

53. ZORENČ Lucija, kustodinja
Kozjanski park
tel.: (063) 800-120
faks: (063) 806-219
e-pošta: kozjanski-park@kp.gov.si
dipl. etnologinja in prof. zgodovine
dokumentacija in knjižnica

54. ŽAGAR Janja, višja kustodinja
Slovenski etnografski muzej
tel.: (061) 132-53-68, 132-54-03
faks: (061) 132-53-77
e-pošta: janja.zagar@etno-muzej.si
magistra etnologije in dipl. sociologinja kulture
zbirke oblačilne kulture
55. ŽAGAR Zora, muzejska svetovalka
Pomorski muzej Sergej Mašera Piran
tel.: (066) 742-755

faks: (066) 742-756
dipl. etnologinja in umetnostna zgodovinarica
etnološke zbirke (zasebno morsko ribištvo, solinarstvo in oljarstvo)

56. ŽIDOV Nena, kustodinja bibliotekarka
Slovenski etnografski muzej
tel.: (061) 132-53-68, 132-54-03
faks: (061) 132-53-77
e-pošta: nevenka.zidov@etno-muzej.si
dr. etnologije in dipl. psihologinja
vodja muzejske knjižnice

Od 56 slovenskih etnologov muzealcev, kolikor smo jih zbrali v tem prispevku, je 47 žensk in 9 moških. Osem izmed njih je direktorice oziroma so samo-stojne vodje muzejev, prav toliko je muzejskih svetovalcev, 14 jih ima naziv višji kustos, 25 je kustosov in eden je še brez strokovnega naziva.

Vera Poličnik

SLOVENSKA KULINARIKA IN VINA V TURIZMU 1999/2000

Izziv naslovu je bila etnografska razstava jedil, ki jo je pripravilo Turistično društvo Rečica ob Savinji. Naslovili smo jo Jedila naših prednikov skozi vse leto.

Izkušnje naših prednikov, kako jedila vplivajo na človekovo zdravje, so prehajale iz roda v rod. Zato so znale naše mame tako umno sestavljati jedila za družino.

Na razstavi smo dali prednost družini, kajti to je celica človeške skupnosti.



„Ohcet - bogata gostija“ (Foto:Jože Miklavc)

Družinskih praznikov z določenimi šegami in navadami se je veselila vsa družina. Začelo se je s pustom. Gospodinja je družini postregla kuhano svinjsko kračo, kislo zelje, krape, flancate in »štraube«, zraven pa ponudila rdeče vino. Sledil je postni čas, ki je trajal do velike noči. V tem času so jedli »stokfiš« (posušeno polenovko), skuhan in pripravljen kot solata, z dodatkom čebule, česna, olja in domačega kisa.

Na veliko noč je bil glavni obrok zajtrk. Na mizi, pogrnjeni s prtom,



„Miklavževa darila“ (Foto:Jože Miklavc)

so bili kruh, orehov šarkelj, kuhano svinjsko pleče in želodec, hren in pirhi.

Poroka je bila dogodek, ki je pripeljal v družino novega člana. Sledila ji je bogata gostija - ohcet. Na lepo pogrnjeni mizi, s posebej okrašenim prostorom za ženina in nevesto, so postregli prav v ta namen pripravljene dobrote. Za predjed so bili bel kruh, kuhano svinjsko meso in hren, pripravljen z jabolki, jajci, oljem in domačim kisom. Sledila so »kurja župa z nudlci, restan krompir«, govedina, zeljna solata in »vinski zos«, pečena kura, nadevana z jabolki, mlinci in »trjet« (opečene krušne rezine, prelite z rdečim kuhanim vinom, osladkanim in začinenim s klinčki in cimetom), svinjska pečenka, krapi in potica iz vlečenega testa ter jabolčni kompot. Ker je trajala ohcet vso noč, so postregli še orehov šarkelj in kekse različnih oblik, pripravljenih s »putrom«. Torta z napisom »Za srečen zakon« je stala sredi mize. Sledil je zajtrk z žlinkrofi in »kislo župo«. Kompot iz suhih sliv je bilo znamenje, da je ohcet končana. Vesel dogodek v družini pa je bilo rojstvo otroka. Čas od rojstva in prvih šest tednov, ko je mati počivala, se je imenoval »kilmpet« (otroška postelja). Dober mož ji je za ta čas kupil 50 litrov rdečega vina, da si je opomogla po porodu. Porodnica je jedla »kurjo župo« in »šnite« (rezine belega kruha, namočenega v jajcu in ocvrte na maslu). Otrokova botra in sorodnice so ji prinesle »nazbevk« (v zibel položeno). To so bili debela kura ali petelin, hleb belega kruha, kilogram »birfl cukra« (sladkor v kockah), ducat jajc in kilogram masla. Ženska, ki je porodnici stregla, jim je »šnite« in »šato« (vino, jajce in sladkor, stepeno in kuhano v sopari).



