

zaseko. Pogosto je uporabila primero "tenki kak palenka", če se ji kdaj kruh ni dovolj vzdignil.

Pogače

Za praznike in ob nedeljah je mati delala pogače. To so bile največkrat "zdigance" s sirom, rada pa je spekla tudi "krampiráče", iz krompirjevega testa in iz dveh mlincev z notranjim jabolčnim in zunanjim sirovim (skutnim) nadevom. Tiste čase je pekla v peči, v velikih starih "cimpletih" (okroglih glinastih pekačih – zaradi razpokanosti vklenjenih v žično mrežo – ki so preživeli vojno), saj nas je bilo dosti pri hiši. Delala je tudi razne "štrüklje" – sirove, jabolčne, tikvine, zeljeve – glede na sezono pač – iz vlečenega testa, le jabolčne in sirove tudi iz kvašenega. Razume se, da takih pogač ni bilo, ko kravi nista dojili; potem je spekla kaj drugega, recept si je včasih kar izmislila. Pri nas se je reklo: "Sobota pogače vküp kota, nedela vse pogače pojela."

Sklep

Kljub občasnemu pomanjkanju kruha in povečanemu hrepenenju po njem prave in dolgotrajne lakote v naši družini tista povojna leta nismo tolkli, saj se je vedno našlo še kaj užitnega na vrtu in v sadovnjakih. Že zelo zgodaj pa sem spoznal vrednost kruha in predobro

razumel, ko nas je mati spodbujala, češ, "vüčite se, ka nate motike za rep vlačili, ka bote prišli do svojoga krüha". Ni kaj dodati – domači zgled je bil na svojstven način zelo prepričljiv. Danes tudi kmetje kupujejo kruh v trgovinah, le redkokje ga še spečejo sami. Kruha pri nas le malokdo strada. Zato pa se mi je zdelo vredno tiste čase, ki so bili v tem smislu zelo drugačni od današnjih, ilustrirati s temi spominskimi zapisi.

Viri in literatura:

- Tjaša Mrgole: Vojna škoda na območju Ormoža. V: Ormož skozi stoletja III. Černel – Rogina, Radizel. Ormož, 1988.
- Maks Pleteršnik: Slovensko-nemški slovar. Reproducirani ponatis. Cankarjeva založba, Ljubljana, 1974.
- SAZU: Slovar slovenskega knjižnega jezika. DZS, Ljubljana, 1994.
- Rajko Topolovec: Pot do kruha. Brazde, Ljubljana, 1998.

Ustni informatorji:

- Katarina Vnuk (1927), Janez Vnuk (1929), Franc Vnuk (1940).

Nevenka Korpič

PRAZNIK KOLIN

Koline imajo v naših krajih še vedno poseben pomen. Za številne družine pomenijo družinski praznik. Ob prazniku kolin se zbere vsa družina, sorodniki in sosedji. Na kolinah se odvijajo številne šege, ki so se v Ormožu in okolici ohranile še iz preteklih časov.

Uvod

Svinja je domača žival, ki ima pomembno vlogo v kmečkem gospodinjstvu, je pa star predpoganski in poganski simbol. Pri različnih narodih so jo častili in jo še častijo na različne načine, o njej imajo ljudje ustvarjene različne predstave, v zvezi s svinjo pa so pri posameznih narodih povezani tudi različni simboli.¹

Tudi v slovenskem ljudskem izročilu je mogoče najti (kljub krščanstvu, ki je skušalo pregnati poganska in predpoganska pojmovanja) predstave in prvine, ki jih v zvezi s svinjo oziroma prašičem vsebuje prastara

svetovna simbolika. Ta simbolika je npr. skrita v čaranju plodnosti, ki je povezana s prašičem, pa tudi v povezavi med svinjo in čaščenjem prednikov. Mračni zimski čas je bil namreč čas duhov. Tako so duhovi prednikov prihajali tudi na koline in zahtevali svoj delež. Simbolika se pojavlja tudi v predstavah, kjer je ob kolinah z obrednim uživanjem prašiča oziroma jedi, pripravljenih iz njegovega mesa, povezan občutek skupnosti, obilja, sreče v naslednjem letu in podobno.² Koline so bile že nekoč predvsem vesel praznik. Vzrok za to je iskati predvsem v dejstvu, da so si le takrat lahko mnoge družine privoščile večje količine mesa.

Zimski čas je bil že od nekdaj čas, ko so se po navadi odvijale koline. Že na začetku zime se je bilo namreč treba preskrbeti za dolgi zimski čas. Zato so gospodarji vse leto prašiča(e) dobro redili in pitali, da so lahko pozimi obhajali največji domači praznik v

¹ Damjan Ovsec, Praznovanja na Slovenskem, str. 37.

² Damjan Ovsec, Praznovanja na Slovenskem, str. 37.

letu, praznik kolin.³

Koline (furež) na splošno niso koledarsko in datumsko določene, vendar spadajo še vedno med največje praznike pri nas na podeželju. Za domače pa so pomenile tudi olajšanje. Gospodar si je oddahnil, saj se mu ni bilo več treba bati raznih bolezni in pogina prašičev. Gospodinji pa je bila tudi za nekaj časa odvzeta skrb za krmljenje. Sicer pa je svinja na našem podeželju še vedno glavna mesna hrana. Prav zato vse leto še posebej skrbijo za vzrejo prašiča, da ga lahko na zimo zakoljejo.

Domačini se na koline že od nekdaj zelo skrbno pripravljajo. Gospodarji morajo pripraviti "špale" za klobase, trske za "žlemanje" črev ter očistiti rožiče za polnjenje klobas. Gospodinje preberejo npr. riž ali kašo za klobase, priskrbijo vse potrebne dišave zanje ter tudi pripravijo posodo, ki jo bodo potrebovali na kolinah. Tako mora biti na dan kolin zanje že vse pripravljeno in priskrbljeno.

Nekoč so pujsa zaklali kar hišni gospodarji, postopoma pa so začeli naprošati sosede ali druge izurjene poklicne in amaterske mesarje. Mesarji se klanju že od nekdaj niso smeli odreči. Danes koljejo najpogosteje kar domači klavci, ki hodijo v času kolin od hiše do hiše in koljejo. Na kolinah pa pomagajo mesarju gospodar in drugi sorodniki.

Ob mesarju pa ima na kolinah veliko vlogo tudi gospodinja. Sicer pa je najpogosteje prav ona zaslužna za to, da bodo lahko zaklali prašiča. Po navadi je gospodinja tista, ki z vsakodnevnim hranjenjem poskrbi za to, da majhen prašiček čez leto zraste v pravo svinjo, ki jo je vredno zaklati. Sicer pa tudi gospodinji na sam dan kolin ne zmanjka dela. Ne samo, da mora poskrbeti za pripravo dnevnih obrokov hrane, tudi mesarju mora pogosto priskočiti na pomoč.

Število prašičev, ki jih zakoljejo na leto pri posameznih kmečkih gospodinjstvih, je različno. Po navadi zakoljejo pri hiši več prašičev na leto, tudi do tri. Tako zakoljejo najpogosteje po enega pred trgatvijo in zgodaj spomladi oziroma takrat, ko v skrinji zmanjka mesa. Takrat zakoljejo malega prašiča, t. im. "prolenka". Klobas pa najpogosteje takrat ne delajo. Glavni zakol pa se zgodi okoli božiča ali pusta. To je pravi praznik kolin, ko se zbere vsa družina, sorodniki in sosedi. Ti jim pomagajo pri opravljanju kolin, so pa tudi gosti na večerji. Nekateri kmetje pa na koline še danes ne povabijo nikogar, ker se bojijo, da bi jim lahko le-ti odnesli ali pojedli preveč mesa.

Postopek zakola in običaji ob kolinah se razlikujejo po

posameznih območjih v Sloveniji. Različne so tudi posebnosti pri pripravi najrazličnejših specialitet iz svinjine, ki se na različnih koncih Slovenije tudi različno pripravljajo (npr. mesne kranjske klobase, nadevani želodec, kraški pršut, zaseka...), imajo pa tudi različna domača imena.

Po navadi trajajo koline ves dan. Dopoldan zakoljejo prašiča, popoldan pa delajo klobase. Z zakolom prašiča in pripravljanjem klobas pa še ni konec kolin. Domačine čaka namreč še veliko dela in opravil, ki so povezane s pripravljanjem in shranjevanjem mesa. Vsemu skupaj pa sledi še obilna večerja, ki jo najpogosteje pripravi gospodinja. Na njej se zbere vsa družina, številni sorodniki, pa tudi sosedge. Večerja pa je povezana tudi s petjem in plesom. Neredko se je v preteklosti tudi zgodilo, da so na kolinah pojedli za večerjo kar celega prašiča naenkrat. Koline so bile podobne pravim gostijam. Sicer pa se še danes pogosto zavlečejo koline pozno v noč, na večerji pa tudi ne manjka ob mesu potic in vina. Danes jedo meso in klobase od kolin več tednov in mesecev. Nekaj kolin pa dajo za domov tudi sorodnikom, znancem in sosedom. Meso kolin jedo še posebej v času božiča in pusta, sicer pa pride svinjina na mizo tudi ob drugih priložnostih. Na kolinah so se pogosto zabavali tudi ob raznih družabnih igrah. Ponekod v Sloveniji pa je bila tudi navada, da so kolarje obiskali našemljeni koledniki. Koledniki so predstavljali duhove prednikov, od kolarjev pa so dobili klobase.

Koledniki so peli pesem:⁴

Meni so sosedge pravili,
da ste prašiča zadavili.
Naj bo prasce ali prasica,
men spodobi se klobasica.
.....
Sezte na polico,
dajte klobasico.

Koline na ormoškem območju⁵

Koline, koline, pridite k nam,
v dobro voljo nam boste vsak dan.

.....
Prašiča smo zaklali,
pa bi vam nekaj dali,
pa sami dosti nimamo,
ker v svoje trebuhe spravili smo.
.....
če Prlek če koline meti,
more dosti pretrpeti.

⁴ Niko Kuret, Praznično leto Slovencev II, str. 272.

⁵ Podatke o kolinah na ormoškem območju posredovali informatorji na terenu.

³ Niko Kuret, Praznično leto Slovencev II, str. 263 – 272.

Priprave na koline

Koline so se v naših krajih skoraj v nespremenjeni obliki ohranile vse do danes. Še vedno pomenijo za kmete in domače velik domači praznik, na katerega se že več dni prej temeljito pripravljajo. Za koline morajo namreč pripraviti in priskrbeti vse potrebno. Že nekaj dni pred kolinami pa naprosijo mesarja, da jim pride zaklat prašiča in naredit koline. Domači mesarji imajo najpogosteje oblečene bele predpasnike in obute gumijaste škornje. Mesarji pa so na kolinah še posebno "na časteh", saj jim domačini ves dan strežejo in pazijo, da se jim ne bi zamerili.

Koline se začnejo že zelo zgodaj. Mesarji so prišli nekoč k hiši že okoli četrte ure zjutraj (danes okoli sedme ure). Najprej so jim postregli z žganjem, nato pa so se odpravili v svinjak. Ker je bila takrat po navadi še tema, so domačini morali svetiti mesarju s petrolejko (danes z baterijo, lučjo). Tako je lahko mesar začel z delom.

Zakol prašiča

Pogosto so sosedje zvečer na vrata hleva nabili deske oziroma so hleve "zašrajfali". Pred vrata pa so nanosili tudi razne ovire. Tako so morali domači zjutraj, da so lahko sploh prišli do prašiča, najprej odstraniti ovire. Pri tem je bilo seveda tudi veliko smeha in dobre volje. Nato je gospodinja odprla vrata in sunila z brezovo metlo svinji v oči, da bi jo začarala in oslepila. Svinji so nato ponudili koruzo ali mleko, da bi se umirila in da bi jo spravili iz svinjaka. Velikokrat se je prašič domačinom tudi izmuznil in so ga morali loviti po dvorišču.

Mesar jo je nato z nožem "zabodnjakom" "štihnili" oz. zabodel prašiča med "plečke", da mu je stekla kri. Gospodinja je morala držati skledo, v katero je "ulovila" kri. V skledi je bila pogosto tudi žegnana sol. To kri so uporabili kasneje pri pripravi kolin. Pogosto se je neizkušenemu mesarju zgodilo, da je zabodel svinjo šele petič. Po vbodu so zadelali svinji rano s koruznim storžem. Danes mesarji najpogosteje ustrelijo svinjo s posebno svinjsko pištolo, jo zabodejo in ji spustijo kri. Tak način zakola je boljši, kajti prašiča ne mučijo. Pripomočki, ki jih uporablja mesar pri klanju, so nož "zabodnjak" (ali svinjska pištola), nož za kožo in sekirica. Ko je mesar svinjo zaklal, je moral vreči poleno v hlev. Verjeli so, da bo tako prihodnja svinja za zakol vsaj tako velika ali pa še večja, kot je bila tokratna.

Postopek zakola in priprava mesa

Na kolinah je imel vsak član družine svoje delo. Moški so "harali" noge in ušesa (odstranjevali ščetine s kože), ženske pa so mesarju pomagale prati čreva za klobase. Med tem časom so tudi pripravljale malico,

kosilo, večerjo. Prašiča so klali navadno v zaprtem prostoru, npr. v svinjski kuhinji. Ko so ga zaklali, so ga zvelikli na "šroge". Nato so svinji odrli kožo. Kožo so pogosto odpeljali na odkupno postajo, zanjo pa so dobili sol in druge začimbe. Danes jo najpogosteje vržejo kar v stran, saj nima nobene cene. Nato so odstranili še podkožno maščobo oziroma špeh. Tanke dele špeha so nasolili, debeli špeh pa so gospodinjje zmlele in ga pretopile. Če so ga odcedile, so dobile čisto mast. Nekaj masti pa so pustile, da se je strdila. Tako so dobile zaseko. Še pred tem pa so obarile slanino.

Mesar je prašiča "razdeval". Gospodinji je dal jetra, pripravila jih je za malico ali kosilo. Otroci pa so dobili ledvičke - "ribice". Večino mesa so mesarji nato razsekali in ga nasolili. Dali so ga v kad, kjer je moralo ostati okoli štirinajst dni. Večji kosi pa so ostali seveda več dni v razsolu. Občasno so morale gospodinjje meso preložiti. Na koncu pa so ga še odcedile in popekle. Nazadnje so ga dale v "kiblo" oziroma "tůnko".

Izdelava klobas⁶

Po kosilu so začeli delati klobase. Za pripravo klobas so prinesli sosedje mesarju in domačim "mero" za klobase. Tako so v nogavico natlačili žagovino. Domačini so morali tako veliko klobaso sosedu tudi vrniti. Zraven pa je moral biti tudi liter vina. Mesar je čreva temeljito opral in skrbno ločil "večja" čreva od "malih". Klobase je delal mesar, ostali pa so mu pomagali in dodajali začimbe. Tako so morale gospodinjje tudi dobro oprati in skuhati kašo ter pripraviti vročo svinjsko mast. Z njo so polili kri, ko so delali kašnate klobase. V naših krajih so z besedo klobase označevali mesene klobase, medtem ko so za krvavice oziroma kašnate klobase uporabljali ime koline, domače ime je tudi "čurka". Mesar se je najprej lotil mesenih klobas. Meso je narezal na majhne koščke in dodal poper, sol, soliter, česen, lovor, kumino. Nato je meso dobro premešal, stlačil v tulec in ga nadeval v črevo. Mesene klobase so jedli prekuhane, lahko pa so jih dali dimit oziroma "zelhat" ali sušit. Dimit so dali tudi meso iz razsola in nekaj slanine.

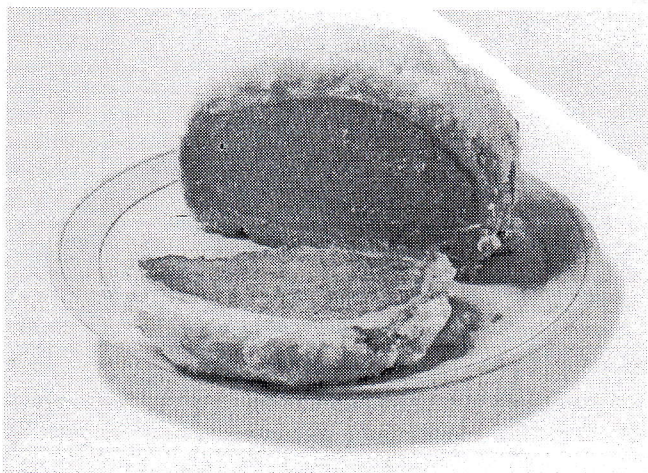
Ko so naredili klobase, so se lotili kolin. Najpogosteje so delali krvave, sive in bele koline kar hkrati. Gospodinjje so vlile v posodo strjeno kri. Mesar jo je najprej "združgal" med dlanmi, gospodinja pa jo je osolila. Nato jo je mesar zabelil z ocvirki, ji primešal mastno juho in dodal ajdovo, proseno kašo ali riž ter razne dišave (majaron in poper). Ko je mesar vso meso dobro premešal, je začel z nadevanjem. Koline

⁶ Posebnost naših kolin so tri vrste kašnatih klobas – kolin.

je zadelal s špilami. Krvavice oziroma krvave koline so bile narejene iz tankih črev. Narejene koline je nato dal v posodo oziroma kotel in jih "obaril". Tako "obarjene" koline so se morale odcediti in ohladiti.

Nekateri so delali tudi tlačenko "prezvršt". Ta je bila narejena iz glavine. Najprej so jo skuhali, narezali in dodali začimbe. Maso so nadevali v debelo črevo in nato "obarili". Ponekod pa so delali tudi pečenko, v "mreno" so povili nemastno meso.

Mesarji so najpogosteje končali z delom pozno zvečer. Za plačilo so dobili nekaj mesa in par kosov klobas. Domače pa je čakalo veliko dela še naslednji dan. Morali so opraviti še veliko stvari, ki jih na dan kolin niso utegnili. Tako so npr. pražili mast, shranili meso v skrinjo ali ga nasolili in podobno. Hkrati pa so tudi sortirali in pripravili meso, ki so ga ponudili na mizo ob posebnih priložnostih npr. ob božiču, veliki noči in podobno. Seveda pa so ob koncu kolin, da se ne bi komu zamerili, dali domačini nekaj mesa in klobas za domov še sorodnikom, znancem in sosedom.



Vrhunski suhomesni izdelek severovzhodne Slovenije: meso iz tünke ali "kible" v zaseki.

Prehrana na kolinah

Že od nekoč pa imajo na kolinah pomembno vlogo dnevni obroki hrane.

Zajtrk: po navadi ga je pripravila gospodinja takoj, ko je mesar zaklal prašiča in mu odrl kožo. Gospodinja jim je za zajtrk postregla z mesom, ki je ostalo še od prejšnjih kolin. Na mizi pa so bili tudi potica in čaj ali kuhano vino. Ponekod pa so jedli "hajdinske" žgance z ocvirki in kislo juho ali zelje iz kadi.

Malica "jūžina": jedli so sveža pražena svinjska jetrca ter cel krompir ali zelje.

Kosilo: za kosilo je pripravila gospodinja že sveže svinjsko meso. Postregla jim je s svežo svinjsko juho, krompirjem, kuhanimi "hrbtovimi" kostmi in pečenim

svinjskim mesom. Nekatere gospodinjke pa so imele navado, da so skuhale kostno juho z mesom in jo zabelile s smetano. Sledili so kisla repa ali zelje, pražena jetrca in cel krompir.

Med kosilom in večerjo so ponekod pripravili malico, in sicer sveže pečeno meso in kumare.

Večerja: je bila na kolinah še posebno pomembna. Na njej se je zbrala vsa družina, povabili pa so tudi sorodnike in sosede. Večerja je bila sestavljena iz juhe (hrbtovina z rezanci, t. im. "hrtelna" ali hrbtova juha). Temu so sledile hrbtove kosti in hren, ponudili pa so tudi vinsko omako. Za tem so postregli s praženim krompirjem, pečenim mesom in zeleno solato. Velikokrat so skuhali tudi sveže klobase in spekli koline, da so jih poskusili. Na koncu so obložili mizo še z raznim pecivom, s pogačami, "poviticami", kompoti, ... tudi dobre domače kapljice seveda ni manjkalo.

Zabava na kolinah

Po večerji je bilo po navadi kar precej živahno. Velikokrat so zapeli kakšno pesem ali pa so se zabavali ob raznih družabnih igrah npr. "lovili veverico", "podirali peč z būrkami", "bili rihtarja" (te igre so se odvijale samo na kolinah), kartali ali igrali šah itd..⁷

Večerja se je pogosto, prav zaradi teh družabnih iger in pesmi, zavlekla pozno v noč.

Pesmi, povezane s kolinami⁸

V okolici Ormoža je ohranjenih še veliko pesmi, ki govorijo o kolinah ali pa so kakorkoli vsebinsko povezane z njimi. Te pesmi najpogosteje pojejo kolarji na kolinah oziroma na večerji, ki sledi kot vesel zaključek kolin.

Veseli čas prihaja⁹

Veseli čas prihaja,
ko mati zgodaj vstaja,
ma dosti skrbi, pa dost trpi,
ko v peč potico daje.

Prašiča smo zredili,
zdaj bomo pa redili,
okrog voglov, okrog plotov,
za njim bomo hodili.

⁷ Pri številnih družinah se te družabne igre na kolinah (večerji) odvijajo še danes.

⁸ Pesmi so se na ormoškem območju ohranile do danes.

⁹ Besedila teh pesmi sem dobila od informatorjev na terenu. Nekateri informatorji imajo te pesmi tudi zapisane.

Prašičja rogovila
z debelim repom miga,
ker se boji za zadnje dni,
ker klal ga bo Matija.

Prašiča smo zaklali,
na drobno razrezali,
še bolje je stotisočkrat,
kak če bi ga prodali.

Klobase so narjene,
so materi zročene,
so gvirane, so poprane,
a niso še pečene.

Zdaj sedimo za mizo,
pokličemo še Lizo,
da žlice razdelila bo,
ker juha je že blizu.

Prišel je tudi godec,
dobil je svinjski gobec:
"Le pridi k nam, še rep ti dan,
da poln bo tvoj želodec".

Prleške koline

Keri če koline meti,
mora dosti si zadeti,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

On si vžije kaj nevole,
pred kak si žival zakole,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Te skrbeti se kakor mravlja,
če gostüvanje pripravlja,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Kje do ti pozvani gosti,
jesti meli ti zadosti,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Zeji so oni račun držali,
kak bodo prašička klali,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Vsakši je na mene koza,
ti boš nan hleve goza,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Jaz si zej to premišlûvlem,
no se s ten dopovedûvlen,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Da sen preveč boječliv,
in premalo živ,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Rejši deno gren lovit,
kak pa če bi bija bit,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Vidim da drugače ne gre,
te pa iden naj napre,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Kadar stopin notri v hlev,
misli, da mu nesen plev,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Zeji mmi dajo prav žganice,
jaz si plûnem na pešice,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Špici vûha in poslûša,
v meni pa trepeče duša,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Nesen ga prijeti moga,
že je skoča vûn z brloga,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Nesen vûpa ga prijeti,
že leti in doj po peti,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Jaz se zderen: "Dveri gor",
prasec skoči vûn na dvor,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Zeji bežijo vsi za jin,
jaz pa v koti tu čepin,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Treza ga pri lesi čoka,
kdo de prašič to priskoka,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Vrže vûjko mu nu šijak,
dobro, zej si moj ščetijak,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

To bi vam jaz rad poveda,
kak me je prašič gleda,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Kak je on nad menoj krūla,
da mi je kosti ogūla,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Tu bi nūca jaz dva krampa,
kak je on nad menoj čampa,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Kak je v hlevi z menoj meza,
in mi hlače vse razčesa,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Misla sen, to je zodja vŕra,
kak se on je z menoŭ gŕra,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

ZeJ ste čúli vse narobe,
kak se en prašiček kole,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Prej moj duši van poven,
prašička več lovit ne gren,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Rajši jen ga od repine,
tijan notri do glavine,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Te pa strah me včasih mine,
in nevolja vsa izgine,
hojladrija hojladro,
hojladrija hojladro.

Kaj je tebi sivi mucek

Kaj je tebi sivi mujcek,
túrlitúrlitúrlilúrli, lumpumpum,
da se tak nemilo jočeš.

Dekla me je zakrivila,
da sen jaz klobaso fkrol,
túrlitúrlitúrlilúrli, lumpumpum.

Dekla jo je sama fkrola,
in jo f štalo hlapci dola,
tūrlitūrlitūrlilūrli, lumpumpum.

Jaz pa nečem krivec biti,
ker je nega v moji riti,
tūrlitūrlitūrlilūrli, lumpumpum.

Jaz pa sen skoz špranjo luka,
kak je hlapec deklo suka,
tūrlitūrlitūrlilūrli, lumpumpum.

Povzetek

Koline imajo v naših krajih še vedno poseben pomen. Postopki zakola prašiča in poteka kolin se na ormoškem območju skoraj v nespremenjeni obliki odvijajo še danes. Za številne družine pomenijo koline predvsem družinski praznik. Ob prazniku kolin se zbere vsa družina, številni sorodniki, povabljeni pa so tudi bližnji sosedji. Na kolinah se odvijajo tudi številne šege, ki so se na širšem ormoškem območju ohranile vse do danes.

Literatura

- Borut Bele, Ljutomersko-ormoške gorice, Agrarna geografija. Založba Obzorje, Maribor 1968.
- Niko Kuret, Praznično leto Slovencev II. Družina, Ljubljana 1989. Koline, str. 263-274.
- Damijan Ovsec, Praznovanja na Slovenskem, Tiskarna Gorenjski tisk, Kranj 1992. Praznik kolin, str. 37- 41.
- Ormož in okolica. Vodnik. SO Ormož, Ormož 1990.
- Krajevni leksikon Slovenije, IV. knjiga, Podravje in Pomurje. DZS, Ljubljana 1980.

Informatorji na terenu

- Karl Caf, Tomaž 19 a, mesar, roj. l. 1943.
- Kristina Bombek, Velika Nedelja 10, gospodinja, roj. l. 1926.
- Vinko Cizerl, Koračice 3, gozdar, roj. l. 1953.
- Marta Fekonja, Pršetinci 1, gospodinja, roj. l. 1918.
- Marta Ferencšek, Godemarci 33, frizerka, roj. l. 1958.
- Marija Gorenc, Rucmanci 9, gospodinja, roj. l. 1946.
- Zofija Hebar, Senik 14, gospodinja, roj. l. 1951.
- Fortunat Hržič, Senik 24, upokojenec, roj. l. 1925.
- Viktor Meško, Senik 25, šofer, roj. l. 1947.
- Ciril Miklič, Lahonci 72, elektromehanik, roj. l. 1949.
- Štefka Miklašič, Koračice 33, upokojenka, roj. l. 1939.
- Marta Mlakar, Savci 24, čistilka, roj. l. 1954.
- Cvetka Raušl, Savci 31, delavka, roj. l. 1959.
- Nežika Strnad, Velika Nedelja 19a, upokojenka, roj. l. 1924.
- Elizabeta Šegula, Trnovci 12, gospodinja, roj. l. 1944.
- Anica Štuhec, Senik 11, gospodinja, roj. l. 1951.
- Janez Vajda, Koračice 48, kmet, roj. l. 1948.
- Helena Viher, Gradišče 9, gospodinja, roj. l. 1949.