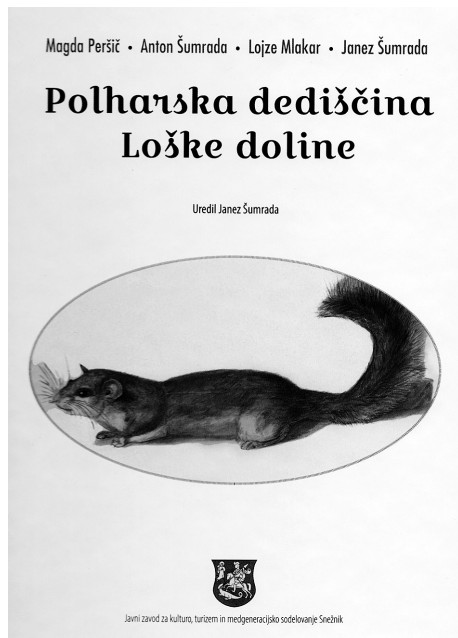


POLHARSKA DEDIŠČINA LOŠKE DOLINE

Avtorji Magda Peršič, Anton Šumrada, Lojze Mlakar in Janez Šumrada. Izdal Javni zavod za kulturo, turizem in medgeneracijsko sodelovanje Snežnik, Stari trg pri Ložu, 2022, 166 str.



(Foto: Marjan Toš)

Izpod peresa kar štirih avtorjev in pod dobrim uredniškim vodstvom znane- ga slovenskega zgodovinarja **dr. Janeza Šumrade** smo dobili berljivo knjigo o polharski dediščini Loške doline. Tak- šen je tudi njen naslov in na 166 stra- neh lahko prebiramo najrazličnejše dogodivščine, opise, zgodbe, pripovedi in polharske nezgode kot del kulturne dediščine in svojevrstnega bogastva te- ga dela Slovenije. Knjiga bo najbrž bolj pritegnila starejše lovce, ki bodo lahko nostalgичno obujali spomine na čase polhanja, ne bo pa odveč tudi mlajšim

bralcem, ki te dediščine ne poznajo in o polharii vedo le nekaj malega ali ce- lo nič. Prepričan sem, da bodo po njej segali tako nelovci kot tudi lovci, saj je del slovenske zelene bratovščine pove- zan tudi s to tradicijo. Knjiga je skrbno pripravljena, pisana v poljudnem in razumljivem jeziku in z dodanim ob- širnim znanstvenim aparatom in mor- da celo s preobiljem opomb pod črto. Nekatere opombe bi lahko avtorji in urednik zaradi njihove sporočilnosti mirne duše vnesli v besedilo, da bi bilo bralcem branje in razumevanje lažje. Kljub tej pripombi je treba uredniku izreči priznanje za velik trud in oprav- ljeno delo, kar velja tudi za lektorico **Vesno Telič Kovač** in za oblikovalca **Mateja Nemca**.

Avtorji, ki očitno odlično poznajo polhe, polhario in njeno bogato zgo- dovino, tradicijo in s polhario po- vezana doživetja, v glavnem pišejo o večplastnem razmerju med človekom in polhom, o značilnostih stoletnega lova na polhe v Loški dolini, o nek- danji kožarski tradiciji in izdelovanju polhovk v Ložu ter o jedeh iz polšjega mesa v slovenski kulinariki. Menim, da je tovrstno čtivo pomembno ravno zaradi ohranjanja tradicije, ki je del naše dediščine. In kot zanimivost – s polhario se že dolga desetletja ukvar- jajo tudi v Halozah, torej na Štajerskem, kar so mi povedali lovci iz Podlehnik in Žetal. A pustimo to in se vrnimo k polhom v Loški dolini. **Magda Peršič** je napisala poglavje z naslovom *Človek in polh*, **Anton Šumrada** prispevek z na- slovom *O polhih in polharstvu v Loški dolini*. **Lojze Mlakar** je predstavil tra- dicijo strojenja polšjih kožic in izdelavo polhovk. **Magda Peršič** je tudi avtorica poglavja z naslovom *Polharska zbirka*

