Etnološko raziskovanje Prlekije

Pomurska založba v Murski Soboti je leta 1967 izdala knjigo »Etnografija Pomurja I«, ki pa je bolj prekmurska kot panonska, saj obravnavajo vse razprave, razen ene, materialno in duhovno kulturo Prekmurja. Knjiga »Etnografija Pomurja II«, ki je predvidena v petletnem programu pomurske založbe v Murski Soboti, pa naj bi zajela kot dopolnilo »Etnografiji Pomurja I« študije iz Prlekije. Tako bi v dveh delih predstavili Pomurje.

Kulturna skupnost Slovenije je v letu 1972 odobrila nekaj namenskih sredstev Pokrajinskemu muzeju v Murski Soboti za etnološka raziskovanja Prlekije. Raziskovalno akcijo je Pokrajinski muzej v Murski Soboti izvedel v sodelovanju s Slovenskim etnografskim muzejem v Ljubljani. V oktobru leta 1972 so sodelavci obeh muzejev na področju okoli Jeruzalema, v vaseh Plešivica, Radomerje, Ilovci, Desnjak, Godemarci, Precetinci, Stara cesta, Mekotnjak, Vinski vrh, Cerovec in Veličane raziskovali panoge iz materialne, duhovne in socialne kulture.

Ljudsko stavbarstvo in hišno opremo so raziskovali in dokumentirali s posebnim ozirom na stopnjo stanovanjske ravni in na problematiko lastniških odnosov med bivšimi gospodarji-lastniki in viničarji. Prikažemo naj le nekaj značilnosti, ki so jih pokazala ta raziskovanja.

Do druge svetovne vojne je bilo vprašanje lastništva stanovanjskih hiš ozko povezano v funkcionalnostih prostorov. Kot najstarejše in najskromnejše viničarjevo bivališče lahko označimo leseno, s slamo krito dvoclično viničarijo. V njej je bil prvi prostor prvenstveno namenjen za namestitev »preše« in »prešanju« ob trgatvi, hkrati pa je v kotu stalo ognjišče za kurjenje in kuhanje v peči. Edini bivalni prostor je bila hiša s pečjo, tremi ali štirimi majhnimi okni, z lesenim stropom in ilovnatimi tli. Zadnje take viničarije so se podrle v letih po drugi svetovni vojni. V viničarijah, v katerih je veža rabila za črno kuhinjo, so iz tega prostora na eno stran vodila vrata v hišo, na drugo v klet. »Klet« so rabili za shranjevanje živil in svinjske krme. Včasih je bilo v tem prostoru tudi zasilno ležišče. Če je viničarija imela štiri prostore, so trije rabili kot stanovanjski prostori, četrti prostor z vhodom iz dvorišča pa je bila »klet«. Za vse viničarije je bila značilna gradnja iz lesa, slamnata streha, majhne dimenzije prostorov in zemlja na tleh v vseh prostorih. Viničarije okoli Jeruzalema, Miklavža, Vinskega vrha in Brebrovnika so bile v splošnem nekoliko boljše, kajti imele so več obdelovalne zemlje kot viničarije na območju Cerovca, Žerovincev in Radomerščaka.

Po drugi svetovni vojni, ko so bivši viničarji postali hišni lastniki, so po večini zamenjali slamnato streho z opeko, v stanovanjskih prostorih pa so položili lesena tla. Prvotno črno kuhinjo so predelili v priklet in kuhinjo. Nekateri so majhna okna zamenjali z večjimi.

Domovi želarjev so bili podobni večjim viničarijam in so navadno imeli tri stanovanjske prostore (črno kuhinjo prednjo in in zadnjo »hišo«) ter najnujnejše gospodarske prostore (klet, štalo, skedenj, listnik in svinjak).

Kmečki domovi so se že v preteklem stoletju razlikovali od domov želarjev in viničarjev. Mnogi so bili zidani, kriti z opeko, imeli so več bivalnih prostorov, gospodarski prostori so bili priključeni k hiši pravokotno »v ključu«. Le domovi kmetov, ki so imeli do 6 ali 5 ha zemlje, se niso bistveno razlikovali od želarij.

Na tem terenu je nekaj hiš pletenih, ometanih z ilovico, druge so lesene vezane hiše, lesene »podbite« hiše in zidane hiše, imenovane »zid«.

