

*Zgodbe
iz skrinje*



ZGODBE
SMO SPLETALI
V OBČINI ŠENTRUPERT

Publikacija je brezplačna in izdana v okviru izvajanja aktivnosti projekta Zgodbe iz skrinje, Evropskega sklada za razvoj podeželja, osi Leader, za območje akcijske skupine Dolenjske in Bele krajine.

**Projekt sofinancira EU.
Projekt sofinancirajo lokalne
skupnosti območja LAS
Dolenjske in Bele krajine.**

Prijavitelj in nosilec projekta
Center za izobraževanje in kulturo
Trebnje, Kidričeva ulica 2, Trebnje

Partnerji v projektu
Zveza kulturnih društev Trebnje
Društvo podeželskih žena Tavžentroža

Za vsebino informacij je odgovoren izdajatelj publikacije – Center za izobraževanje in kulturo Trebnje. Zanj direktorica Patricija Pavlič. Organ upravljanja za Program razvoja podeželja Republike Slovenije za obdobje 2007–2013 je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Zgodbe iz skrinje

ZGODBE
SMO SPLETALI
V OBČINI
ŠENTRUPERT

Trebnje, februar 2011



Zgodbe iz skrinje

Izdajatelj: Center za izobraževanje in kulturo Trebnje

Zanj: Patricija Pavlič

Vodja projekta: Milena Hvastija

Uredniški odbor: Patricija Pavlič, Milena Hvastija, Alenka Lamovšek

Zbrala in zapisala: Alenka Lamovšek

Besedilo o projektu: Patricija Pavlič

O raziskavi: Alenka Lamovšek

Uvodno besedilo: Mojca Ramovš

Terensko delo in terenski zapiski: Jana Barbo Jerko in Liljana Jantol Weber

Informatorji: Marija Slapšak, Martin Slapšak, Anton Odlazek, Karla

Štojs – Boltetova Dragica, Brigita Kurent, Livia (Reden) Barbo, Kristina

Majcen, Malči Kostevc in sogovorniki iz arhiva društva Ragle

Besedila iz arhiva Društva Ragle: Antonija in Pavle Rot

Lektoriranje: Ivanka Višček

Oblikovanje in prelom: MetaFora Grafika, Marjeta Gabrijel s. p.

Fotografije: Alenka Lamovšek

Tisk: Tiskarna Littera picta d. o. o., Ljubljana

Število izvodov: 150

Copyright by Center za izobraževanje in kulturo Trebnje, februar 2011

Vse pravice pridržane, tiskano v Sloveniji, publikacija je brezplačna

Uvodne besede

Pri prijaznem trgu Trebnjem se vije na levo cesta v najlepšo dolensko dolino, v Št. Rupert in Mokronog, s svojimi krasnimi razgledi na Žalostni in Veseli gori. Povsod po hribčkih se razprostirajo vinogradi« pišejo Dolenjske Novice leta 1901.

Šentrupert, podeželska vas in občina, zavzema velik del Mirnske doline, ki leži na Dolenjskem. Tu se stika Posavsko hribovje z nižino doline, ki jo podeželsko prebivalstvo še vedno izkorišča v kmetijske namene, obdajajo pa jo vinogradi na prisojnih straneh gričev. Da je Mirnska dolina geografski fenomen, piše tudi geografinja Maja Topole, ki jo v svojem delu primerja kar s Slovenijo, saj pravi, da je že Slovenija v okviru Evrope majhna dežela, a zaradi lege v stičišču štirih velikih regij: alpskega, dinarskega, panonskega in sredozemskega sveta, izredno raznolika. Mirnsko dolino pa lahko označimo kot Slovenijo v malem, saj se na tem do 30 km dolgem in do 15 km širokem osrednjem delu Slovenije, ki predstavlja 1,5 % njegove površine, stikajo vse od naštetih makroregij, razen sredozemskega sveta.

Šentrupert – gručasto naselje na severnem robu Mirnsko-Mokronoške kotline, ki je tu najširša, je vas in od leta 2006 tudi sedež istoimenske občine. Prvotno je bil glavni kraj v okolici vas Škrljevo, ki je dobila ime po čvrstem laporju, ki se lomi kot škrlje. Jože Zupan na spletnem portalu piše, da se je »središče te pokrajine kasneje iz Škrljevega preneslo v Šentrupert; Šentrupert se že zelo zgodaj omenja kot najstarejša prafara na Dolenjskem. Naselje Šentrupert je svoje ime dobilo v 14. stoletju po cerkvenem patronu svetem Rupertu, prvem škofu v Salzburgu. Celjski grof Herman II. je namreč leta 1393 pridobil patronat nad župnijo in tedaj se je začela graditi mogočna gotska cerkev v Šentrupertu«.

Večina Mirnske doline je do maja 2006 pripadalo občini Trebnje, nekateri deli pa še občinama Litija in Sevnica. V letu 2006 sta se odcepili 2 manjši, in sicer občina Mokronog-Trebelno in občina Šentrupert, ki na 42 km² v 25 naseljih šteje nekaj več kot 2000 prebivalcev.

»Šentrupert živi tudi v turističnem pogledu, saj bogata kulturna dediščina in lepota mehko valovite dolenjske pokrajine kar vabita, da spoznate ta del naše lepe domovine« še piše Zupan na spletu. Bogata dediščina, tako kulturna kot naravna, po cvičku znane vinske gorice, Simončičev toplar, cerkve, nepozabne razgledne točke, prijazna beseda in nasmeh domačinov vsekakor pustijo svoj pečat v zavesti obiskovalca. Od domačinov in strokovnjakov pa je odvisno kako se bo ta pečat vtisnil.

Pa naj uvodno misel zaključim pri domačinu Ivanu Steklasa, ki je leta 1905 v Dolenjskih Novicah zapisal: »Eden najlepših krajev na Dolenjskem je brez dvoma šentruperška dolina med Mirno, Šent Rupertom in Mokronogom. V skrajnem severnem kotu te doline, četrte ure od vinorodnih gor, stoji prijazna vas Šent Rupert s krasno gotično župnijsko cerkvijo v njuni sredini.«

Mojca Ramovš

Kulinarika



O PRSNI POTICI

»Prsno potico so tako fino napravl. Zamesl se tako kot štrudl, ampak pol se nč jabuka notr ne dene, tut dobr je, če maš rajž kuhan, pa da je ohlajen, pa da ga zmešaš med smetano, pa par jajc notr, pa da s tistm pomažeš pa zviješ. Al pa če nej blo rajža, moraš pa drobtince na putru potenstat.«

Prsna potica je bila tudi sladica ob kolinah. »Tisto pečko, ko so čreva povita, to je taka mrenca, in kadar so to prsno potico delal, so v tisto pečko zavil. To je blo čudovito, mastno, da nej blo treba nč protvan pomazat. Se je lepo zapekl, je čudovito hrustljau.«

»Prsna potica – tist je blu pečen, al pa štruklji so bli pa glih taku lahku, tu je blu najbulji. Glih taku, tako smetano, da je bla enmau napalena, pa taku, ku se nardi zdej, ku delajo, potička, pa magar en mejčkn cukrčka po tisti smetani.«

POSODA

»Iz hrastovške rude smo imel ulite kastrole na tacah, kože smo imenoval, na treh nogah, osem, deset litrov so držale. To so včas mast cvrl u peč, al pa potica se je krasno spekla. V peč se je kuhalo u glavnem. Je bil tak vajlarček, lepo okroglo, pa nasred je bil tak graben narjen kokr škrpec, pa burkle in so te lonce prjel, na tist vajlarček djal pa je zapelau notr u peč, pa spet ven pobral.«

»Posode pa nismo mel nč družga ku sam eno kastrolo se spumn'm, tako de je bla na trij'h nogah, da se je lahko postavla takule vmes za ploh in tam not se je hitru skuhalu.«

»Tu so pa lončarji prpelal na semenj na Veselo Goro. Pet jih je blu pred vojsko, štirje pa po vojski, zdej se je pa samu eden obdržou.«

O SHRANJEVANJU MESA

»Meso se je u glavnem sušilo, so ble te črne kuhne, da se je tam notr sušilo meso. Kakšno klobaso al pa polha so u mast zalil. Drgač pa škrijn nej blo, če je bil kakšen frišn meso, so povsod tele kapnice al pa zverčne šterne, in so dal u košaro pa se je notr spustlu, pa zprli jašek. U žit so tut deval suh mesu, pa jajca so se tut u žit devale učas.«

SVINJSKA GLAVA

»Prašič, ko se je klau, vsak kos je mel svoj god. Kos mesa je bil strogo določen, recimo, tale bo za veliko noč, tale bo za ta god, tale bo za košnjo, tale bo, kadar se bo mlatiu, ta bo za trgateg. Tako da je blo vse razdeljen in strogo je blo treba merkat. Recimo svinjsko glavo, povsod so mel to navado, da so jo skuhal. Al je bla za pustn dan, al pa za kopače, ko se je vinograd kopau, za malco. So napravl take parcjone, vsak je dobu svoj del, pa kruh, pa za pit. Pa želodce smo delal ...«

MIŠKE ZRAVEN VINA

»Ja miške so pa delal, zraven vina so mel pa miške. Tu je blu na hitr narjenu. Tu se taku nardi kukr krofi, bul taku, polej pa jajca, moko, sol, mlek, pa jajca posebej raztepst pa vse skupej pa mau kvaska mora b't, kukr kvašeno testo. Polej pa kar tam v skled lepo vzhaja pa kar z žlico zajet pa v vroče olje al pa mast. Včas je blu taku lepu ko ena jajčka. In tist je taku prov pršlu.«

ZMEŠANCA PA ZELE

»Ja, zmešanco pa zele. Zmešanca je fižol pa kumpir, vsaku posebej kuhanu, pa zelje, zelje je mogu bit fajn zabelen in zmešanca, polej so pa v tisto navadno skledo, v tavelko skledo djal, od spodej zele, na vrh so pa kopico napravl iz tistga, iz tiste zmešance. Pa k' so bli ti pobje, k so se zmeri mau pohecal, pa so rekl, na kerga se bo tist kup podrl od zmešance, ne, od tistga bo kmetija. In pol so jel pa lukje delal notr, na kerga se bo tistu prevrnil.«

»Če so pa kam nesl, recimo, ko so v 'nograd delal, kopal, so pa taku naredl, nap'ru fejst ocvrte ocvirke, pol pa zmešanco gor, na vrh pa zele al pa repo, to je blu u piskr. Ko so pa prnesl gor, je pa tist piskr okul obrnu pa je blu odspodej zele, pol zmešanca, na vrh pa ocvirki. Pa so cel dan kopal pa ukal pa pel, da Zagreb se vžiga, če so bli žejn, so začel vpit, če nej vina. Zagreb se vžiga, Karlovc gori, Zagreb se pa že vžiga, da so hitr pit prnesl.«

»Tistmu, k je pit nosu, smo rekl Bancarlek. Če to lahko še povem, tle s Škrljevga, so mel 'nograd v Zadrugi. Pa so mel eno staro žensko doma, k' je skuhala, un so pa tam gor kopal, v 'nograd. Pa je v jerbas napravla, vse, južno, pa je prnesla

do tamle dol, do pod 'nagrada je prnesla na glav, ne, k' je bla starejša, pol je pa dol djala pa je klicala: 'Beli pomagat nest, ne morem naprej.' Tam gor una ta mlada gospodinja v 'nograd se je pa oglasila: 'Če ne morte, pa umrite!' je vpila, ne, če ne more naprej j't. Una pa nazaj: 'Al bi rada, pa če ne morem.' Veste, tu je ostau recimo, sevede, kakšen glaž so ga mel pa je mau zlaž šlu. D'n's v 'nograd delat, k ne smej nč pt, pol pa tud jezik taku ne teče.«