Notranjskega muzeja pri gradu Snežnik. Urednik dr. **Janez Šumrada** je zabeležil nekaj zanimivosti o polhih v slovenski kuhinji. Njemu je pripadla tudi uvodna beseda, v kateri je med drugim zapisal, da je bil »jesenski lov na polhe v obdobju pred- in zgodnjeindustrijskega načina življenja na zemlji in od zemlje med najbolj prepoznavnimi prvinami ljudske kulture na Notranjskem in Dolenjskem, deloma pa tudi v drugih predelih Slovenije. Najširšim slojem podeželskega prebivalstva je zagotavljal dodatne proteine v zimskih mesecih in nezamenljiv vir zaslužka«. Kot dober poznavalec tematike je dodal, da je poljši lov sestavni del identitete in kulture teh krajev, nič manj od ostrnic, kraških pojavov, sobivanja človeka z visoko divjadjo ter imenitne naravne in kulturne dediščine. V tem je veliko resnice in tudi zaradi te knjige bodo zanamci to dediščino lažje razumeli in jo bolj cenili. Urednik je del bogatega sporočila knjige zgradil na pobudi iz leta 1977, ko se je med pripravami na praznovanje petstoletnice podelitve mestnih pravic Ložu porodila ideja, »da je treba domače izročilo polšjega lova ter nekdanjega strojarstva in kožarstva – to je v veliki meri temeljilo prav na predelavi polšjih kož – popisati in predstaviti javnosti. Te naloge sta se lotila domačina **Lojze (Ljubo) Mlakar** in **Anton Šumrada** ter svoje gradivo objavila pred 45 leti v prvem zvezku Notranjskih listov«.

Loška dolina s širšo okolico je zagotovo eden od tistih predelov v kraški in gozdni južni Sloveniji, kjer je bilo polharstvo vedno razširjeno in nekoč tudi gospodarsko pomembno. Še danes obstaja kot turistična zanimivost in ostaja tudi del lovske tradicije. Ob tem avtorji dodajajo, da je presenetljivi-

va ugotovitev, da se »poleg podedovane polharske strasti ohranja tudi kontinuiteta tradicije oz. da ta ostaja v bistvu nespremenjena«. Magda Peršič je izpostavila, da gre pri tem za načine lova, lovne naprave, delno za nošo, šege in uporabnost polha (meso, mast, kože), in to kljub novostim pri izdelavi lovskih naprav in novostim, povezanim z načinom življenja v drugi polovici 20. stoletja. Pripominja, da so spremembe od tradicionalnih oblik polšjega lova najopaznejše pri uporabi novejših svetilnih naprav za razsvetljavo pri lovu na polhe ponoči, pri uporabi transportnih sredstev, v prilagajanju lovnih terminov (lovopust) na spremembe lovske zakonodaje, pri uporabi polšjih izdelkov kot posledice gospodarske in ekološke naravnosti in, ne nazadnje, pri namenu lova. O posameznih segmentih omejenega podrobnije pišejo ostali avtorji v kontekstu svojih prispevkov, ki so vsi po vrsti izvirni, obogateni z mnogimi praktičnimi primeri in predvsem z zgodbami. In če poenostavimo – zgodovina je zgodba ali več zgodb in tudi pri polhariji ni nič drugače. Slikovito so predstavljeni polharska oprema, tehnike in načini lova, vključno z nekaterimi posebnostmi v posameznih delih Notranjske in Dolenjske. V ospredju seveda ostaja polharska tradicija v Loški dolini, kar je tudi jedro vsebine knjige. Izvemo vse o pregledu pasti, o vabah, o posamičnem in skupinskem lovu, o izdelovanju pasti, o polharskem ognju, lovu, prehrani, pijači in – kar je še morda najbolj zanimivo – o statistiki ulova. Ne boste verjeli, da so po statističnih podatkih iz leta 1873 na Notranjskem in Dolenjskem ulovili okoli 800.000 polhov letno. Fascinantna številka, ki jo danes težko razumemo. V dobrih

lovnih letinah so polharji povprečno ujeli po 400 polhov, leta 1925 pa naj bi skupaj ulovili okoli enega milijona polhov. Leta 1926 so ujeli 100.000 polhov, potem pa so številke različne, vse odvisno od letine. A poročil o milijonskih ulovih več ne najdemo.

