



✿ OBČINA DOBREPOLJE ✿

NARODOPISNA PODOBA DOBREPOLJSKE DOLINE

The ethnographic image of Dobropolje valley





Malá vas z lužo, foto A. Melik

NARODOPISNA PODOBA DOBREPOLJSKE DOLINE

Dobrepoljsko kulturno krajino oblikujejo strnjene vasi obcestne oblike. V starejših, kmečkih jedrih vasi se na obeh straneh osrednje vaške poti v harmoničnem nizu vrstijo kmečki domovi s hišami in z gospodarskim poslopjem. Na vaško pot so po srednjeveškem vzoru usmerjeni s svojimi ožjimi čelnimi fasadami. Na manjših in srednjih kmetijah so hlevi združeni s hišo v eno stavbno telo, v domove stegnjene oblike. Za pritličnimi hišami so v globino stavbnega zemljišča ob sadnem vrtu postavljene gospodarske zgradbe: leseni podi in kozolci, ki tako značilno oblikujejo zunanjo podobo vasi. Kašče – lesene ali zidane shrambe za pridelke pa tudi oblačila – so dobile svoje mesto pod skupno streho s podom ali hlevom. Domove so ob vrtovih, vaških poteh in ob stezah razmejevali žive meje iz gabra, plotovi iz krajnikov ali plotovi iz dveh lat hrastovine.



*Klesan portal z rezljanimi vrati,
1873, Cesta*

Lepota tradicionalnih dobrepoljskih domov raste iz sozvočja s pokrajino, tj. z uporabo stavbnih gradiv, ki jih je ponujalo domače okolje – kamen, les (posebnost je hrastovina) in slama (ržena, tudi pšenična) – za kritino, saj so se zadnje slamnate strehe umaknile

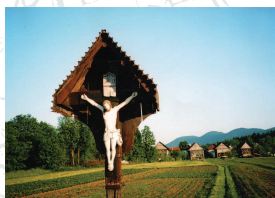


opečnim šele v zadnjih desetletjih. Kmečki domovi so spomenik načinu življenja, ki ga je uravnavala kmečka miselnost, prežeta s skrbjo za preživetje po večini zelo velikih družin, oskrbi z živežem, pridobljenim na skromneje odmerjeni in nekdanj slabo rodovitni kraški zemlji.

Prillični kubusi starih kmečkih hiš so bolj ali manj poenoteni in se harmonično zlivajo z gospodarskimi zgradbami doma. V nadstropje se dviga le kozolec topolar; manjši kmetiji je zadoščal manjši, enojni kozolec, imenovan samček. Po številu oken – štantov se je merila gospodarska moč kmetije. Rezljani ostrešni opaži, dekorativno profilirane »roke« – stavbni členi na številnih kozolcih in ohranjenih lesenih podih – so prava galerija oblikovalskih dosežkov domačih stavbenikov, katerih imena so slovela tudi v okolici. Njihove mojstrovine so se ohranile do danes le na gospodarskih zgradbah; v zadnji četrtini 20. stoletja so izginile iz teh vasi že zadnje lesene hiše. Do šestdesetih let 20. stoletja so bile v Dobrepoljski dolini le tri nadstropne kmečke hiše, vse združene še z obrtniško dejavnostjo (gostilna, trgovina). V vseh vaseh so se v večji ali manjši meri še ohranile značilne dobrepoljske in struške prillične hiše, zidane iz kamna; bile so barvno tonirane. Najznačilnejši likovni okrasni zidci na vogalih, ob oknih, dekorativnih linah na



Voglina okras, začetek 20. stoletja, Kompolje



"Bugec" s kozolci, Mala vas



Kozolec, delo domačega mojstra, Podgora





Pod, detajl rezljanega opaža,
Zdenska vas



Kozolec samček z uvitimi rokami,
Zagorica



trikotnih zatrepih. Najmočnejši likovni poudarek kmečke hiše pa so dekorativno oblikovani leseni ali kamniti klesani portali z rezljanimi vrati.

Številna poljska znamenja s Križanim, vaške kapelice in cerkve so gradili domačini s svojimi skromnimi gmotnimi možnostmi in z velikim upanjem.

