila »glavni« svinji, ker je prek nje pokazala svoje znanje in skrb. Debelina slanine (»špeha«) in obseg prsnega koša še žive svinje sta bili odločilni referenci. Mati je proti koncu »reje« vsak teden vsaj enkrat izmerila obseg prsnega koša. To je delala z vrstico, ker merilnega traku te dolžine ni imela. Izmerjeno je prenesla na zunanji rob mize v »hiši« – to je začela na daljši stranici in nadaljevala na krajši. Metro je na mizi zaznamovala s črto in nato izmerila dejanski obseg. Naslednja merjenja je samo primerjala z zadnjo meritvijo in merila razliko. Te mere so dostikrat dosegale od 180 do 185 centimetrov, kar pa je že bil ponos gospodinje. Konec pitanja je običajno pomenil dan, ko svinja ni hotela več uživati goste hrane, ampak je še samo popila nekaj litrov mleka na dan. Zaradi debelosti tudi vstajati ni hotela.

Dan zakola je bil navadno v soboto, ker soboti sledi nedelja, dan počitka, ki so ga bili nekateri udeleženci »fureža« potrebni. Za opravljanje zakola so povabili od 5 do 6 močnih mož, to so bili bližnji dobri sosede in bližnji sorodniki. Mrtvo svinjo so odnesli v posebno banjo – »truglo«, jo položili na hrbet ter trebuh, noge in glavo posuli s kolofonijo, zdrobljeno v prah.

Nato so svinjo obrnili na trebuh in s kolofonijo posuli vse dele kože še s te strani. V tem položaju so svinjo toliko dvignili, da so lahko pod njo potegnili od 2,5 do 3 metre dolgo verigo. Takrat je bilo vse pripravljeno za skubljenje ščetin. Najprej so svinjo s kropom polivali po hrbtu in glavi. Zaradi kolofonije in kropla (200 litrov) so se dale ščetine lahko puliti. Ko je bilo skubljenje na grobo opravljeno, so svinjo izvlekli iz vode na močno lestev, ki je ležala na gornjem robu banje. Tu so z ostrimi noži obrili še preostale ščetine in svinjo umili.

Med čiščenjem je gospodar v »hiši« pripravil »oder«, na nosilne klopi je položil močna vrata. Potem se je začelo težaško delo teh mož. Svinjo so dvignili na lestev in jo odnesli v sobo na »oder«. To je bilo neredko usodno za posameznika. Zaradi neenake višine mož je padel na nekatere nesorazmeren del teže (250 kilogramov in lestev) in ti so dobili hude bolečine v križu. Te bolečine so čez dan in naslednje noči s kapljicami žganja in vinčka poskušali pozdraviti.

Ta način čiščenja – »skubljenja« – svinj se je ohranil vse do leta 1960, ko je država zahtevala od kmetov, da oddajo kožo zaklane svinje kot surovino podjetju za predelavo kože. Danes je cena kože tako nizka, da ljudje zopet raje svinjo oskubijo. Vrnimo se k »furežu«.

Svinjo so položili na »odru« na hrbet, nar kar je mesar vrezal v kožo na vrhu oprsnice križ, gospodinja pa je vanj posula blagoslovljeno sol. Po tem dejanju je ostala gospodinja ob »odru«, moški pa so obrnili svinjo na trebuh in tedaj je nastopil trenutek, na katerega je gospodinja nestrno čakala. Mesar je vzel oster in dolgi nož ter potegnil po vsej dolžini hrbta globoki vrez kot smer nadaljnega snemanja slanine. Gospodinja je še vedno čakala na svoj trenutek, ko je mesar potisnil nož v globino. Tedaj je ocenila svoj uspeh reje – debelejši je bil »špeh« (do 15 centimetrov), večji je bil njen uspeh. Seveda se je morala takrat gospodinja izkazati in pogostiti moške. Prinesla je vrč čaja s slivovko ali, bolje rečeno, slivovko s čajem. Po čaju so se možje razživel in poprijeli za delo. Mesar je razrezal svinjo na kose, preostali so medtem očistili čreva. Tanka so uporabili za mesne klobase, debela pa za krvavice – kašnate klobase. Seveda je morala biti pri čiščenju stoodstotna čistoča.