ŽLINKROFI IN ŠTRUKLJI

»Žlinkrofi, tak, kukr štrukeljčki, ne, orehov, pa tistu je blu posebej pečen, recimo narjen taku kukr orehovi štruklji, pol pa taku narezanu, pa pečen, pol so pa popar'l tist taku, kukr zdej tele mlince poparjo. Ja, če je bla kakšna taka reč, recimo, da so kej delal na polju al pa mlatil al kej tacga, so nared'l tiste žlinkrofe pa štrukle. Štrukle so pa nared'l take, zdej ko se mlek, recimo en dan je mlek stal, v latovc (latvica), je bla taku, da je mela na konc, sej mende majo še kej, u latovc mlek stal, pol so pa dal u peč, k' je blu vroča peč al pa ku je kr'h ven vzela, dala not, da se je taka debela smetana nardila, pa mejčkn se je opalila, zapekla na vrh, in so s tistga pol pa štruklje naredl.«

ZJUTRAJ

»Zjutraj so bli ponavad žganci z zelem, ali zabelen žganci z mlekom al s kofetom, pa ne s tapravim, ampak s projo. Tu je blu zjutrej. Pol je blu za malco kos kruha pa mau jabolčn'ka, za kosilu je bil – mesu redkokdaj – štruklji.«

JABOLČN'K, U OBLICAH KROMPIR AL PA KAŠA

»Jabolčn'k, kaku je bil narjen? Takule, k se jabuka pobere pa spreša, taku kukr bi bil lahku vin. Prej l'dje nesa vinu pil, pač

pa jabolčn'k v glavnem. Al na Štajerskem celu pravjo bunkovc. V glavnem, za kosilu, kar je blu. Al je bil krompir v juhi al je bil fižol, tud na razne načine narjen, al je bil včas'h kakšen ajmoht od zajčka, včas'h - pač, kar je blu. Štruklji so bli v glavnem ob nedelah pa ob praznikih, če ni blu mesa. Če je bil pa dnar za mesu, se je pa mesu kupu. Kar je blu pa za malco pol popoldne, je bil pa spet kos kruha pa jabolčn'k, k nesa l'dje družga mel takrat. Al pa uh'lni kuhani al pa kisu mlek, če je blu pr hiš, nesa ble zmerej krave take, de bi bil kisu mlek. No ja, tu je blu v glavnem. Pol, za večerjo pa, obveznu vsak večer v oblicah krompir pa kaša, al, če je bil mlek, je bla mlečna, če ne, pa zabelena.«

BOŽIČ in VELIKA NOČ

»Pek'l smo, ja, za veliko noč pa za božič. Tu so bli pa posebni obredi. Za svet večer je mogla b't 'cvirkova potica, za tri kralje je mogu bit poprtnik, k' ga je mama razrezala, kukr se je dalu visok, smo mogl poskoč't za kos kruha. Poprtnik je bil pa tak vel'k bel hlebec, ki ga je gospodinja al pa gospodar razrezou za vse svoje člane in živali v hlevu. Ja, tu je bil poprtnik.«

VLEČENA POTICA

»To se pravi: vlečena potica, ki mora b't tuk smetane, da jo ornk premaž's celo s tisto smetano, ki se v peč pregreje, da je taka debela smetana, da je tud enmau zapalena, ja. No, pa rozine se da na tistu in pol se tu speče. In tu je zelu zelu dobru. Tega pa ni nikjer d'n's. Jst je ne morem več nard't, drugi pa ne znajo.«

V FAROVŽU...

»Zjutraj so kavo pil in pa čaj. Opoldne je bla zmeri juha, al fižolova, al taka paradajzova, tut vegeta al pa argo. Nekaj tacga, pa nekaj zakuhanga. Tut krompirjeva. Vse sorte, kokr se spomnš. Pol pa krompir, pa solata, kej mesa, al makarone, al kakšn riž, ješprej, al kakšne take iz moke, tele knedelne, krompirjeve svalke. Za večerjo so tut kej tacga bol redkega. Večkrat sem nardila tut flancate.«

KO SMO BILI OTROCI

»Zvečer smo zmeraj jel u krup krompir al pa u oblicah krompir pa kakšnu redku, al pa samo u oblicah krompir, pa smo sprot solil pa jel, al pa še mau popra. U krup krompir je tak, k' je olupljen, na kose narezan, pa tm k' se kuha, tut župca. Tist smo včash kr v tako skledo lončeno stresl, pa žlice okul pa smo iz skledje jel. Zabelil se je z ocverkam ponavad. Tak je blo velikrat, pa tut opoldne. Potem močnk. Kva je to? Veste? Močnk smo pa taku – vodo, pol pa en jajc, moka, to taku zamest, da je tak kukr ribana kaša, pa zakuhat not, pa tut zabelt z ocverkm. Al pa kakšne žgance tut. To smo ponavad zjutraj jel. Al ajdove zabelene, če so bli, pa koruzni, to smo ponavad, pa mlek al pa kufe gor. Žgance smo ponavad zjutraj, opoldne mal kedaj. Zjutraj je bla včas'h navada tut skleda zelja pa mal žgancev not, al pa fižol /.../ Za otroke niso kuhal nč kej posebej, edin če so mlek al pa kufe, to so ponavad zjutraj jel. Ne vem, da bi se včas'h kej posebej. Zdej se za otroke posebej kuha.«

MESO

»Takrat ko sem jaz bla še doma, saj ni blo hladilnikov, skrine nej blo, ja n'č. Kar je blo koline, meso se je ponavad nasolu, pa se je pol sušil, da je blo prekajen. Ko se je meso kahal, smo tiso župo vso pojel. Najraj so take šroke rezence, nudlne, al pa blekce not zakahal. Jajc nej blo, če pa so ble, so jih ženske prodale, da so mele vsaj mejčken za kako stvar. Sej nej blo včasih za prodat nč. Jajca so prodal za kakšen kvas, da so pol kruh pekl. Včas so bli ljudje bolj lačn, je vse dobr blo. Zdej nej več tko, kdaj pa je kaka malca al pa južna brez mesa. Na veliko nedeljo je bla zmeraj kura, pa ja bla župa, pa kurji meso. Govedna se tut nej včas k'r tako dobila. Ko so ble včas doma piščeta, da je doma kura valila, se je taka piščeta ubilu, pa je blo za speč al pa so se nafilala. Pa je blo dobr tist.«

SADJE

»Včas so bli kosmački, pa carjeviči. To so tut tle doma. Napravu se je jabočnk, en mal se je pa nabrau, pa ne velik. Tko da bi blo potem za celo zimo, kje pa! Al pa tut hruške. Pr nas doma smo mel tele maurce, se je rekl, smo jih posušil. Največ smo pa delal jabočnk. Pa tut kis se je zmeraj delal doma. Največkrat so tropine od jabolk al pa od grozdja dal u čebr, pa deske, pa kamn gor, da je stisnlu. Pa je bil jesih.«

»Sušil smo samu uh'ine - jabuka, za uh'ine. Druzga pa nesmo nč. Pa orehi so bli zmerom.«

NABIRALNIŠTVO

»Bezeg smo za večerjo v jajc namočil in dal na mast. To se je večrat delal. Drgač pa bezeg za čaj, pa mau lipovca, pa šipk, tut bezeg jagode. Nabral smo tut kostanj, ga zvečer skuhal

v trilitrskem piskru, pa smo tist lupil pa jel. Pa je bla večerja. Pa tanou jabočnk zraven, pa je blo. /.../ Gobe so se ponavad prodale. Posušil so jih in so jih stare ženske u Lublano nosile.«

MLEKO

»Mlečno kašo, tole proseno kašo. Al pa močnk tut mlečn. Tut smetano smo delal, če se je štrudl peku al štruklji, al pa če se je potica delala. Potica se je včas delala za veliko noč pa za božič. Za veliko noč je bla pr nas zmeraj navada pogača, taka velika, za v jerbas, k' se je nosil k žegn. Zjutraj za frušt na veliko nedelo je bla pogača pa jajca, pa suh mesu, pr nas smo ponavad mel želodec k se je nafilou, tako kot klobase mesenke. Pa pleče, al gnjet, kukr je kir meu.«

KVAS

»Kvas se je ponavad kar kupu. Pa so tut krvajce delal ... Veste kva je to? To so pa takole u jesen delal. To k je mošt... joj, al ne bom znala povedat ... to je moja mama delala. Kuga so pa not dal, pa ne vem. To je blo namest kvasa, da ni blo treba kvasa dat. To so mel doma včas velik. Saj niso mel dnarja za kvas. Kako so tist delal pa ne vem, tega nism jaz nikol.«

KOFEK

»Bla je še ena pesmica o kofku, je pa taku (zapoje):

In ko sem bom jaz poročila,
imela bom lasten svoj dom,
ne bodem si vinca kupila,
le kofek si kuhala bom,
oj kofek, oj kofek, oj kofek, oj kofek,
oj kofek si kuhala bom.

Ko to slaščico popijem,
pozabim na vsako bridkost,
mi žilica vsaka utriplje,
srce mi veselo igra.
oj kofek, oj kofek, oj kofek, oj kofek,
oj kofek si kuhala bom.

No, vidte, tu je tud ena taka, iz njiv še. Ja, takrat, ker je mu dnar, si je kofek kupu, velik ga pa nej meu, so pa ječmen prepraž'l, pa je bla ječmenova kava. Te je blu pa velik. Pr nas smo mel v glavnem ječmenov kofe, zjutrej, sladkan z medom, k' je mu ata čebele in taku je blu tu izrednu dobr. Ječmen se je mogu prepraž't u plehu, k' nej smeu bit nč od masti, pol, prot konc je blu treba pa enmau masla dat, da se je svetu. In taku je bil taprav kofek. Pol se je pa skuhalu, taku ku kofe. Zdrob't ga je blu treba na malnčki, taku ku taprav kufe nard't.«

O PREHRANI (PRI BOLTETOVIH)

»Na večjih kmetijah so bile večje in boljše urejene bivalne hiše, na manjših pa zelo skromne, celo še s črnimi kuhinjami brez štedilnikov – šporhetov na drva. Pozimi so kurili krušne peči za ogrevanje in za kuhanje, poleti pa le za peko kruha, če so imeli seveda moko in kvas. Kvas ni bilo mogoče vedno kupiti in so za kvašenje testa pripravljali tako imenovane droži – tudi na zalogo. Kruh so domačini pekli običajno enkrat tedensko, včasih pa so bile časovne razlike med eno in drugo peko tudi precej daljše. V krušnih pečeh so domačinke kuhale predvsem enolončnice v železnih loncih in kaj spekle v lončenih skledah.«

»... v krušni peči smo kuhali ričet s prekajeno svinjsko kračo, v oblicah krompir, ki smo ga pozimi večkrat jedli za večerjo. Ko je bil kuhan, smo ga v veliki skledi postavili na mizo, zraven pa tudi maslo – takrat smo ga imenovali puter ali pa segreto svinjsko mast z ocvirki. Ko smo si krompir olupili, smo ga rahlo mazali z maslom ali pa namakali v mast in zraven na vilice nataknili in pojedli tudi kakšen ocvirek.