Gospodarstvo. Valvazor je zapisal, da se vsi Dobrepoljci ukvarjajo s trgovino s soljo, da so v svetu bolj znani kot doma. Sol so zamenjavali za žito. Tradicionalne trgovske vezi z obmorskimi kraji, zlasti s Trstom, so bile žive vse do prve svetovne vojne. Znana so imena domačinov, ki so trgovali z živino, največ z voli. V čredah so jih gonili v Trst. Drugi so kupovali perutnino, jajca, kuhano maslo in druge pridelke ter jih s konji pa tudi peš s samotežnimi »kulami«¹ vozili v Trst. Jeseni so številni domačini v skupinah iskali zaslužek z delom v slavonskih šumah; spomladi so se vračali k delu na svoje kmetije. Drugi so preživel zimo na Dunaju in si s peko kostanja iskali dodaten zaslužek. V zadnjem poldrugem desetletju 19. stoletja je tudi Dobrepoljsko in Struško dolino zajel val iskanja zaslužka v Ameriki, ki je trajal vse do prve svetovne vojne. Veliko se jih je tam naselilo, drugi so se vračali in z zaslužkom reševali pred zlomom svoje domačije.

Pravi razcvet je doživelo dobrepoljsko, z njim tudi struško kmetijstvo ob koncu 19. stoletja, in sicer z



Domačija s kapelico, Mala vas okrog 1930



razvojem združništva, ki je pospeševalo umnejše gospodarjenje na kmetijah, združno organizirano sirsarstvo, rejo plemenske živine in združno organizirano prodajo pridelkov. Dobrepolje je postalo pomembno podeželsko združno žarišče; njegova duša je bil dobrepoljski rojak in učitelj, slovenski pisatelj Fran Jaklič - Podgoričan (1868–1937). V ta čas segajo tudi prva sporočila o izdelovanju zobotrebcev v Dobrepolju, tj. domači obrti, ki je vse 20. stoletje prinašala domačinom pomemben dodaten vir dohodkov. Velika pridobitev za Dobrepolje in Struge je bila zgraditev kočevske železnice leta 1893. Obe dolini imata skupno izhodiščno železniško postajo v Dobrepolju, v Predstrugah. Železnica je omogočila razvoj večjih obrtniških obratov na Ratikah južno od Vidma (parni mlin, žaga, pozneje še stolarna; le-ta je prerasla v sodobni industrijski obrat) in apnenico v Predstrugah (naslednik je današnji kamnolom). Železnica je omogočila, da se je zlasti po prvi svetovni vojni razcvetela lesna trgovina, tudi na daljavo (Hrvaška, Italija). Nov ton je prinesla v utrip stoletja starih sejmskih prireditev pri sv. Antonu na Zdenski rebri, ki jim je pravi spomenik postavil pisatelj Fran Jaklič v svojih povestih (*Kako se je ženil Kobaležev Matija, Kovač Rošel*).

Po drugi vojni so sejme prepovedali. V zadnjem poldrugem desetletju so jih oživili, vendar ima prireditve glede na dogajanje v preteklosti le simboličen pomen. Na tiho nedeljo pred veliko nočjo pri maši poje odlični dobrepoljski moški pevski zbor, po končanem obredu pa je na stojnicah mogoče kupiti izdelke domačih obrti in dobrote, ki jih pripravijo žene iz Društva podeželskih žena Dobrepolje – Struge.

Tod žive skromni, družabni in za kulturo vneti ljudje, je zapisano v *Krajevnem leksikonu Dravske banovine* leta 1937. Dobrepoljska Zveza kulturno-prosvetnih organizacij ima danes več kot dvesto članov. Ob odprtosti za kulturne usmeritve in valovanja sodobnega sveta ostajajo tudi mladi odprti za vrednote domačega izročila, zlasti na duhovnem in umetniškem področju.

Pevska skupina Zagoriških fantov je prejela ugledno mednarodno nagrado za zvesto ohranjanje domačega izročila. Z individualnimi nastopi in v družini Zagoriških fantov ga že desetletja s posebnim žarom posreduje tudi Ančka Lazar, ki je zrastle iz domače narodopisne delavnice. V desetletju pred



Kosec



Pri "zdevanju", Zdenska vas



Žanjice, Zdenska vas





Apnenica, Predstruge, pred prvo svetovno vojno

drugo svetovno vojno sta jo oživiljela dobrepoljski župnik Anton Mrkun in učitelj Tone Ljubič; Mrkun je zasnoval strokovno knjižnico: *Etnografija velikolaškega okraja* (1943). Ljubičeva *Ljudska umetnost v Dobrépoljah* (1944) je druga najstarejša monografija o slovenski ljudski umetnosti.