Meso za klobase so ročno rezali na koščke ali pa sekljali na lesenih kladah s posebnimi širokimi sekirami, »heči«, ker strojev za rezanje mesa takrat še niso poznali. Stroji za mletje mesa so se pojavili šele malo pred drugo svetovno vojno.

Kašnate klobase so polnili z mešanico kuhane prosene ali ječmenove kaše, tudi riž so uporabljali. Kuhani kaši so primešali kri,



raztopljeno svežo mast, majaronove lističe, poper in sol. Masa je morala biti toliko tekoča, da se je lahko polnila v pripravljeno črevo. Pri izdelavi klobas, enih in drugih, so za zapiranje koncev črev uporabljali lesene »špale«. To je bil poseben les, ki je v naravi rasel v obliki grma, do dveh metrov visokega. Listje je imelo obliko javorovega lista (5 centimetrov velikega), vejice so bile šibaste in prevlečene s posebnim rebrastim lubjem. Od 10 do 12 milimetrov debela šiba je bila po odstranitvi lubja debela le še od 3 do 4 milimetre. Les je bil trd in zelo krhek, zato je bil primeren za »špale«.

Ta vrsta grma je povsem izginila, poleti 1995. sem na Cirkožah našel le en tak grm. S tem, ko so moški napravili klobase, mesar pa obdelal kose mesa ter nasolil z mešanico soli in popra, so opravili delo, za katero so jih najeli.

V kuhinji je že prijetno dišalo, pripravljala se je pojedina za mnogo gostov, ki so običajno ostali dolgo v noč.

Kmalu zvečer so se začeli zbirati gostje, bližnji sosedje in sorodniki. Te »delegacije« so navadno sestavljali oče in mati ter še kakšen mlajši otrok. Vsak je prinesel steklenico, veliko ali majhno, svojega najboljšega vina. Začela se je večerja (gostov je bilo tudi do 25) kot na gostiji, z vsemi dobrotami mesnih in krušnih oblik z dodatkom vina. Kmalu so si začeli prepevati domače pesmi pa tudi take, ki so bile namenjene takim priložnostim. Tako je neka pesmica opozarjala gosta, da pri taktu pitja ne drži koraka. Zapeli so mu:

*... tri krat tri je devet,
vsak si mora svojo zapet,
tudi Janez si mora svojo zapet ...*

Če je bil Janez pameten, je prijel kozarec in ga izpil ter se pohvalil, da je to njegova najljubša pesem. Če pa ni zapel in spil kozarca vina, je sledila druga, »bolj kruta« pesem:

*Sraka ima dolgi rep,
lepo pisano perje,
pazi, pazi Janez,
da se ti v glaž ne vserje.*

To pa je bilo znamenje, da so poskušali vsi po vrsti pomočiti prst v njegov kozarec, seveda je bil najboljši izhod, da je kozarec izpraznil.

Ob takem veselem razpoloženju je ura kmalu pokazala polnoč, ko je gospodinja spet napolnila mizo z dobrotami. Za posledek je prinesla jušno skledo slivovega kompot. Vendar to ni bil navaden kompot, ampak poseben. V skledi so bile kuhane slive,