Imeli smo stare kuharske knjige in znali recepte prebrati in se tako učili kuhati. Kuharske knjige je imela že stara mati in jih je tudi uporabljala zlasti pred prazniki, da so bili ti založeni z drugačno hrano kot delovni dnevi. Moja mama pa se je marsičesa o pripravljanju hrane naučila v Ljubljani, ker je bila kot dekle služkinja pri ugledni družini kar nekaj let.«

NEDELJSKE IN PRAZNIČNE JEDI

»Seveda pa kuharska knjiga nič ne pomaga, če za kuhanje ni surovin. Večinoma je bilo skoraj vse iz domače pridelave in seveda mlina. Kupovali smo le sladkor, olje, projo in osnovne začimbe, za nedeljska kosila pa v mesariji v Mokronogu govedino za kuhanje juhe. Najpogostejša nedeljska kosila so bila:

- goveja juha z doma pripravljenimi nudeljmi – rezanci
- pražen krompir
- na kose narezana kuhana govedina
- sezonska solata, pozimi pa, ko solate ni bilo, kislo zelje iz domačega čebra«

»V času, ko so bila zrela in shranjena domača jabolka, pa smo ob nedeljah pekli tudi jabolčni zavitek in mu rekli štrudel. Če ga je po kosilu kaj ostalo, je bil kar na mizi in do večera je

izginil v naše želodčke.«

»Specifična in seveda tudi boljša pa je bila južina za praznike. Praznovali smo veliko mašo, božične in novoletne praznike ter veliko noč. Za praznike smo vedno spekli orehovo potico. Orehe so prinašali v koših iz hribovskih vasi za zamenjavo za moko, surovo maslo – puter, smetano, ipd. Za božične praznike so bile skoraj vedno pripravljene tudi koline, koline so bile običajno pri Boltetovih dvakrat, včasih pa tudi trikrat, da je bilo pripravljene tudi dovolj ocvirkove masti za celo leto. Ocvirkovo mast smo hranili v dežah v kleti. Za velikonočne praznike je bilo potrebno pripraviti šarkelj, ki je bil oblikovan tako, da je zapolnil jerbas. V sredino okroglega šarklja, kjer je bil prazen prostor, pa smo dali kos prekajenega in kuhanega svinjskega stegna in pirhe. Jerbas smo pokrili z doma vezenim prtičkom in ga tudi okrasili. Tako je bil jerbas pripravljen, da ga je služkinja na glavi nesla na žegnanje v cerkev pri Sv. Roku. Otroci pa smo imeli za žegnanje napolnjene manjše košarice in smo spremljali vaščanke z jerbasi do cerkve in seveda tudi nazaj domov. Dobrote iz jerbasa in košaric smo na veliko nedeljo po vrnitvi od jutranje maše zložili na mizo in dolgo časa jedli. Seveda nismo pojedli vsega na enkrat in je bilo še nekaj prazničnih zajtrkov požegnanih. Za veliko mašo pa je bil na mizi vedno pečen petelin, ki je že zrasel iz spomladanskega piščanca. Kur je bilo veliko, da so nesle jajca, petelin pa naj bi bil le eden. Ker se je zvalilo več petelinčkov, smo jih avgusta in septembra pojedli, pa kakšno staro kuro tudi – včasih ob nedeljah seveda pečeno, včasih v kurji obari – ajmohtu, včasih pa smo kuro ali petelina skuhalo in jedli kurjo juho in potem kurje meso s tenstanim krompirjem in solato.«

VSAKDANJE JEDI

»Dnevna priprava hrane je bila vezana na sezono in so bile kar ustaljene navade, kaj bomo jedli, spomladi, poleti, v jeseni in pozimi. Pripravljali smo tri dnevne obroke: zajtrk, kosilo, večerjo. Popoldne pa je bila tudi malica. Če so pa bili delavci popoldne kje na polju, sem jim malico ob 16. uri nosila že kot mala punčka v cekarju. Običajno je bilo v cekarju polovica velikega hlebca kruha in steklenice z doma pridelanim jabolčnikom. Zraven v cekarju je bil vedno tudi nož, da si je vsak odrezal kruh sam in en večji kozarec za pitje jabolčnika. Če je bila pa vročina na njivi ali travniku, je bila v cekarju tudi steklenica vode iz vaškega studenčka.

Zajtrki so bili skozi celo leto precej podobni: domači kruh, bela kava (mlečen kofe), ki smo jo pripravljali iz proje, če pa le te ni bilo mogoče kupiti, pa iz doma prepraženega ječmena, ki smo ga zmleli in prekuhali, da je nastal kofe. Kadar je bilo veliko težaškega dela na polju, pa je bil zajtrk okrepljen tudi s kakšno domačo klobaso, pa z ajdovimi žganci zabeljenimi z ocvirki, pa tudi na ocvirkovi masti pečenimi jajci.

Za pripravo južine pa je bilo potrebno več časa in dela zlasti spomladi in poleti, saj je bilo potrebno na vrtu ali na njivi nabrati surovine, npr. izkopati, v potoku oprati in ostrgati krompir za pečenje ali pa za kuhanje na različne načine, nabrati in pripraviti sezonsko solato, nabrati fižol, zelje, korenje, peteršilj, itd. Večkrat pa smo kuhali tudi skutine štruklje in uporabljali doma pripravljeno skuto in v času zorenja sliv tudi

slivove knedlne. Edini v vasi smo imeli na vrtu tudi paradižnik in ga pri kosili jedli kot jabolka, uporabljali pa smo ga tudi za dodajane jedem pri kuhanju. Zgodaj spomladi, ko na vrtu še ni bilo zelenjave, pa smo nabirali mlade koprive, ki so rastle ob potoku in iz njih pripravili koprivno špinačo, zraven pa dodali zmečkan krompir in na ocvirkih pečena jajca. Zgodnja spomladanska solata pa je bil regrat. Ob pripravljanju regratove solate le tega nismo polivali z oljem, ampak s prepraženim prekajenim svinjskim špehom. Če olja ni bilo mogoče dobiti, kar se je po vojni dogajalo, pa smo na podoben način pripravljali tudi druge vrste solat.«

»Večerje so bile običajno, razen pozimi, bolj pozno, ko se je zaključilo delo in smo se vsi zbrali za mizo za celo uro ali še več, se pogovarjali o narejenem čez dan in kaj bomo delali naslednji dan. Večerje so bile običajno bolj preproste a hranljive. Ko je bilo v kleti polno krompirja je bil za večerjo velikokrat v oblicah krompir. Lupili smo ga sami, prerezali in premazali s putrom ali pa namakali v segreto ocvirkovo mast. Solate običajno za večerjo ni bilo, je pa bila zlasti pozimi velikokrat tudi mlečna kaša, mlečni močnik. V jeseni pa je bil večkrat za večerjo tudi kuhan kostanj in jabolčnik. Po želji je bilo možno jesti tudi kruh. Kruh smo pekli enkrat tedensko – 6 pa tudi 7 velikih hlebcev iz mešane moke: pšenične, ječmenove, ržene, ajdove. Seveda kruh ni bil vedno čisto enak, bil pa je črn in tako smo ga tudi imenovali. Bel kruh, samo iz pšenične moke, smo pekli le za praznike. Pogosto so dninarji po večerji in plačilu dneve četrt hlebca kruha dobili za domov, tega so bili tudi vedno zelo veseli.«

SHRANJEVANJE HRANE ZA ZIMO

Shranjevanje hrane za zimo je bilo zelo preprosto, kleti so bile polne krompirja, korenja, kolerabe – v kleti, kjer so bili sodi polni jabolčnika, pa sta vsako leto stala tudi dva velika čebra, v enem je bilo kislo zelje, v drugem pa kislja repa. Skuhali pa smo tudi slivovo marmelado, ki smo jo uporabljali za mazanje omlet, nikoli pa je nismo mazali na kruh. V posebni zidani omari, kjer vročine ni bilo, pa so bili lonci mleka, smetane in putra, pa tudi kosi kuhanega prekajenega svinskega mesa, poleti pa tudi sklede kislega mleka in kisle smetane. Smetane je bilo veliko, saj smo imeli mleka veliko in smo smetano pripravljali z ročnim strojčkom, ki smo mu rekli posnemalnik. Iz smetane smo pa ročno delali maslo običajno zvečer tako, da smo veliko smetane zlili v lesen škaf in z lesenim posebnim mešalcem mešali tako dolgo, da je začelo nastajati maslo. Ko je bilo narejeno, smo ga oprali v mrzli vodi in oblikovali večje krogle ter jih v skledi postavili v omaro na hladno. Pregreto smetano smo zaradi posebnega okusa kdaj pripravljali pozimi, ko je bila zakurjena peč in smo lončeno skledo z mlekom postavili v peč. Ko je začela smetana na površju dobivati rumeno barvo, pa smo skledo potegnili iz peči in smetano pobrali iz mleka. To mleko pa nismo pili, so ga pujsi. Smetano pa smo jedli s kruhom.«

O KOLINAH PRI BOLTETOVIH

»Čas za koline so bili hladni zimski meseci, da so klobase in krvavice zdržale, saj hladilnikov in zamrzovalnih skrinj ni bilo. Pri Boltetovih so bile koline najmanj dvakrat v zimskem času. Prašiči so se morali zrediti, da je bila slanina debela vsaj 5 cm. Prašič za zakol je tehtal čez 100 kg, včasih pa celo 150 kg in celo več. Priprave na zakol so trajale kar nekaj dni. Potrebno je bilo skuhati zelo velik lonec ješprenja, pa tudi pšenične kaše za pripravljanje krvavic, pa pripraviti špile za špiljenje klobas, škafe in drugo posodo, pa veliko delovno mizo – bank in jo postaviti v bivalni prostor, v hišo. V svinjski kuhinji pa je bilo potrebno pripraviti kotel za gretje vode do vrelišča in še marsikaj.«

»Na dan kolin je zgodaj zjutraj prišel naročeni klavec z nekaj sodelavci iz vasi. S seboj se prinesli velike nože, saj jih doma takih nismo imeli in posebno sekalo za sekanje kosti. Ob prihodu so jih na mizi v hiši čakali frakeljčki z žganjem in so nazdravili in popili ter se dogovorili, kako bodo prašiča zaklali in koline pripravili. Delo se je zaključilo pozno zvečer, določene stvari pa je bilo potrebno opraviti še naslednji dan. Ko je bil dogovor zaključen, so šli z noži v svinjak in izbranega prašiča za zakol prignali ven in hitro se je zaslišalo močno cviljenje, saj je klavec prašiču prerezal vrat, kri pa so lovili v emajlirano vedro. Ko je prašič obmiroval in je bilo vedro skoraj polno krvi, so zaklanega prašiča dvignili in ga položili v pripravljeno korito (trugo) ter ga polili z vrelo vodo in potem ščetine z noži strgali, pa še z vrelo vodo polivali. Tako je bil zaklani prašič obrit in očiščen.«

»Ko je bila koža očiščena, so prašiča dvignili iz korita in ga položili na posebna lesena nosila in ga prinesli v bivalni del hiše in ga zvalili na pripravljeno veliko in dolgo delovno mizo. Klavec je nato prašiču najprej odrezal glavo, kri je zopet tekla v podstavljen škaf. Potem je klavec prerezal prašiču trebuh in izločil vso drobovino – srce, jetra, čreva. Čreva je zmetal v škaf in so jih vaške ženske – pomočnice pri kolinah – nesle k potoku in čistile in prale. Postopek je trajal kar dolgo, vse se je opravljalo ročno v mrzli vodi, le na koncu so čreva sprale še v vroči vodi. Po nekaj urah so bila čreva pripravljena za delanje klobas. Klavec je nato prašiča natančno odrł, koža je morala biti cela in jo je mama kar takoj s kolesom odpeljala v Mokronog po takratnih predpisih za obvezno oddajo svinjskih kož za predelovanje v usnje.«

»Ko je bil prašič brez glave, drobovine in kože, je klavec začel odstranjevati špeh in ga metati v zato pripravljen čeber. Ko je bilo tudi to odstranjeno, pa se je začel postopek razrezovanja prašičjega trupa in zlaganje kosov mesa zopet v poseben čeber.«

»Med tem dolgim postopkom je bilo kosilo, vedno na dan kolin – pražena zelo sveža svinjska jetra in hlebec črnega kruha, ki smo ga spekli v krušni peči v dnevu pred kolinami.«

»Postopek delanja krvavic in svinjskih klobas se je začel popoldne in je trajal velikokrat pozno v noč. Izraz svinjske klobase se je uporabljal za tanjše in debele klobase, ki jim danes pravimo salame. Najprej so delali krvavice, ki smo jih sproti kuhali v velikem loncu na štedilniku v kuhinji. Kakšni krvavici je ovojno črevo počilo, večina pa je ostala cela in smo jih po

kuhanju nesli v zgornji cimer na hladno. Potem smo krvavice vsak dan pekli za kosilo, zraven pa kuhali kislo zelje ali pa kislo repo in ajdove žgance. Taka kosila so se ponavljala velikokrat kar 14 dni. Svinjske klobase pa smo nesli naslednji dan k sosedovim, da so jih zadimili. Doma prostora za dimljenje nismo imeli. V lonec, kjer so se kuhale krvavice, smo stresli še ostanek zmesi za krvavice in prekuhali – nastala je tako imenovana godlja. Vedno je bilo godlje kar veliko in je bila zimski zajtrk, včasih pa tudi večerja za ves teden.«