Pripovedništvo pisatelja Frana Jakliča - Podgoričana je z literarno pisavo oživiljena narodopisna podoba Dobrepolja in Dobrepoljcev. Na svojski način sta jo v svoji umetnosti oživiljala tudi rojaka umetnika France Kralj in zlasti Tone Kralj.

THE ETHNOGRAPHIC IMAGE OF DOBREPOLJE VALLEY

The cultural landscape of Dobrepolje is formed by clustered roadside villages. The stables of small and medium-sized farms are joined to the main houses and form single elongated homes. The outbuildings, wooden barns and hayracks ("kozolec"), which are so characteristic of village scenery, are set behind the single-storey houses, beside the orchard deep within the building plot.

Only the double hayrack, or "toplar", rises to two storeys, while smaller farms settled for a single smaller hayrack called "samček" (loner). The economic strength of a farm was measured by the number of sections to the hayrack. The carved roof panelling,



Zdenska Reber, cerkev sv. Antona in mežnarija, pred drugo svetovno vojno



ornamental brackets, construction parts in many hayracks and preserved wooden barns, are a real gallery of the design achievements of local builders. The strongest artistic stress of a farmhouse is the decorated wooden or stone portals, with carved wooden doors.

The local people, with modest means but great faith, built many field shrines with crucifixes, village chapels and churches.

Both Dobropolje and Struge agriculture flourished with the development of cooperative societies at the end of the 19th century, and the first records of toothpick manufacturing in Dobropolje also date from this period; this handicraft was an important additional source of income for the local people throughout the 20th century. Kočevje railway, finished in 1893, was a great gain for Dobropolje and Struge. The railway brought the development of the timber trade, especially after World War One.

This is a place of modest, friendly and culture-loving people. The choir, Zagoriški fantje (the Boys of Zagorica) have received prestigious international reward for faithful preservation of local tradition. Ančka Lazar, who matured within the local ethnographic heritage, helps spread this tradition with particular enthusiasm, through individual appearances and in collaboration with the Boys of Zagorica.



Črna kuhinja, Zagorica



"Fruš'k" v senožeti, Mala vas, okrog 1950





Ajdovi žganci z zeljem in ocvirki so še vedno priljubljena jed



Pisan kruh

PREHRANA

- »Žganci streho predero, štruklji pa po svet poženo.«
- »Vsak gud k ima suj ud k.«
- »Solata je potrata.«
- »Kaša je otroška paša.«
- »Kakor se koscu streže, tako mu kosa reže.«
- »Je dober kot kruh.«

V domačih pregovorih in rekah je zaznamovan nekdanji odnos do hrane. Skromnost, zmernost in preudarnost pri odmerjanju živil, ki so jih v potu svojega obraza sami pridelali, so izstopajoče sestavine v prehranskih navadah domačinov. Solata se je zdela potrata jeda, ker je bilo treba olje kupovati. Večinoma so tudi solato zabelili z domačo mastjo. Sladkor so nadomeščali s saharinom. Revnejši so dobili pri kmetih zemljo v najem, da so nekaj pridelali. Uslugo so



Poprtnik



odslužili s svojimi dninami. Na požetih njivah so pobirali klasje, na krompiriščih ostanke krompirja za živež. Dninaricam so gospodinje odrezale večji kos kruha, in sicer še za otroke.

Vsakdanja hrana: žganci, močnik, različne jedi iz krompirja (»v župi krompir«, oblicah, v kosih in zmečkan krompir, restan in »zaroštan« krompir, kot imenujemo pire s prežganjem in z začimbami), mleko – sveže, kislo in topljeno; v velikih kadeh so jeseni pripravili zaloge kislega zelja in repe; to so uživali z žganci in s krompirjem zjutraj, opoldne in zvečer. Od kašnatih jedi so največ uživali ješprenj s prekajenim mesom, mlečno proseno kašo in repnato kašo.