toda ne v lastnem soku, ampak so plavale v dobri slivovki, na vrhu pa je bila bela skorja sladkorja. Marsikdo te prevare ni poznal in je pridno pobiral »alkoholizirane« slive. Kmalu so začeli, kar po domače, iz skledke pokušati žlahtni sok. Ker je bilo zelo sladko, ljudje niti niso vedeli, da je to čista slivovka. Velika skleda je romala od ust do ust okrog mize, vsak je napravil nenadzorovano število požirkov, in ko so bile slive na suhem, je gospodinja spet dolila žlahtnega soka in veselje se je nadaljevalo. Za marsikoga je bila ta »runda« usodna, hlapi so napravili svoje. Močnejši ali pa pametnejši so zdržali do jutranjih ur. Ob treh je petelin prvič zapel, ob štirih drugič, in ko je tretjič, so se vsi dvignili od mize in zunaj pred hišo zapeli budnico »Jutrnica«. To je bil običajno tudi konec zabave, toda ne vedno. Nekateri so popivanje in popevanje nadaljevali. V tej sklepni fazi je tudi moj oče zapel svojo najljubšo pesem:

*Jaz sem si pa nekaj zmislu,
zmislu, oj zmislu,
in naredu bom ta špas.
Prav na rahlo bom potrkau
potrkau, potrkau,
da se mamca, da se mamca
ne zbudi ...*

Oče je bil zelo dober pevec, tenorist, vendar je to svojo himno zapel le ob najbolj svečanih trenutkih. Ko so gostje odhajali, je mati še vsakemu dala nekaj dobrot za tiste, ki so ostali doma.

Drugi dan je mati napravila košarico dobrot (tudi sveže meso in mast) za tiste, ki so čez leto pomagali pri delu, ki so bili revni in jim je taka malica dosti pomenila.

Opisani potek »fureža« je bil neka srednja mera. Bili so tudi sosedje, ki so to opravili še bolj bučno, odvisno od števila sorodnikov in njihovega razpoloženja.

Nekateri pa so po opravljenem delu moške odpravili samo z malico in nekaj kozarci pijače. To so sosedje označili kot skrajno skopost, ki je bila deležna splošnega obsojanja.

Tako praznovanje družinskega praznika, »fureža«, se je ohranilo vse do druge svetovne vojne. Po vojni se ta običaj ni več pojavljal v takšnem obsegu.

Božič

Ljudje so se že v adventu pripravljali na praznovanje božiča. Ženske so izdelovale razne okraske za jaslice. Nekatere so bile izredno spretne in domiselne pri izdelavi rož iz papirja. Za to sta se uporabljali dve vrsti papirja, eden je bil gladek in drugi pre-

šan, za vsakega je bila drugačna tehnologija preoblikovanja. Obe vrsti papirja sta bili v vseh mogočih barvnih odtenkih. Svilen papir so preoblikovale z izrezovanjem, bili so različni načini zlaganja narezanih trakov in z minimalnim oblikovanjem s škarjami so po razvitju odrezanega traku nastale čudovite oblike rož in drugega. Prešani papir so še dodatno oblikovale z raztegovanjem ter nato povezale s tanko žico in dodale še zelene lističe. Iz takšnih rožic so spletle vence za okrasitev jaslic. Jaslice so na božični večer postavili na polico, ki je bila pritrjena v kotu na steni. V tem kotu je običajno stala tudi kmečka lesena miza, na stenah okrog nje pa so obvezno visele nabožne slike svetnikov, Jezusa in Marije. Poličko, na kateri so stale jaslice, so delno zakrili s »pečko«. To je bil okrog 25 centimetrov širok in od 80 do 90 centimetrov dolg platneni ali papirnati prtič, pritrjen z zgornjim robom na čelno ploskev poličke. Na papirnatem prtčku so bile odtisnjene razne barvne rožice in venčki. Na platnem prtčku pa so bile rožice oziroma okraske izvezeni – šivani – iz namenskih sukancev različnih barv in debelin. Ti šivani prtčki so bili ponos mladih deklet, ki so običajno naredila ta ročna dela. Jaslice so bile izdelane iz kompaktne lepenke, lepih barv in zložljive, kar je bilo ugodno zaradi skladiščenja po božiču. Bile so različnih velikosti: 30 x 40, 40 x 50 centimetrov in večje. Jaslice so postavili na poličko, jih obdali z mahom (če ni bil skrit pod snegom) ali obložili z zelenim papirjem in drugimi okraski. Na steno, na vsaki strani jasli, so razmestili vence in šopke, ki so jih ženske izdelale med adventom. Strop nad jaslicami so okrasili s smrekovimi ali jelkinimi vejicami in z raznobarnimi papirnatimi trakci, ki so viseli s stropa. V nekaterih hišah je visel s stropa še bel papirnati golobček, ki je bil z nitjo ali vrvico povezan na sobna vrata. Pri vsakem odpiranju vrat se je spustil navzdol in pri zapiranju zopet dvignil na prejšnjo višino. Golobček naj bi predstavljal Svetega duha – tretjo osebo Svete trojice (oče, sin in Sveti duh). Jaslice in okraski so ostali v kotu do treh kraljev (6. januarja), nekateri pa so jih pustili tudi do svečnice (2. februarja). Po tem datumu so jih pospravili nazaj v skrinjo, do naslednjega božiča.