Poglavitna gospodarska panoga na tem področju je vinogradništvo. Tukaj so živeli viničarji, želarji in manjši del kmetov. Korist od tega ozemlja pa so imeli še kmetje, ki so živeli izven teh krajev, nekmetje-meščani, ki so bili lastniki goric, trgovci, gostilničarji, uradniki, cerkvena gosposka z veleposestniki itd. Meščani in cerkev so imeli pomemben del goric v svoji lasti. Veleposestniki so imeli tudi nekaj zemlje, predvsem pa najboljše vinograde.
Kmečke gorice so bile velike le okoli 1 orala, ali pa 60 do 70 arov več. Mnogo kmečkih goric pa je bilo tudi manjših, 20 do 30 arov, nad 1 ha velike gorice pa so bile redke. Najštevilnejša družbena skupina so bili tukaj viničarji. Ti so delali na zemljiščih, ki so bila last veleposestnikov in pri kmetih. Prvi so bili za delo plačani v gotovini, imeli so užitek večje njivske površine, možnosti za rejo več živine in prašičev, imeli so pravico do več sadja, pa tudi več priložnosti za postranski zaslužek. Glede zaslužka, površine deputatne zemlje, drv, tropin so bili na boljšem tudi viničarji nekmetov, kmečki pa so imeli včasih le nekaj ugodnosti pri dohodkih v naravi. Poseben vir za dodaten zaslužek je pomenila viničarjem »mlačev« ali pa tudi skrajšano »mlat«.
Središča Ljutomersko ormoškega okoliša so bila v lasti tujcev, cerkvene gosposke in meščanov (Jeruzalem, Brebrovnik, Svetinje, Cerovec, Veličane, Gresovščak, Ilovci, Slamnjak, Rinčetova graba, Nunska graba). Obrobni kraji so bili pretežno kmečki (Globoka, Gomila, Kog, Lešniški vrh, Runč, Desnjak, Lahonščak). Pa tudi tu je treba poudariti, da so boljše gorice bile od kmetov izven okoliša, slabše pa od kmetov in želarjev iz teh vasi. V obrobnih, pretežno kmečkih krajih, se je ohranilo tudi več vinogradniških šeg in navad. Člani ekipe so proučevali delovni proces trgatve »brôtva«, »drüzganje«, »trêtanje« grozdja, umivanje sodov, vretenarjenje itd. Za kletarstvo je posebno zanimiv kletarski koledar po mesecih. Na Ljutomerskem področju nobena od starih vinarskih zadrug ni sama stiskala grozdja. Vinogradniki se še danes neradi odločajo za prodajo grozdja, ker so pač navajeni predelovati grozdje sami. Danes opravljajo v glavnem vsa opravila okoli prešanja moški, nekdaj pa so pri večjih prešanjih moški prenašali, ženske pa so nosile mošt v posodah od preše, rekli so jim »moštarce«. Nekdaj je dobil viničar tropine za nagrado. Tropine se še danes vsaj deloma uporabljajo za kuhanje žganja, vinski kombinati pa skušajo tropine vnovčiti (vinska kislina), ali pa jih uporabljajo tudi za gnojilo. Za kis uporabljajo »trop« ostanke od prešanja jabolk. Iz tropin se dobi »pikota«. Boljše nadomestilo za jabolčnik se dobi, če se pikoti doda še sladkor. Iz tropin žgejo »tropinovec«. V slabih sadnih letinah so delali »pikolo ali petjot« (tropine, voda in sladkor).
V ljutomerskih goricah so nekdaj streljali proti toči z velikimi možnarji. Pred trgatvijo so streljali tudi z malimi možnarji, da bi odgnali kače iz vinograda. Pri trgatvi gospodar pogosti zjutraj pred pričetkom vse brače z žganjem, pri južini v vinogradu postrežejo brentarjem in ostalim delavcem vino, kruh in zaseko. Pri okopavanju vinograda še danes pravijo: »Čüješ ti jónar, kaj rêpar veli, če bodemo skópali bodemo lükof pili«. Stari ljudje pa se še spominjajo šeg, ki so bile v navadi še pred nekaj leti. Zanimiva in zelo razširjena je bila šega pri tretjem prelaganju ob prešanju. Ko so sprešali dva koša grozdja, so razmetali tropine po podu. Tolkli so po podu »trjančili« ali »klupali« z motikami v taktu mlatičev. Ko so potrkali trikrat v levo stran je prinesla gospodarjeva hčerka prešarjem vina ali pa je dala znak za večerjo. Tedaj jih je pogostila gospodinja ali gospodar z najboljšim vinom. Pri obiranju grozdja so zadnjemu trsu odrezali vršič, nanj nataknili jagodo. S tem so trti simbolično povrnili moč in da ne bi bila žejna