Otrokova botra in sorodnice so porodnici prinesle »nazbevk«.
(Foto: Jože Miklavc)

Na binkošti je bil na mizi zelo cenjen in redkokdaj pripravljen »rajzlc« (kuhan masten telečji prižljec, zmlet in umešan z malo namočenega kruha, dosti jajc ter začinjen z dišavami, pečen, postrežen še topel). Da je gospodinja nekoliko omilila kaloričnost, je zraven postregla krompirjevo solato in rdeče vino.

Zadnji družinski praznik v letu je bil miklavževo. V nastavljeni slamnici je Miklavž prinesel parklja in piško, jabolka, suho sadje, orehe in šibo.

Da so naše stare mame ob prazničnih dnevih in veselih dogodkih lahko postregle vse te dobrrote, je bilo treba vse leto trdo delati.

Začelo se je že pozimi, z »olcarijo« (spravilo leta iz gozda). To delo je bilo naporno in je zahtevalo izdatno hrano: zabeljen fižol, kruh, suho meso in vino.

Pri pripravi stelje, drobljenju smrečja in grabljenju listja so jedli kruh, krompirjevo solato in pili »tovkec« (jabolčnik). Sledila je košnja. Za zajtrk so bili zabeljeni žganci, mleko ali kava, za malico pa kruh in kislo mleko. Za »likof« so postregli želodec, potico in »tovkec«. Ob žetvi so dobile žanjice za malico orehovo potico, kuhane »platičke« (suho sadje), fižolovo solato, pehtranovo potico in »tovkec«. Ob mlačvi so mlatičem postregli potico, suho meso in »tovkec«. Ko so trli lan, so jedli »kuhane platičke« in kruh. Po končanem delu so terice pogostili s pehtranovo potico in »tovkcem«. Pri kožuhanju (ličkanju koruze) so pili sladek »tovkec«, jedli črn kruh, jabolka, hruške, orehe, kostanj in grozdje. Ob mencanju prosa se je obvezno skuhala »luknja«. To je bila gosto skuhana prosena

kaša v mleku, ki jo je gospodinja »prelila« v vročo glinasto posodo. Sredi sklede je naredila v kaši vdolbino in v to »luknjo« vlila vročo maslo, na katerem je spekla cvrtje. Cvrtje je nadevala po kaši okrog maslene »luknje«. Zraven so večkrat jedli tudi »ajmahc« (obaro iz domačega piščanca) in vlečeno potico (jabolčni zavitek).

Razstavo so pripravili:

Marinka Vratnik, Darko Atelšek, Minka Prislan, Marija Senica, Darinka Bider, Danica Verbuč, Jerica Atelšek, Stojan Markelj, Mimica Bitenc, Pavla Krančič, Ida Bitenc, Vida Orlovič, Vera Poličnik, Marica Komar, Slavica Žlebnik, Jože Banko, Stanko Tiršek, Ivica Jurjevec in Marjana Juričič. Kruh iz osmih vrst žita je spekla Marija Kolenc. Mentorica razstave: Marija Bezovšek. O kmečkih delih in jedilih so pripovedovali: Frančiška Kropušek in Mamica Jurjevec, rojena Deleja. Slikovno gradivo je pripravil Jože Miklavc.

NOVI DOKTORJI ETNOLOŠKIH ZNANOSTI

Na Oddelku za etnologijo in kulturno antropologijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani so v preteklem študijskem letu pridobili naziv doktorja etnoloških znanosti trije naši kolegi:

Ingrid Slavec Gradišnik z nalogo Med narodopisjem in antropologijo : teoretsko-metodološka vprašanja in odgovori v etnologiji na Slovenskem.

Jurij Fikfak z nalogo Raziskovanje ljudske kulture v 19. stoletju (na primeru šeg in verovanj) in

Borut Brumen z nalogo Socialni spomini, časi in identitete v vasi Sveti Peter v Slovenski Istri.

Mentor prvima dvema je bil dr. Slavko Kremenšek, zadnjemu pa dr. Zmago Šmitek.

Vsem trem kolegom iskreno čestitamo!