Na sveti – božični večer, medtem ko so ženske krasile jaslice, so se otroci zbrali v skupine in hodili od hiše do hiše ter opazovali in ocenjevali, kje imajo lepše jaslice. To obiskovanje po hišah je trajalo, dokler niso otroci postali utrujeni in šli domov spat.

Odrasli in starejši otroci so se pripravljali za pot v cerkev k polnočnici, to je bila maša,

ki se je začela točno ob polnoči. To je bil poseben doživljaj, ki so se ga veselili tako odrasli kot otroci. Maša je bila posebno slovesna tam, kjer so učitelji, duhovniki ali drugi glasbeno nadarjeni ljudje pripravili božični pevski koncert. Že uro pred polnočjo in vse do začetka bogoslužja so na koru peli božične in druge nabožne pesmi. To je bilo posebno doživetje, predvsem na deželi, kjer še takrat niso imeli radia.

Veselje se je začelo že ob odhodu od doma, posebno, če je bil sneg in na nebu luna. Ljudje so se zbirali v manjše skupine, v katerih so nosili po dve svetilki. Te svetilke so imenovali »lahterne« in so bile sestavljene iz pločevinastih stebričkov, dna in pokrova. V vogalne stebričke so bile vstavljene steklene stene, od katerih se je ena stran odpirala, da so lahko v notranjost vstavili svečo, ki je dajala romantično svetlobo. Proti koncu tridesetih let so se pojavile prve svetilke na petrolej. Imenovali so jih različno: »štal lampe«, »šturmovke« ali »viharnice«, ki pa so bile manjše in bolj praktične kot »lahterne«.

Zgoraj sem opisal razne poti, ki so vodile na Prevorje, na sveti večer smo se običajno vzpenjali navkreber po jugozapadni poti, po Travnikih. Ko smo se povzpeli malo višje, se je odprl čarobni pogled na skupine ljudi s svetilkami, ki so prihajali iz Dola, iz Drenovc in po cesti iz Spodnjega in Zgornjega Žegra. Ko smo prišli na vrh Travnikov, smo videli še skupine, ki so prihajale iz Dobja in iz Straške Gorce.

Cerkev je bila običajno vedno polna. Na ta večer je župnik bral besedila iz mašne knjige v latinščini in pevcu na koru so mu odpevali besedilo prav tako v latinščini. Pesmi, ki niso spadale v mašno besedilo, so peli v slovenščini. Na koru so fantje poleg petja poskrbeli tudi za zabavo. Nagajali so dekletom s tem, da so jim zvezali krila med seboj, jih ščipali in še marsikatero »pametno« so pogruntali, kar je sprožilo tiho hihitanje, ki se ni smelo slišati. Povratek domov je bil bolj sproščen, vendar so vsi hiteali, da bi bili čimprej doma na toplem. Cerkev ni bila ogrevana, zato je ljudi med mašo zelo zazeblilo in tudi zunaj so bile običajno zelo nizke temperature.