»Zvečer pa se je začel postopek rezanja špeha na majhne koščke. Ko je bila določena količina zrezana, pa je zopet šla v zelo velike lonce in nato na štedilnik, da se je scvrkla in je nastala ocvirkova mast, ki je bila v tistih časih edina zabela, saj se olja običajno ni dalo kupiti. Nekaj špeha pa smo nesli dimiti in je bila dimljena slanina poleti zabela za solato. Meso pa se je naslednji dan zložilo v posebni čeber in ga zalilo s kvašo. Ko je bilo meso prekvašeno, pa smo ga nesli na dimljenje. Dimljene klobase, meso in slanino smo potem razobesili v zgornjem cimru – okna so bila odprta in tam je viselo, se še sušilo in počakalo do poletja. Kar je čez poletje še bilo, pa smo poleti zložili v posebno omaro v mlinu. V mlinskem prostoru ni bilo nikoli ravno vroče in so suhe koline preživele tudi poletne dni. Nič nismo metali stran, vse se je pojedlo. Na kmetih so tudi v današnjem času dnevi kolin, a malo drugače kot je bilo to pred 60 leti.«

GRAJSKA KULINARIKA

Žganci in kruh

»Tu je bla tko, avstrijska kuhna, mešano. Moj oče je zelo rad jedu ajdove žgance in ajdov kruh. Zmeraj, ko sem bla mejhna, je bla ena al dve ženske, ki sta pršli in sta pekli ta kruh. Ko so pršle kuharce naše, niso več znale ajdov pa koruzn kruh pečt. Na Veseli Gori, ko smo bli, smo pa samo bel kruh jedl.«

Po kos kruha ...

»Pol je šla zmerom na sprehod z menoj, ona je pa hodila po kmečkih hišah, tako, mau počvekat in v vsaki hiši so mi ponudil košček kruha, koker je to običajno v Sloveniji, da se postreže nekej. In ta kruh se mi je tako dopadu, da sem potem, če ni šla ona z menoj, pa sama hodila po hišah kruh fehtat: 'Prosim košček kruha,' me je ona naučila. Cel dopoldne sem tist kruh žvečla. Ko sem pršla domov za kosilo, tako fino kosilo je blo zmerom (se namrdne)..., ne kranjske klobase, tist bi bla pa jedla. Mama je rekla, da so kranjske klobase težke. Ja, nismo smel, smo samo, kadar je ni blo, je oče (smeh). Ja, te fine jedi se mi niso nikdar tako prikupile.«

Kuhana govedina ...

»Vsak dan je bilo v gradu kuhano goveje meso, tenstan krompir, kakšna zelenjavo z moko.«

Pohani možgani ...

»V petek so bli pohani možgani. Je bil en naš služabnik, Joško z Vesele Gore, potem ga je pa oče skomandiral na Kodeljevo

k mojmu starmu očetu in je bil zelo fin strežaj. Se je znal obnašat. Na Kodeljevem se je vedno streglo pri mizi, ker nas je blo precej in on je stregu, zadaj je bil pa bife. Jaz sem tam blizu sedela in on je zmerom tam čakal, če kdo še kej hoče. Jaz pa tisto nisem mogla jest, nisem dol spravla, je vedno več postajalo v ustih in on me je seveda poznal kot pipico tukej. Sem sam nazaj pogledala, ker sem že enkrat prej rekla, da jaz tako težko jem to meso. Sem samo pogledala, pa je on že pršou z drugim krožnikom, je polnega odnesu in praznga dal. Smo mogl pojest vse in najmlajši brat od matere, bogi revež je mel iste težave kot jaz. On ni dol spravu tistga, kozarc vode je bil zravn, pa je zmer z vodo dol splaknu, pol so mu pa še vodo stran vzel. Vsak dan je bla ta tragedija, on se je začel jokati, ker ne more in če ne poješ, ne dobiš tega, ne dobiš melšpajza al kaj jaz vem, on se je tako jokal, men se je tako smilil in so bli vsi bešeftigt, so mel vsi za opravn z njim, mene niso gledal.«

Svinjska pečenka in piščanci

»Ob nedelah je bla včasih, včasih svinjska pečenka, piščanci ... Ne vem, star oče je hotu zmerom to goveje meso. Ja, včasih za njega, ampak to je blo že pozneje, je pršel kari na mizo, meso s karijem in rižem, tisto je blo fajn, tisto sem rada jedla, al pa včasih so naredil popečene dunajske zrezke. Če njega ni blo, pa smo tisto dobl, zvečer. V nedelo za kosilo smo imel toplo svinjsko pečenko, za večerjo pa narezano mrzlo. Suho vse, jaz nisem mogla jest tistga.«

Sacher torta

”In sacher torta je bla zmerom, vsako nedelo, sacher torta je dobra, ampak jo je namazala z rabarbarino marmelado, potem

pa s čokolado povrh, tako da se ne vpije s čokolado, tisto rabarbarino marmelado, jest je nisem marala, ampak s čokoladno torto pa sploh ne, jaz sem samo tisto čokolado dol vzela, tisto sem pojedla, to je bla moja večerja. Pa je bla slovenska kuharica, ampak ona se je menda pr enih Nemcih učila, al je bla v Avstriji al kaj. Slovensko jed je tako dobr znala kuhat. Za birmo vem, škof je pršel, smo mel v kapelci v gradu birmo. Ja, trije otroc smo bli, pa še od sluzinčadi in pol je slovesno birmo napravu, pol je pršel pa na kosilo, takrat je skuhala, o, to je blo fino - goreč sladoleđ je prnesla, je znala, ampak star oče je hotu tako, ne. Je mel komando, Befehl ist Befehl. Befehl musst befolgt werden."

Koline iz vasi so ble boljše kot grajske

"... koline so ble zlo dobre, so jih zmerom prinašale ženske iz vasi, ko so pršle po pomijeke, in potem, ko so klal prašiča, je vsaka prnesla svoje koline. So ble tako fajn, mnogo boljše kot grajske. Bolj okusne, pr nas so zmerej gledal, ja, je moglo bit bolj fino, ne preveč česna in drugih začimb, jaz sem pa rada imela take omg."

Dve gospe sta prišli potice delat

"... sta pršli dve gospe iz vasi potice delat. Dva dni sta potice pekle, iz vsega, makove ne tolk, orehove, medene, rozinove. In potem je pršla k men, je rekla: 'Kaj pa tiste, s kokosovo, ne, mandeljnovu?' Oče je reku: 'Zakaj pa mandeljnovu, sej tega ne rabmo?' Je rekla: 'Kaj pa, če kdo pride? Je treba postreč tud mandeljnovu, je bolj fina, ne.' Ampak oče je ni obrajtal, mi smo ljubil orehovo, medeno, rozinovo seveda, pehtranovo, ampak pehtranova je bla bolj za druge. Špehovka je tud dobra, a je ne znajo nardit."

Dvanajst krofov

“Kako dobre krofe so spekl tukej, aaaa, sem jih enkrat na Veseli Gori pojedla 12. Teta je šla z Rakovnika gor na Veselo Goro, je imela opravka pri Odlazku, ki je bil mizar in vsi ti so delal za nas kakšne stvari. Je šla gor in je očeta vprašala, če smem iti z njo. Oče je reku: ‘Ja, dobr,’ Ampak je blo prov na pustni tork in povsod, pr vsaki hiši, ko so se spomnli mojga prosjačenja za kruh, so mi ponudl krofe. Povsod sem ena dva krofa pojedla, zadnja hiša je bla pa Kusovka, tam je bla ena gostilna enkrat na Veseli Gori in to je bla tako zvana Kusovka, k je tisto gostilno imela. Kusovka seveda, Kusovko sem dobr poznala, še iz tega časa, ko smo gor stanoval, in ona mi je celo skledico s krofi na mizo postavlja in jaz sem jedla, vseh nisem mogla pojest. Pol je pa še v žakeljček dala tiste krofe teti za na pot, po poti pa sem rekla: ‘Teta, bi lahko še en krof?’ ‘Ja ja ja.’ Ona ni imela otrok, ni bla tako navajena, mi je dala krofov, kokr sem hotla. Iz žakeljčka sem vse pojedla. Potem je bla pa doma večerja, gosposka večerja. Enmal sem pojedla, ne velik. Pol so pršli pa naši krofi. Niso bli v svinjski masti spečeni kokr tukej, ampak v putru. To je blo za gospode, ne, taki veliki krofi. Služkinja je postregla, ampak mi že ni šlo. Enkrat sem ugriznla noter, pol mi je blo pa tako slabo. In sem ga na krožnik položila. Oče, k je vedu, kako rada krofe jem, je reku: ‘Ja, kaj pa je s teboj?’ ‘Ne morem več, sem že krofe jedla.’ Oče je svojo sestro pogledal: ‘Kolk jih je pa pojedla?’ Je rekla: ‘Ja 12.’ ‘Križ božji!’ Pol so se kar vsi prestrašli. Je bil en stric od tete iz Avstrije tu, druga žena od starga očeta je bla Avstrijka, mati mojga očeta je bla pa Madžarka, in je umrla, ko je bil še čist mejhn, pol leta star. Zaradi jetike. Se je tud pri bogatih ljudeh to zgodilo. In ta, ki je bil aktiven oficir, je reku: ‘Hm, jst mam fijaker pulver, to je

za tiste konjače, ki vozjo.' To je, da se vse, kar je slabga not v želodcu, lahko izbruhne. Pol so mi dal pa tist fijaker pulver. Jaz se še videm, sem sedela na enem divanu tako v kotu in mizo sem imela pred seboj in lavor, vsi odrasli so okrog stal in so gledal, če bo kej, pa je blo. To je tak prašek za čistet, ne. Potem so me pa v postlo spravl, sem zaspala do družga dne, pol je blo pa spet vse v redu. Ampak krofov za nekej časa nisem več jedla."

*Nastanek
vasi in krajev*





ENA ZGODBICA Z RTOVSKEGA HRIBA ...

»Vrtovski je napisano na zemljevidu, ampak to je napačno. Prej je bil zmeraj Rtovski hrib, ker ima tako na obeh straneh potok, ki se združi na koncu, tako da ta zemlja, ta hribček, je kokr en rt, od tega ima najbrž ime, je bil zmeraj Rtovski hrib ...