naslednje leto. Jagodo je nataknilo dekle ali gospodinja. Ob vsaki jagodi, ki so jo nataknili na reznik, so morali »zahuškati« (zavriskati). Po trgatvi so brači okrasili »prêšpan« s trto polno grozdja, z »bíki«, ki so jih pustili včasih na prešpanu do druge trgatve. Na »Hénževo« so blagoslovljeno vino uporabljali kot zdravilo za živino in ljudi. Ob Martinovem so hodili s sitom vino čakat na potok. Še danes gre na Martinovo sosed k sosedu in popijeta kozarček vina.
Terensko delo je vključevalo tudi dokumentacijo ljudske obrti. Zanimivi so zbrani podatki o postranskem zaslužku viničarjev. Ko je viničar zadostil obveznostim, povezanim z viničarskimi odnosi, si je našel »vmesno delo« in še kaj dodatno zaslužil. Predvsem zidarji in tesarji so lahko dobili delo. Pred prvo svetovno vojno in nekaj let po njej je bilo mnogo samoukov tesarjev in zidarjev, ki so hodili v »partijah« po delu. Danes je več izučenih mojstrov, starih mojstrov samoukov je vedno manj. Mojstri, ki še pletejo iz slame, so redki, stari so večinoma nad 70 let. Danes na splošno vsi kupujejo slamnate izdelke od Hrvatov iz Lepoglave. Bolj številni so pletarji, ki pletejo izdelke iz vrbovih šib. Posebno značilna za to območje pa je vsekakor sodarska obrt.

V vzajemni pomoči razločujejo tri glavne oblike sodelovanja med samimi viničarji ter kmeti: 1. »gverilo«, 2. »odslüž« in 3. »bog plati«. »Gverilo« poimenujejo delo, kjer gre nekdo pomagat na osnovi recipročnosti kmet kmetu ali viničar viničarju ali današnji vinogradniški delavec delavcu delat v vinograd. Toda »gverila« med viničarjem in kmetom ni obstojala nikdar in tudi danes ne. »Odslüž« je bil pogost v odnosu viničar—kmet in tudi želar—kmet. Za »odslüž« so se dajali prasci, oranje s konji, vožnje, tudi drva in podobno. Ljudje si izposojajo med seboj razno orodje, posodje, darujejo hrano z besedami »bog plati«.
Od oblačilnih obrti se je v današnjem času ohranilo izdelovanje suhih rož za krašenje pozavčina in svatov. Do druge svetovne vojne in še nekaj let po njej so izdelovali obleko in obutev domači »sabole« in »švelje«, večidel na domu, ko so hodili v štero. Po pripovedovanju starejših ljudi so domače platno kupovali na sejmih v Ljutomeru in Ormožu, barvat in »drukat« pa so ga nosili v Selnico ob Dravi.
Nekako do prve svetovne vojne so se le še starejši in to pretežno kmetje oblačili v nošo starejšega kroja in tvoriva. Kmetje so oblačili ob delavnikih hlače »bregüše« iz domačega platna, istočasno pa so bile precej v navadi »robače« iz druka, kot so ga nosile ženske. Vrhu srajce, ki so jo zatikali za hlače, so nosili »pruslek«, obuvali čevle (škornje). Le redko kateri je nosil platneno srajco, in v tem primeru iznad hlač. Namesto nogavic so ovijali obujke. V zimskem času so pred prvo svetovno vojno kmetje nosili tudi še kožuhe, rjave barve. Poleg kape pa je tudi še danes pri starejših moških upoštevano pokrivalo klobuk ter »slamnjak« za poletne dni. Viničarji niso pred prvo svetovno vojno hodili v platnenih hlačah, marveč vedno v dolgih iz cajga za delovne dni. Obvezno dopolnilo kmečki in viničarski noši je predpasnik »šürc«. Mesar in pozavčin nosita bel »šurc«. Pozavčin ima na glavi, ko vodi gostüvanje, klobuk okrašen z živimi ali umetnimi rožami ter suknjič s pušeljcem in pozvačinsko palico, prav tako okrašeno z rožami. Ženska viničarska noša je v kroju izenačena s kmečko, razločki pa so spet tako kot pri moških, v številu in kvaliteti blaga. Ženska noša pred prvo svetovno vojno za delovne dni je bila naslednja: »drukane jajnke«, »drukance« in »pluza, surka, madžur« in tudi rokavci. Medtem, ko so bili rokavci tesno in bluza nekaj ohlapneje krojeni, pa sta se surka oziroma madžur telesa tesno oprijemali, krojeni sta bili iz več delov. Pod krilom so nosile še unterčke, ki so bile ob ne-