Starši, ki so ostali ponoči doma, so šli zjutraj k maši, drugi smo pa nadomeščali ponoči zamujeno spanje. Tisti, ki je ostal doma, je opolnoči narezal koščke belega kruha »božičnika«, nato pa obiskal vse domače živali po hlevih in vsaki dal košček kruha (živali ni bilo veliko), da bodo tudi one vedele, da je sveti večer.

Naslednji dan, 25. decembra, je bil **božični - sveti dan**, to je pomenilo mirno življenje,

opravljali smo samo najnujnejša dela in posedeli pri družinskem kosilu. Na obiske nismo hodili. Za veselje je bil določen naslednji dan, 26. december, Štefanov dan, bil je praznik posebno za mlade.

Že teden pred božičem smo fantje zbrali denar za vino, našli primeren prostor, sobo, ki je bila dovolj velika, kjer smo na štefanovo kmalu popoldne začeli zabavo. Fantje smo prišli seveda brez vabil, medtem ko smo dekleta morali vabiti, še bolj pa prepričevati njihove mamice, da so spustile svoje »pridne« hčerkice v družbo »pridnih« fantov. Ta zabava je bila zelo sproščena s petjem, raznovrstnimi plesi in šalami ter se je včasih končala šele po polnoči.

Tudi 27. december je spadal med božične dneve (ni bil praznik). V cerkvi so blagoslavljali vino. Steklenico blagoslovljenega vina je gospodar izpraznil v sod, da je bilo vse vino blagoslovljeno. Sledil je še en dan, ki je sodil med božične dneve, 28. december - **dan nedolžnih otrok ali tepežni dan**, to je dan, ko so imeli šibo v roki otroci, in ne odrasli. Vse se je odigralo v šaljivem razpoloženju. Otroci so se oborožili s šibami, največkrat brezovimi vejicami, in poizkusili presenetiti starše ali druge odrasle ter jih »pobožati« včasih kar boleče, saj ta dan jim tega nihče ni smel zameriti ali vrniti udarca. S tem dnevom se je končalo praznovanje božiča in božičnih običajev.

Do novega leta je ostal še en teden, ki pa ni prinašal nobenih posebnosti. Takrat še ni bila v modi novoletna jelka. Ljudje so preživljali zimske dneve na toplem in v miru. Na nekaterih območjih so poznali tudi običaj, da je prišel muzikant - harmonikar - igrat za »novo leto«. Ta običaj so gojili predvsem mladi harmonikarji (od 20 do 30 let), ki so poznali razne običaje in so bili nasploh šaljivci. Zato so voščili včasih nemogoče stvari, kot so »Naj vam kura znese dvakrat na dan« in »Naj krava povrže dvojčke« ter še mnogo podobnih šaljivih želj. Ti harmonikarji so igrali za novo leto vse od štefanovega do treh kraljev. Obhodili so velika območja (več vasi) ter zabavali zabave željne ljudi in tudi precej zaslužili.

Za **silvestrovo** ali starega leta večer ni bilo nekih posebnih običajev. Na novo leto so čakali le, kadar so se po naključju zbrali prijatelji ali pa če je bil v hiši »furež«.

Vsi ti lepi običaji in praznovanja, ki so jih gojili predvsem na Slovenskem, so začeli toniti v pozabo ob začetku druge svetovne vojne.

Minilo je mnogo let, pozabili so se običaji in spomini na kmečka dela, pozabili so se veseli in žalostni dnevi, ostalo je samo še

nekaj starih ljudi, ki obujamo spomine na preteklost. Te spomine sem zbral in zapisal, da bi naši zanamci vsaj delno vedeli, kako smo živeli na Kozjanskem, na Prevorju.