In naš oskrbnik v hišci na Rtovskem hribu je bil tako zvani Rtovski Miha, kako se je imenoval po družinsko, pa ne vem . In on je prpodval to stvar: enkrat je bla pod Rtovskim hribom na drugi strani proti Kumu al proti Savi, francoska postojanka. Potem ko so Francoze spodil, al so napadl enkrat tisto postojanko, so vse ubil. Kdo jih je ubil, tega ni povedou, ampak še dandanes ponoč se včasih sliš mondje mondje (mon dieu - po franc. moj bog), se jih sliš še, kako kričijo. Še neke stvari so od enih žvali, zdej pa ne vem, kako se imenujejo, na drevesih so bli, on jih je vidu, k so potem skočil dol z dreves na človeka.«

RAKOVNIK

»Rakovnik, najbrž, rekl so, da je bla tam ena rimska postojanka, da so mel tam en turn in res, na severni strani so bli velik bolj debeli zidovi in tam je bla klet tud notr. Drugo se mi zdi, da je blo vse prizidano pozneje. To pravjo, da je bil stražni turn, rimski, ki je stražu cesto, ki je bla mimo al pa za napade. Bajе da je tu, in Rakovnik seveda je, v tem potoku, k je zraven, bajе da so raki. Sej tudi po nemško se imenuje Kroissenbach, Rakov potok, v stari nemščini Krebs je bil Krois. V Valvasorju je še Kroissenbach napisano.«

GRAD MIRNA

»Grad Mirna, se je mojmu očetu tako dopadu zmerom. On bi bil rad imel ta grad. Enkrat je z enim lovцем al gozdarjem, je bil v eni hosti nasprot, je bil dober razgled na grad Mirna in oče je rekel: 'Ta grad bi pa imel.' Pa mu je odgovoru gozdar: 'Ta mlado ožen, sej je še frej.' 'Ampak,' je reku oče, 'k' je pa tako grda.'«

KOROMANDIJA

»Ime Koromandija je staro največ 200 let. Dovolj, da je domačija velika 10 ha zemlje zabeležena pod tem imenom v vseh podrobnejših zemljevidih in specialkah. Ime je navedeno tudi v atlasu Slovenije, kot edini kraj s tem imenom v Sloveniji. Prej se je ta del vasi Okrog imenoval Gole njive. Približno v času 1820 – 1900 pa se je nastanek tega imena Koromandija, dela Golih njiv, ustvarjal z usodo enega človeka, katerega se je držal vzdevek Koroman, kakor tudi njegovih prednikov, ki so živeli na tej domačiji pred njim...«

DRAGA

»Ja, tu so pa rekl, da je najlepša vas in da mora bit vse dragu tukej, pa so rekl, pa naj bo Draga pa Zadruga. So se taku hvalil s tole vasjo, so rekl: 'Poglejte, kje imajo taku, tam dol majo travnike, polej vas, ne, gor pa vin teče dol, pa smo lahko zmerej vesel,' pa dragu da vin prodajajo.«

BREZJE

»Tle so razne zgodbe trdil in prpodval, ampak za verjet je pa taku, tlele je blu gradišče, tale kompleks, k' se reče Brezje in tukej noter je bla tud sežigalnica, tle na vrh, ku je ta tavelka

štanga od transformatorja ke in tukej je blu ogromnu pepela. Tukej še pol ku je ata zrigolou, 30 let nej nč zraslu. Dobil so pa lonce s pepelom umrlih noter, tud celga človeka se je dalu preorat, ampak se nej dau nč pobrat, tu je bil ku kremenčev pesek, samu posut z belim. Pa so ble razne najdbe: broške, lučke tiste, ne vem, če jih poznate, take fibule, so jim rekl, ku so mele dve luknce in, kaku so tu nared'l in p'ržgal, ne vem. V glavnem, take reči je blu, taku da je ata še enkrat kar neki tistga dal pa je za tistle križ 37. leta zaberetal. Takrat neso še taku okul pobiral, pol je pa že moj brat, ko sva orala, sva pa izorala ena plošča, k' je pa zdej v novomeškem muzeju, k' je je dal napisat oče svojej hčerki, da ji posveča posvetilu, je blu v hebrejščin napisan. In za tu je samu en duhovnik bil, k' je znal tu prebrat, hebrejsku, da smo vedl, kaj je. So pa pol izdal tud brošuro o tem, vendar je brat odnesu s seboj v Velenje, tam so pa zaprav'l pa ni več, ja, taku, da ne morem več pokazat.«

STRAŽA

»Ja, kaku je Straža. Najbrž, taku so predvideval, da je blu zagrajenu in da je bil gradišče in cesta je bla tle noter in ven, ne. So pa vse sorte naskakoval, en' in ta drug' in taku so branil tu. Zatu se tud ... k so straže postavlal, imenovala Straža. Tu je ena taka zadevščina, da so povedal, drgač pa ...«

GRADIŠČE

»Gradišče je blu večje naselje ljudi, ku so tukej stanoval in mel vse, kar h komu prpada. K' se neste nč učil o tej prazgodovinski dobi, kaku so živel še pred koliščarjem? Take, večje grupe ljudi se je združvalu, nekej je blu povezanu z zakonskem stvarmi, nekej taku, v glavnem, gradišča so se imenvala taka večja naselja, In enu od teh naj bi blu tud tlele.«

*Nenavadne
zgodbe*





OB MLAČVI SVA IMELA POSEBNO NALOGO ...

»*K*o je bilo žito zrelo, požeto in posušeno, so zadružniki v vas pripeljali mlatilni stroj. Obstali so na cesti sredi vasi in čakali, da so kmetje na lojtnih vozovih in ponavadi z voli pripeljali do stroja svoje snope žita, da je stroj ločil zrnje od slame. Zrnje so stresali v vreče – žaklje, slamo pa nalagali nazaj na vozove. Ko se je pojavil ta način mlatenja, smo udarjanje s cepci po žitu le še redko slišali in videli. Za likof mlačve pa je bilo potrebno kaj dobrega pripraviti za pogostitev. Tudi mi smo imeli en velik voz ječmenovih snopov in so mama, služkinja in hlapec nalagali voz, z bratcem pa sva dobila nalogo, da ujameva enega petelina, ki je kikirikal pod kozolcem in ga pripraviva za pečenje. Bratec je bil star cca 8 let, jaz pa 11 let – za najino starost je bila to kar zelo resna naloga. Dolgo sva tekala za petelinom in uspelo nama je, da sva ga usmerila v drvarnico in hitro vrata zaprla. V drvarnici pa naj bi mu odsekala glavo. Sekiro sem imela v roki jaz, bratec pa je za noge držal petelina in ga tiščal na tnilo. Ko je petelinu glava odpadla, ga je spustil in petelin je brez glave odletel in se skrnil na vrhu velikega kupa drv. Težko sva izvlekla iz drv, a je uspelo. Potrebno je bilo petelina dati v škaf in ga politi z vrelo vodo, potem pa odstraniti perje in drobovino in petelina pripraviti za pečenje v pečici štedilnika. Te, zame zelo grozljive zgodbe pa res ne morem pozabiti. Na srečo sva lovila in morila petelina samo enkrat, potem pa nikoli več, tudi gledati nisem mogla, ko so to počeli drugi. Ni pa to bilo v tistih časih nič posebnega. Tako se je pač delalo.«

DRUŽENJE OB VEČERIH ...

O družanju ob večerih informatorji pripovedujejo, da so se vaščani ob večerih radi zbirali po domovih, posebno v zimskem času so brali knjige Večernice in Mohorjevke, eni so ružili koruzo, luščili fižol in zraven klepetali. Posebno radi so mladi fantje poslušali o vojni, o raznih strahovih, kjer je strašilo ...

KO JE PUNCA ZANOSILA ...



Včasih je bilo sramotno, če je kakšna ženska ali pa punca zanosila. »To je bilo tako zgražanje! No, in je tamle dol u eni mejhni bajtci ena živela. Jaz sem jo poznau. Ampak drgač so prpodval, da je zelo ured bla tista punca. Ledik je še bla. Takrat ko so Nemci med drugo svetovno vojno napravli nemško italjansko grenco, so ljudi selil. In eden se je zateku k tej ženski, nej meu kam drgam jt. No in sta tut ustvarla tega otročka. Je pa na porod punčka umrla in mama. In so enkrat pr nas, to je tako gvišna resnica, kot sem tukile. Še tako vem, jaz sem tamle na prag sedel, so mi dal u šalco kaše, pa sem ju, in so se pogovorajal, pa je bil tut en sosed tukile, pa so se zgovarjal od te punce, pa je glih takrt na parah ležala. Kaj je blo to, da je tako zašla, pa je škoda, pa to pa un. In vam povem, takrat smo imel še lampo, petrolmovko, da je bil gor ta šim, ta tajler, pol pa dol je bil tak glažovnat, k je bil petrol notr, pa tista mašince, pa cilinder gor pokonc. In so se zgovarjal od te punce, obiral so jo, opravljal. In kaj se je zgodlu? Tista mašince, pa tist cilinder k je bil na mašinc nat'kjen, je dol pau, takole na

mizo, pa se je okul zasukau, je na tla pau z mize, pa nej se cilinder ubu, pa nej ugasniu. Vam povem, da so vsi onemel ta starejši, pa se je na tleh vrtela, pa nej ugasnlu in ubu se nej cilinder. Pol so pa tist pobral in so rekl: "Ne smemo mi sodt, Bog ji bo sodu, mi jo pa pustmo pr gmah". In smo vsi tri rožnkrance, jaz sem zaspal vmes, odmolil za dušo pokojne.«



MEN SE JE PRDRUŽU, PA NAJ TEB SPOROČIM...

»Je eden tamle 10 minut al pa 15 minut stran umrl. Pa takrat so še na takih koleh nosil trugo pogrebci, u Šentrupert. In so ble te stolice, k so ble učas za drva žagat, in so na tiste stolice dal trugo da so se počil in so šli naprej. Pol pa nesejo tukle dol skoz, tamle dol je en križ, je tut takrat že biu. Unga so pokopal, je pa eden šel enkrat iz Šentruperta ob pol polnoči, ko pride do tistgala križa dol, se tist človk mu pridruži, tist tamrtu. In sta šla u štric do tistih stolic na dvorišč pr сосед. In se je usjeu in prav: 'Zdaj pa te nekaj prosm. Daj moji žensk povedat, da jo lepo prosm, da nej tistih polovjak, to je sedem strajehou, plača vina k' ga jaz nisem plačau, da ne bom jaz trpeu zarad tistga.' No, pol sta pa šla še napraj, pa sta pršla temle gor na vrh nad transformator do Uhanovga vinograda, tam je pa reku: 'Zdaj pa moram jt. Prosm te, žensk to povej.' Ta možakar se je ves podelau, tako da je bil popolnoma brez moči. In je res pršu domou, vse sorte dišave so ble, pa tut mokr od švica čist, pa je začel ženski prpudvat, kaj se mu je prmerlo. Pa je res pol šu ženski od pokojnega povedat: 'Takole pa takole je, men se je prdružu pa naj teb sporočim.' Pol je res nakaku tist vin šla plačat. No, ta zgodba je tud resnična, ker ta človk k je to doživu je bil poštenjakar, ne da bi kakšne laži govoru.«

V SOBOTO ZVEČER JE V HIŠO VSTOPILO ...



»*To* je pa tut res, gvišna resnica. Jaz sem šla na Vihr k maš, k smo mel zvečer. Pa so bli tlele župnik, ta možakar k ga zdej nej več, pa Pepca naša k je bla za kuharco u Šentrupert triintrideset let. Jaz sem enmal večerje naštimala pa smo tlele klepetal. In je blo mjčken pred pol enajsto, pa je nekdo vrata pr ns odpru, tamle vežne, in je kokr takole nekak blo, kokr: Ahhh, takole naredu, pa kokr da bi nekaj temle na mizo postavu. Jaz hitr ustanem, župnik pa prav: 'Joj, takole kasno ste dobl obisk. Pejmo Pepca, pejmo midva.' Jaz pa grem, tele vrata odprem, luč nardim. Nikol nikjer nič. Ven pogledam, odzunaj luč nardim. Nikol nikjer nič. Pa vsi smo slišal, vsi. Pol jaz pa nazaj pridem, sm rekla: 'Veste kuga, tole bo pa nekaj pomeniu, to je pa cahn pršou k nam.' To je bla gvišna resnica. To je blo u soboto zvečer, u nedeljo gremo pa spet na Vihr. Kuga je že blo? Žegnaje, binkošti so bli. Ob eni popoldne smo pa zvedel, kuga se je naredlo. In to ponoč, ob enih enajstih ponoč. Je pa Stanko umrl takrat v tisti veliki nesreč. On je šel zvečer kosit s kosilnico, poli mu je pa nekako tista kosilnica čez mejo ušla dol, jo je teu pa ven dobit, je šeu pa gor na traktor, prvezal kosilnico da bo traktor potegnu. Kosilnica je drdrala, traktor je drdral, on je pa navezvau. Tratkor se je pa pomikal nazaj, ga je pa prtisnlu. Najbrž smo slišal njegov izdih, tako smo domneval. Kadar je iz Nemčije pršou domov, se je zmeri oglasu pr nas. Mogoče se je na nas spomnu takrat za pomoč. Mogoče je na nas tako mislu.«



O BREZDOMCU MILIŠU IN ZELENIH ČIŽEMČKIH ...