Sladki so bili žganci iz »krušne moke« (zmes koruze in ječmena); v navadi so bili še: koruzni žganci, tudi ječmenovi pa krompirjevi žganci (s primesjo krompirja), manj pogosti pa ajdovi žganci – ob košenju so jih zabelili s cvrtjem. Za imenitnejšo močnato jed so veljali kuhani štruklji z nadevom iz cvrtja in zlasti »žlikrofi« z nadevom iz na maslu praženih drobtin.

Največ so uživali črn kruh iz zmesi koruzne in ječmenove moke, nekateri so dodajali tudi proseno moko. Po izročilu so včasih pekli kruh celo iz ovsene moke. Cenjen je bil ržen kruh, začinjen s kumino. Bel kruh je bil redkost, namenjen za posebne priložnosti; pogostejši je bil pisan kruh iz krušne ali ajdove moke s plastmi in z ovojem iz pšeničnega testa. Ob pekah so pogosto naredile mlince – »blince« iz belega testa.

Meso in mesne jedi so uživali le ob nedeljah (pa ne vedno in ne pri vseh hišah), praznikih in ob večjem delu, kot so: košnja, žetev, mlačev. Največ so gospodinje pripravljale jedi iz domačih zalog suhega svinjskega mesa, z ješprenjem tudi za nedeljska kosila. Krvavice, bele ali jetrne klobase so prej pripravljali le iz domače kaše, ki so jo primešali tudi pljučnatim klobasam. Več kot mesene klobase so za delovni dan s kruhom uživali prekajeno slanino – špeh.

Veliko so uživali suho sadje. Z »uheljnik«, tj. krljli iz jabolk, so matere tešile otroško lakoto. Kuhano suho sadje – krljli, hruške, češplje – je bilo v navadi v poletnem času za popoldanske malice. Za božič in pustni torek je bila družini vedno na voljo pijača iz suhih hrušk in krljlev.



Golobice



Orehova potica



Krvavice z zeljem





Štula

V prehranskih navadah domačinov so v preteklosti močno izstopali prazniki in druge posebne priložnosti (košnja, žetev, mlačev). Predvsem so takrat uživali več mesa, svežega in suhega.

Potice so pekli le trikrat letno (z nadevi iz rozin, rožičev ali iz domačih lešnikov, za pustni četrtek pa ocvirkovo potico); za božič, pusta in za veliko noč so spekli velik »kolač«, in sicer v posebej za ta namen narejenem lončenem modelu, ki ga je imela vsaka gospodinja.



Značilni božični podobnjaki so golobice in poprtnik. Golobice so božično darilo za otroke. Poprtnik pa je velik hlebec belega kruha z okrasnimi deli iz testa v obliki ptičkov, golobičk, cvetov, nazobčanih trakov, ne manjka letnica, najspretnейše gospodinje pa oblikujejo tudi figurice.



Pobiranje krompirja

Poleg ocvirkove potice in kuhane prekajene svinjine je značilna stara dobrepoljska pustna jed štula. Kašo skuhamo v juhi, kjer se je kuhala svinjina, dodajo nekaj narezane svinjine, maščobe, začinijo s česnom in poprom ter zavijejo maso v belo testo in spečejo. Nekatere domačinke so za ta praznik scvrle tudi flancate – pohaje iz kvašenega testa.

Priljubljena dobrepoljska posebnost za veliko noč so kuhani ajdovi štruklji. Hladne uživajo z narezano šunko in s hrenom. Značilna velikonočna jed je tudi žolca – »živca«, kuhana iz prekajenih slabših delov svinjine, začinjena s česnom, z lovorjem. Velikonočno darilo za otroke so kolački s pirhi.

Poizkušanje tradicionalnih dobrepoljskih jedi vam po dogovoru nudi Društvo podeželskih žena Dobrepolje – Struge.



V občini Dobrepolje deluje tudi nekaj gostinskih obratov z običajno gostinsko ponudbo. Informacije so na voljo v TIC-u.

HOME COOKING



Štrukeljčki

The common dishes were: žganci (boiled groats), pap, various potato dishes (potatoes in soup, jacket potatoes with butter, potatoes in chunks and mashed potatoes, sautéed potatoes with onions, mashed potatoes with roux and spices), milk – fresh, sour and warmed; in autumn, the locals stocked up with sour



cabbage and turnips; they prepared these with žganci and potatoes and served them for breakfast, lunch and supper. The most common pap dishes were barley soup with smoked meat, milky millet pap and turnip pap.