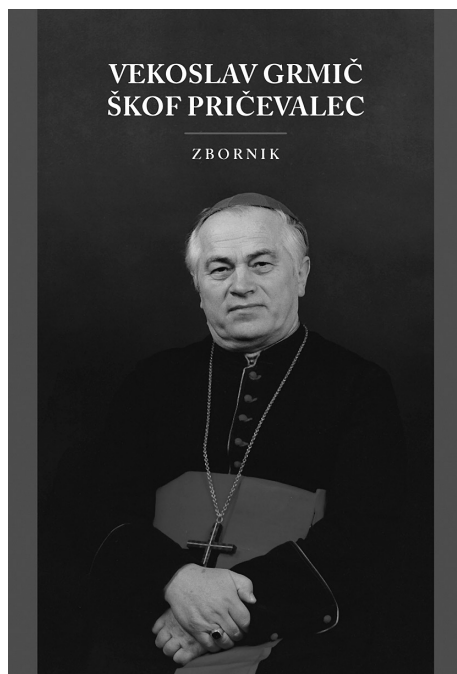
Knjigo bogatijo izbrane fotografije, vključno z akvarelno sliko polha v Valvasorjevem delu *Polh*. Ne gre niti brez polhovke (tudi sam si jo v mrzlih dneh ponosno nadenem, čeprav nisem polhar, sem pa jo dobil na Kočevskem), Gasparijeva samopodoba v polhovki, polharski plašč gospe Karle Šumrada iz leta 1953, fotografije pasti in posnetek prizorišča *Polharske zbirke* Notranjskega muzeja v pristavi gradu Snežnik. Dober izbor, sploh kar se tiče predstavitve pasti za lov polhov, ki so precej raznolike, a vse s funkcijo ujeti polha. Veliko je napisanega o uporabi polhov v prehrani in tudi o zdravilnem učinku polšje masti. Polhe so kmetje zaradi mesa vedno radi lovili; to nam poročata tudi Valvasor in Steinberg, ki izpostavljata 17. in prvo polovico 18. stoletja. Lovili so jih zaradi okusnega mesa, masti in kožic, ki so šle v denar. Verjamem, da bodo bralci o vsem tem izvedeli skoraj vse, če bodo knjigo vzeli v roke in jo prebrali. Branje je prijetno, sploh ker so objavljene zanimivo opisane zgoode in nezgoode polharije in na koncu še recepti za pripravo polšjih jedi. Med avtorji receptov je tudi ugledni slovenski etnolog prof. dr. Janez Bogataj. Knjigo zaključuje obširni seznam etnoloških virov, literature in elektronskih virov, ki mu je dodan še slovarček manj znanih in narečnih besed iz Loške doline. Ta del knjige je urednik dr. Janez Šumrada, zgodovinar in nekdanji slovenski veleposlanik

v Franciji, opravil z odliko in za to izvirno in posrečeno uredniško potezo mu velja dodatno priznanje.

Marjan Toš

VEKOSLAV GRMIČ – ŠKOF PRIČEVALEC

Založba Kulturni center Maribor,
Zbirka Frontier (Teorija) 158,
Maribor 2022, 220 strani



(Foto: Marjan Toš)

Zaradi spleta okoliščin (epidemija covid-19 in smrt ene od članic uredniškega odbora in avtorice osrednjega prispevka) smo dobili zbornik o *Vekoslavu Grmiču – škofu pričevalcu* s skoraj dveletno zamudo. Zamuda pa v ničemer ne zmanjša pomena publikacije, pod