»Mama so imel velike svinjske piskre, železne, da so kuhal u peč za prašiče. Takole polet je zmanjkalu krompirja, so pa hodil u dolino ob potok špehovnk nabirat. To je taka zeu k ma tak širok zelen perje. Špehovnk pa fiziolože luščine so u ta piskr natlačil, če je bil še kakšen koren, z vodo zalil pa u peč dal. In včas so rad strašil otroke: 'Če nauš pridn, bo Miliš pršu pa ti bo kej uzal.' Miliš je bil en tak brezdomc, ku je u Mokronog spau u mrliški vežc, so rekl totenkamra. K' je zvedu, da je kakšen človk umru, je tist pršu in bil vse tri dni tam, da je bil na gorkem in kej jest dobu, pa kakšen kozarc pit. In so pr nas, predvsem teta, je moje sestre strašila: 'Če nauš pridna, bo Miliš pršu pa ti bo čižmčke uzeu.' Ivanka je bla taprva, Pepca ta druga. Pa so tiste čižmčke kupil, take lepe, zelenkaste. Pepca si je pa misla, čakte, jih bom pa skrila, da jih ne bo Miliš mogu uzet. Enga je pustila u hiš, tadruga je pa uzela in je šla ke, k so mama mel prpraulen tiste piskre, da bodo dal u peč. Čižemček je notr djala pa nazaj zatlačla in pokrila. Mama ni to vedla in to dala kuhat u peč. Ko je blo tisto kuhano so mama tist u tak velk škaf stresel, da so pol sesekal s takmu sekaucem, pa se tista "krota" zvali in so zaupil! So bli zelen tisti čižmčki, so mislil, da je krota, žaba taka. Od tadruga sestre pa je nesla pod drva, so ble pa koprive, pa je not u koprive skrila en čižmček. Si je mislila, u koprive nau šu Miliš gledat, pa sem ga. Je bla štir leta stara, pa tok brihtn otrok. Niso mel s kom drugim strašit otroke, so pa s tistim Milišem. In starš, ko so na ta način miril otroke, so tut škodo napravl.«

PETROLEJKA



» *V*naši vas se je zgodilo. To je resnica. Tam je ena poštena punca živela. Potem je bila pa tale vojna, je pa eden prišel k njej, ki se ni imel kam zateči in je pri tisti punc ostal. Nič nista bila poročena, in tako je punca zanosila in je na porodu umrla, tista punca in otroček. In tukaj v tej hiši, kjer sem jaz zdaj, sej sem že petdeset let gor, je pa bil doma oče od mojega moža. Moj mož je bil takrat sedem let star. No, so pa začeli opravljati. Pa še en sosed je bil v hiši, pa velika družina, punce so bile, sestre od moža, in so se začeli pogovarjat: Ja, le zakaj je ta Minka takole naredila? Tako poštena punca pa se je šla ujet takole, zdaj pa ima. Zdaj pa ima, ko je takole nepošteno živela, zdaj je pa umrla sama in otroček. In so tako malo obirali tisto punco, ki je bila mrtva že, na parah ležala in v tistem trenutku, ko so jo obirali, to punco, je luč petrolejka takole s kljuke dol padla. Vi že veste, kaj je luč petrolejka, s cilindrom pa mašince pa tahtom (stenjem). In je tista luč padla takole na rob mize in je tista mašince ven odpadla, cilinder na tla padel pa se ni ne cilinder ubil, ki je tak kakor papirček, čisto tanka tista glaževna. In je na tla padel in je tista mašince takole zaokročila okoli pa je še taht gorel. In so čisto utihnili v hiši, potem so pa oče rekli: Takole je. To punco bo Bog sodil, ne moremo mi biti sodniki pa jo opravljat. Dejmo raje zdaj čisto tiho biti pa dajmo za to pokojno zmoliti vse tri dele rožnega venca. In so vse tri dele rožnega venca zmolili in pustili to pri miru. So rekli, kaj bi jo mi obsojali. In tu se je res zgodilo. In vsi so rekli, da je to več ko čudež, ko je tista petrolejka takole precej visoko dol padla in se ne razbila, in še na tleh je gorela. Tista mašince se je zavrtila in na tleh je gorelo in so rekli: 'To je pa znak, da mi ne smemo obsojati človeka, kako kdo živi, za to je Bog nad nami.'«

Iz arhiva Društva Ragle. Zapisano leta 2007, Hom, Šentrupert



STRAHOVI

»Strahovi so bli, ja, ja, strahovi so pa bli, ponoč se je kej prkazau pa kje je kej šumeu V glavnem so taku prpodval, če so kermu kej naredl, pa je pol pršla kakšna senca. Veste, ko sem bla jaz mejhna, pa so tole prpodval, od tega križa, kukr je na sred polja, da so eno glavo stran. In vam povem, da so očetje, so bli star možakarji, pa je reku, veš kaj, kar bojim se it mim križa. Al pa, k so tlele gor, tlele gor je bla ena zidanca, so se taku bal not po pit it, še podnev. Zdej men se zdi, da nej tega, ampak ne vem, v glavnem so zmeri neki tacga prpodval. Je šu po pit noter, so mrvo prpelal, en oče je prpodval, veš kuga, je reku, na kuga sem narajmou, taku me je blu strah, da sem odklenjeno zidanco pustu, je pa šu pu pit noter, toču, tam pa je en pršu brez glave, ku so ga prejt, ne, tak, enga so ... ja. Ja, nč, uničl so ga, glavo stran, ne. Pol je pa reku, da je pršu brez glave notr, je reku, sem se pa tuk ustrašu, da sem pustu vse, tisto flašo natočeno, samu pipo da je zaobrnou. Pa je bil star ene 16 let. Je reku, pol sem pa bejžou dol čez hosto, in so se taku veje lomile. Ampak drgač pa res, jaz ne vem, tu ne vid vsak. Je skorej kar hudu prpodvat.«

MI ŽIHR UČI ZLEJEJO ZA TLA



»Jaz, k' sem bla tam gor doma, pa sem bla sama, pa so pršli fantje zvečer, pa je blu res tu, mi žihr oči zlezejo na tla, so pršli fantje koruzo ruž't, posušeno, k' smo jo dal najprej posušit, pol smo pa koruzo ružil, vsi punce in pobje, pa smo tist odmalcal, ne, pa so vsi lepu šli domov, smo mel pa ene posebne štimo vrata, k' smo mel dvoje vrata, v vež, čist ena posebna štima, da so se vrata odprla, pol sem pa ... sem šla pa že spat. Sem rekla, ne, tu pa ne bo, da b'se ker menu, veste, da bi kdu, sama sem bla, ampak da b' kdu hodu spat. Sem rekla, tulck, če so prov taku navihan, tu jaz pa ne bom, d' bi kter reku, ja, sej jaz sem pa pršu noter. Mati mila, pol pa, kar tam so se vrata odprla, hišna vrata so se odprla, glih taku so se odprla, ku da je koruza, glih taku, ku da koruzo drobi pod nogam, da nekdu res gre. Drgač mene je takrat ko, da res nekdu gre takule noter. Takule sem mela pa pojstlo pa takule ležim (pokaže, da so bila vrata tako, da jih je iz postelje videla) pa je ena črna postava stala pred menoj, en trenutek pa se je obrnila pa so se vrata zaprla, tam zaprle, pa je šlu. Jaz sem pa mela v tistem moment, sem rekla, lej jih barab, da so narbrž vrata pustl odprta, pa da je šu eden noter pa nazaj, kukr da bi me hotu mau prestraš't, na tak način: jst sem pa pršu noter. Pol pa, kar nekej mi v glavo pade, pa luč nardim, pa grem ven s tisto lučjo, takrat nesmo mel še elektrike, uno luč, nesem ven, takrat me je pa tku strah ratau, da ne morem povedat, je celo noč luč gorela. Pol sem pa povedala jim, sem rekla, veste, tuk ste me prestrašl, sem misla, da ste bli vi, ampak ne, je blu nekej druzga. Taku da, kaku bi rekla, z nobenim človekom ne smeš met nč slabga.«

ORJITE, ORJITE

»*T*o so bli pa: orjite orjite, sejte sejte, to so pa mel ene kukr ene coprnije, so rekl, da kdaj bote s'jal pa kdaj bote oral, kukr da slišjo vile, pa vile rojenice, sojenice. Škrati, palčki in more, vse tu je blu.«

ROJENICE IN SOJENICE

»*R*ojenice pa sojenice so takrat, ko se je otroček rodil, da je pršla zraven, da je kej povedala, kako bo ž njemu, da bo v redu, na tak način. Tu so prpodval star ljudje. Ko smo žel, pa so tiste ženičke takle prpodvale. Ampak tist, veste, to ne smete nč mislt, jaz to zdej nč ne mislm na te strahove, jaz tu pustim čist na mir. Pa še nekej je. In jaz zdej ne grem nikul ponoč nikoder. Ne bi šla rada iz Sentruperta pa mim križa pa peš pa magari nekej, ne moreš čist pozabt, če enkrat tak sliš'š.«

ŠKRATI

»*Š*krati so bli, da so nagajal, če je ker, takule recim, kakšno reč delal al kosil pa če mu je kosa nagajala, pa je reku: 'Škrat mi nagaja,' pa je kakšen šraufou kakšno stvar pa mu je škrat nagajal.«

MORA

»*M*ora je bla pa na tak način, da so pa, da te je pa kukr v prsa tiščala, in nej pustila vstat, so rekl, tega pa mora tlač. Da v prsa tišči, ne pusti vstat, kukr ena prkazen.«

PUNCO SO UJEL


»*S*o enkrat eno punco na pusten večer ujel, k' je bla zunej pa so jo noter v eno lužo namakal, una vpila, prosila, vse sorte, neso htel nč, kar namakal. Na pusten večer so morale bit punce notri, skrite, drgač so ble v maškurah, jih je pust vzela.«

MIKLAVŽEVKE

»*M*iklavževke so mele velik dela, da so napravljale, pekle, da otrok nobeden ni smu vedet, če je kdo kej peku.«

PEČ SE JE PODRLA

»*K*nam je pršla pa soseda pa je zavpila, nej upala, takrat neso povedal, recimo, je blu tu vse tihu, če se je otroček rodil, pa je soseda prletela k nam, je rekla: 'Joj, pr nas se je pa peč podrla.' Mi smo pa zavpil: 'Joj, pa taku je mrzlu, pridte pa h nam na peč.' Pa se je otrok rodil, so rekel, da se je peč podrla. Če se je otrok rodil, neso prpodval, da se je otrok rodil, ampak da se je peč podrla.«



NEKEJ ČRNGA JE ŠLU PRED MENE

»*B*i mu rad poslal takele nogavice volnene, pol je pa, so mel volno, so me pa dubl, sem znala prest, da sem šla pa ke dol naprest napr'u volno pol pa štunfke nardit, te zokne, ne. Grem pa ke dol, ko sem prela, pa grem ob enajstih pa domu, iz Škrljevga proti Dragi, pa je nekej črnega šlu pred mene. Pa se dol skloniu, ustau pa spet enmau šlu prot men pa spet. Joj, sem rekla, kam čem jst pa zdele bejžat? Ob enajst'h ponoč, nuč, na sred polja, veste, od Drage, prot Škrljevim. Jaz sem šla gor, tu je šlu pa ke dol, pa kar naenkrat sem rekla: 'Kar bo, pa bo.' Sem kar oglasila se, sem rekla: 'Ja kuga pa je? Kdu pa je?' 'Joj, en kos kruha sm zg'bila, pa ga ne morem najd't.' 'Ja,' sem rekla, 'pol je pa dobr.' 'Pol grem pa ke.' 'Ja,' sem rekla, 'kdu pa ste?' Je bla pa ena Zalka, k je bla v gradu. Ena sama ženska. V naši vas je fižol obtrgvala pa so ji dal en kos kruha in je tist kruh zg'bila ponoč, pol pa iskala. Pa Buh ti poplačej, sej je napisan, kaku mi je rekla.«