Žganci made from "breadmaking flour" (mixture of corn and barley) were sweet, also common were: corn groats, barley and potato pap, less common were buckwheat groats – at haymaking time they were larded with crackling. For a more superior groats dish, "štruklji" (made of thinly rolled strudel or yeast dough, spread with a variety of fillings and made into a roll, which is then wrapped in cloth and boiled) with a crackling filling and especially "žlinkrofi" (similar to Italian ravioli) with a filling of butter roasted bread crumbs.

Many people ate dried fruit, especially sliced apples.

Festivals and other special occasions (haymaking, harvest, threshing) greatly influenced the nutritional habits of the local people. They were occasions when more fresh or dry meat was consumed.

"Potica" (festive cake filled with raisins, crushed carob beans, hazel nuts or crackling) was only baked three times a year : Christmas, Shrove Thursday and Easter. The huge cake was usually baked in a specially designed pottery mould, which was the pride of every housewife.

Typical Christmas pastries of various shapes include globice and poprtnik. Poprtnik is a large loaf of bread with rolled dough ornaments in the shape of birds, doves, flowers, jagged ribbons, and the year. The most skilful housewives also made little figurines.

In addition to potica filled with crackling and cooked smoked ham, štula is also a well-known traditional Dobrepolje dish: the groats are cooked in pork stock and sliced pork, fat, garlic and pepper added; the filling is then rolled into a white dough and baked. Some local housewives also prepared "flancati" – deep fried leavened dough.

Boiled buckwheat štruklji are a favourite Dobrepolje Easter speciality, too. They can be served cold with sliced ham and horseradish. Aspic is another characteristic Easter dish, cooked from lower quality smoked pork parts seasoned with garlic and bay leaves. Small cakes with Easter eggs are given to children as Easter presents.

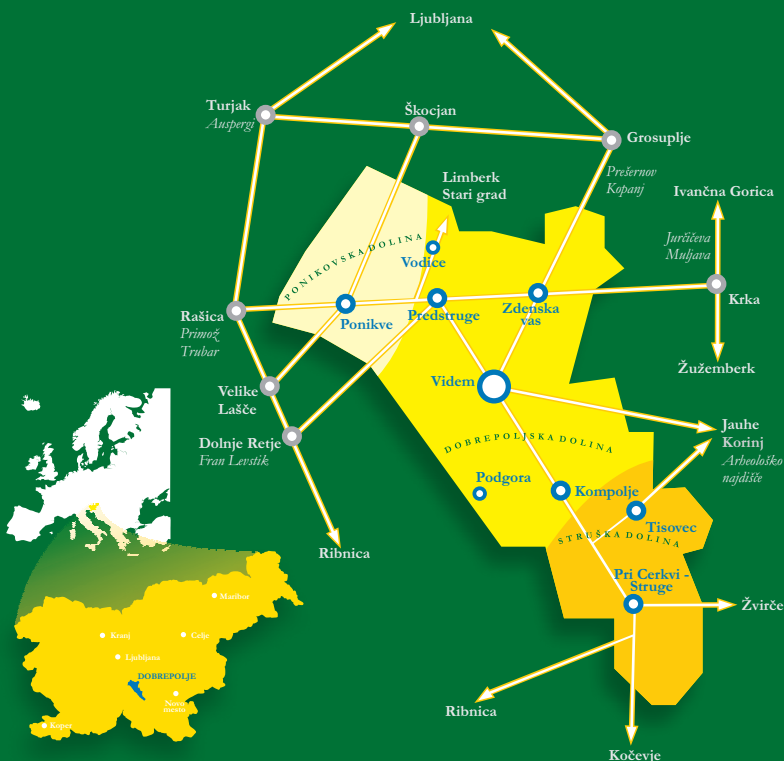


Velikonočni žegen pri kapelici, Cesta



Velikonočni žegen





TIC Dobropolje, TD Dobropolje

Videm 35, 1312 Videm – Dobropolje

t: 041 96 28 23, e: td.dobropolje@gmail.com

TD Podgora

t: 030 34 82 49, e: td.podgora@gmail.com

DPŽ Dobropolje – Struge

t: 051 72 60 23, e: dpz.dobropoljestruge@gmail.com

Besedilo:

Anka Novak

Fotografije:

Anka Novak, Tamino Petelinšek, Nada Lunder, Klemen Drobnič, Simona Novak, Anton Melik