deljah iz belega blaga, okrašene s čipkami, za vsak dan pa iz pisanega pa tudi iz modrega »parhanta«. Obvezno delovno in pražnje pokrivalo žensk, razen mlajših je še danes »robec«, ki ga vežejo ženske poleti in pozimi pod brado. Podobno kot moški so tudi ženske nosile večinoma svinjske »šolje« (to je čevlje na vezalke). Obvezno dopolnilo je tudi ženski noši za delovne dni predpasnik »firtoh«, namesto plašča so se pozimi in ob hladnejših dneh, predvsem za v cerkev, ogrinjale s hekljačo, mlade z belo, starejše navadno z rjavo ali črno.
Izredno nizka življenjska in kulturna raven tamkajšnjega prebivalstva je po svoje botrovala tudi pomnjenju ljudske medicine in vraževerja in je v neki meri prizanesla le ljudskim šegam (porodno krstnim, ženitovanjskim, šegam ob smrti in pogrebu in šegam v zvezi z delom: ob trgatvi, ob žetvi, pri košnji, nekdaj ob teritvi lanu, ob kožühanju koruze. Registriranih je tudi veliko število vraž, ki so še danes žive pri ljudeh.
Razslojenost prebivalstva, posebne oblike najemniških odnosov in raztresena naselja na omenjenem območju, so ustvarjali posebne pogoje za povezavo med ljudmi. Zaprtost med istimi premoženjskimi skupinami je bila najbolj zaznavna pri ženitvenih in možitvenih stikih, manj pa pri ostalih manifestacijah življenja v skupnosti. Zelo močna povezava, ki so se je viničarji zavedali, so bile sorodstvene vezi. Pri gospodarjih, ki so bili delodajalci večjega števila viničarskih družin, niso pa prebivali v goricah, je posle oskrbnika opravljal »šafar«. Ta je bil v stalnem stiku z viničarji, gospodar pa je prišel v gorice le enkrat, dvakrat letno, navadno ob bratvi. Tu je bila v odnosu viničar—lastnik—gospod in viničar—lastnik—kmet velika razlika. Viničarji so pogosto prosili za krstno kumstvo lastnika kmeta, gospoda pa nikoli. Tudi ob teh priložnostih ga je nadomestoval šafar, saj je bil eden od njih. Kumstvo za krst se namreč po nepisanem pravilu ni smelo odkloniti. Birmanske botre pa so že zbirali otroci sami med sorodniki in sosedi. Kmečkega lastnika so viničarji navadno klicali za očeta, četudi je bil po letih še mlajši. Kmetje so imeli neke vrste patronat nad svojimi viničarji.
Nova dognanja so ta raziskovanja prinesla tudi na področju ljudske prehrane. Ta je bila vse do druge svetovne vojne močno socialno pogojena. S spremembo socialne strukture prebivalstva, z odpravo viničarskih in želarskih odnosov se je bistveno spremenila. Z vključevanjem večjega števila prebivalstva v industrijo in s prestruktuiranjem viničarja v odnos delavca v vinskih kombinatih, se znatno izboljšuje tudi prehrana teh ljudi. Ekipa je proučevala vrsto prehrane, njeno vlogo v vsakdanjem in prazničnem življenju kot tudi njene socialne dimenzije.
To kratko poročilo je le skromno opozorilo na delo slovenskih etnologov v severovzhodni Sloveniji. Svoje delo bodo etnologi v naslednjih letih nadaljevali še v drugih predelih Pomurja.

Vlasta Koren

Zusammenfassung

Volkskundliche Erhebungen in Prlekija

Die vorangehenden Zeilen berichten über die volkskundlichen Erhebungen in Prlekija, die das Museum in Murska Sobota in Zusammenarbeit mit dem Slowenischen Volkskundemuseum in Ljubljana im Jahre 1972 durchgeführt hat.