OD AJDOVSKE DEKLICE



»Sem mela pa od Ajdovske deklice, ne, kukr je pršla na Okrog in vsepovsod je hodila, pa je tam gor, pa je pršla ke, ku so cerkev Šentrupert zidal, pa so mel deklico s seboj, da jim je jest nosila, so pa zidal šentruperško cerku in okroško, na ena rajža, pol je pa ta, je pa ke gor jest nosila, je šla pa enkrat zvečer gor, zjutrej dol, so bli pa kosci na travnk. Je rekla: 'Kuga pa je tu za ena žvalca, k' travco spodjeda?' K' je bla taku velika, ne? Pa je pobrala tiste kosce s kosam ured pa njesla domu kuram, k' je bla velka, ne, pa je tist kuram dala, tiste kosce. Malca je pa ostala. Je pa glih en naš sosed reku: 'Ti, veš kuga, jst sem šu pa iz Šentruperta s pevskih vaj pa so malcal en črni dedci tam na Staretovmu travnku ob enajst'h ponoč.' Je reku: 'Grem pa ke.' Jje blu pa glih polnoči, do polnoči so jel, pol je blu fertik malca. Je reku, sem bil pa prekasen. Prav, zdej pa še zmerej, kdur če malcat, pa če če tiste dedce videt na travnku, ab enajsth naj bo tam, do polnoči. In, pol je pa, pol se je tist pa nehal, od tiste deklice ... Tista deklica je pa zdej v Škofji Lok, v eni host, v samih smrekah je cerku, pa je tista Ajdovska deklica zdej tam noter, da ma, prpoudujejo, ne, da je tam umrla in da majo še zmeri en rebru od nje, od tiste Ajdovske deklice.«

POSEBNEŽI

»Ja, včas'h je bil kakšen tepček, da se mu je mau zamešau pa pol taku. Pr nas kej posebnga nej blu, v glavnem, v vsaki vas so pa skorej enga mel, k' je kakšna posebnost bil.«

DIVJI PSI LAJAJO

»Ku so hodil še na vaje prej, po prvi in med prvo svetovno vojsko, so rekl, da en divji psi lajajo in da samu gredo čez hosto pa j'h nej spet ne slišat. Pa spet na drugem konc. Tu se pr nas ni dogajalu, dogajalu se je pa ke proti Cirn'ku. Tam so pa tu slišale razne ženske, ku so šle ponoč.«

PESEM O POROKI

»Ja, pesem je pa ena bla o poroki, potem je bla še ena, taka k' sem se je naučila, ko sem bla še čist mejhna, od starih žensk. In če jo povem, jo tud lahko (zapoje):

Ko sem še mlada bila, belo obleko sem ...

zdaj se pa vlačim kot megla, ko b'še nikol dekle ne bla.

Ko k maši sem se napravljala,
vedno sem pred špeglom stala,

mati so me karali.

Še bolj sem se nakravžljala.

K spovedi sem res hodila,

velke grehe sem tajila,

o, kaj bo pa na sodni dan

ko me bo povedat sram?

Padla bodem na kolena,

kot Marija Magdalena,

bom prosila Jezusa,

da ne b' bla zavržena.

No, tu je blu, še v šulo nesm hodila. To smo pel na njiv, k' smo plel prosu, k' smo plel korenje pa take stvari. In stare ženske so tu znale, so zapele, otroc smo si pa zapum'nli, nekej od tega, ne vse. Zdej se pa nč tacga več ne zgodi.«



GRAJSKE

vsakdanje, smešne in nenavadne zgodbe

KNEGINJA NA OBISKU

»Ko sem bila še otrok in smo bli na gradu, je bila napovedana na obisk kneginja Mecklenburška. To je blo leta 38. Malo sem povadla, kako se pozdravi: priklek, rokoljub. Povabili so tudi eno gospo iz vasi, ki je znala fino streči. Ko je kneginja prišla z dvorno damo, je najprej vstopila gospa, ki ni bila ravno po dvorno oblečena (pobarvane lase, vsa namazana). Jaz sem šla do nje, sem si misla: 'Aha, to je najbrž dvorna dama, ko je tako načičkana.' Samo rahlo sem se poklonila, en hiter rokoljub, pa je. Potem pa pride ena elegantno oblečena, urejena gospa. 'To bo pa kneginja,' sem si rekla. Naredim lep priklek, rokoljub, kot je treba. Je bilo pa obratno, to je bila dvorna dama. Oče se jima je potem opravičeval, da se je hčerka pač zmotila, name je bil pa malo hud.«

BELA DAMA Z GRADU

»... na Rakovniku, v gradu je strašilo. Bela dama je bla. To je bla hčerka prvega posestnika na Rakovniku, so rekl. Ona je mela enga ... so jo vidl, če je bil pijan al jo je res vidu, tega ne vemo, je šel z gradu pozn ponoč domov, hotu je domov in kar naenkrat na dvorišču vidi eno belo postavo, ki pride ven iz kapelce. Tista je šla proti vratom, hišnim al gradovim vratom v dvorišču, ne in je vedno večja postajala. Ta človk je zbežal čez glavna vrata ven iz dvorišča, potem se je pa

ozrl, tista je pa šla za njim, ko je bla pri vratih, je bla že tako velika kot vrata. On je bežal, bežal, bežal po tej poti, ki gre proti Nemški vasi, je bla krajša pot čez njive, je bežal in je teku in je teku in zmerom je mel tisto postavo, je zmer večja postajala. Tok da je, in kar naenkrat menda se je zgrudu in kar naenkrat se je zbudu zjutrej, je že zora bla, je ni blo več tiste gospe, in se je najdu samo enih 100 metrov naprej. Celo noč je teku, ampak ni pršou naprej. Moja teta, sestra mojga očeta, jo je tud vidla. Je bla oblečena v zelo starinski obleki in teta je pršla gor po stopnicah in ji pride nasprot, iz enih vrat pride ta gospa, starinsko oblečena. To jo je mela zares za osebo, to ni blo ponoč, dobr je zgledala, je priklek nardila in je rekla Gruess Got, ne, ta dama pa ni nč odgovorila, se je kar napotila prot eni drugi sobi, tam je šla pa spet noter in je ni blo več. Teta je šla iskat tisto gospo pa je ni našla več. Jaz nisem nikdar nč vidla. Ne vem, ne vem, nisem imela nikol tisto, da bi se mi lahko kej pripetilo, no, jaz sem mela tako vtis, da predniki me ščitijo, sem se tako zaščiteno počutila v gradu, dokler so pršli partizani, pol pa ni blo več te zaščite, tega občutka.«

STARA LIPA

»Pred gradom je stala ogromno stara lipa in ta pripoved je že šla po ljudstvu, da ko bo ta lipa padla, bo izbruhnila velika vojska in zadnji Barbo se bo napotil v to vojsko, se bo bojeval, ne. In to je blo res tako. Lipa je padla z enim treskom, jasno nebo, ni blo nevihte ne nč, en tresk je bil in lipa je padla. Je bla 200 let stara, ogromna. In tri dni po padcu te lipe je izbruhnila prva svetovna vojna in on je šel v tisto vojno. Strela je bla,

to je pripoved, jaz seveda nisem doživela. Oče je bil takrat v topniški kasarni v Ljubljani in je dobu obvestilo, da je lipa padla. Je reku: 'Ajajaj.'«

URAR, PESTUNJA IN CUKERČEK OD ČRNE MADONE

»En gospod je bil urar, je še vse ure na gradu popravljaj in štimal, enkrat na leto je šel na grad in sina s seboj vzel. Še pri mojmu očetu in pri rajnemu starmu očetu. On, ja, njegova žena, mati njegove žene je bla pestunja pr men. Blajzelj sem jo imenovala, pa so me zmerej spremlje na sprehod dopoldne pa pestunja – blajzelj, in še ena druga, ne vem, iz ene hiše, pa smo šle, in stolček so mogle s seboj nest. Jaz sem rekla: 'Nehme stoli mit.' Ker jaz sem bla precej debelušna in sem se hitr zmatrala in sem rekla: 'Zdej hočem pa sedet.' So me zmeomj pelale k Črni Madoni na Veseli Gori, poznaš? Tam sem pa cukrčke dobila od Madone. Tkole so me naučile (parkrat zaploska), da takole nardim, pol je pa cukrček prletu. Kako so to nardile, al so ga gor vrgle, dol vrgle, ne vem, ampak jaz sem bla prepričana, da je to cukrček od Črne Madone. Sem cukrček dobila, jaz sem tako rada, tist navaden, bel cuker, sem tako rada jedla. Enkrat sem pa padla in sem tako zakričala, da se je slišal do hiše dol. So me na stolček posedle, so stolček vzele, vsaka na eno stran, so me nesle domov. Oče je že pršel nasprot: 'Kaj je z otrokom?' Tako, sem bla zelo, kako se reče, behuetigt, zaščitena, povsod, kamorkoli sem šla, so me poznal in gledal na mene.«

NA GRADU SMO MOLEL IT NA TISTO VELIKO PODSTREŠJE ...

»Ja, življenje je blo, ko je bil oče še mejhn. Potem po drugi svetovni vojni se je normalno življenje, kukr je blo prej, nehalo, ne. Ni blo denarja, kriza je bla in oče je mel precej skrbi z vzdrževanjem gradu. Pa ogromna streha, povsod je nekej noter kapljalo, kadar je bla nevihta. Sva šla ne vem kolkrat z ajmerjem gor, jst s svečo, elektrike ni blo, takrat še, so šele Italijani napeljal elektriko, družba je hotla velik denarja za tiste lesene podpore za elektriko, naše pa nismo smel vzet, je moglo bit tisto, in oče je reku, to pa ne, bomo pa brez, n'č ne stri, sej smo tolk stoletij bli s svečami in petrolejem, sej jaz sem bla tud navajena, če je bla pa nevihta, smo molg it pa gor na tisto ogromno podstrešje, en ajmer zlit in spet podstavn. Če so bli polni, je pršlo pa dol v sobe. Kolkrat ponoč sem šla z njim gor, ko sem bla še punca. No ja, je blo težko vzdržvat tak grad in potem je pa prodajal eno hosto za drugo, davke, in po prvi svetovni vojni je bla tud agrarna reforma, takrat so 30 procentov pobral in potem je bla zemlja enostavno premejhna za tukšn grad.«

PERICI NA GRADU

»Smo mel neprestano dve gospe iz vasi, so prale. So prale, peglale, prale, peglale. Takrat se je šlo še s perilom dol na potok, je bil en kamen not in tam so zmerej splahnile, pralo se je s pepelom in potem so popeglale z ogljem. Oče je reku, se mu je tako vtisnlo, da so tako počas počas, seveda, s tistim je blo treba počas, k je blo težko. In oče je reku, al mora bit to težko delo.«

TEKU JE OKROG MRAVLJINCEV

»In ko je bil oče še čisto mehn, to mi je on prpodval, poba mehn je bil, ampak se niso preveč brigal za njega, mati je bla že mrtva, je menda tam na vrtu, po parku okrog tekal in ni vedu, da tisti kupi, da so mravljinci. Pa se je enkrat v enga usedu, v mravljince. Ni vedu, kaj je, ga je začelo pikat, je začel kričat. Pa so pa ravno tiste dve gospe mim pršle s perilom: ja kaj pa, jadatana, bogi poba. So ga pobral, so ga prnesl v tisto sobo, kjer so peglal, da so mu tiste mravljince dol jemal z ritke. Ampak so ga rešile. Tud teta je rekla, njegova sestra, jaz sem mela zmerom tako siguren občutek, sem lahko, koder sem hodila, sem imela občutek, da me ščitijo ljudje, da gledajo na mene, pazijo. Varen občutek. Ja, pa sem rekla Zinki, nikjer drugje ni takih ljudi.«

*Pletli smo
skrinje*









O projektu

Center za izobraževanje in kulturo Trebnje je na podlagi javnega poziva za pripravo projektov za razvoj podeželja občin LAS Dolenjske in Bele krajine 2010 pripravil projekt Zgodbe iz skrinje. Projektno partnerstvo, ki ga sofinancirata Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja in Program za razvoj podeželja – 4. os (pristop LEADER) in Lokalna akcijska skupina Dolenjske in Bele krajine, je trajal 12 mesecev in vključeval področja občin Mokronog-Trebelno, Šentjernej, Šentrupert, Škocjan, Šmarješke Toplice in Trebnje.

Delo je bilo nadaljevanje uspešnega projekta Družabno življenje nekdanj in danes, ki smo ga zaključili minulo leto. Tudi tokrat smo pozornost namenili odkrivanju in ohranjanju posebnosti lokalne dediščine. Ugotavljamo namreč, da na terenu obstajajo kakovostne in edinstvene informacije o življenju ljudi nekdanj, o nastanku vasi, trgov in krajev, zgodbe, pesmi ..., ki pa jim grozi pozaba. V preteklosti so se na našem področju izvajale številne tovrstne raziskave, prav tako danes živijo in delujejo posamezniki in različne skupine, ki na ljubiteljski način zbirajo in hranijo tovrstne informacije. Žal pa ugotavljamo, da še vedno premalo ljudi pozna lokalno dediščino.

S pričujočim projektom smo želeli obuditi nekaj dragocenih spominov. Posebno pozornost smo namenili odkrivanju posebnosti lokalne dediščine in seznanjanju prebivalstva z njo. V krajih vseh sodelujočih občin so se izvedle praktične delavnice, na katerih so se udeleženci najprej seznanili s pojmom kulturne

dediščine, njenimi pojavnimi oblikami ter načini ohranjanja, v drugem delu pa so udeleženci spoznavali in osvajali rokodelske spretnosti. Pod budnim očesom spretnega mojstra – rokodelca smo izdelali več kot sto pletenih skrinjic iz šibja.

Pomemben del projekta je bila raziskava o obstoječih zapisih in že zbranih aplikacijah lokalne dediščine ter zbiranje novih informacij, pisnih in materialnih virov iz življenja lokalnega prebivalstva nekoč. Drobce preteklosti smo ujeli v zanimive zapise in jih predstavili v drobnih knjižicah.

Patricija Pavlič



O raziskavi

Projekt Zgodbe iz skrinje je pomemben na več nivojih, in sicer na eni strani je posameznikom omogočal, da se seznanijo z raziskovalnim delom. Zbranih je ogromno podatkov iz različnih lokacij iz področja dediščine, ki bi se sicer lahko pozabili, gre za objavljeno besedilo, ki je v večini primerov napisano v jeziku lokalnega okolja. Delo je potekalo z različnimi sodelavci, ki so se odpravili na teren, našli primerne sogovornike in z njimi opravili pogovore, ki so jih zapisali. Zanimale so nas teme s področja kulinarike, nenavadnih zgodb ter nastanka krajev in vasi. Bogat je del o kulinariki skozi celo koledarsko leto, hkrati pa je nekoliko manj spomina na nastanek vasi in krajev ter o nenavadnih zgodbah. O slednjih sogovorniki s previdnostjo pripovedujejo, saj se o teh rečeh redko govori.

Res je, da je količina zbranega gradiva za posamezne občine oziroma teme zelo različna, temu botruje različno terensko delo ter različni informatorji. To je bil tudi poglavitni razlog, da so knjižice oblikovane v obliki zvežčičev, ki imajo prazne liste, tako lahko posamezniki zbirajo zgodbe naprej.

Na drugi strani je projekt omogočal številnim posameznikom, da so se seznanili s pletarsko obrtjo, saj smo organizirali delavnice, kjer so posamezniki spleтали skrinjice, kamor smo spravili zvežčiče. Seveda so se seznanili tudi s temami o dediščini, etnologiji, rokodelstvu, podrobneje pletarstvu in spominkih.

Svoje delo sem pri predstavitvah začejala z besedno zvezo »spletanje ali prepletanje zgodb«. Skozi srečanja in delavnice so se spletale in razpletale marsikatere zanimive zgodbe, ki jih imamo za spomin.

Projekt in rezultati projekta pripomorejo k ozaveščanju o dediščini, pomagajo pri širjenju rokodelskega znanja – pletarstva, ter hrani mnogo informacij o dediščini, ki pa niso zaključeni, saj lahko vsakdo vanj napiše svojo zgodbo, za spomin, zase in za zanamce.

Beležite zgodbe spomina, spletajte zgodbe za spomin.

Alenka Lamovšek, strokovna sodelavka



O terenskem delu

Pozimi lanskega leta me je pritegnilo vabilo na sodelovanje na delavnicah Odsevi družabnosti – Družabno življenje nekoč in danes, ki jih je organiziral CIK Trebnje v sodelovanju z Alenko Lamovšek. Ker Alenko že zelo dolgo poznam in sem občudovala že njeno delo na Jurjevi domačiji in tudi zato, ker me je pritegnila tema delavnice, sem se nanjo prijavila. Izvedela sem veliko novega in zanimivega, predvsem o tem, česa se ne sme početi z dediščino v sodobnih časih.

Že takrat nam je Milena iz CIK-a omenila, da bodo v jeseni začeli z novim projektom, katerega cilj bo izbrskati iz pisnih virov in ustno od starejših ljudi zanimive zgodbe, ki bi jih na koncu natisnili v knjižice in shranili v skrinjo, ki bo narejena na način, ki je značilen za Mirnsko dolino. Takoj sem bila pripravljena sodelovati. Na uvodnem sestanku sva še z eno kolegico iz Šentruperta dobili napotke za terensko delo – potrebno je bilo izbrati ustrezne starejše sogovornike, za katere se je predvidevalo, da poznajo kulinarčne zgodbe, zgodbe o nenavadnih bitjih, dogodkih in tiste o nastanku krajev, vasi.

Najprej sem obiskala Antona Odlazka na Okrogu, ki je vedel povedati zgodbo o nastanku Koromandije, kakor se imenuje posestvo okrog njegovega doma. Pod Alenkinim mentorstvom sem potem obiskala Kristino Majcen v Dragi. Kristine res ni bilo potrebno siliti k pripovedovanju, takoj so jo misli ponesle v čas pred 40, 50 leti, je tudi zelo pesniško navdahnjena, saj je za vsako priložnost ali za posebnega človeka mimogrede sestavila pesmico

in jih je med pogovorom tudi ogromno povedala. Z Alenko sva jo morali od časa do časa preusmeriti na temo pogovora, da ni zašla v druge vode. Moja naslednja sogovornica je bila Malči Kostevc iz Straže, dolgoletna knjižničarka v Šentrupertu.

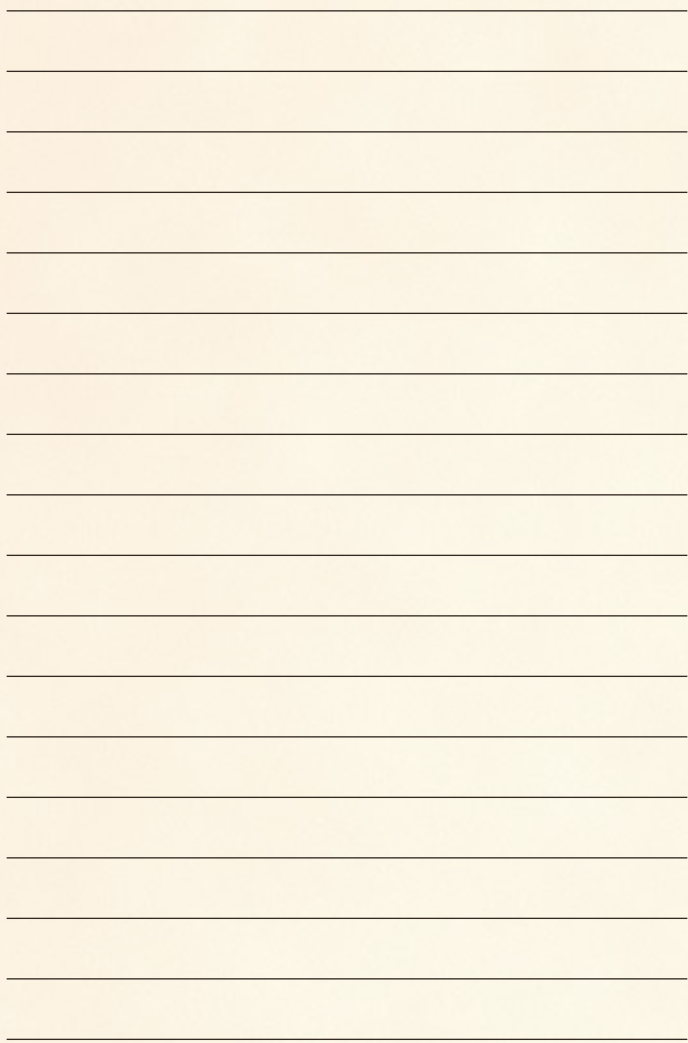
Ker je primanjkovalo terenskih delavcev za Škocjan in Šentjernej, sem se odpravila tudi tja in sicer k Janiju Leskovarju iz gostilne Marinčič, ki je pripovedoval o gostinski kuhi pred par desetletji ter k trem sogovornicam v Šentjerneju: Justinii Faragoni v Orehovico, Jožici Kastelic s Pristave ter Emiliji Laušević v Šentjernej, katere strast je raziskovanje starih šeg in navad, o čemer redno piše v šentjernejsko glasilo in v Gorjanskega škrata. Ker sem nedolgo nazaj navezala stike s soimenjakinjo Livio Barbo Reden, potomko zadnjega graščaka na gradu Rakovnik Roberta Barba, sem tudi njo prosila za pogovor. Ko sem se prvič pogovarjala z njo, je namreč takoj začela pripovedovati zgodbo iz otroštva o tem, kako je hodila po vasi in prosila za črn kruh, ki ga je imela raje od belega, ki ga je morala jesti doma. Jasno mi je bilo, da ve povedati še ogromno zgodb, zanimivih za v našo Skrinjo, zato sem jo za pogovor prosila takoj ob njenem naslednjem obisku Šentruperta, saj sicer živi na Dunaju.

Jana Barbo Jerko

Za lokacije svojega terenskega dela v občini Šentrupert sem izbrala Kamnje, Hrastno ter Gorenje in Dolenje Jesenice. Slednji vasici tudi sama dobro poznam, predvsem zaradi zgodb, s katerimi me zadnjih osem let neumorno oskrbuje Boltetova Dragica, hči zadnje mlinarice v Boltetovem mlinu. Tokrat sem k mikrofону povabila tudi skoraj devetdesetletno Pavlo Glušič, najstarejšo vaščanko Gorenjih Jesenic. Govorili sva o prehrani, predvsem o tistih najbolj skromnih jedeh, kot so aleluja, u krop krompir in močnk, ki so si jih pripravljali tabrhariji. Tudi Kurentova Brigita iz vasi Kamnje je omenjala podobne jedi, le v farovžu, kjer je nekaj let kuhala, so kdaj pa kdaj pojedli kaj boljšega. Med najdragocenejše sogovornike na terenu zagotovo sodita zakonca Marija in Martin Slapšak iz Hrastnega. Kar nisem mogla domov, toliko smo si imeli povedati: od tega, kako se pripravi slastna prsna potica, kakšna posoda se je nekoč uporabljala za kuho, kako so otroke strašili z mokronoškim brezdomcem Milišem in kaj vse nenavadnega je lahko doživel človek, če se je sam in peš ob polnoči vračal iz Šentruperta na Hrastno. Ko smo se poslovili, je bilo že krepko čez enajsto zvečer. Še dobro, da sem bila z avtom!

Liljana Jantol Weber







Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje