

UNIVERZA V LJUBLJANI
BIOTEHNIŠKA FAKULTETA
ODDELEK ZA ZOOTEHNIKO

Urška HODNIK

**PLANŠARSTVO V ZGORNJIH BOHINJSKIH
PLANINAH**

DIPLOMSKO DELO

Visokošolski strokovni študij

Ljubljana, 2016

UNIVERZA V LJUBLJANI
BIOTEHNIŠKA FAKULTETA
ODDELEK ZA ZOOTEHNIKO

Urška Hodnik

PLANŠARSTVO V ZGORNJIH BOHINJSKIH PLANINAH

DIPLOMSKO DELO
Visokošolski strokovni študij

ALPINE DAIRY FARMING IN BOHINJ

GRADUATION THESIS
Higher Professional Studies

Ljubljana, 2016



Mamina zadnja slika, ki je nastala junija 2016, dober teden pred njeno smrtjo.

POSVETILO

Za nastanek tega diplomskega dela s planinsko tematiko sta zaslužna moja bohinjska kmečka stara starša (ata in mama), ki sta velik del svojega življenja preživela v planinah.

Mama je enaindvajset let majarila v planinah Uskovnica in Konjščica in je tako glavna spodbuda za nastanek mojega diplomskega dela. Ata je delal v gozdu blizu planin in prav tako bival v planini, tako da so se njegove poti križale z majarjevimi. V planini je tudi pomagal pri spravi rotov.

Mnogokrat sta mi pripovedovala o pristnem življenju v planini, o katerem sem poslušala z odprtimi usti, saj je bila pripoved tako zanimiva in polna življenja, dogodivščin, takšnih in drugačnih pripetljajev, ki sem si jih živo predstavljala in si želela biti del njih. Diplomsko delo, ki je pred vami, z iskreno ljubeznijo in globokim spoštovanjem posvečam mojima najdražjima v dolgotrajen spomin, mojima najboljšima starima staršema na svetu, atu Andreju Hodniku in mami Ceciliji Hodnik, brez katerih dela ne bi mogla napisati. Naj bo to iskrena zahvala za vse, kar sta mi v življenju dala.

Diplomsko delo je zaključek Visokošolskega strokovnega študija kmetijstvo – zootehnika na Oddelku za zootehniko Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani.

Komisija za študij 1. in 2. stopnje Oddelka za zootehniko je za mentorico diplomskega dela imenovala doc. dr. Andrejo Čanžek Majhenič.

Recenzent: prof. dr. Bogdan Perko

Komisija za oceno in zagovor:

Predsednik: Doc. dr. Silvester ŽGUR
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko

Članica: Doc. dr. Andreja ČANŽEK MAJHENIČ
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko

Član: Prof. dr. Bogdan PERKO
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko

Datum zagovora:

Podpisana izjavljam, da je diplomsko delo rezultat lastnega raziskovalnega dela. Izjavljam, da je elektronski izvod identičen tiskanemu. Na univerzo neodplačno, neizključno, prostorsko in časovno neomejeno prenašam pravici shranitve avtorskega dela v elektronski obliki in reproduciranja ter pravico omogočanja javnega dostopa do avtorskega dela na svetovnem spletu preko Digitalne knjižnice Biotehniške fakultete.

Urška Hodnik

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA

ŠD Vs
DK UDK 631(043.2)=163.6
KG kmetijstvo/planšarstvo/planine/zgodovina/ustno izročilo/Slovenija
KK AGRIS A01/B50
AV HODNIK, Urška
SA ČANŽEK MAJHENIČ, Andreja (mentorica)
KZ SI-1230 Domžale, Groblje 3
ZA Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko
LI 2016
IN PLANŠARSTVO V ZGORNJIH BOHINJSKIH PLANINAH
TD Diplomsko delo (visokošolski strokovni študij)
OP XVII, 89 str., 24 sl., 10 vir.
IJ sl
JI sl/en
AI Namen diplomskega dela je opis objektivnega stanja planšarstva po ustnem izročilu. Dejavnosti planšarjev oz. majarjev in z njo povezani predelavi mleka pašnih živali v planini rečemo planšarstvo. Ne dolgo tega so podobo naših planinskih krajev še obvladovale krave na paši in takrat se je večina prebivalcev še pretežno preživljala s kmetovanjem. Živali so popasle vso grbinasto travinje, kjer je bila košnja otežena. Na ravnih delih, tj. na gorskih travnikih, pa se je kosilo in spravljalo seno. Zaradi vseh teh dogodkov so bile planine žive, saj je bilo tam veliko ljudi, ki so z veseljem in vedrino za lastno preživetje skrbeli za svoje imetje. Majarji so ostajali v planini vso pašno sezono, domači pa so prihajali ob opravilih, običajno ob košnji. Skupno so po starih običajih premagovali dela ter se družili ob petju in plesu. Tako so bohinjski majarji v planinah preživeli topel del leta v lepem in slabem vremenu. Na nižje ležečo planino so gнали približno sredi maja, pozneje so se za nekaj tednov selili v višje ležečo planino, nazaj v dolino pa so se vračali približno novembra. Njihov dan je bil zapolnjen z različnimi vsakodnevnimi opravili, ki so jih vestno opravljali po določenem zaporedju ne glede na vremenske pogoje, ki so v danem trenutku vladali v planini. Majarji so veljali za zanesljive, samostojne in sposobne ljudi.

KEY WORDS DOCUMENTATION

DN Vs
DC UDK 631(043.2)=163.6
CX agriculture/Alpine dairy farming/history/Slovenia
CC AGRIS A01/B50
AU HODNIK, Urška
AA ČANŽEK MAJHENIČ, Andreja (supervisor)
PP SI-1230 Domžale, Groblje 3
PB University of Ljubljana, Biotechnical Faculty, Department of Animal Science
PY 2016
TI ALPINE DAIRY FARMING IN BOHINJ
DT Graduation thesis (Higher professional studies)
NO XVII, 89 p., 24 fig., 10 ref.
LA Sl
AL sl /en
AB The aim of the thesis was an objective description of alpine dairy farming and herding as a folk tradition. The activity of herdsmen that includes milk processing with accompanying activities is called alpine dairy farming. Bohinj has a great number of mountain meadows that have helped people to live there through centuries. Because of its narrowness the Bohinj valley does not offer vast areas for farming and agriculture, hence the moving of animals to higher mountain meadows in summer months was necessary. That is why the Bohinj area has a very rich alpine dairy farming tradition, a great number of mountain pastures and very intense seasonal animal migrations to the mountain meadows and back. The animals grazed the areas that were difficult for mowing and the farmers cut the grass where the land was straight and more accessible. Due to all the activities of herdsmen and presence of animals the high alpine meadows were »alive«; a lot of people were there happily taking care of their wealth and doing the work that needed to be done. The herdsman stayed in the mountains through the whole herding season and the other members of the family came when extra work force was needed, usually for the grass cutting. They all worked together and entertained themselves with singing and dancing. Usually they would go to lower alpine meadows mid-May, later on they would go to higher alpine meadows for few weeks and returned back into the valley in November. Their days were filled with chores that they systematically and happily did in every possible weather conditions and the herdsmen were known to be very reliable, independent and capable people.

KAZALO VSEBINE

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA (KDI)	III
KEY WORDS DOCUMENTATION (KWD)	IV
KAZALO VSEBINE	V
KAZALO SLIK	VIII
SLOVARČEK	IX

1	UVOD	1
1.1	CILJ DIPLOMSKEGA DELA	1
2	PREGLED OBJAV	2
2.1	ZGODOVINA PLANŠARSTVA	2
2.2	BOHINJSKE PLANINE	3
2.3	STAVBE – STANOVI	4
2.3.1	Stanovi v planini Velo polje	5
2.4	MAJER IN MAJERICA OZIROMA PLANŠAR IN PLANŠARICA	5
2.4.1	Majerjeva prehrana	7
2.4.2	Majerjeva obleka	7
2.5	PREHRANA	8
2.6	VSAKDANJIK	8
2.7	TRETINJENJE	9
2.8	PROSTI ČAS	9
2.9	SIRAR	9
2.10	PREDELAVA MLEKA PRED LETOM 1873	10
2.11	ZAČETKI SIRARSTVA IN JANEZ MESAR	10
2.12	SIRARSTVO	12
2.12.1	Bohinjski sir	13
2.12.2	Mohant	13
2.12.3	Ožemčki	14
2.13	SUROVO MASLO	15
2.14	PAŠA	16
2.15	ŽIVALI	17
2.15.1	Zdravljenje živali	17
2.15.2	Voda za napajanje živali	18
2.16	KOŠNJA IN SPRAVILO SENA	18
2.17	PROPAD PLANŠARSTVA	18
2.18	PLANŠARSKI MUZEJ	19
2.19	ETNOLOŠKI FILM	19
3	MATERIALI IN METODE	22
4	REZULTATI	24
4.1	BOHINJ IN NJEGOVE PLANINE	24
4.1.1	Planine Zgornje bohinjske doline	27

4.1.2	Planine Spodnje bohinjske doline	27
4.2	STAVBE V PLANINAH.....	28
4.2.1	Majarjev stan	28
4.2.1.1	Majarjev stan in njegova notranjost	31
4.2.2	Sirarna	32
4.3	PRIPOMOČKI IN ORODJE V PLANINI	34
4.4	BASANJE	36
4.5	ŽIVALI V PLANINI	39
4.5.1	Govedo	40
4.5.1.1	Napajanje	43
4.5.1.2	Priboljški	43
4.5.2	Paša, pridelovanje krme za živali in hrane za ljudi	44
4.5.2.1	Paša v višje ležeči planini Konjščica.....	44
4.5.3	Telitve in teleta.....	46
4.5.4	Krave »najemnce«	47
4.5.5	Prašiči	48
4.5.6	Vprežna živina (konji, voli, mule, osli)	49
4.5.7	Ovce in koze	51
4.5.8	Veterinar in bolezni.....	52
4.6	LJUDJE V PLANINAH	54
4.6.1	Majar in majarca.....	55
4.6.1.1	Začetek majarskega poklica mame Cilke	55
4.6.1.2	Majarjeva oblačila	57
4.6.1.3	Majarjev vsakdanjik na planini	58
4.6.1.4	Majarjev kešt	61
4.6.2	Prehrana ljudi v planini.....	62
4.6.3	Prednk	62
4.6.4	Sirar	63
4.6.4.1	Janez Mesar	64
4.6.5	Gozdar	65
4.6.6	Golcarji.....	65
4.6.7	Družabno življenje v planini	66
4.6.7.1	Klicanje	68
4.6.8	Najeta delovna sila.....	69
4.6.8.1	Dekle in hlapci.....	69
4.6.8.2	Delavci.....	70
4.6.8.3	Plevice	70
4.6.8.4	Grabljojce in snasečə	70
4.6.9	Mleko	71
4.6.10	Sirjenje	71
4.6.11	Tretinjenje.....	73
4.6.12	Skuta in sirotka.....	73
4.6.12.1	Čiščenje sirarne in sirarskih potrebščin	74
4.6.13	Prodaja sira.....	75
4.6.14	Domača izdelava sira.....	75
4.7	KOŠNJA IN SPRAVILO SENA V »ROTƏH«	76
4.7.1	Potek košnje pri Cnarjevih.....	79

4.7.2	Opravila domačih v dolini po prihodu z rotov	80
4.7.3	Hrana in pijača v rotu	80
4.7.4	Obdelovanje njiv na planini, mletje ter uporaba pridelanega žita	81
4.7.4.1	Mlin	82
4.7.4.2	Kako do kave	82
4.8	SVISLI IN SAMOTEŽ	83
4.9	VREME	84
5	RAZPRAVA IN SKLEPI	85
6	POVZETEK	89
7	VIRI	91

ZAHVALA

KAZALO SLIK

Slika 1:	Mi trije – ata, jaz in mama (foto: Golob A., 1993)	22
Slika 2:	Strmo pobočje Tosca (foto: Hodnik U., 2010).....	25
Slika 3:	Preko Tosca po ozkih poteh (foto: Hodnik U., 2010).....	26
Slika 4:	Pod skalo pred planino Velo polje (foto: Hodnik U., 2010).....	26
Slika 5:	Stan (hišca) na nižje ležeči planini Uskovnica (levo na sliki je viden delček hleva) (foto: osebni arhiv).....	28
Slika 6:	Mama z žehtarjem v roki pred stanom v planini Konjščica (foto: osebni arhiv)	29
Slika 7:	Mama (med vrati) s planinci pred stanom v Konjščici (foto: osebni arhiv)	29
Slika 8:	Izrezljan papir, ki je krasil notranjost stanu. Slikano planšarskem v muzeju (foto: Hodnik U., 2011)	31
Slika 9:	Pred sirarno v planini Uskovnica (foto: osebni arhiv)	32
Slika 10:	Mama pred sirarno na višje ležeči planini Konjščica (na drogu oz. štangi visijo sirarski prti) (foto: osebni arhiv)	33
Slika 11:	Levo »kutlč«, desno »punouca«, slikano v muzeju (foto: Hodnik U., 2011)	35
Slika 12:	Prihod v Uskovnico s Konjščice (v desni roki drži lesen žehtar za prašiče, v levi pa nese kutlč in punouco) (foto: osebni arhiv, 7. 9. 1951 ali 1954).....	38
Slika 13:	Majarji v planini Konjščica (mama druga z leve) in prašiči, ki se pasejo po planini. Levo je sirarna, desno stanovi, ob njih pa lepo vidna ograda za živino, ki je obdajala stan (foto: osebni arhiv).....	40
Slika 14:	Planina Uskovnica in bohinjske cike (foto: osebni arhiv)	40
Slika 15:	Bohinjske cike so bile izredno majhnega okvirja, manjšega od današnjih (foto: arhiv Oblak M.).....	41
Slika 16:	Paša na Jezercu (foto: Hodnik U., 2010)	45
Slika 17:	Ata s konjem in rjuhami sena na vozu v planini Uskovnica (foto: osebni arhiv).....	49
Slika 18:	Slika je nastala 31. 7. 1933, takrat se je mama prvič slikala, stara je bila enajst let, najdemo jo v spodnji vrsti skrajno desno (foto: osebni arhiv).....	56
Slika 19:	Ponosen sirar s hlebom sira v planini Konjščica, v ozadju prenovljena sirarna (moški na levi drži v rokah štekларco, mama je v zgornji vrsti, druga z desne) (foto: osebni arhiv, 25. 8. 1958).....	64
Slika 20:	Ata igra harmoniko pred Žvanovim stanom v Uskovnici (foto: osebni arhiv)...	66
Slika 21:	Majarji (družno) na otvoritvi Vodnikove koče nad planino Velo polje (foto: osebni arhiv).....	67
Slika 22:	Ata v planini Uskovnica pri grabljenju sena v red za njim (foto: osebni arhiv).	78
Slika 23:	Seno v kupu (desna je mama) (foto: osebni arhiv)	78
Slika 24:	Svislò (foto: osebni arhiv).....	83

SLOVARČEK

OBRAZLOŽITEV NAREČNIH BESED

(s poudarkom srenjskih planin Uskovnice in Konjščice)

»To j bo grvn u Vuskovncə, tam k i biu Jošč skora usele ...«

ahlək	pedantno, pedanten
ahtat, ahtatə	paziti
ata	stari oče, ded
barat, baratə	vprašati
bareta	kravji iztrebek
basat, basənga	odpraviti se z živino, s čredo v planino; selitev
bertəh	predpasnik
bohinjska cika	slovenska avtohtona pasma goveda
brana	del kozolca (lesene prečke) med dvema stebroma, lahko tudi samostojna, kamor so dali seno, ki še ni bilo dovolj osušeno
brš ali frzofc	rastlina z velikimi listi, ki so jo nabirali za krmo prašičev
butarca	butara; veje, povezane v snop
cdivu	leseno cedilo za precejanje mleka
cgan	lesena naprava, ki je služila premikanju kotliča na odprtem ognjišču
cimr	soba
cokle	vsakdanje obuvalo majarjev, podobno natikačem; podplat je bil lesen, nanj pa je bila pritrjena svinjska koža, ki se je naslonila na nart noge; izdeloval jih je mojster v Srednji vasi, od katerega so jih potem kupovali
cunja	krpa
cvek	trdna palčka, manjša ali večja, lahko ošiljena
čednu	lepo
četna	veriga
čeuđr	klet, shramba
čeuđrc	manjša klet ali shramba
čiklja	žensko krilo
čmar	veterinar
deža	lesena posoda za shranjevanje bodisi mohanta, zaseke s klobasami ali brez, masti, albuminske skute ali kaj drugega
dindl	kmečka noša kakor oblekica; rekli so ji tudi čiklja na modrc
dlvn	doli, v dolino
dəklč	punca
drat	žica
duh	vonj
duvelj	dosti
fernk	zavesa
frej	prost
fura	voznja
furatə	voziti

gajst	močan kis, ki so ga uporabljali za izdelavo albuminske skute
gank	balkon, ki je navadno povezoval kmečko kuhinjo s senikom; predprostor v stanu v višje ležeči planini Konjščica
glønerca	nabran zaključek tkanine, npr. na zavesi v kuhinji ali ženskem krilu
gmajna, goša	gozd
gojzarjə	do gležnjev visoki planinski čevlji
golcarjə	ljudje, ki so poklicno sekali drevesa v gozdu
golcvane	sečnja dreves
grabljøjce	grabljice, ženske, ki so prigrabovale, obračale in grabile travo
grabn	studenec (različnih velikosti)
gusposkə,	
nobl, gusposk	fin človek, lahko tudi uglajen ali celo vzvišen
guvice	»bunkice«, ki zrastejo pri lanu na njivi
grvn	gor, v planino
gvant	obleka, oblačilo
hbanček	majhen vrtiček
hdi	hudi
hiša	danes dnevna soba; osrednji prostor v pritličnem delu stanovanjskega prostora
hišca	zidana hišica v nižje ležeči planini Uskovnica za bivanje ljudi
ikre	iskre
jerbas	pletена košara
jošpekl	navadno bela bluza, ki je imela v rokavih in okoli vratu trakce, ki so jih zavezovali na mašno, lahko je imela našit kakšen nagelj, jošpekl so ženske oblačile pod dindl
kanglca	kanglica; manjšalnica od kangla; posoda z enim ročajem za prenašanje mleka, vode, lahko tudi za čaj, ki so ga pili ob spravi sena, navadno ribezov
kapuc	zapognjen žakelj v obliki kapuce, ki so si ga poveznili na glavo ob slabem vremenu
kešt	navadno tedenska pošiljka hrane iz doline majarju v planino
koc	deka
konta	luknja ali vdolbina, npr. pri grbinastih travnikih
kotr	odeja
klicat	osvajati dekleta
kljubat	nagajati
krada	skladovnica; zložena drva v eno vrsto, velikost polen ni pomembna
krancł	venec
krave so začele	
ustavljat	krave so se približevale koncu laktacije
krop	vrela voda
krošnja	»hrbta nosilnica«, podobna nahrbtniku; naramnice so bile kot pri nahrbtniku, hrbtni del pa je bil lesen, na krošnji so lahko prenašali veliko več in težje breme kot v nahrbtniku, tudi po 60 do 70 kilogramov
kumanderat	ukazovati

kutlč	kotlič, ki je visel nad odprtim ognjiščem, pritrjen na verigo, ki je bila pritrjena na stropu, v njem so si majarji pripravljali žgance in greli sirotko prašičem na odprtem ognjišču
lakovn	škrt, skopuški
majar, majarca	majer, majerica; planšar, planšarica; oseba, ki skrbi za svoj trop živali v planini skupaj z molžo in opravlja manj pomembna dela v sirarni; ker smo mi vedno govorili majar oz. majarca, sem v diplomskem delu uporabljala ta izraza, pri pregledu objav pa je moč zaslediti različne izraze, ker sem jih citirala tako, kot so jih uporabljali posamezni avtorji
marot	prehlajen, bolan
mater	stara mama
medlō	izdelovali surovo maslo
mernk	mernik, škaf vsejanega semena, na njivi pomeni 10 mernikov 1 hektar ¹
mišeu	sveti Mihael, ki goduje 29. septembra
mlečnca	mlečnica; prostor za hlajenje in shranjevanje mleka
mlest	molzti
mnutō	miniti
murova	mrva; drobna nizka travica, ki so jo kosili po poljanah v visoki planini
muštrc	model
na roke	ročno
na stbrh	tako so rekli gradnji v višjeležečih planinah, saj je bilo bivališče nekoliko dvignjeno od tal – na opornih stebrih (stbrh), pritlični del je bil namenjen kravam
napravlat drva	napravljati drva
naprusit	prošiti
naroče sna	naroče sena, ki ga je grabljica lahko zajela z eno roko in grabljami v drugi roki
najemnce	krave, ki jih je gospodar zaupal majarju v planini, ki jih je vzel v oskrbo poleg svojega tropa
naštimana	lepo oblečena, urejena ženska
naštimat	prštimat; pripraviti
panjhobar	stojalo za ponvico
paštva	sušilnica za lan
pətrəh	lesena posoda za vodo v obliki majhnega sodčka z ročajem in dvema odprtinama, ki so jo uporabljali za pitje v rovtu in je držala 3–4 litre, voda v njem pa je ostala hladna
pinja	lesena posoda za izdelavo masla
piskr	lonec

¹ Za splošno preračunavanje žita v merniku se uporabljajo sledeče vrednosti, po katerih je v enem merniku lahko: 25 kg pšenice, 20 kg ovsa, 22 kg ječmena in 23 kg koruze. Mernik je poljedelska merska enota in se je uporabljala za merjenje volumna žit (litrov), težo žita (kg) in površino (ha). V nekaterih krajih se uporablja mernik za velikost površine tudi še danes, kar pomeni, da je 10 mernikov 1 ha. Ta povezava sledi iz setvenega odmerka žita. Tako se je za 1 ha porabilo 10 mernikov pšenice, kar pomeni približno 250 kg/ha. Tako je nastala povezava masne (težnostne) s površinsko mero. Setveni odmerek žita pa se še danes ni dosti spremenil od tistega, ki je veljal že pred stoletji (BERNIK, Rajko Tehnika v kmetijstvu: obdelava tal, setev, gnojenje. Vaje za študente agronomije in zootehniko / Rajko Bernik. – Ljubljana: Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo, 2005)

piton	beton
plevnca	kakor vzmetnica velika žakljevina, napolnjena s slamo; služila je namesto vzmetnice
pobjə	fantje
pojanje	kazati nagnjenje za parjenje
pošə	leseni pokrovi za npr. deže, ki so jih obtežili s kamenjem in čez nalili vodo, da je bilo neprodušno zaprto
pounik	polovica mernika
pəpəunica, pepeunica	pepelnica; krpa (1 x 1 meter) iz domačega platna, ki so jo uporabljali ob pranju oblek z bukovim pepelom
prednk	prednik; oseba, ki so jo izvolili predstavniki srenje, njegova naloga je bila priskrbeti sirarja in preverjanje njegovih zapiskov in izračunov
preša	stiskalnica sira
preuzigvane	privzdigovanje; obračanje trave z grabljami (pri sušenju)
pumove	balkon, ki je navadno povezoval kmečko kuhinjo s senikom; predprostor v stanu v podjeljskih planinah
pumožen mlek	ravnokar namolzeno še toplo mleko
pumet	podrgniti npr. perilo pri pranju, da se madež hitreje odstrani
pusnet smetano	pobrati smetano, ki se je nabrala na mleku
pušpen	brusnice
putce, užemčkə	darilni sir, podoben kepi, okrašen z razbeljeno žlico
putomflcə	natikači
pušlc	šopek rož
pu vsə, na uso voš	z ihto
puvedat, puvedatə	povedati
pvanvatə	majariti; biti kot majar v planini, ki v topli polovici leta skrbi za svoje živali
pvaža	predpasnik, narejen iz žakljevine, ki si ga je majarca nadela ob molži ali pletju
razjedtə	razžreti
red sna	seno, zgrabljeno v eno vrsto
rezanca	na približno dva centimetra zrezani in zmešani slama (ki je ostala po mlatenju žit) in suha detelja
ribat	čistiti s sirkovo krtačo
rot	rovt, ograjen travnik v planini, ki so ga kosili
rukzak	nahrbtnik
samotežnk	samotežnik; samotežne sani za prevažanje sena s senožeti in nižje ležečih planin v dolino
samotež	na samotežne sani v rjuhah naloženo seno, s katerimi je v celoti opravljal človek
seč	kositi
snažeta	senožeta; kraj, višje od stalnih naselij, a nižje od planin, kjer so pridobivali zimsko krmo za živali in jo do pomladi hranili v tamkajšnjih svisljih

sirarca	sirarna
sirše	sirišče
slanamurja	solnica; slanica
smrečje	smrekove veje
snaseča	kosci; moški, ki so kosili travo ročno s koso
snasek, nasek	območje travnika, ki ga kosec pokosi v enem dnevu; če je bil rovt za 24 snasekov, pomeni, da bi ga v enem dnevu pokosilo 24 ljudi
snmavnca	velika lesena žlica za pobiranje albuminske skute iz sirarskega kotla in za posnemanje smetane
sprotja	sproti
srenja	pašna skupnost, pašni upravičenec
stan	» <i>stan i stan, pa nej bo hišca al stan</i> «; delno lesena in delno zidana hišica na nižje ležeči planini, iz lesenih brunov, zbita na stebrih, kjer je bilo spodaj zavetje za živali; staja, v kateri je majer bival v planini, tako na nižji kot višji
stoh	kozolec
svislə	svisli, senik; stavba, podobna leseni brunarici, le da je bolj preprosto zgrajena; » <i>z brunou pustaulene, pa zabite s krajnki</i> «
šajtrga	samokolnica
šauale	nekoristne rastline, plevel
šefla	zajemalka
šina	posebna žlica za pobiranje sira iz kotla
šinkl	škodla, lesena strešna kritina
škaf	lesena posoda za prenašanje mleka, sirotke, vode
špajza	shramba
šporhet	štedilnik
štamprle	kozarček za žgano pijačo
štanga	železna ali lesena palica, drog
štecl	lesen model za različne namene, tudi za kisanje mleka
štekljarca	šteklarca; lesena palica, ki je bila na koncu okovana za lažjo hojo
štelnga	obdobje, preden odide fant k vojakom
štokrle	lesen stol brez naslonjala
štimat	urejati
štričk	vrvica
štrikanje	pletenje
štrunca	boljši kruh, za katerega je bilo testo enako kot krušno, le da so ga namazali z mastjo in ga povaljali ponavadi v rožičih, saj so bili najcenejši, lahko so dodali tudi rozine
šumska	gozdno gospodarstvo; podjetje, ki se ukvarja s spravilom lesa
taprav	pravi, pristen
təlečnjek	prostor za teleta, prislonjen ob stan
tinta	črnilo
tjavn	odvisno od konteksta: ven iz Bohinja, na drugo stran
tretinjenje	pomoč majarja sirarju pri sirarskih opravilih
trop	čreda

trlca	naprava, v katero so dali lan, ki so ga z eno roko držali, z drugo pa so premikali del naprave gor in dol, da so lan stiskali in da so popadale odvečne luščine stran
trnač	za mešanje usirjenega mleka
trnkan (prašič)	prašiču so prebodli rilec z žico in konca zavihali proti rilcu, kar mu je preprečevalo ritje po poljani, saj ga je žica zbodla
tuplumer	termometer
turščna moka	koruzna moka
uboja	priboljšek za prašiče, ki so ga lahko sestavljali zmleti ječmen, oves in otrobi
ubreh	v breg, v strm klanec
udjenat, jenat	nehati
ugrafk	ograbek; pokošena trava, zgrabljena na manjšo površino
uguvil	»bunkice«, ki rastejo pri lanu, so dali proč
ušisat	imeti drisko
ušpacat	olupiti lubje okoli debla in odstraniti veje
varžat	žep
vinta	ročica
vograd	ograjen prostor okoli stanu ali domače hiše
vučedtə	očistiti
vupata	lopata
zavore	lesene palice, povezane z ograjo v rovtu, ki jih je bilo mogoče odstraniti in so služile kot vrata
zbrega	strmina navzdol (s klanca)
zmest maslu	napraviti maslo iz smetane s pomočjo pinje
zmet	zdrobiti
zvunčasta	krava vodnica, ki nosi večji zvonec okoli vratu
žaklj	30- do 40-litrski vreča iz žakljevine
žbetk	mlad, majhen konj; žrebiček
žehtar	lesena posoda z enim ročajem, v katero molzejo mleko
žehtnjek	velika lesena posoda, večja od škafa; po velikosti: škaf, žehtnjek, kad

1 UVOD

Zaradi navezanosti na planine, v katere sem zahajala že kot majhen otrok in s katerimi sem povezana pravzaprav že vse življenje, sem sklenila svoje spomine o lepotah planin in tradicije zapisati v skrb, da ne utone v pozabo. Živi le še peščica pravih starih majarjev, ki so še pri moči za razpravo, z njihovim odhodom pa tone v pozabo tudi pristno bohinjsko planšarstvo, ki je bilo v veljavi stoletja, morda tisočletja, vse do nedavnega.

Bohinj ima izredno veliko planin, ki so Bohinjcem stoletja omogočale preživetje. Izrabili so vsakršen kos ponujene zemlje in za pašo izkoriščali tudi zelene vrhove gora, kjer se je pasla drobnica, zato imamo v Bohinju najbolj bogato planšarsko tradicijo z največ planinami in najbolj intenzivnimi selitvami živine do najvišje ležečih planin in nazaj.

Kljub mnenju o idiličnem življenju planšarjev, ki si ga slikajo mestni ljudje ob obisku planin in hribov v lepem vremenu, pa resnično življenje v planini ni bilo vedno idilično. Tudi o strelah v neprizanesljivem gorskem svetu imajo bohinjski majarji kaj povedati; če ni sam bežal pred njimi, mu je pa kakšno kravo ubila.

Planšarstvo je propadlo v šestdesetih do sedemdesetih letih prejšnjega stoletja. O življenju na planinah je le malo pristnih poročil in zapisov.

Diplomsko delo je opis življenja ljudi in živali v planinah, ko so te še živele v smislu tradicionalnih običajev in so stoletja nudile preživetje našim prednikom, in temelji predvsem na ustnem izročilu moje stare mame Cecilije – Cilke Hodnik, ki je več kot 20 let majarila v bohinjskih planinah.

1.1 CILJ DIPLOMSKEGA DELA

Cilj diplomskega dela je predvsem osvetliti celostno podobo življenja v planinah v obdobju, ko so še združeno sirili, pri čemer bodo metode dela temeljile na intervjujih in brskanju po arhivih, na osebnih zbirkah fotografij in zapiskov še živečih prič tedanjega časa, na ustnem izročilu predvsem moje mame Cilke ter na arhivskem gradivu različnega izvora, avtorjev in porekla.

2 PREGLED OBJAV

2.1 ZGODOVINA PLANŠARSTVA

Že v Mezopotamiji so v tretjem tisočletju pred našim štetjem poznali predelavo mleka, o tem namreč pričajo likovne upodobitve. Tudi Homer je v Iliadi zapisal, da se z dodajanjem figovega soka mleko hitreje zgosti. Primer Polifema iz antične mitologije pa nam govori, da je v jami, kjer je živel, spravljal sesirjeno mleko v pletene košare (Renčelj in sod., 1995).

Živinoreja je bila močno razvita že v srednjeveški dobi, poleg tega je bila močno razvita tudi reja drobnice, koz in ovc (Novak, 1969).

Spretnost naših sirarjev se je kazala v izdelavi ožemčkov in trničev, pa tudi sirekov in mohanta. Ožemčke in trniče so izdelovali za darila, v ožemčke pa so večkrat tudi pisali sporočila z razbeljenim železom (Renčelj in sod., 1995).

Za Bohinj in tudi Bohinjce sta bila vedno pomembna živinoreja in mlekarstvo z razvitim planšarstvom. O bohinjskem sirarstvu so ohranjeni zapisi iz 13. stoletja (Renčelj in sod., 1995).

Skozi zgodovino je planšarstvo predstavljalo temelj kmetijstva v Bohinju, ki je bil stoletja naše najmočnejše planšarsko središče. V Bohinju so imeli malo obdelovalnih površin, zime so bile dolge, poletja pa kratka, vse to so bili vzroki, da so se Bohinjci v glavnem ukvarjali z živinorejo. Mlečni izdelki in seveda tudi mleko so bili včasih glavna osnova vsakdanje prehrane (Bohinj, 2008).

Iskanje planinske paše oz. zelenih travnikov v visokogorju sodi poleg rudarstva in lova med najstarejše panoge za naseljevanje na tem področju. Rovt, ki pomeni območje za pridobivanje zimske krme v visokogorju, in senožeti so mlajšega nastanka (Novak, 1969).

Poprej je bil Bohinj poznan po železarstvu, pozneje pa je bilo zaradi pomanjkanja obdelovalne zemlje izrazito razvito pašništvo. V Bohinju je bila v veljavi večstopenjska planinska paša. Bohinjci, ki so pasli živino v planinah, so se imenovali majerji, Bohinjke pa majerice. Najprej je bil v veljavi sistem individualnega pašništva, za začetek zadružnega bohinjskega sirarstva pa velja datum 10. 6. 1873, ko je bila ustanovljena prva sirarska družba. Takrat so začeli s skupnim zadružnim sirarstvom v Bitenjski planini in nadaljevali v planini Govnač (Čičerov in Bogataj, 2013).

Propad fužin v Bohinju (l. 1890 v Bohinjski Bistrici in l. 1891 v Stari Fužini) je močno prizadel Bohinjce, še posebej Spodnjo bohinjsko dolino, kjer so se ljudje preživljali kot oglarji, železarji, rudarji in prevozniki. Zgornja bohinjska dolina je bila pretežno živinorejska (Cevc, 1992).

V obdobju med obema vojnoma so zlasti v Spodnji bohinjski dolini domačini že iskali zaposlitve na domačih žagah, pri železnici, v turistični dejavnosti, nekateri pa celo v jeseniški železarni. Pred drugo svetovno vojno je bilo v bohinjskih planinah 230

planšarjev, po vojni pa le še 123. Dve desetletji po drugi svetovni vojni je bilo planšarstvo še živo, vendar je zelo upadalo, leta 1976 je bilo v planinah le še 45 planšarjev. Novakova je vzela za primer največjo pašno srenjo v Bohinju: Studor-Stara Fužina, na njihovih planinah je bilo pred drugo svetovno vojno še 42 planšarjev, leta 1968 le še 12, leta 1976 pa le še sedem majerjev, ki so sami tudi sirili (Novak, 1978).

V bohinjskih planinah je bila navada, da so živino pasli člani domače družine: hčere, sinovi, strici, tete. Drugod po Gorenjskem pa so v času pašne sezone v planinah najemali majerje iz revnejših družin v vasi. Številnim je bilo majarjenje kot poklic, ki so ga opravljali dolga leta (Novak, 1969).

2.2 BOHINJSKE PLANINE

Bohinjske planine so večinoma nastale na področju teras v gozdnatem območju, še posebno tam, kjer je bil kakšen vodni izvir, medtem ko na nekaterih planinah niso imeli vode, na primer Na Kraju in v planini Govnač. V zgodovinskih pisnih virih se l. 973 prvič omenja planina Pečana, druge se nato omenjajo v srednjem veku, kar pa ne pomeni, da so šele takrat nastale, saj se številčnejše planine vasi Zgornje bohinjske doline odražajo na njeni prejšnji poselitvi (Cevc, 1992). Zato je bilo v planinah Zgornje bohinjske doline planšarstvo bolj razvito kot v planinah Spodnje bohinjske doline (Novak, 1978). Bohinjci so uporabljali stare besede, tudi nekatere tipe starih predmetov, kar priča o stari planšarski kulturi (Cevc, 1992).

Planine so si Bohinjci urejali z izsekavanjem gozda ob gozdni meji. Pred tri tisoč leti je gozdna meja segala višje, okoli 1800 do 1900 metrov, pa tudi sestoj dreves je bil drugačen. Prej je tudi v visokogorju prevladoval mešan gozd, kjer danes najdemo smreko, in tudi macesen je značilen za zgornjo gozdno mejo. Gozdna meja se je premikala niže in zasledimo celo zapiske, da so kar celo planino Krstenico prestavili nekaj deset metrov niže, tako da so stanove podrli in jih potem znova sestavili skupaj. Cevc (1992) pripoveduje, da so bohinjske planine razmeroma majhne v primerjavi s tistimi drugod po Alpah, pri čemer za primer navaja Tirolsko in Graubundn, saj je v bohinjskih planinah povprečno le okoli 15 stanov. Izjema so senošetne planine, kjer stoji nekaj deset hišic in hlevov. Bohinjci so si uredili večstopenjsko pašo, kar pomeni, da so se s čredo selili sorazmerno z velikostjo travne ruše in nadmorsko višino. Vedno so verjeli, da se živina v trdem gorskem svetu okrepi in postane bolj odporna.

Bohinjska planina je vsaka zase edinstvena. Razlikujejo se po legi, arhitekturni podobi, pa vendar je mogoče v vsaki najti kaj zanimivega, kar privablja obiskovalca, saj se »utrip življenja« tam gori kar precej razlikuje od tistega v dolini. Bohinjci so uvideli, da sploh v trdem gorskem okolju združeni v pašne skupnosti oz. srenje zmorejo veliko več kakor sleherni posameznik, zato so v srenje združeni še danes. V srenjo so združeni imetniki pašnih pravic, ki so to pravico podedovali. Skupaj skrbijo za potrebna opravila na planini, kot so čiščenje grmovja in šavja v planini, skrbeli so za vir vode na planini zase in za živino, urejali poti. Skupaj so postavljali stanove in ograje za živino. Odločali so tudi o tem, koliko živine se je smelo pasti v določeni planini in o tem, kdaj je bilo treba ob pomanjkanju paše urediti novo planino, saj prevelika obremenitev travinja z živalmi podre

ekološko razmerje, premajhna pa pripomore k hitremu zaraščanju. V Bohinju je devet pašnih skupnosti (Cevc, 1992).

2.3 STAVBE – STANOVI

V bohinjskih planinah so stanovi v planini najpogosteje postavljeni v gruči, le v nekaterih planinah so postavljeni v organizirani obliki: npr. v krožni obliki sta postavljeni planini Dedno Polje in Blato, v vrsti ob poti pa Zajamniki in Peči (Novak, 1969).

V nekaterih bohinjskih planinah lahko govorimo kar o planinskih vaseh, kjer je imel vsak pašni upravičenec svoj stan. V planini se je nahajala tudi sirarna, ki je bila skupna. Delitev sira je bila odvisna od količine namolzenega mleka in ne od števila glav živine (Renčelj in sod., 1995).

Že v dolini srečamo stogove z branicami, ki so namenjeni sušenju sena. Na vaških senožetih so hišice, ki jim pravimo svisli, kamor so poleti spravljali seno in ga pozimi vozili domov in z njim krmili živali. Podobo senožetnih planin sestavljajo hišice in hlevi vaških gospodarjev, ponekod pa stoje zraven tudi svisli in/ali stog. Včasih so bile hišice v planinah v celoti lesene, pritlične, velike komaj 7 x 4 metre. V senožetnih planinah so zdaj zidane oziroma kombinirane z lesom tako, da je obod zidan, preostalo je leseno. Tako so večinoma zgrajeni tudi hlevi za živali, ki imajo prostorno podstrešje, kamor so shranjevali suho seno (Cevc, 1992).

Mlajše planine so nižje planine, kjer so se nahajali tudi rovti. Na teh planinah je bilo majerjevo bivališče ločeno od gospodarskega poslopja, ki je bil namenjen živini. Na teh planinah se že mešajo lesene in zidane stavbe, ki segajo v začetek sedemnajstega stoletja. V visokih bohinjskih planinah predstavljajo stanovi, ki so dvignjeni na koleh, najstarejšo ohranjeno pastirsko bivališče v Julijskih Alpah. Tam, kjer se kaže taka arhitektura, so planine najprej nastajale in se najbolj zgodaj omenjajo. Stanovi na koleh so pripadali zgodovinsko dokazano najstarejšim vsem v dolini (Novak, 1969).

V teh visokih planinah je prisoten le en tip stanu, to je stan na stebrih oz. kobilah, ki zaznamuje več sto let staro stavbno tradicijo, ki jo zasledimo tudi drugod v Alpah – to kaže na povezanost sveta oz. ozemlja. Vsi so imeli podobne stanove, gospodar je odločal le o legi stanu, les zanj pa so posekali v skupnih srenjskih gozdovih. Stan je v celoti lesen, na ravnem terenu je postavljen na štiri stebre ali pa z eno stranjo uprt na brežino ali suho zidane kamnite skarpe oz. zidove. Pritlični del, ki je visok skoraj dva metra in obdan z ograjo, je namenjen živini. V zgornjem delu, ki je relativno majhen, meri približno 4 x 5 metrov, se je nahajalo pastirjevo bivališče, ki je bilo brez stropa in oken, tako da je dim od odprtega ognjišča uhajal kar skozi špranje med bruni. Pastirjevo bivališče je bilo zelo skromno in le z najnujnejšo opremo. Stan je imel dvokapno streho, ki je bila v tri vrste pokrita s pravimi bohinjskimi škodlami oz. šinklni. V planinah Spodnje bohinjske doline so stanovi drugačni. Po večini so v celoti zidani in pritlični, le streha je prav tako narejena iz pravih bohinjskih skodel. Za živali so v teh planinah postavljali ograde. Za take oblike stanov pravijo, da imajo vplive Posočja, saj so po podatkih zgodovinskih virov imeli nekatere planine v najemu tolminski pastirji. Taki so bili stanovi še pred nekaj desetletji,

današnji pa so na senožetnih planinah povečani in modernejši. Odprto ognjišče je povsod zamenjal železen štedilnik (Cevc, 1992).

Že leta 1969 naj bi na dostopnejših planinah začeli predelovati stanove v počitniška bivališča brez pravega posluha za staro arhitekturo v planinskem svetu (Novak, 1969).

Sirarne veljajo za najmlajše stavbe na planinah, ki jih je enostavno ločiti od majarjevih stanov, saj so bile večje, zidane, pokrite z leseno kritino in postavljene nekje na sredino pastirskega selišča. V notranjosti so imele dva ločena prostora. V večjem prostoru je bila urejena sirarna, kjer so izdelovali sir, tam sta bila ognjišče in bakren kotel, obešen na vratilu. V tem prostoru je bila tudi preša za stiskanje sira v lesenih sirarskih modelih. Drug prostor pa je bila shramba oz. klet, kjer so se nahajale slanamurja in police, na katerih so sir shranjevali (Cevc, 1992). Po tleh ni bilo kakšnega posebnega poda, bila je le zbita zemlja (Novak, 1987). Prvi sirarni so naredili v planinah Suha in Poljana. Sprva so vodo za potrebe sirarne prenašali od potoka do sirarne v lempah, pozneje je bil do sirarn speljan vodovod, ki je ljudem na planini prihranil naporno delo prinašanja vode (Cevc, 1992).

2.3.1 Stanovi v planini Velo polje

Vsi stanovi v planini Velo polje so nadstropni, pritlični del je zgrajen iz štirih lesenih stebrov oz. »kobil«, visokih približno 1,7 metra, ki jih povezuje venec tramov oz. »rnk«. Izkoriščali so nagnjenost terena za prislonitev koč, ki so se tako ločevale po pritličnem delu, ki je bodisi odprt ali deloma obložen s kamenjem in je namenjen čredi govedi tistega gospodarja. Nadstropni del se nadaljuje tako, da so na rnk položene »podnice«, na teh pa se nadaljuje koča pravokotne oblike iz brun ali okroglic, ki je brez stropa, streha je dvokapna, prekrita s pravimi bohinjskimi škodlami. Proti vhodu v kočjo vodijo stopnice (»štapce«), po katerih najprej pridemo na »pomove«, ki so kakor nekakšen predvhod oz. balkon, kjer so hranili drva. Notranjost majarjevega stanu je bila skromna. Majhen prostor, pregrajen s predelno steno, je bil namenjen shrambi, večji je bil bivalni z odprtim ognjiščem, nad katerim sta bila med stenama vpeta dva rklja (»glisti«), kjer so lahko sušili drva, obleko in tudi drobne sirčke ožemčke. Ognjišče je bilo sezidano v suhem zidu, ki ga je zgoraj vezal močan lesen oklep, ki je onemogočal krušenje zidu. Na ognjišču sta bila železna koza ali primeren kamen, kamor so naslanjali drva med kurjenjem. Zraven je bila vedno tudi »pesica«, ki je bila podobna velikemu nožu in so jo uporabljali za pokrivanje žerjavice s pepelom, da je tlela do naslednjega kurjenja, s čimer so varčevali z vžigalicami. V koči so bili dve ležišči oz. klopi, dve manjši omarici za obleko in hrano ter trinožne mlekarske stole. Ob strani kočje je bil en prostor za prašiče in drugi za teleta, ob drugi strani pa je bila kot »podaljšek pritličja« prislonjena streha – t. i. »kravja streha«. Stanovi so si na planini Velo polje in v Fužinarskih planinah zelo podobni, iz česar lahko sklepamo, da je taka gradnja v bohinjskih planinah tradicionalna in je več kot dvesto let enaka (Cevc, 1992).

2.4 MAJER IN MAJERICA OZIROMA PLANŠAR IN PLANŠARICA

Majer pomeni planšar, pri čemer je beseda majer tujega izvora, planšar pa domačega. Bohinjci bolj uporabljajo besedo majer, razen ko se nanaša na preteklost, uporabijo planšar

(Novak, 1978). Tistemu oz. tisti, ki skrbi za vse svoje živali na planini v Bohinju, pravijo majar oziroma majarica. Beseda menda izvira iz nemščine in naj bi pomenila oskrbnik pristave.

Običajno so majarili ali pvanvali člani domače družine – neporočena dekleta ali fantje, dokler niso odšli k vojakom, pa tudi starejši neporočeni strici in tete. Če takih ni bilo pri hiši, so bili primorani najeti majarico ali majarja, ki so ga navadno iskali v domači srenji, le če tam ni bilo primerne, so iskali v sosednji srenji. Najeti majarji so bili večinoma iz revnejših družin z veliko otroki, veliko več so jih najemali gospodarji Spodnje bohinjske doline. V Zgornji bohinjski dolini so po večini majarili člani domače družine, to so bili lahko starejši samski ljudje, neporočena dekleta ter fantje do odhoda v vojsko. Majer oziroma majerica sta lahko vzela v oskrbo še živino gospodarjev, ki niso imeli svojega majarja v planini, kar jim je omogočalo večji zaslužek. V planinah Spodnje bohinjske doline so za majerje najeli revnejše domačine, planšarji so bili starejši, zato tam skoraj ni bilo družabnega življenja. Majer je skrbel za svojo čredo goveje živine na planini, poleg tega še za kakšnega prašiča. V planinah Spodnje bohinjske doline pa je bila skrb za živino še bolj nadrobno razdeljena, saj so imeli poleg majerjev in sirarja še skupnega pastirja, ki je ves dan ostajal z živino na paši. Rekli so mu »črednk«, ta pa ni bil sam, saj mu je pomagal »tretivnek«. Ta dva je določila srenja, za njuno hrano pa so morali skrbeti gospodarji živine na planini sorazmerno s številom živali. Tretivnek je bil mlajši otrok, star od 12 do 15 let, če pa ga ni bilo, so tretinili kar mlajši otroci gospodarjev (Novak, 1989).

Planšarji (majarji) so uporabljali bolj ali manj leseno orodje in pripomočke, ki so jih pozneje nadomestili nekoliko manj osebni, kovinski (Cevc, 1992).

V planinah Zgornje bohinjske doline so bili majerji več ali manj mladi, ki so kar tekmovali med seboj, kdo bo šel v planine, zato je bilo na teh planinah še posebno razvito družabno življenje. Majer je začel svoj poklic na planini pri štirinajstih ali petnajstih letih in potem več let zapored odhajal v planino, dokler se ni poročil. Če se ni poročil, je bil lahko več desetletij zvest majerskem poklicu. Od planšarstva v pravem pomenu besede pa se niso mogli ločiti vsi majerji, nekateri so vztrajali dolga leta v planinah s svojimi tropi, pa tudi za najemnice so skrbeli. Ko so se planšarji, ki jim je bil to poklic več desetletij, postarali, je začelo toniti tudi planšarstvo v bohinjskih planinah, ki je bilo v veljavi stoletja (Novak, 1989).

Planšarji so bili po eni strani izredno samostojni, saj so morali sami skrbeti za vse v zvezi z živino, kurjavo, kuho, pranjem in čiščenjem. Po drugi strani pa so bili podrejeni pravilom tradicije. Planšarji so si med seboj pomagali pri iskanju ali bolezni živine. Če je zbolel majer, so njegovo delo opravili drugi, vendar ne dalj časa kot dan ali dva. Ob dlje trajajoči bolezni so poslali majerju okrepitev iz doline, saj njegov naporen vsakdanjik ni dopuščal pomoči drugih majerjev dalj časa. Skrb za živino je bila za majerja na prvem mestu, zato mu je največ pomenilo, da je bila živina zdrava. Ob vseh naporih, ki jih je moral majer premagati v planini, pa je bil trud poplačan s prelepimi pogledi ob lepem vremenu in ob večernem druženju majerjev v planini. Povprečno je imel majer v oskrbi od deset do dvanajst krav molznic, starejši majerji običajno manj kot mlajši, v nekaterih primerih pa so majerji imeli v oskrbi kar dvajset krav, ki so jih morali dvakrat na dan na roke pomolsti. Majerski poklic je bil cenjen, saj je ta skrbel za živino v neizprosнем gorskem okolju, ki je

v takratnih časih veljala za največje bogastvo bohinjskega kmeta. Majerji so veljali za zanesljive, sposobne ljudi, pa tudi navezanost na planine jim ni smela manjkati. Ta poklic ni dopuščal utrujenosti in odlašanja, zato so bile majerice v Bohinju iskane neveste (Novak, 1978).

Kakorkoli jim je bilo težko na planini ob natrpanem delavniku, pa so se počutili izredno svobodno. Veseli so bili obiskov domačih iz doline, vendar ko so odšli, niso bili prav nič slabe volje, saj so znova imeli svojo svobodo. Majerji niso marali turistov, saj so jim ti le kradli čas ob napornem delavniku, po planini so delali škodo z nesnago, ki so jo puščali za seboj, na nižje ležečih planinah pa so travnike spreminjali v parkirišča. Nekdaj so obstajale razlike v opravilih, ki jih je moral majer postoriti v nižje- ali višjeležeči planini. Na nižjeležečih planinah so poprej majerji sami pasli živino, sami so morali izdelovati skuto in maslo. Pomagali so pri obdelovanju njiv, sekali les, jeseni so grabili listje za živino. V dolino so se vrnili okoli praznika svetega Martina, nekateri so ostajali v planini vse do božiča in živino krmili s senom, ki so ga poleti shranili na hlevih (Novak, 1978).

Majarji so bili v planini v vsakršnem vremenu, imeli so svetle in tudi bolj temačne doživljaje, delo »tam gori« jih je naredilo samostojne, morali so biti iznajdljivi in pogumni. Majarji, ki so majarili desetletja, poznajo vsak kotiček planine, planšarstvo jim je zlezlo pod kožo, neka majarica je rekla: »Nikjer niso zvezde tako lepe kot v planini. Gore so tako blizu – še Bog je blizu.« Stoletja so v planini Velo polje majarili moški, saj so majarjeva opravila veljala za naporna in nevarna. V začetku 19. stoletja so poleg starejših moških šla v planino tudi mlajša dekleta, čestokrat pa so jemali v planino tudi otroke (Cevc, 1992).

2.4.1 Majerjeva prehrana

Majerji so sami skrbeli za svojo prehrano, zelo velikokrat so si kuhali koruzne žgance. Novakova navaja, da je bil stan na planini Zajavornik prilagojen za dva majerja. Imel je tudi nekoliko večje kurišče, kjer sta gorela dva ognja, majerja sta si morala vsak zase priskrbeti svoja drva in vsak sam si je istočasno kuhal večerjo (Novak, 1978).

2.4.2 Majerjeva obleka

Beneschova slika bohinjskega pastirja iz leta 1888 nam pove, da je bil pastir oblečen v srajco z dolgimi rokavi, čez srajco je oblekel telovnik brez rokav, čez ramena pa je imel ogrnjen kožuh. Oblečene je imel ozke hlače, ki so segale do kolen. Glavo je imel pokrito s širokokrajnim klobukom. V eni roki je držal rog (starosvetni pastirski inštrument), v drugi roki je imel dolgo palico, t. i. štekларco. Manj poznana je noša majaric. Tudi ta je bila seveda kmečka in sodimo, da so bile pastirice v planini Velo polje podobno oblečene kot v domači vasi. Čez dolge srajce so si nadele krilo z modrcem, mezlanko, iz rjavega ali črnega mezlana, to je pol volnenega blaga, na to so si okoli pasu privezale bel predpasnik. Nogavice so bile običajno rdeče barve, na katere so si verjetno nadele cikle. Lase so imele spete v dve kiti, ki so jih na koncu privezale z rdečim trakom. V slabem vremenu so tako majarji kot majarice nosili plašče ali kožuhe (Cevc, 1992).

2.5 PREHRANA

Prehrana na planini je bila skromna in pretežno mlečna, jedli so sladko in kislo mleko, skuto, mohant, maslo ter masovnek, ki so ga pripravili iz zavrete smetane, v katero so stresli nekaj koruzne moke in počakali, da je zavrelo. Nato so vse skupaj mešali toliko časa, dokler jed ni odstopila od posode – in takrat je bil masovnek nared, uživali so ga običajno s kruhom. Majarji so kurili in si kuhali zjutraj, opoldan in zvečer. Druga majarjeva najpomembnejša hrana so bili koruzni žganci, ki so jih znali dobro pripraviti, in sicer tako, da je bila površina žgancev rjavkasto zapečena, lahko so jih zabelili s prekajeno slanino ali ocvirki. Navadno ob sobotah je majarju nekdo od domačih prinesel hrano. Moški so jo nosili na krošnjah, ženske pa v jerbasu ali košu. »Prinašalci« so ostali v planini vso soboto ter pomagali majarju, v nedeljo pa so se odpravili domov s pridelanimi sirom, skuto, maslom in mohantom (Cevc, 1992).

2.6 VSAKDANJI

Zjutraj so vstajali okoli četrte, pol pete ure in najprej ročno pomolzli. Za molžo je bilo na sporedu krmljenje prašičev, nato so namolzeno mleko odnesli v sirarno, kjer ga je sirar stehal in količino skrbno zapisal, saj se je prinesena količina mleka razdelila potem na določene dele sira in skute (Novak, 1978).

Krave so odgnali na dnino, kakor so imenovali pašo, ki je bila predvidena za tisti dan (Cevc, 1992).

Vsaka dnina ima tudi svoje ledinsko ime, oddaljene pa so bile različno daleč, nekatere tudi po uro hoda. Dnino je po določenem redu kolobarjenja odredila najstarejša majerica v planini. Sobotna dnina se je nahajala na poti v dolino ali blizu stanov, ker so majerji takrat hodili v dolino po kešt. Nedeljska dnina je bila ravno tako v bližini stanov na planini, ker so ob nedeljah bili majerji deležni obiskov bližnjih iz doline. Ko so se z dnine vračali proti stanovom, so sproti nabirali zelišča za čaj, hrano za prašiče ali pa drva. Za drva na planini so majerji skrbeli sami tako, da so jih povezali v butarce in jih nosili k stanu, ženske na glavah, moški pa na ramenih. Šele nato so si pripravili zajtrk, svoj prvi obrok (Novak, 1978).

Po zajtrku je bilo na sporedu čiščenje baret okoli stanu (Novak, 1978), ki so jih jeseni uporabili za gnojenje košenin (Cevc, 1992).

Nato je sledilo kosilo in po njem malo počitka. Okoli druge oziroma tretje ure popoldne so poiskali živino in ji poiskali dobre kraje za pašo, za več mleka. Pozno popoldne so se vrnili, nakrmili prašiče, pomolzli krave, mleko odnesli v sirarno, povečerjali in legli k zaslužnemu počitku (Novak, 1978).

Ob vsakem stanu je bil vrtiček, na katerem so pridelovali repo za prašiče in solato zase. Gnoj so jeseni raztrosili na hvančnike in okoli stanov, kjer je potem rasla mehkejša gorska trava, imenovana murova. To so, ko so prišli v planino, pokosili, posušili in shranili na telečnjeku, pozneje pa so jo uporabljali za krmljenje telet ob slabem vremenu ali za obolele

krave. S svežo murovo pa so krmili prašiče, vendar so se ti po večini kar sami pasli, poleg tega so jim majarji štirikrat dnevno vlivali sirotko. Dodatno so jih krmili šele jeseni, ko je primanjkovalo paše (Novak, 1978).

Ob obdelovanju travnikov in njiv so bili majarji v pomoč domačim v spodnjih planinah (Cevc, 1992).

K občasnim opravilom je sodilo čiščenje rastja, ki je onemogočalo rast kakovostne trave. S krampi so izkoreninili nekoristne rastline, ki so jih potem krmili prašičem (Novak, 1978).

2.7 TRETINJENJE

Tretinjenje pomeni pomoč izbranega majerja sirarju pri sirarskih opravilih, preskrbi drv za sirjenje za tisti dan, pri nošenju vode za potrebe sirarne, predvsem pa pri vzdrževanju čistoče same sirarne in potrebščin, ki so jih uporabljali za sirjenje. Na tistih planinah, ki niso bile toliko velike, je majer prišel na vrsto za tretinjenje, ko je v sirarno nanosil 100 litrov mleka. Na planini Krstenica, kjer je bilo veliko majerjev in mleka, pa je prišel majer na vrsto za tretinjenje, ko je v sirarno nanosil 500 litrov mleka (Novak, 1978).

2.8 PROSTI ČAS

Prostega časa so imeli majarji izredno malo, saj so imeli ves dan natrpan z raznovrstnimi opravili v zvezi z živino in lastnim preživetjem. Zvečer so si brez slabe vesti vzeli čas, saj jim je vlivalo zadovoljstvo to, da so v tem dnevu postorili že vse potrebno. Na gorskih poteh in stezicah, ki niso bile nikoli prazne, so se srečevali z delavci, ki so delali v gozdu. To so bili drvarji, oglarji in nabiralci rude. Velikokrat so ob večerih plesali in peli, ob vsakodnevem druženju pa je pogovor tekkel o tekočih rečeh in skrbah. Med prostim časom so mlajši majarji radi plesali, včasih vse do ranega jutra, veliko so peli, nekateri majarji pa so radi pletli. Majarji sosednjih planin Velo polje in Pod Mišelj vrhom so stkali poseben prijateljski odnos, tako da jim je bilo težko, ko so se ločili in prebasali vsak v svojo nižje ležečo planino (Cevc, 1992).

2.9 SIRAR

Sirarja, ki je veljal za najuglednejšo osebnost na planini, je določila domača sirarska zadruha. Vodil je točno evidenco prinesenega mleka posameznih gospodarjev ter vse postopke v zvezi s sirom, zato je moral biti kar pameten in zanesljiv, saj je bil od kakovosti njegovega dela odvisen celoten izkupiček sira. Sirarski poklic je bil izrazito moški, le med vojnama so se tega lotevale tudi sposobne majerice, o katerih se je vedno govorilo s spoštovanjem (Novak, 1989).

Samo sposobni ljudje so se lotevali sirarskega poklica, ki je bil v Bohinju zelo cenjen. Sirarske tečaje so v Stari Fužini in Bohinjski Bistrici organizirali že pred prvo svetovno vojno. Med vojnama so se bohinjski sirarji izobraževali v mlekarški šoli v Škofji Loki in

pozneje tudi v Kranju. Bohinjske sirarje pa so pošiljali tudi na praktično usposabljanje v Švico (Renčelj in sod., 1995).

Sirarji so imeli sklenjeno pogodbo s sirarsko družbo, bili so usposobljeni za svoje delo, vsak dan pa jim je pri sirarskih opravilih pomagal po en majar. Dobrih sirarjev je večkrat primanjkovalo, zato so morali nekje majarji prevzeti še sirarska opravila, na primer v planini Laz, kjer je dolga leta sirila Hlipova Micka (Cevc, 1992).

Nekdaj sirar ni smel imeti svoje živine na planini, da so se zavarovali pred goljufanjem, tako ali tako pa mu v pestrem vsakdanjem delavniku ni preostalo veliko časa za druge reči (Novak, 1984).

Sirarji so bili plačani z določenim zneskom na dan, vendar so nekaj denarja prejeli takoj, preostalega pa šele jeseni, dva meseca po koncu dela v planinah. Sirarju je pripadala tudi skuta zadnjega sirjenja v planini (Novak, 1987).

Leta 1961 so sirarji v bohinjskih planinah predelali v sir še 318.000 kg mleka, desetletje pozneje le še 52.000 kg mleka. Mleko z Goreljka (48.488 kg) in Zajavornika (64.439 kg) pa so predelali v novem mlekarskem obratu v Srednji vasi (Novak, 1987).

2.10 PREDELAVA MLEKA PRED LETOM 1873

Pred letom 1873 so majarji sami predelovali mleko v mlečne izdelke, in sicer tako, da so ga nekaj dali kisat v manjše lesene posode, iz preostalega mleka pa so naredili sladki sir po naslednjem postopku: »Za sirjenje pripravljeno mleko so zlili v kotel in ga na premakljivem vrtilu, cganu, pristavili k ognju. Mleko so segrevali toliko časa, da je bilo toplo kot namolženo mleko. Nato so kotel odstavili ter v mleko nalili sirišče, v sirotko namočen presušen želodec telička. Čez pol ure se je mleko sesirilo. Zatem so gosto začeli obdelovati s trnačem toliko časa, da je postala masa zrnata. Kotel so nato obrnili k ognju, da se je gosto nekako pol ure segrevalo, nato so kotel spet odmaknili. Ko se je začela izločevati sirotka, so z zajemalko pobrali goščo iz kotla, jo stresli na pripravljen prt in so ga položili na stiskalnico. Nato so to stiskali toliko časa, da se je sirotka izcedila. Po štiriindvajsetih urah so sir postavili v shrambo – klet. Sedaj ga je bilo treba samo še vsak dan po vrhu malo posoliti. Po treh tednih je sir dozorel« (Cevc, 1992).

2.11 ZAČETKI SIRARSTVA IN JANEZ MESAR

Vse do začetka 19. stoletja je živinoreja služila bolj kot ne le preživetju, saj je bila prodaja živine in mlečnih izdelkov zelo skromna. Sir je bil zelo pomemben oziroma kar najpomembnejši izdelek v različnih obdobjih. V drugi polovici 19. stoletja so se vsi po vrsti trudili izboljšati takratne sire z novimi tehnologijami, tudi iz tujih okolij, zlasti iz Švice. Današnji siri pa so nasledek razvoja planinskega sirarstva (Renčelj in sod., 1995).

Bohinjcem so mlečni izdelki predstavljali vir preživetja. Pred uvedbo zadružnega sirarstva so mleko predelovali večinoma v maslo, ki so ga prodajali v Trst, in sir mohant. Zadružno

sirarstvo se je izkazalo za dobro potezo in je prineslo ogromno koristi, dokler ni v povojnih časih začelo usihati (Cevc, 1992).

Precejšnji napredek sirarstva na Primorskem in v Bohinju je bil, ko je Avstrija razpisala nagrade za sirarske zadruge leta 1863. Takrat so začeli skrbeti za dvig strokovne ravni in ustanavljati sirarske zadruge (Renčelj in sod., 1995).

Leta 1873 se je zgodila prelomnica bohinjskega planšarstva, saj so uvedli združno sirarstvo po planinah in začeli izdelovati sir na švicarski način. Sir je izdeloval skupni sirar v planini najprej v večjih in bolje opremljenih stanovih, pozneje pa so povezani v skupnost (srenjo) napravili »sirarco«. Majerji so pomagali sirarju pri delu (Novak, 1978).

Pobudnik združnega sirarstva je bil ob podpori oblasti Janez Mesar, župnik v Bohinjski Bistrici, ki je Bohinjce učil izdelovanja sira na švicarski način (Čičerov in Bogataj, 2013). Sam je hodil pridobivat znanje v Švico (Cevc, 1992).

Tako je po njegovi zaslugi ob podpori oblasti leta 1873 nastala prva sirarska družba v Bohinju in na Kranjskem nasploh. Oblasti so omogočile Janezu Mesarju, da je pridobival sirarsko znanje v deželah z razvitim sirarstvom, o teh načinih pa je potem tudi poučeval (Renčelj in sod., 1995).

Prva sirarska družba je bila ustanovljena v Bohinjski Bistrici, na Bitnjah in Lepencah, potem na Bitenjski planini in Govnaču, v planinah Spodnje bohinjske doline, kjer so najeli dve pastirski koči in ju uredili v sirarno. Kmalu zatem so bile ustanovljene nove družbe na Nomenju, na Ravnah in na Nemškem Rovtu, pozneje pa še v Zgornji bohinjski dolini, tako da so nekako v začetku 20. stoletja imele vse večje planine urejene sirarne, po letu 1930 pa so bile zidane po načrtih (Cevc, 1992).

Janez Mesar je imel celo idejo o enem samem velikem kotlu za cel Bohinj, vendar si tega ni upal udejanjiti, saj so Bohinjci veljali za zelo samosvoje, zato se je bal, da bi opustili še te planinske družbe, ki so že dve leti obstajale (Novak, 1987).

Na planinah so nato zgradili sirarne in zaposlili sirarje. Prve sirarne so bile v Stari Fužini kar po vaških hišah. V Stari Fužini so izdelovali sir pri Uršču, hranili oz. zorili pa so ga pri Kovaču. Nekateri Bohinjci so bili leta 1913 udeleženi pri sirarskem tečaju na Vrhnikih. Tudi v Bohinju so dokaj pogosto organizirali sirarske tečaje, pri čemer je v dopoldanskih urah potekal praktični del usposabljanja (sirjenje), popoldan pa teoretični del (Čičerov in Bogataj, 2013).

Leta 1874, ko so v Bohinju nastale sirarske družbe na Nomenju, Nemškem Rovtu in na Ravnah, je Goriška kmetijska družba najela švicarskega mojstra – sirarja Tomaža Hitza, ki je v Podljudinju na Tolminskem in na planini Razor učil Tolmince in tudi prve Bohinjce izdelave sira na švicarski način. Tomaž Hitz je prihajal v Bohinj in Bohinjcem pomagal s svojimi učenimi nasveti. Leta 1876 je pomagal Bohinjcem pri nabavi sirarske opreme v Švici, da so uredili sirarno v Bohinjski Bistrici, kjer so organizirali tudi praktični pouk za sirarje. Na enak način in z istim namenom je bila leta 1883 zgrajena sirarna v Stari Fužini. Naslednje leto, leta 1884, je bilo v Bohinju že devet sirarskih društev, leta 1891 že enajst,

tako da so na planinah in vaseh začeli skupaj siriti. Prve sirarne so bile Ravne, Bitnje, Nomenj, Studor, Češnjica, Jereka, Koprivnik, Podjelje, Srednja vas in Bohinjska Bistrica. Za prodajo sira in pravično plačilo gospodarjem glede na količino oddanega mleka so skrbela društva, organiziranost le-teh pa so prilagodili zadružni zakonodaji (Renčelj in sod., 1995).

Takole so zapisali v članku daljnega leta 1873 o začetkih zadružnega sirarstva v Bohinju:

»Novice prineso danes svojim bralcem samo eno reč – čisto novo zelo veselo za našo deželo in to je naprava dveh sirarskih združeb na planinah Bohinjskih. V eno družbo se je združilo 12 gospodarjev na 2 planinah, namreč na Bitenjski planini in na planini »Govnjač« imenovani, v drugo družbo na planini »Bareča dolina« blizu Bohinjskega jezera pa se je združilo 8 gospodarjev. Na Bitenjski planini izdelujejo že od 10. Rožnika iz kravjega mleka mastni sir, na dan naredijo iz 8 centov in 33 funtov po dva lepa, kakih 42 funtov težka hleba mastnega sira. Na planini »Bareča dolina« pa dozdaž ondašnja družba sir večidel dela še iz kozjega mleka. Predstojnik podružnice Bohinjske, preč. Gosp. Fajmošter Mesar, je v imenu Bitenjske sirarske družbe po gosp. Solmajerji poslal odboru družbe kmetijske 82 funtov tehtajoči hleb kravjega sira za pokušnjo. Radostno je skupščina kmetijske družbe gledala lepega velikana pred njo na mizi ležečega, ki bi ga tudi brž pokusila, ako bi ne bil še premlad, jako vesela, da naši vrli Bohinjci so prvi, ki so na Kranjskem skupno osnovali družbo, ki bode opustila maslarijo in z združeno pomočjo pridelovala na večji dobiček dober sir. Če se radujemo velikanskega tega napredka v Bohinjskem Gospodarstvu, kateremu bo družba kmetijska vso mogočo denarno podporo nakloniti si prizadejala, pa v tej radosti ne smemo prezreti, koliko so ti možaki, ki so se povzdignili nad staro kopito maslarstva, morali premagati ovir in nasprotstva nevednih ljudi. Če gospodar ni več omahoval, so se pa kregale gospodinje, majarice se kujale in jokale po stari sistemi. Zdaj je vse premagano in ležeče le na tem, da se bode dober sir po izgledu skušenih Tirolskih sirarjev izdeloval in potem blago dobro prodajalo. Te gospodarje v Bohinju, ki so prvi na Kranjskem osnovali sirarsko družbo, zapišemo v zlate bukve napredka gospodarskega in mi še posebno čestitamo gosp. fajmoštru Mesarju, da mu je obveljalo odstraniti vse težave in tudi pri nas vpeljati to, kar je po drugih deželah že zdavnaj vpeljano na veliki dobiček deležnikov«. (Novice, gospodarske, obrtne in narodne, 1873) (Cevc, 1992: 96, 97).

2.12 SIRARSTVO

Za slovensko zemljo so značilni bohinjski in tolminski sir ter nanoški in bovški ovčji sir. To so naši izvirni izdelki, ki so nam lahko v ponos in korist, saj zahtevajo veliko teoretičnega in preciznega praktičnega znanja od molže do končnega izdelka, zato jih lahko uvrstimo v vrhunsko gostinsko ponudbo. V bohinjskih planinah so izdelovali iz kravjega mleka večerne in jutranje molže bohinjski sir po tehnologiji ementalskega sira, ta tip bohinjskega sira so izdelovali tudi na Jezerskem in v Podljubelju (Renčelj in sod., 1995).

2.12.1 Bohinjski sir

Zvečer in zjutraj so majarji prinesli pomolzeno mleko v sirarno, nato ga je sirar stehtal vsakemu majarju posebej in prineseno količino zapisal v za to namenjen zvezek. Sir je izdeloval zjutraj iz mleka večerne in jutranje molže. Mleko večerne molže se je v škafih ponoči ohladilo na 10 do 14 °C, zjutraj pa so z njega posneli smetano. Mleka jutranje molže niso hladili, temveč so ga združili z večernim v kotlu. Mleko so med mešanjem v kotlu, ki je trajalo 30 do 40 minut, ogreli na približno 32 °C (30 do 35 °C). Mleko so usirili v približno 30 do 40 minutah. Za tem so sirno maso (koagulum) obdelali s trnačem do zrn. Sirišče za usirjanje so včasih napravljali iz želodčkov telet, jagnjet in tudi kozličev, kasneje so sirišče kupovali. Sirno maso so morali s trnačem neprestano mešati, v 20 do 30 minutah so jo ogreli od 50 do 53 °C in s prsti preskušali, kako se sirna masa strjuje. Zrno so nato sušili v sirotki 30 do 40 minut. Ko je zrno doseglo velikost pšenice, so sirno maso zmešali in pustili, da se je usedlo na dno kotla. Ko se je sirna masa sušila, so odmikali ognjišče, da so s tem ohranjali primerno temperaturo, ki so jo neprestano preverjali s termometrom. Nato so sirna zrna vzeli iz kotla s sirarskim prtom, napetim na šino. Sirno zrno so pustili v prt 10 do 15 minut, da se je sirotka odcedila. Sirno maso so nato dali v model, čez katerega je bil razpet sirarski prtič. V enem dnevu so ga do petkrat obrnili, vsakič pa tudi zamenjali sirarske prte, nato so ga solili v solnici 2 do 3 dni in ga redno vsak dan obračali. Ko so ga vzeli iz solnice, so ga obrisali in zložili na police. Na policah so ga obračali in brisali na dva dneva mesec dni, prvi teden ga tudi še suho solili. Po mesecu so ga odpeljali v dolino, kjer je zorel vsaj še tri mesece (Renčelj in sod., 1995). Sir so potem prodajali, izkupiček pa so razdelili po deležih med zadružnike (Cevc, 1992).

Po vsakem sirjenju so naredili tudi albuminsko skuto. Na vsakih 100 litrov oddanega mleka so kmetu pripadali štirje kilogrami skute, ki so jo ob vikendih odnašali v dolino. Sedaj že nekaj časa v planinah izdelujejo sir tipa trapist, čigar hlebi so težki od 2 do 3 kilograme (Renčelj in sod., 1995).

V preteklosti so izdelovali 15 do 30 kilogramov težke hlebce bohinjskega sira, ki ga je vsak kmet sam prišel iskat v planino. Velika složnost, ki so jo vsi pokazali pri delu, je pripomogla k temu, da je vse potekalo po ustaljenem redu (Renčelj in sod., 1995).

Sir so v dolino nosili tako, da so ga zavili v rjuho in pustili daljši vogal, na katerem so naredili zanko, ki si jo je nosač naslonil na čelo, da se je nekoliko razporedila sila bremena sira. Nosaču je nekdo pomagal sir dvigniti in ga oprtati na pleče ter zanko povezniti na glavo. To sta v planini Laz demonstrirala tudi Jurč in Joža. Pozneje so začeli sire prevažati v dolino na majhnih vozeh s pomočjo konjske vprege. Prej, okoli leta 1930, so bili po pričevanju hlebi sira še težji, tehtali so okoli 50 kilogramov, če je bil kotel, ki je sprejel 500 litrov mleka, poln. Mleka je bilo včasih toliko, da so izdelovali sir dvakrat dnevno (Novak, 1984).

2.12.2 Mohant

Od starih vrst sira se je do današnjih dni ohranil sir mohant, ki so ga dolgo ohranjali v pašni srenji Bohinjska Češnjica. Jeseni, ko so se vrnili z visokih planin, so ga še pred drugo

svetovno vojno majerji izdelovali za domačo uporabo v svojih stajah na Zajamnikih in Jelju, ter pozno jeseni, ko so pasli na planini Pokrovec (Renčelj in sod, 1995). Sir mohant je bil za vsakodnevno prehrano, shranjevali so ga v visokih lesenih posodah, ki so jim rekli deža. Mohant so naredili ravno tako kot sir, le da so mleko nekoliko manj segrevali (Cevc, 1992).

Izdelovanje mohanta se je najdlje ohranilo v Bohinjski Češnjici ter v planinah Jelje in Konjska dolina. V vasi Podjelje ga izdelujejo še danes, domačini pa tam znajo povedati, da ga izdelujejo že od nekdaj. Poleti, ko sir mohant hitreje zori, ga izdelujejo iz polnomastnega mleka, pozimi, ko zori dlje, pa ga izdelujejo iz posnetega mleka, ki ga posnamejo ročno. V Bohinjski Češnjici so mohant izdelovali iz posnetega mleka večerne molže in dodanega celega, neposnetega mleka od jutranje, »ta svatke molže« (Renčelj in sod., 1995).

Pri izdelavi mohanta mleko v kotlu segrevajo od 32 do 35 °C, nato dodajo sirišče in ga odmaknejo z ognja. Mleko se usirja od 20 do 40 minut, nato koagulum zrežejo z lesnim nožem ter s trnačem zdrobijo do velikosti pšeničnih zrn. Za boljše sirjenje maso vmes lahko dogrevajo in pustijo okoli 30 minut, da se sirna masa zgosti in usede na dno. Sirotko odlijejo le delno, nato maso z rokami oblikujejo ter dajo v lesen model, ki mu pravijo štecl, v katerem je sirarski prtič. Ko je sirna masa v modelu, prtič zavijajo čez sirno maso, ki jo tlačijo z rokami, da s tem pospešijo odtekanje sirotke. Mohant v modelu obračajo in suho solijo, ker je površina sira vlažna zaradi sirotke. Sir v šteclnu obračajo in stiskajo en dan ali dva. Zatem dajo hlebčke mohanta za dva do tri dni sušit na palice pod stropom, ki jim rečejo gliste. Po sušenju na glistah hlebčke zložijo po plasteh v lesen škaaf, žehtnjek, vsako plast zapolnjujejo trije ali štirje hlebčki. En hlebček vedno razrežejo na kose, tako da z njim zapolnijo vmesne prostore. Poln žehtnjek nato prekrijejo s platnenim prtom in lesenim pokrovom in močno obtežijo s kamni, da se iz sira stisne še preostala sirotka. To sirotko večkrat odlivajo, da mohant ni toliko grenak. Po prenehanju izločanja sirotke iz mohanta žehtnjek zabijejo s pokrovom in mohant zori najmanj štiri do šest tednov spomladi ter do tri mesece pozimi. Posoda, napolnjena z mohantom, zori v shrambah pri temperaturi 20 do 25 °C na prisojni strani pastirskih koč, na primer na planini Krstenica. V času zorenja postaja testo mohanta homogeno, deluje sveže. Ta sir je izredno pikanten ter ima specifična vonj in okus, ki sta za nepoznavalca večkrat odbijajoča. Domačini ga uživajo z žlico zraven krompirja v oblicah, prava posebnost med izvirnimi dobrotami je za poznavalce s kruhom in čajem. Pravijo, da je mohant, izdelan spomladi, boljši od zimskega. Zaradi blagodejnega učinka na prebavila pa je zelo iskan. Mohant in podobne posebnosti žal niso bile deležne tehnološke podpore, da bi na trgu dosegle svoje mesto, kot ga ima na desetine posebnih sirov v Franciji, Švici in Italiji (Renčelj in sod., 1995).

2.12.3 Ožemčki

V bohinjskih planinah so bili posebnost sirčki ožemčki, ki so jih za obiskovalce izdelovale majerice hkrati s sirom (trapistom ali ementalcem) iz sladkega mleka. Izdelovale so jih iz najfinejših zrn, ki so ostala pri tako imenovanem drugem zajemanju iz kotla. Ker je bilo ta zrnca škoda zavreči, so jih običajno trosili po svežih hlebcih sira, tako da so se sprijeli s sirno maso. Pri izdelavi ožemčkov so zrnca z rokami stiskali v kepe, velike kot jabolko.

Nato so majerice ožemčke krasile tako, da so s tankim razbeljenim železom risale cvet planike – triglavke, srce in podobno. Napisale so lahko tudi kratko sporočilo. Med sušenjem so se ožemčki rahlo odimili in postali izredno trdi (Renčelj in sod., 1995).

2.13 SUROVO MASLO

Po Zoisovem prepričanju je bila še pred trgovino z lesom in živino vzpostavljena prodaja surovega masla v Trstu. Tam so imeli Bohinjci skladišče in svojega človeka, ki je skrbel za prodajo masla, iz Trsta pa so vozili v Bohinj druge nujne potrebščine. Bovčani in Tolminci so Bohincem večkrat pripovedovali, da se prodaja sira in mleka bolj izplača kakor prodaja masla (Renčelj in sod., 1995)

Surovo maslo je izdelek, ki so ga delali povsod po Sloveniji, tudi v planinah. Najprej so ga izdelovali iz smetane, ki so jo posneli s kislega mleka, kasneje, v začetku 19. stoletja, pa so se začele uveljavljati posebne naprave, s katerimi so hitreje pridobili smetano iz svežega mleka. Tem napravam so rekli posnemalniki. Maslo so izdelovali v posebni, lesenih pokončni posodi, ki so ji rekli pinja. Kot stranski produkt izdelave masla nastane tekočina, pravijo ji pinjenec, medenica ali zmetenica, uporabljali pa so jo kot osvežilno pijačo. Vse do 18. stoletja je maslo pridobivalo tržno vrednost, to je bilo povezano s spremenjenimi prehranskimi navadami ter širjenjem mest. Po obsegu prodaje je nekaj časa maslo prekašalo celo sir, za prodajo pa so ga oblikovali v posebnih lesenih modelih z ornamentami. V velikih količinah so iz Bohinja maslo vozili naprodaj v Trst in na Beneško (Renčelj in sod., 1995). Tisti, ki so dostavljali maslo v Trst, so bili na poti po 14 dni. Nazaj v Bohinj so se vračali s soljo, vinom in drugim trgovskim blagom (Novak, 1987).

Surovo maslo so na Gorenjskem izdelovali tako, da so mleko vlili v lesene ali lončene posode, kjer se je na vrhu zbrala smetana. V bohinjskih planinah so za to uporabljali posebne lesene posode z vrezanim hišnim znamenjem na dnu, posodo so imenovali štecl. Smetano večernega mleka, ki se je čez noč nabrala na, so zjutraj posneli z velikimi lesenimi žlicami. Navadno so posnemali smetano z mleka vsake molže posebej. Smetano so zbirali v loncih dva do tri dni in nato iz dobljene smetane napravili maslo. V zimskih mesecih so lahko smetano zbirali cel teden, poleti pa so izdelovali maslo dvakrat v tednu. V bohinjskih planinah so maslo izdelovali v lesenih pokončnih posodah, pinjah. Sprali so ga v mrzli vodi in nato dobljene kepice pobrali iz pinje (Renčelj in sod., 1995). Metli so eno uro, da se je napravilo maslo (Cevc, 1992). Pridobljeno surovo maslo so potem gnetli, da so iz njega odstranili vse kapljice vode. Majhne kepice v velikosti grahovitih zrn so gnetli s posebnimi lopaticami ali gnetilniki, ki so bili narejeni iz trdega lesa, bili so pravokotne ali polkrožne oblike in imeli so valjar z izdolbenimi žlebovi. Grebarica so imenovali leseno skledo, kjer so surovo maslo oblikovali v grebo –štruco, ki so jo oblikovali z lopatko, nožem in malo žlico (Podjelje). Dobljeno štruco so okrasili z lesenimi muštrci. Maslo, namenjeno prodaji, so oblikovali v lesenih modelčkih, v katerih je bila najpogosteje vrezana roža planika (Renčelj in sod., 1995). Nato so ga domači ob prvem prihodu na planino nesli domov ter ga nato tovorili čez Bačo in prodajali na Primorsko in Tržaško (Cevc, 1992).

2.14 PAŠA

Živinoreja sodi med najpomembnejše gospodarske panoge, tako hlevska kot tudi pašna, posebno obliko živinoreje pa predstavlja planšarstvo, ki pomeni pašo na planinah in drugih višje ležečih pašnikih. Tam so ravno tako pridobivali mleko in izdelovali mlečne izdelke. Pašna živinoreja se je odvijala na naravnih ali na pridobljenih (s človekovim posegom) pašnih površinah. V Sloveniji smo glede na lego poznali obmorske pašnike, pašnike blizu vasi ali oddaljene od njih, potem smo poznali nižinske, višinske ali gorske pašnike. Paša na skupnih pašnikih je v Sloveniji prevladovala in se je navadno začejala okoli jurjevega (24. april), končala pa se je okoli 1. novembra. Lahko je imela vas skupnega pastirja govedi, ki so mu rekli črednik. Plačilo za črednika so si gospodarji razdelili, najemali so ga na jurjevo, zato velja ta dan za pastirski praznik. Od različnih načinov paše poznamo nomadstvo, ki na naši zemlji ni bilo najbolj poznano, na Bovškem se je ohranilo polnomadstvo. Poznamo tudi transhumantno pašo ali pastirstvo, pri nas najbolj razširjena pa je planinska paša, ki ji v Bohinju pravimo planšarstvo, v Savinjski dolini planovanje, kozarjenje pa na Bovškem. Sistem selitvene paše, ki se je razvil v Bohinju, se je začel na skupnih vaških pašnikih (Renčelj in sod., 1995).

Pašo je določal pašni red, začenjali pa so jo sredi maja na najnižjih pašnikih, na 500 do 1000 metrih nadmorske višine. Paša se je nadaljevala na nižje ležečih ali senožetnih planinah. Med kresom in sv. Petrom je potekala glavna selitev živine iz vasi na spodnje planine, začetek julija pa se je živina selila na najvišje planine. Na najvišjih planinah, ki so imele od 1400 do 2000 metrov nadmorske višine, so pasli do začetka septembra, potem so se postopno vračali v dolino (Renčelj in sod., 1995).

Jalovo živino in krave molznice so pasli skupaj, zraven so pasli konje. Ločeno so se pasli voli in drobnica. Vsi pašniki so bili skupni, na njih se je pasla vsa živina vaških gospodarjev. Za izvajanje melioracij, graditev cest, postavitve plotov, planinskih koč, hlevov, gnojnih jam, vodnih zajetij, vodovodov in napajališč so državne oblasti dajale finančno podporo (Renčelj in sod., 1995).

Pašne pravice v planini so bile natančno določene, veljalo je staro pravilo, da je posamezen gospodar lahko pasel toliko živine, kolikor jo je bil sposoben prehraniti čez zimo, torej je bila povezava s količino krme (Renčelj in sod., 1995).

Pri paši krav je veljal določen red, ki so se ga držali in skupaj krave odganjali vsak dan drugam na pašo, čemur so rekli dnina. Nekatere dneve so se nahajale blizu stanov, kakšne so bile bolj oddaljene in nevarne za zdrs živine, takrat so morali pastirji paziti živali ves dan, da se jim ne bi kaj pripetilo (Cevc, 1992).

Bohinjci so vedno govorili, da je na najvišjih planinah najboljša paša, zato se tam prideluje tudi najboljši sir (Novak, 1987).

2.15 ŽIVALI

Trop v Bohinju pomeni čredo enega gospodarja, nižjo enoto predstavlja zvonec, kar pomeni samo eno do dve kravi posameznega gospodarja. Znotraj tropa Bohinjci govorimo o kravah, saj je včasih vsako odraslo govedo v planinah predstavljala krava, sirarstvo je bilo namreč glavna panoga. Mlade kravice – telice, so redili za selekcijo, bik je smel biti le eden v planini. Vsak zvonec je odzvanjal edinstven zvok vsakega od tropov, ki je bil v pomoč majerju pri iskanju njegovih krav. Ob basanju so imeli mnogo nevšečnosti z živino zaradi novega okolja, zato so ji dali malo priboljška, soli, ko so jo odgnali na pašo in kadar se je trop vrnil s paše (Novak, 1978).

V planinah pasejo Bohinjci večinoma krave molznice in pa nekaj jalovega goveda, še v začetku preteklega stoletja pa so pasli tudi veliko drobnice in konje, predvsem v planinah Velo polje, Laz in Dedno polje. Število glav živine v planinah je bilo v preteklosti občutno večje, saj se je sredi osemnajstega stoletja paslo v bohinjskih planinah 4000 glav živine (Cevc, 1992).

Telitve so Bohinjci načrtovali spomladi, da so živali dajale na planini največje količine mleka, ki so ga potem predelali v kakovostne mlečne izdelke. Zimo so živali preživele v vasi v dolini. Drobnece niso veliko redili, minimalno pri vsaki hiši, predvsem ovce za volno. Večje trope drobnice, okoli 30 do 40 glav so redili v Stari Fužini in v Podjelju (Renčelj in sod., 1995).

V planini Velo polje naj bi se leta 1833 paslo 380 glav živine (Cevc, 1992).

Okrog leta 1830 so večja gospodarstva redila 10 do 15 krav, dva konja, od 10 do 15 ovc ter dva do tri prašiče. Dve desetletji pozneje pa so manj premožni kmetje redili od štiri do osem krav, premožnejši pa od 12 do 16. Čez zimo so jih krmili minimalno, ravno toliko, da so preživele, so rekli. Še po drugi svetovni vojni je bilo planšarstvo in z njim povezano sirarstvo zelo živo, tako da so v letih 1957/1958 pasli še na 28 planinah. Pasli so 1080 krav molznic, 232 telic, 606 mladih goved do dveh let, 161 volov in bikov, 124 konj in okoli 160 prašičev. Takrat je bilo na planinah še 126 majerjev. Pozneje, leta 1962, so pasli živino še na osemnajstih planinah, leta 1971 pa na trinajstih (Novak, 1987).

2.15.1 Zdravljenje živali

Majar je moral biti kos tudi boleznim živali. Pomagal si je s podedovanim izročilom zdravljenja bolezni, z različnimi zdravilnimi rastlinami ter tudi z zagovori in magičnimi dejanji, takrat ko niso pomagala ne domača zelišča in ne izkušnje, vendar je pozneje z leti magično zdravljenje izgubljalo veljavo. Že pred odhodom v planine je gospodinja živali poškropila z blagoslovljeno vodo ter jih pokadila z dimom cvetnonedeljskih butaric v dobri veri, da se živini ne bi nič pripetilo. Vneto vime so zdravili tako, da so na žerjavico dali staro repno seme ter s tem pripravkom pokadili kravi pod vimenom, kadar je kravo bolelo v vampu, so ji dajali janež, ob prehladu so jim dajali encijan, če so imele uši, so jih zdravili z rožo, ki so ji rekli smrduh (Cevc, 1992).

2.15.2 Voda za napajanje živali

Voda v planini je bila izrednega pomena, na nekaterih planinah je predstavljala velik problem, ker je ni bilo, zato so bili majerji primorani v marsikakšne iznajdljivosti in napore, da so jo priskrbeli. V sušnih obdobjih, ko je v lokvah usahnila voda, so morali majerji ravno tako napojiti živino, kar pa v nekaterih planinah ni bilo ravno preprosto. Z Dednega Polja so živino v sušnih obdobjih majerji hodili napajat uro hoda do sosednje planine Jezero, s planine Ovčarija do Triglavskih sedmerih jezer, na Komni do izvira Savice. Novakova pripoveduje, da so v planinah Za Šavnikom in Na kraju sneg shranjevali v gorskih kotanjah in so ga potem majerji s pomočjo krošenj v vrečah nosili v stan in ga talili zase in za živali. V obdobju med obema vojnama se je tako imenovano vodno stanje izboljšalo, saj so na mnogih planinah zgradili planinske vodovode (Novak, 1978).

2.16 KOŠNJA IN SPRAVILO SENA

Košnja in spravilo sena v rovtih na planini je bil poseben obred oz. praznik. Vsi so bili v čistih oblačilih in bolj lepo oblečeni kot je bila takrat pri delu navada, fantje so nosili za klobukom cvetoče cvetlice. Takrat se je v planini zbrala cela družina, s sorodniki in prijatelji, ki so jim pomagali pri delu. Povprečno je rot kosilo šest do osem senosekov. Košnja na visokogorskih grbinastih travnikih je bila zamudnejša od tiste na ravnem terenu v dolini. Vmes je bilo tudi veliko kamenja, zato so morali kosci koso pogosteje klepati in brusiti. S košnjo so začeli zarana, ko se je trava zaradi jutranje rose v njej dobro rezala. Ko so pokosili v eno stran do konca rovta, so običajno kaj zapeli in si napolnili pipe, pa tudi čas za razpravo so našli. Če jim je vreme dopuščalo, so delali zmerno, drugače so morali nekoliko pohiteti. Želeli so pridelati čim več sena, zato so pokosili vso travo na obronkih in pod grmovji, temu so rekli, da obirajo kamenje. Tri do štiri grabljojce so prigrabovale pokošeno travo za kosci. Suho travo so s pomočjo rjuh spravljali na hleve ali v svisli. V zimskih mesecih so to seno pripeljali v dolino. Kjer so imeli dobro urejene poti, so si pomagali z vprežno živino, drugače so seno naložili na samotežne sani, s katerimi je upravljal sam človek. V planinski hišici je ob košnji in spravilu sena prenočeval gospodar, preostali so prenočevali zraven hišice na hlevu v senu ali v svislih (Cevc, 1992).

2.17 PROPAD PLANŠARSTVA

Včasih je v Bohinju delovalo približno 40 planin, danes pa so večinoma opuščene. Po drugi svetovni vojni sta začela planšarstvo in z njim povezano sirarstvo počasi zamirati (Bohinj, 2008).

Ko so leta 1971 zgradili v Srednji vasi moderno sirarno, se je začelo planšarstvo v pravem pomenu besede odmikati. Leta 1972 je zadruga še zadnjič poslala svoje sirarje v planine. Planšarstvo v Bohinju je začelo propadati, opuščeni stanovi v planinah so bili prepuščeni zobu časa, spet drugi gospodarji so reševali svoje propadajoče stanove z oddajanjem turistom, zlasti na visokih planinah, pa tudi nekaj na nizkih, ki domačinom niso več služili kot včasih. Kar nekaj pa jih uporablja svoj stan v nižji planini poleti za nastanitev ob košnji rovtov, pozimi pa so delali z lesom, zato jim je stan, kamor so se lahko zatekli, prišel še

kako prav. Nekateri, navadno starejši domačini brez pravega nasledstva na kmetiji, so stanove na nižji planini prodajali ali dajali v najem večinoma Ljubljančanom. Ti so z obnavljanjem vnesli arhitekturno podobo hiše v dolini, s tem pa so stanovi in planina izgubili pravo podobo. Nekaterim je za to izredno žal, tudi preostali domačini so jih po tihem obsojali, saj so vedno verjeli, da kar koli bo, bodo planine vedno njihovo zaledje, kamor se bodo lahko vračali. Nekatere planine so popolnoma zamrle in so jih potem posamezniki s svojimi tropi oživili, na nekaterih planinah se pase jalovo govedo, za katerega skrbi skupni pastir na planini (Novak, 1989).

Tudi Tone Cevc govori o propadanju planšarske tradicije ter obžaluje propad večstoletne, morda celo tisočletne tradicije Bohinja in pravi: »Za duhovno podobo Bohinjcev to pomeni osiromašenje samosvojega življenja, predajanja tujim zgledom, izgubo domače identitete in tudi ponosa« in »To dokazujejo podatki, da je bilo pred drugo svetovno vojno na 46 planinah 230 planšarjev, leta 1958 na nekaj manj kot 30 planinah samo še 126 in leta 1980 še 55.« Nadalje: »Zdi se, da z vdorom tehnizacije in civilizacije v Bohinj domačini izgubljajo korak za korakom občutek za naravno ravnovesje, ki je obvladovalo njihovo življenje skozi stoletja. Pastirska selišča so vse bolj zapuščena, roti nepokošeni, poti zaraščene, stavbe na planinah prepuščene času, da jih uniči. Težko bo razvozlati ta zapleteni vozel« (Cevc, 1992).

2.18 PLANŠARSKI MUZEJ

Bohinj je naše najstarejše planšarsko središče, zato se ponša tudi s planšarskim muzejem, ki je urejen v nekdanji sirarni v Stari Fužini, kjer so od leta 1883 do leta 1967 še pridno izdelovali sir. V muzeju je mogoče videti planšarski stan, originalno sirarsko opremo, orodje, pribor in posodo. Spremna beseda in dokumenti pa ponazarjajo planšarska naselja, zgradbe in portrete planšarjev ter organizacijo samega planšarstva (Renčelj in sod., 1995).

2.19 ETNOLOŠKI FILM

Novakova pripoveduje o filmu, ki so ga še uspeli posneti v zatonu pravega planšarstva v Bohinju. Prve kadre so posneli ob basngi, torej takrat, ko so se Fužinarji in Studorci s svojimi tropi na dan pred sv. Petrom vsi hkrati selili v nižjo planino Grintojco. Snemalna ekipa je bila pripravljena že dan prej, saj zjutraj majerji z živino odrinejo zarana, okoli četrte ure. Tisti dan je neusmiljeno deževalo, zato je filmska ekipa dvomila o basanju, vendar so jim domačini kaj hitro pojasnili, da bašejo na ta dan ne glede na vremenske pogoje: »Tudi če bi gnojne vile doli padale.« Celo govorili so, da se ničkolikokrat zgodi, da dežuje ravno na dan basanja. Po najhujšem dežju so se zaslišali zvonci prvih tropov in kaj hitro zatem so jim sledili tudi preostali, zato Novakova opisuje, da so jim »komaj sledili«. To basanje opisuje kot: »Dogodek, ki spusti v ozračje naboje neke nedoumljive prvinskosti, elementarnosti, ki prežema domačina. Sproži se svojevrstno gibanje, ki mu daje osnovni ritem živina, ko začuti, da je prišel njen čas, čas odhoda na planino. Domačini, ki jo na tej poti spremljajo, so sestavni del tega prvinskega gibanja.« Ko so pribasali na Grintojco, so si majerji za kratek čas odpočili in se okrepčali ter se nato lotili vsakoletnega dela ob prihodu – čiščenja stanov in sirarne. Iz desk, zloženih pod stanom, so

napravili »kravje strehe«, ki je živini omogočala večje zavetje pod stanom. Ob koncu pašne sezone so jih vsako leto pospravljali pod stan, da jih ne bi poškodovala velika količina snega v zimskem času (Novak, 1984).

Leta 1978 je bila tudi skrb za drva za majerje in sirarno v domeni gospodarjev krav v planini. Takrat so v ta namen izžagali kar brune propadajočih stanov v planini. Na Grintojci so planšarili le štirinajst dni in se nato s svojimi tropi preselili na višjo planino Laz, tam so posneli tudi film z zadnjimi planšarji v planini (Novak, 1984).

Novakova nadalje pripoveduje, kako so hodili do planine Laz, kjer je bilo včasih devetnajst stanov, v katerih so planšarili. Že v takratnem času je nekatere stanove načenjal zob časa, majerji pa so bili leta 1978 le še trije na celi planini, in sicer Marija Gašperin, po domače Hlipova Micka iz Stare Fužine (roj. 1916), Cilka Odar (roj. 1919), po domače Posodnjekova izpod Studora (Bohinjci ne pravijo iz Studora, ampak izpod Studora, s čimer jedrnato povedo, da je bila gora poprej kot njihova vas), siril in malo majaril pa je tudi Lovrenc Cvetek, po domače Jurč iz Stare Fužine. Cilka in Micka sta bili s temi planinami povezani že dolga štiri desetletja in jih nista hoteli zamenjati za druge planine, kot so drugi predvideli. Jurč se jima je pridružil po upokojitvi v železarni (Novak, 1984).

Ob snemanju so filmarji ostali z majericama in sirarjem v planini tri dni in jih budno opazovali pri vsakdanjih opravilih. Majerici sta pokazali, kako so včasih majerji po določenem zaporedju vezali v šopke cvetje (planike, zeleno abrato, murke), ki so ga potem pošiljali domačim v dolino tako, da so ga nosaču sira privezali za posebno palico, imenovano štekларca, s katero si je pomagal utirati pot. Še desetletje po drugi svetovni vojni so na studorsko-fužinarskih planinah nosili hlebe, težke od 35 do 40 kilogramov, po tri do štiri ure hoda (Novak, 1984).

Tretji del filma je povezan z jesensko pašo na Vojah, ko so se majerji z Laza prek Grintojce znova vrnili na Voje, kjer se jim je pri majarjenju pridružila tudi Kuharjeva Micka iz Stare Fužine, ki pa je prej majarila v drugih planinah pašne srenje Studor-Stara Fužina, in sicer na planinah Blato in Ovčarija. To so glavni akterji tega filma (Novak, 1984).

Jurč se je s planinami in sirarskimi opravili srečeval že kot otrok, ko je hodil z očetom, ki je takrat siril po blejskih planinah. S Cilko in Micko je majaril osem let, ko so ga hudo bolnega odnesli iz planine (Novak, 1984).

Hlipova Micka se spominja prvih prijetljajev iz planine, pri rosnih petih letih, ko je bila s stricem v planini in jim je zagodel sneg. Spominja se, kako jo je zeblo, saj je imela popolnoma neprimerno obuvalo za take razmere. Potem se je Micka še nekajkrat srečala s planinami, preden je nastopila samostojno majersko pot, saj pravijo, da moraš biti planin nekoliko vaje, saj neprizanesljiv gorski svet ni za vsakogar. Micka in Cilka se spominjata, da sta šli na začetku z odporom samostojno v planino, pozneje pa sta se je močno navadili in brez nje nista mogli. To je kot služba, pri kateri moraš biti izredno samodiscipliniran. Največje veselje te službe pa je, če je živina zdrava in vse poteka po ustaljenem urniku. Spomnita se na mlada leta, ko je bilo na planini prisotnih še veliko majerjev, kako so hodili ob sobotah in nedeljah zvečer plesat na to in ono planino. Iz Grintojce so hodili plesat v planino Blato, iz Laza na planini Jezero in Dedno Polje, enkrat na leto so se odpravili celo

čez Ograde na planino Krstenico, majerji pa so jim obisk tudi vrnil. Vsako leto so majerji obiskali Vodnikovo koč in Triglavsko sedmera jezera. Eno leto so obiskali celo Trento. Včasih so se ob plesu z njimi veselili tudi domači, ki so prišli iz doline. Kakor koli se je ples zavlekel v noč, so morali biti zjutraj pri svoji živini in postoriti vse dnevne obveznosti (Novak, 1984).

V Lazu so imeli majerji v oskrbi tudi krave več drugih gospodarjev, Cilka in Micka sta imeli za molsti vsaka po okoli 13 krav. Sir so delali po ementalski tehnologiji in ga prodali na kravjem balu. Manjše hlebce sira, ki so ga izdelovali, pa so radi pokupili mimoidoči turisti (Novak, 1984).

3 MATERIALI IN METODE

Mama Cecilija oziroma Cilka se je rodila kot prva od osmih otrok mami Frančiški in očetu Lovru, zato se je morala kot najstarejši otrok v družini prva preskusiti kot majarica v planini. Ker pred njo ni bilo primerne domače moči za ta poklic, je takrat majarila najeta majarica-dekla. Pri šestnajstih letih je mama prvič skrbela za svoj trop goveda in dva prašiča v planini. Od takrat je enaindvajset let zapored odhajala ob topli polovici leta v planine in tam skrbela za svoje živali. Življenje tam gori je bilo pestro, veliko je bilo dela in polno dogodivščin.

V planini so morali majarji, ki so bili takrat zelo cenjeni, prevzeti vso odgovornost za živali. Govorili so, da če hoče moški imeti pridno in odgovorno ženo, naj majarico oženi – bile so zelo iskane neveste. V času, ko je majarila mama, so bili v planini več ali manj sami mladi majarji, zato je bilo družabno življenje še kako razvito, precej bolj kot v dolini. Veliko so se družili in plesali ob ritmičnih harmonikah. Vedno je veljalo nepisano pravilo, da se o stvareh, ki se dogajajo v planinah, v dolini ne govori. To mi je mama kar nekajkrat povedala in se nasmehnila, ko sem jo spraševala o kakih žgečkljivostih. Odgovorov seveda nisem dobila.

Mama je zelo veliko in vedno ponosno pripovedovala o planinah in takratnem življenju tam gori, saj so se imeli kljub težkim trenutkom tudi zelo lepo. Z mamo in atom sem odrasčala in vedno sta znala primerjati davne čase s sedanjostjo. Čez dan, sploh pa ob večerih, sta mi pripovedovala različne zgodbe, največ o planinah in vojni, pa tudi nekaj zanimivih zgodb iz doline sta vključila. Velikokrat sta primerjala način življenja takrat in danes.



Slika 1: Mi trije – ata, jaz in mama (foto: Golob A., 1993)

Primerjave med preteklostjo in sedanjostjo so se mi zdele dostikrat nemogoče, zlasti ker se preteklost ni zdela tako daleč, da bi jo primerjali s sedanjostjo. Res pa veliko izrazov, ki sta jih v pripovedovanjih omenjala, sploh še nisem slišala in sta se čudila. Potem sta mi vse razložila, na koncu pa dodala: »*Sej zej i use drgač.*«

Vedno sem jima bila v pomoč pri tekočih opravilih. Če sem ostajala z mamo, sem morala venomer pomivati posodo. Še danes se spomnim velike rdeče sklede z belimi pikami, ki mi jo je mama pripravila za pomivanje in položila na »štokrle«, saj sem bila še premajhna, da bi dosegla do pomivalnega korita. Pranje solate je bilo tudi moje opravilo, mama pa mi je pri tem vedno znova poudarjala, »*da i treba suvato prat u trejh vodah*« (trikrat je treba zamenjati vodo pri pranju solate). Z mamo sem odhajala na njivo in plela, ona pa je delala preostalo. Kot otroku mi je bilo druženje z atom bolj prijetno, saj opravila niso bila tako monotona in meni kot otroku bolj prijetna, pa še šalil se je venomer rad. Ukvarjala sva se pretežno z živalmi, košnjo in lesom.

Spominjam se, da smo eno kravo in teleta čez poletje pasli v planini Uskovnica. Od tedaj, ko je zaradi človeške malomarnosti padla krava v prepad in poginila, v planini nismo več pasli. Od takrat naprej smo kravo zjutraj peljali na bližnji travnik na pašo, vendar ne v ogrado kot danes. Krava je imela na »četni« okoli vratu pripeto daljšo »četno«, ta je bila na drugi strani pritrjena na lesen kol, ki ga je ata zabil globoko v zemljo. Krava je čez dan krožno popasla zelenje, zvečer smo jo pripeljali nazaj v hlev, zjutraj pa se je zgodba ponovila, le na drugem mestu kot prejšnji dan. Če smo imeli teleta, se je paslo s kravo. Za odraslega junca (bika) je ata vsak dan s koso kosil travo in ga krmil v hlevu, saj ni bil tako krotek in obvladljiv kot krava, pa še močan je bil. Namenjen je bil za meso za domačo uporabo. Spomnim se, da so vsakega bika ob dnevu zakola peljali iz hleva z zavezanimi očmi, pa še takrat se ni vedno izšlo po načrtih.

Jeseni sem vsak dan pobirala sadje, ki smo ga namakali in iz katerega je ata pozimi kuhal žganje oz. šnops. Vsako leto sem kot otrok sedela z atom ob kuhi, a ko sem mu hotela pomagati, je rekel, da sem za to še premajhna, lahko sem naložila le kakšno poleno na ogenj, a je ata povedal, katerega in kdaj.

Najbolj se spominjam, da sem morala kar naprej mesti maslo v pinji, v hlevu pa sem skrbela za putke (kokoši). V poletnih mesecih smo pripravljali krmo za živali za čez zimo. Travo smo kosili s kosilnico, obračali, »zgrabovali« in grabili pa ročno. Še do lanskega poletja smo nakladali vedno na roke, čeprav moram priznati, da se me je zadnja leta marsikdo usmilil in mi priskočil na pomoč s strojem. Tlačenje zelja za kisanje z bosimi nogami je bila moja vsakoletna naloga. Takrat me je vedno zeblo v noge. Pozneje sem zelje tlačila z zelo dobro očiščenimi škornji.

Tako mlada sem, pa se je že od moje mladosti do danes marsikaj temeljito spremenilo. Začela sem se zavedati precejšnje drugačnosti življenja mojih prednikov, ki je pravzaprav segalo v bližnjo preteklost. Vedno so se mi pripovedovanja zdela zanimiva, ata in mama pa sta razlagala tako doživeto vsak svojo zgodbo ali celo oba hkrati isto eden čez drugega, tako živo, da sem si kar predstavljala, da sem tam. Kot majhna punčka sem sanjerala, da bi se za nekaj dni »prezrcalila« v takratne čase, da bi bila lahko zraven. Ves čas sem hotela nositi »čiklje«, da bi bila takšna, kot so bili takrat.

Zaradi neprecenljivih zgodb in izrazov, ki tonejo v pozabo, sem se jih odločila vsaj delček zapisati. Ker sem sklenila združiti prijetno s koristnim, sem temo predlagala za diplomsko delo, kar mi je bilo odobreno. Sprva mi je bil dodeljen naslov Planšarstvo v bohinjskih planinah, vendar ko sem začela podrobno raziskovati, sem ugotovila, da obstajajo ogromne razlike v planšarstvu med Zgornjo in Spodnjo bohinjsko dolino. Tudi planine Zgornje bohinjske doline je nemogoče poenotiti, zato sem se odločila osredotočiti na planine domače pašne skupnosti Srednja vas v Bohinju, ki jo tudi najbolj poznam.

Dobesedni govor mame Cilke je skozi celotno tretje poglavje zapisan v ležeči pisavi in v navednicah in kot tak najbolj nazorno prikaže glavne misli o tematiki, ki sva jo tisti hip z mamo Cilko obravnavali. Tok njenih misli in spominov, ki jih je zaznamovalo 21-letno majarjenje na planinah Uskovnica in Konjščica, sem skupaj s slikovnim gradivom skušala ujeti v poglavjih, ki sledijo.

4 REZULTATI

4.1 BOHINJ IN NJEGOVE PLANINE

Bohinj je kotlina, ki združuje 23 vasi. Na jugu ga obdajajo Spodnje bohinjske gore, na zahodu Komna, na severu triglavsko pogorje, na vzhodu pa planoti Pokljuka in Jelovica. Bohinjska občina se začne že v Soteski, ki povezuje Bled z Bohinjem. Dolina se pri Bitnjah loči v Spodnjo in Zgornjo bohinjsko dolino (v nadaljevanju Zgornja in Spodnja dolina), vmes pa ležijo hribi Šavnica, Peč, Rudnica, grič Senožeta in Kras. Na zahodu se dolini združita v jezersko kotlino, ki sega vse do Ukanca. Nad Zgornjo dolino srečamo vasi Podjelje, Koprivnik, Gorjuše, v Zgornji dolini pa ležijo Jereka, Česnjica, Srednja vas, Studor in Stara Fužina. Spodnjo dolino sestavljajo Ukanc, Ribčev Laz, Laški Rovt, Polje, Žlan, Kamnje, Savica, Brod, Bohinjska Bistrica, Bitnje, Lepence, Log in Nomenj, nad njo pa ležita Nemški Rovt in Ravne.

Vsaka vas v Bohinju je imela svoje planine, nekatera več, druga manj.

Planina je kraj, ki se nahaja v višjih legah od stalnih naselij človeka. V planini so imeli vaški gospodarji svoje stanove, kjer so v topli polovici leta pasli živino. Na nižje ležečih planinah so pridobivali zimsko krmo za živali, pa tudi žita, lan in krompir. Za živino so v planini skrbeli ljudje, ki so jim rekli majarce in majarji. Živina je obsegala trope krav in teleta, pa tudi prašiče in kokoši. Namolzeno mleko so nosili v sirarno v planini, kjer ga je sirar predeloval v pravi bohinjski sir po ementalski tehnologiji.

Bohinj je relativno majhen del Slovenije, kaj šele Evrope oziroma sveta, pa vendar se je planšarstvo v Bohinju tako razlikovalo od vasi do vasi, da nikakor ne moramo govoriti o planšarstvu v Bohinju na splošno. Bistvena razlika med Zgornjo in Spodnjo dolino je bila v načinu paše živine. Vsaka planina v Bohinju je bila edinstvena v njenem utripu, zato je težko opisovati vse planine hkrati, saj se med sabo razlikujejo npr. po nekajdnevnem časovnem zamiku v basanju, načinu prehranjevanja, različici narečnih besed, načinu predelave mleka ob odsotnosti sirarja ...

Osredotočila sem se na planine domače pašne srenje Srednja vas v Bohinju. Pod to pašno srenjo spadajo nižje ležeče planine Uskovnica, Praprotnica, Ši. Po en stan je bil v Jelju, Za robam, na Šipnici, nekaj stanov na Četežah. Visoko ležeča planina pašne srenje Srednja vas je Konjščica.

Za bohinjske planine so značilne večkratne selitve v času pašne sezone, to pomeni, da so majarji s svojimi tropi najprej basali v nižje ležečo planino, se pozneje selili v visoko planino in nazaj. V planinah so pasli strogo prebivalci vasi, ki jim je planina pripadala, nihče drug ni smel pripeljati krav v planino brez plačila v srenjo, tj. pašno skupnost.

Velo polje je edina planina, v kateri se v večini še pasejo avtohtone bohinjske cike. Tipična značilnost bohinjske cike je prilagodljivost in okretnost, ki se pokaže ravno pri premagovanju tako naporne poti, kot je ta v Velo polje. Tudi sama sem se skupaj s kravami in preostalimi udeleženci odpravila po tej poti s tradicionalnim postankom v planini Konjščica, ki krav ni zaustavil in so kar same nadaljevale pot proti planini Velo polje.



Slika 2: Strmo pobočje Tosca (foto: Hodnik U., 2010)



Slika 3: Preko Tosca po ozkih poteh (foto: Hodnik U., 2010)



Slika 4: Pod skalo pred planino Velo polje (foto: Hodnik U., 2010)

Slike 2, 3 in 4 so nastale, ko sem se s kravami odpravila iz Konjske doline proti planini Velo polje. Morda je prav naporna in težka pot, ki je razvidna s slik, vzrok, da je to edina planina, ki jo avtohtone bohinjske cike obvladujejo v večini, saj so majhne, okretne in zato prilagojene na zahteven gorski teren.

4.1.1 Planine Zgornje bohinjske doline

V planinah Zgornje bohinjske doline so bile oblikovane tri srenje, ki so pasle na naslednjih planinah:

ČEŠNJIŠKA SRENJA vključuje vasi Češnjica, Jereka, Podjelje in Koprivnik.

Nižje ležeče: Zajamniki (1257 m), Peči (1100 m), Goreljek (1250 m), Javornica (1140 m), Pokrovc (1100 m).

Višje ležeče: Jelje (1350 m), Konjska dolina (1340 m).

Visoke: Na Kraju (1527 m, dom na Komni), Krstenica (1655 m), Velo polje (1700 m), Pod Mišelj vrhom (1750 m).

SRENJSKA SRENJA je v celoti pod okriljem Srednje vasi.

Nižje ležeče: Lom (1094 m), Uskovnica (1130 do 1250 m), Praprotnica (1212 m), Ši (1200 m), dva stanova na Četežah (1100 m), po en stan Za robam, Na Šipnici in v Jelju.

Visoka planina: Konjščica (1438 m).

Za robam je bil Cnarjev stan, ki so ga zgradili mamini pradedje za pašo krav, potem so dejavnost opustili in jo v času vojne znova oživili, ker je bila Uskovnica požgana. Za robam je bil včasih lep razgled na fužinarsko planino Grintojco, kjer so se krave pasle tri tedne na leto oziroma na pašno sezono. Pekovčevi s hišno številko 52 imajo stan Na Šipnici, Tišlarjevi pa v Jelju.

STUDORSKO-FUŽINARSKA SRENJA je pod okriljem vasi Studor in Stara Fužina.

Nižje ležeče so: Voje (700 m), Blatca (950 m), Vogar (1050 m), Rudnica (945 m).

Višje ležeče: Blato (1147 m), Spodnja Grintojca (1165 m), Zgornja Grintojca (1250 m).

Visoke: Vodični vrh (1500 m), Hebed (1191 m), Dedno polje (1560 m), Laz (1560 m), Jezero (1450 m), Ovčarija (1660 m), Viševnik (1615 m).

4.1.2 Planine Spodnje bohinjske doline

V planinah Spodnje bohinjske doline je bilo oblikovanih pet srenj, ki so pasle na:

BUKOVSKA SRENJA vključuje vasi Brod, Savica, Kamnje, Polje, Žlan in Laški Rovt.

Nižje ležeče: Stareča raven (1130 m), Bareča dolina (1050 m).

Višje ležeče: Suha (1428 m), Poljana (1462 m), Za Osredki (1398 m), Za Liscem (1500 m).

BITENJSKA SRENJA vključuje vasi Bitnje, Log in Lepence.

Nižje ležeče: Bitenjska planina (901 m), Ribčeva planina na Jelovici (1115 m).

ROTARSKA SRENJA je v okrilju vasi Nemški Rovt.

Nižje ležeče: Na Vresju (900 m), Za Čavnikom (1340 m), Pečana (1420 m).

BISTRISKA SRENJA je v okrilju vasi Bohinjska Bistrica.

Nižje ležeča je na Na Strmah (950 m), višje ležeči pa sta planini Prednji Vogel (1537 m) in Zadnji Vogel (1424 m).

NOMENJSKA SRENJA vključuje vasi Nomenj, Gorjuše.

Nižje ležeča: Ravne (1150 m) in višje ležeča Javornik (1300 m).

4.2 STAVBE V PLANINAH

4.2.1 Majarjev stan

Majarjevemu bivališču so rekli stan ne glede na to, ali je stal v višje ali v nižje ležeči planini. Kot pove mama Cilka: *»U Vuskovnc i biu stan pa hleu, samo zravn je prdjau, ta ma pa hišco tud ane, stan i stan, puvsod i stan, nej bu hišca, al kar je. U Konšč in u Uskovnc i stan.«*



Slika 5: Stan (hišca) na nižje ležeči planini Uskovnica (levo na sliki je viden delček hleva)
(foto: osebni arhiv)



Slika 6: Mama z žehtarjem v roki pred stanom v planini Konjščica (foto: osebni arhiv)



Slika 7: Mama (med vrati) s planinci pred stanom v Konjščici (foto: osebni arhiv)

Arhitekturno podobo nižje ležečih bohinjskih planin so sestavljali stanovi, ločeno so bili postavljeni hlevi in svisli vaških gospodarjev. V nižje ležečih planinah je bila hišica zidana, ravno tako tudi obod hleva, ki je bil zgoraj lesen, strehe pa so bile pokrite s pravimi bohinjskimi šinklni.

Hlev je bil sestavljen iz dveh nadstropij. Pritlični del je bil namenjen govedu in prašičem, v zgornjem delu (na hlevu) so hranili seno, ki so ga krmili živini v planini spomladi in jeseni, ali pa so ga peljali v dolino za zimo.

Kdor ni imel svojega stanu v visoki planini, ga ni imel zato, ker je imel premalo krav in se mu ga ni izplačalo delati, sicer si ga je lahko naredil, kjer koli si je želel. Iz tega sledi, da so bili gospodarji, ki so imeli stan še v višjih planinah, bolj premožni, saj so imel precej živine.

V Konjščici je bilo 14 stanov različnih gospodarjev in sirarna, vendar so žal do zdaj že precej podrti. Planina je bila razdeljena na tri poljane. Na prvi poljani pred studencem sta bila precej na samem Škantarjev in Kromfičev stan. Na srednji poljani okrog sirarne so bili Žvanov, za sirarno pa Kokčev, Kavčev in »Taspodnj« Cnarjev, za njim pa Jeromov stan. Na tretji poljani proti Viševniku so bili pa Špančev, Tončkov in »Tazgornj« Cnarjev, naprej pa Španov in Brcetov stan.

Stan je bil v višje ležeči planini Konjščica v celoti lesen, skromnejši, nekoliko dvignjen od tal ter na enem delu naslonjen na tla. Rekli so, da je na »stəbrəh« oz. stebrih. Les so posekali v planini in tako ni bilo težav s transportom iz doline. Ko si prestopil dva kamna, ki sta bila položena v obliki stopnic, si bil na dvignjenem ganku. Na ganku je bilo dvoje vrat; vhodna vrata, ki so vodila iz »gankca« v stan, so bila zelo majhna in ob vstopu v stan se je bilo treba skloniti, *»če se pa nis, s se pa butnu, pa tkujkret, da s se nauču, da se poj nkol nis puzabu prpugnit, pa fest se s butnu, da s se kr pušlatou.«* Druga so bila pri strani stanu, namen teh je bil bližje in lažje krmljenje prašičev, posebno v slabem vremenu, namreč skozi vrata so krmo vlili naravnost v korito prašičev. Gank je imel tudi zapahe, ki so bili ob sončnem in suhem vremenu odprti, ob dežju pa so jih spustili in s tem preprečili škropljenje kapljic na gank, kjer so hranili seno, drva, gnezdo za kokoš, kamor je vsak dan znesla jajce. Tam so bila zložena drva, običajno dve do tri krade, nekateri majarji pa so premogli le pol krade do eno krado. Drva za potrebe sirarne v primeru »tretinjenja« so imeli shranjena posebej, saj so bila večja in daljša od tistih za lastne potrebe.

Tako so imeli v sprednjem bočnem delu stanu prostor prašiči, za njimi v zadnjem bočnem delu pa je bil »telečnjek«, to je prostor za teleta. V nekaterih planinah so imeli prostor za prašiče nekoliko stran od stanu in videti je bil kot malo večja hišica za psa.

Stan je bil ograjen z leseno ogrado z namenom zadrževanja krav, velikost ograde pa je bila odvisna od števila glav živine.

Dodatne »dilje« – tako so imenovali deske, ki so jih v Konjščici ob začetku pašne sezone pritrdili ob stan, so kravam služile kot dodatno zavetje. Ob odhodu iz planine so jih shranili pod stan, da niso gnile, pa še sneg jih ni poškodoval.

V Uskovnici je vsak stan oz. vsaka hiška imela svoje stranišče na štrbunk, v Konjščici pa niso imeli te sreče. V tej visokogorski planini je bilo stranišče v naravi – za grmovjem, v kakšni luknji ali t. i. konti, stran od preostalih majarjev. V Konjščici so pozneje naredili stranišče na štrbunk pod Žvanovim stanom, kamor so hodili opravljat potrebo vsi majarji v planini.

4.2.1.1 Majarjev stan in njegova notranjost

Mama Cilka pripoveduje, da stanovi v notranjosti niso bili prav nič gosposki, zlasti ne v višje ležečih planinah. Stanove so krasili z izrezovanjem vzorcev časopisnega papirja. Časopisni prtiček so razgrnili na polico, ki je bila razpotegnjena po širini stanu, na njej pa sta bili položeni dve lepši skodelici (Konjščica).



Slika 8: Izrezljan papir, ki je krasil notranjost stanu. Slikano planšarskem v muzeju (foto: Hodnik U., 2011)

Tudi steno pod zajemalkami, ki so bile obešene pri ognjišču na nekakšni žici, je krasil izrezljan časopisni papir. Tam je ta bel izrezljan papir na temni črni podlagi, ki je bila okajena od dima odprtega ognjišča, prišel še posebej do izraza. Okraševali so malenkostno in ne pretirano, ker je bilo blizu ognjišče in so se bali, da ne bi kaj zagorelo. Včasih je mama imela mizo oblečeno v časopisni papir, na njej pa je bil postavljen »*pušlc*«, tj. šopek rož. V kotu stanu so stali kipci Marije, angelov, po navadi pa križ z Jezusom, ki so mu rekli Boh, kar pomeni Bog.

V stanu v nižje ležeči planini Uskovnica je bilo na sredini ognjišče, na eni strani ognjišča je bila soba, ki je bila majarjeva spalnica, na drugi strani pa shramba, ki so ji pravili »*čoudrc*«.

Notranjost stanu v Konjščici je bila razporejena tako, da je za vrati stala postelja, ki je bila relativno velika, tako da sta lahko dva ležala na njej. Bila je dvignjena od tal na visokih

nogah, zraven je bila narejena stopnička, da je bilo lažje zlesti nanjo. Pod posteljo so hranili seno za teleta in tudi na tem senu je lahko kdo prespal. Nekateri majarji so imeli v stanu dve postelji. Omara z vratci in policami je bila v višini postelje, na njej pa je bila položena ura, ki je mamo »klicova« oz. budila.

V stanu so imeli sol shranjeno v leseni solnici. Pritrjena je bila na steno, vanjo pa so lahko spravili dobro polovico kilograma soli. Odvečno sol, ki je ni bilo mogoče stresti v solnico, so hranili v majhnem žaklju iz žakljevine. Ko so sol kupovali, so morali ta žakelj prinesiti s seboj, saj v trgovini ni bila pakirana tako kot danes, temveč so natehtali želeno količino. V žakljih so jo hranili tudi tisti majarji, ki niso imeli solnice v svojem stanu.

4.2.2 Sirarna

Sirarna je bila tako na višje kot na nižje ležeči planini v celoti zidana in pokrita s pravimi bohinjskimi šinklni.



Slika 9: Pred sirarno v planini Uskovnica (foto: osebni arhiv)



Slika 10: Mama pred sirarno na višje ležeči planini Konjščica (na drogu oz. štangi visijo sirarski prti) (foto: osebni arhiv)

V Uskovnici je imela sirarna verando, v Konjščici pa je bilo le toliko strehe spredaj, da sta bili tam klop, na kateri so bili škafi za sirotko, in »štanga«, kamor so obešali sirarske prte.

Ko si stopil skozi vrata sirarne, si prišel v prostor, kjer je stal kotel z ognjem pod njim, v tem prostoru je sirar v kotlu izdeloval sir, zraven je stala tudi manjša omara. Iz tega prostora so vrata vodila v »čeuđrc« ali zorilnico, kjer je sir zorel.

V Uskovnici je bila po pripovedovanju mame Cilke moderna sirarna, saj je premogla dva zidana kotla s premičnim kuriščem. Kurišče je imelo nekakšno »vinto«, da je sirar prestavljal ogenj in ne kotla. Od ognja se je kadilo v dimnik, zato je bil prostor le minimalno okajen.

Sirarna v visoki planini Konjščici je bila bolj preprosta. Ravno tako so imeli dva kotla, ki pa nista bila zidana, marveč obešena na »cganu« – in na ta način so kotel potegnili z ognja. V tej sirarni je bil od odprtega ognjišča prostor okajen, vendar se je manj okadil, če so kurili suha drva.

V sirarnah v planinah Konjščica in Uskovnica je sirarski kotel lahko sprejel 550 kilogramov mleka. Kotla niso napolnili do vrha, da se je lahko mešalo. V obeh planinah so za tem, ko »so krave ustavlјale«, predelovali manjše količine mleka, zato je sirar takrat sirili v manjšem kotlu, ki ga je imel na razpolago. Tisti majar, ki je takrat »tretinil«, torej pomagal sirarju, je bil prej prost, saj je bilo dela precej manj.

Sirarna v Uskovnici je imela dva »čeurca«, v enem je zorel sir, v drugem pa je bila »mlečnca«, kamor so majarji zvečer oddajali mleko večerne molže, tam so imeli tudi »slanamurjo«. V mlečnici je bilo 15 škafov, ki so jih zvečer napolnili z mlekom večerne molže. Tam je bil za širino sirarskih škafov narejen nekakšen betonski podest z robom, kjer je okoli škafov in pod njimi tekla ali stala hladna voda in se je mleko tako hitreje hladilo, še posebej ob sirarjevem neprestanem mešanju. Drugi dan je sirar po potrebi posnel smetano, ki je čez noč priplavala na površino, in nato mleko zlil v sirarski kotel.

V sirarni v Konjščici je bil le en »čeurc«, v katerem je zorel sir, slanamurja pa je bila za vrati »čeurca«. Bila je kakor velika, a nizka banja – »an tak velk žehtnjek« z zelo slano vodo, ki jo je majar pripravil tako, da je v krop zlil sol, da se je med mešanjem raztopila. V slanamurjo so dali sir, potem ko so ga stiskali v preši.

Vse našteto je bilo v pritličnem prostoru sirarne, ki ni bila podkletena. Ko so sirarno prenovili, so sirarju uredili prostore v zgornjem nadstropju sirarne, kamor so z zunanje strani sirarne vodile lesene stopnice. V zgornjem nadstropju so sirarju uredili veliko bivalno sobo s štedilnikom, kjer so včasih plesali in imeli kakšno mašo. Stranišče je imel sirar ob hiši, vhod vanj pa je bil od zunaj.

4.3 PRIPOMOČKI IN ORODJE V PLANINI

V Uskovnici so imeli raznovrstno orodje in pripomočke podobno kot doma, v Konjščici pa so uporabljali le najnujnejše.

V planini so uporabljali lesene škafe, ki so bili postavljeni v stanu na klopci. Uporabljali so se za sirotko, vodo in nošenje mleka v sirarno. »Pr nas i biu an škaf za mlek, ki biu mau viš k ubičajn škaf, zato ki bo ulik mleka.« Mama je mleko nosila v sirarno v škaфу, ki si ga je poveznila na svitek na glavi.

Lesen je bil tudi »žehtar«, ki je bil namenjen krmljenju prašičev in sobotnemu ribanju stanu. »Žehtar« za molžo je bil plehnat oz. pločevinast in ni bil barvan, da se mu ne bi poznale mehanske poškodbe, če bi npr. krava brcnila.

»Kanglca« (kanglica) je držala okoli šest litrov in po navadi so v njih majarji ločeno nosili mleko najemnice ali so jih uporabljali tisti majarji, ki so namolzli relativno malo mleka, vsi drugi pa so uporabljali večje škafe.

»Cdivu« (cedilo) je bil lesen z mrežico, kakršne so uporabljali majarji. V sirarni so mleko precejali v kotel ali v škafe skozi gorski mah, ki je veljal za najboljše cedilo v tistih časih, namreč cedila majarjev so zadržala samo večjo nesnago, medtem ko so na mahu ostali tudi drobnejši delci.

Vsak majar je imel v Konjščici trikotno železno »vupato« (lopato) za kidanje baret okoli stanu. Vil niso imeli, imeli pa so ene ali dvojne grablje, ki so jih uporabljali vsi majarji v planini. Z njimi so grabili »murovo« za teleta in prašiče.

Za kuho v Konjščici so uporabljali le »kutlč« (kotlič) in »punouco« (ponvico).



Slika 11: Levo »kutlč«, desno »punouca«, slikano v muzeju (foto: Hodnik U., 2011)

Ko so kuhali v ponvici, so jo položili v »panjhobar«, ki je imel eno nogo in zarezo. *»Panjhobar i lsen, samo tok prbit, pa narjen, da nagre vogn nč vanjga, to j tistu kd i tukle guniše ane, ki tle na sred zabit, da punouco notr utakneš, mau i zažagan, pa maš še kakšno tresko, da jo zad utakneš, da bl zmeram (pri miru) stoji.«* V zarezo so dajali ponvico in jo zataknil s cvekom, *»da j zmeram stava«*. V ponvici so kuhali praktično vse, kar so uživali: čaj, kavo, mleko, gres, ne pa koruznih žgancev, ki so jih kuhali v kotliču, ki je visel na »četnci« (verigi), pritrjeni na strop. Žganci, pridobljeni iz koruze trdinke, so bili vsakdanja tipična jed majarjev. Kotlič so uporabljali tudi za gretje sirotke prašičem.

Tisti, ki je imel »šeflo«, je bil lahko srečen, pravi mama Cilka, sicer pa so za mešanje uporabljali »cvek«, tj. čvrsto leseno in nekoliko ošiljeno palčko. Imeli so »ane sorte« (neke vrste) nož, da so si lahko odrezali kruh ter dve žlici *»č lih kdo pride, da vohka je,«* in to je bilo vse. Vilic ali kakšnih drugih pripomočkov niso imeli.

Majarji so večino orodja ob basanju iz Konjščice nesli »dlvn« (v dolino ali nižje ležečo planino), tistega, ki ga v dolini niso uporabljali, so pustili v stanu. Navadno so ga zagreble v seno, a vseeno ga niso veliko puščali gor (v Konjščici), da ga ne bi pokradli.

»Šajtrgo« ali samokolnico so uporabljali le v nižje ležečih planinah, kjer je bil hlev. Tam so zjutraj vanjo pokidali gnoj in ga odpeljali ven na kup. Zbirali so ga za gnojenje njiv in ravnih travnatih površin blizu stanov.

»Štekljarca« je palica z železno konico, ki je služila boljšemu oprijemu posebej po prodnatem področju, saj poti niso bile tako utrjene kot danes – *»I biu le šodr, pa da s vože šou«*. S tako palico so si pomagali utirati pot nosači, ki so oskrbovali planinske koč.

Majarji je za lastno uporabo ne omenjajo, so pa srenjski pripovedovali, da so jo uporabljali nosači, zlasti prek Tosca.

Težka bremena so prenašali s svitkom, ki so si ga poveznili na glavo. Tisti majarji, ki so namolzli veliko mleka, so ga nosili v sirarno na glavi v škafih, preostali pa so ga nosili v kanglicah. Tudi drva so prenašali s svitkom na glavi, večkrat pa so ga nadomestili s kako cunjo, kadar ga niso imeli pri sebi. Doma so svitek uporabljali za prenašanje vrtnin z vrta, ki so jih naložili v jerbas. Vsaka ženska je imela za prenašanje bremen svoj svitek, ki si ga je izdelala sama. Mama Cilka pravi, da je ostanke blaga za izdelavo svitkov dobila pri krojaču, ki je šival obleko in so mu pri tem ostali kosi blaga. Za nošo žegna v cerkev so uporabili lepši svitek, ki je bil pri hiši prav v ta namen.

Vsak je imel v planini le en »žaklj«, dolg meter in pol ter približno 80 cm širok. Največkrat jim je služil za nabiranje »brša« za prašiče, ki so ga nemalokrat nabirali daleč od planine. Uporabljali so ga tudi kot zaščito pred dežjem, ki je padal z vetrom, saj dežniki zaradi vetra niso bili uporabni. Iz žakljev so napravili pokrivalo za na glavo v obliki večje kapuce.

4.4 BASANJE

Selitev živine in majarjev v pašni sezoni proti planinam in nazaj v Bohinju imenujemo basanje oziroma »basnga«. Prvo basanje iz doline proti nižje ležeči planini je bilo odvisno od vremenskih pogojev v višjih predelih – »č j biu slaf ureme, mau puznej, č j biu pa dobr, pa mau pret«. Odvisno je bilo tudi od prihoda sirarja v planino, ki je običajno pribasal okoli 15. maja. Pred prihodom sirarja je moral vsak majar sam predelati mleko, ki ga je namolzel od svojega tropa krav, v mlečne izdelke. Ko je sirar odšel v planino, se je vsak potrudil čim prej priti v planino, sicer ni imel kam z mlekom, potem ko sirarja ni bilo več v dolini – »... poj si j pa usak pumagou grvn, č ne ni jmou kam dat mleka. K i šou sirar grvn, dama ni ben več devou u sirarc. Mi smo vlik mleka imel, i ata u Češncu s konjam peljou, k smo šla za sirarjam grvn, drgač smo pa prt pošto u sirarco nutil«.

»Basngo« sta v nižje ležeče planine in v dolino pomagala tovoriti konj ali vol z vprego, da jim ni bilo treba nositi. Gospodar je vpregel konja ali vola, na voz pa naložil vso »basngo«: »plevnco«, »kotr«, škafe, spalne rjuhe, kaki dve rjuhi sena za teleta, pa tudi kakšnega prašiča so naložili na voz, če je omagal ob stopicanju za majarjem in tropom. Konja ali vola je vedno vodil gospodar, ker ga je bila žival vajena in bila zato bolj krotka in ubogljiva.

Če ni bilo neizogibnega ali pomembnega dela, so pri basanju v Uskovnico poleg gospodarja in majarja sodelovali vsi domači. Bili so v pomoč pri gonjenju neuhojenih prašičev in telet, ki so zaostajali za kravami, s katerimi navadno ni bilo težav. Običajno je majar spredaj vodil »ta zvončasto na četn« in jo vabil s soljo, preostala živina pa ji je sledila. Za celotnim tropom so hodili domači ter priganjali teleta in prašiče, ki so večkrat zaostajali.

Srenjani (prebivalci Srednje vasi) so se s svojimi tropi najprej ustalili v nižje ležeči planini Uskovnica ali v Praprotnici, odvisno od tega, kje so imeli svoj stan. Majarji iz Uskovnice

so se julija za sedem tednov selili v višjo ležečo planino Konjščica, v Praprotnici pa so ostajali celo pašno sezono, edino jeseni so se ravno tako kot majarji iz Uskovnice preselili še v planino Ši.

»Prednk« je za prevoz »sirarce« (sirarskih potrebščin) v planino določil gospodarja, ki je v sirarno oddajal veliko mleka, ta pa je za takšno uslugo prejel dobro plačilo.

Zaradi dodatnega krmljenja krav s senom spomladi in jeseni so »najemnce« prihajale v planine za preostalimi kravami konec maja ali v začetku junija. Gospodar »najemnc« je moral s sabo prinesiti kako rjuho sena ravno zaradi dodatnega krmljenja. V planini so ostale le do »miševa«, tj. svetega Mihaela, ki goduje 29. septembra, potem pa so jih morali gospodarji odpeljati v domačo oskrbo, saj ti v planini niso imeli sena, s katerim bi jih zaradi vremenskih pogojev ali pomanjkanja paše lahko nahranili.

Preden so zbasali v Konjščico, so majarji hodili iz Uskovnice gor, da so porezali »šaule« okoli stanu. Kup gnoja iz prejšnjega leta so raztrosili in prekopali, da so posejali repo za prašiče ter solato za lastne potrebe.

Ob basanju v višje ležeče planine in nazaj so bili majarji natovorjeni kot mule, pa še živino so peljali. Stan v višje ležeči planini je bil popolnoma prazen v primerjavi s tistim na nižje ležeči planini, zato so morali majarji vso opremo tovoriti s seboj. Ob basanju v višje ležeče planine so imeli majarji nahrbtnik popolnoma natrpan. Kar ni šlo vanj, so kar na vrh privezali, in sicer »žehtar«, škaf ter vse orodje, ki so ga v višje ležeči planini potrebovali. Lesen »žehtar« za prašiče je mama Cilka skupaj z nekaj sirotke, »turščne« (koruzne) moke in kruha nesla v roki in klicala prašiče, ki so ji potem raje sledili.

Basanje živine iz nižje ležeče planine proti višje ležeči in nazaj je potekalo ustaljeno za vse ljudi in živali v planini. Vsako leto so v višje ležeče planine basali na točno določen dan, »tud' č so ušpičene prekle dol litele«, pripoveduje mama. Selitev v višjo planino Konjščica v pašni srenji Srednja vas je vedno potekala na ponedeljek po Marjetini nedelji, tj. 12. julija – »pu tist ndelj, tist pundeljk, so šle krave zmeram u Konšco«. V Konjščico so se naselili za sedem tednov. Tudi nazaj v nižje ležečo planino Uskovnico so pribasali majarji sami brez pomoči domačih, od koder so se v dolino različno vračali; običajno novembra, nekateri celo decembra.

Skozi Konjščico so se nekaj dni za srenjskimi majarji selili podjeljski v najvišje ležečo planino v bohinjskih gorah, Velo polje. Prišli so iz Konjske doline prek Rudnega Polja v Konjščico, kjer so si zaradi upehane prašičev nekoliko odpočili in jih nahranili v koritih tamkajšnjih majarjev. Kmalu so nadaljevali pot proti Studorskemu prevalu prek Tosca in se malo pred Vodnikovo kočo odcepili proti planini Velo polje. Po tej poti še danes ženejo krave v planino. Velo Polje je tudi edina planina, na kateri se še v večini pasejo avtohtone bohinjske cike, ki so za premagovanje tako naporne poti najbolj primerne in okretne.

Podjeljci so zadnjega v avgustu, približno teden prej kot Srenjani, odrinili iz visoko ležečega Velega Polja prek Konjščice proti njihovi nižje ležeči planini Konjska dolina in Jelju. Ti so 7. septembra iz Konjščice pribasali nazaj v Uskovnico – »8. septembra i pa guspodnjca. Use krave so na ta dan pršle, zato k smo poj spustlā krave u rote, use nankret,

potle so djali zavore vn, samo u te rote ne, kt so sekl k vutal, kd i bva bolj trava«. Krave so to že same čutile in so proti koncu paše v Konjščici večkrat uhajale proti Uskovnici. Včasih je ušlo par tropov skupaj, ki so se navadno na poti v Uskovnico ločili, nikoli pa se niso ločile krave enega tropa. Vsak majar je sam moral iskati svoj trop in le izjemoma so mu krave prignali drugi. Včasih jih je kdo prignal iz dobre volje, če si se z njim dobro razumel pravi mama, spet drugič si moral za to uslugo zaradi prezaposlenosti koga prositi – tistega, ki so mu tudi krave ušle in je spotoma prignal še tvoj trop –, in mu pozneje uslugo vrniti.



Slika 12: Prihod v Uskovnico s Konjščice (v desni roki drži lesen žehar za prašiče, v levi pa nese kutlč in punouco) (foto: osebni arhiv, 7. 9. 1951 ali 1954)

»Tist Nemc me j vidu, ki biu pr Žvanoumu, kuko bašem dol čist pohn rukzak, kar i šlo notrə, pa drgač rukzak i biu, kd jh majo zej. Zada i biu an varžat, tok i biu pa le tak ukrogu pa ubranca i imou. Kar i šlo u rukzak, sm djava notrə, pa fest sm natlačiva, kar i šlo, potle k sm to zavezava, sm pa še škaf zravni prvezava, škafe smo pa use dol nesla. Treba i bo, da gor ni nč ustavu, zato k so pukradla. Da j tist Nemc, k me j vidu, k sm basova, i prletu z aparatam, pa slikou me je.« To je mamin komentar na zgornjo sliko.

Mama je s svojim tropom tako kot večina majarjev na dan svetega Mihaela, *»u miševu*«, prebasala v planino Ši, kjer so prav tako imeli stan, hlev in rovt. Tja se je preselila, da so imeli tudi tam gnoj in da je lahko nakrmila krave s senom, da ga je bilo treba pozimi manj spravljati v dolino. Včasih je bilo na Šeh ogromno stanov z rovti, ki so jih kosili; jeseni, ko se je trava obrasla, pa so jih popasle krave. Vsi majarji iz Uskovnice in Praprotnice so se selili v to planino, le dva majarja sta do konca pašne sezone ostajala v Praprotnici, ker na Šeh nista imela svojega stanu. Iz planine Ši so krave rade uhajale proti domu in na Četeža, kjer je v tistih časih majarila kot moja mama Cilka samo Obvakova Cilka in še ona je ponoči hodila spat na Ši, ker ni bila rada sama. Enkrat se ji je pridružila mama Cilka v njeni planini in presenečeno srečala svoje krave na poti v dolino. *»Ti prašičove krave ti, potle, č niso ušle damu, so šle pa na Četeža dol, pa kljubat som začele.*« V domači hlev in

oskrbo so se vračale različno, odvisno od tega, koliko so imeli gospodarji sena v planini za potrebe dodatnega suhega krmljenja svojega tropa v hlevih.

Prve krave – ne celotni tropi – so prišle v dolino že oktobra. To so bile visoko breje krave iz posameznih tropov, tik pred telitvijo, zato so morale v domačo oskrbo. Gnali so jih na isti dan, navadno po drugi uri popoldan, vendar je vsak gospodar gnal svoje krave.

Veliko majarjev je prignalo svoje trope v dolino en dan pred praznikom vseh svetnikov, torej zadnji dan v oktobru, in takrat so prignali v dolino tudi visoko breje krave gospodarjev, ki so imeli večino svojih tropov še vedno v planini. V planini so takrat ostali le veliki kmetje – tisti s precej zemlje, ker so imeli v planinah več sena in slame za krmo živali. Mama Cilka pripoveduje, da so ostali s kravami v planini toliko časa, dokler niso pokrmili vse slame, ki jim je ostala po mlatenju pšenice, ječmena in rži. Te poljščine so po žetju omlatili kar v planini.

Veliki kmetje so navadno prignali čredo v dolino dan pred praznikom sv. Martina, ki je 11. novembra. Vedno so se vračali takrat, čeprav jih je v planini presenetil sneg, kar ni bilo nič nenavadnega. Ta sneg ni dolgo zdržal, zato so tiste snežne dni živino zadrževali, krmili in molzli v hlevih in to je običajno trajalo dva ali tri dni. Ko je sneg nekoliko skopnel, so majarji svoj trop znova spustili na pašo.

Mama se spominja, da je eno leto pribasala iz planine šele 25. novembra. Med dnevi, ki so bili določeni za basanje, je bilo tudi kako odstopanje bodisi zaradi bolezni krav bodisi zaradi pomanjkanja krme.

Mama pripoveduje, da so krave teden pred odhodom v dolino »*zlo štimal*«, da so čiste in lepe prišle v domačo oskrbo. »*Ta zvunčasta*« je ob basanju iz Uskovnice vedno imela okoli vratu poveznjen »*krancl*« (vodilna krava je nosila venec). Narejen je bil iz smrečja – smrekovih vej, in kakih rož, ki so jih nabrali po gmajni – gozdu. Ob prihodu v domač hlev so ji ga skupaj z zvoncem sneli.

Na kravjem balu je bilo okoli sto glav goved različnih gospodarjev. Ravno tako so »*ta zvunčaste*« nosile »*krancl*«.

4.5 ŽIVALI V PLANINI

V planinah je prevladovalo govedo, in sicer avtohtono bohinjsko cikasto govedo, pozneje pa so se pojavile druge pasme. Cike so rdečkaste barve z rumenimi lisami, pove mama Cilka. Nekatere so bile šekaste, vendar so take izločevali. Vsak majar v planini je glede na količino prejete sirotke ter poleg goved, telet in kokoši skrbel še za enega ali dva prašiča. Drobnica se je pasla ločeno, više od planin, lahko celo rečemo po vrhovih gora. Ločeno od preostale živine so se v planini pasli tudi konji, za katere majarjem načeloma ni bilo treba skrbeti, le zavračati so jih morali iz škofijskih gozdov na Rudnem polju, imenovanih tudi verski zaklad, ker so radi ruvali majhne zasajene smrečice. Mama Cilka je običajno pasla 14 glav, od tega 10 molznic, enega teleta, tri jalova goveda, imela pa je še dva prašiča in eno kokoš, ki je imela gnezdo za nesenje jajc na ganku.



Slika 13: Majarji v planini Konjščica (mama druga z leve) in prašiči, ki se pasejo po planini. Levo je sirarna, desno stanovi, ob njih pa lepo vidna ograda za živino, ki je obdajala stan. (foto: osebni arhiv)

4.5.1 Govedo



Slika 14: Planina Uskovnica in bohinjske cike (foto: osebni arhiv)

Bohinjska cika je avtohtona slovenska pasma, ki je nekdaj obvladovala bohinjske planine. Na bohinjske razmere je dobro prilagojena, saj so jo v tem majhnem prostoru izoblikovali neprizanesljiv gorski svet in skrbna bohinjska roka. Po pripovedi mame Cilke so bile cike dobre, ker niso bile občutljive na strm teren in tudi preveč bolehnosti niso bile. Cikasto govedo je pasma, ki ni najbolj produktivna, vendar pa je naša avtohtona, kar pomeni, da je način življenja, na katerega se je moralo govedo prilagoditi, postalo zanj značilno. Cika je postala del naše naravne in kulturne dediščine.

Literatura navaja podobne podatke o pozitivnih značilnostih cik. Ciko opisujejo kot kravo manjše rasti, ki je primerna za pašo po strmih pobočjih v planinah. Slovi po odlični relativni mlečnosti in visoki kakovosti mleka, ki je posledica tudi kakovostne krme v planinah. Je izjemno skromna, izredno odporna in ima dolgo življenjsko dobo. V Kmetovalcu iz leta 1929 pišejo o najboljših bikovskih materah in plemenskih bikih na področju Bohinja, kar lahko povezujemo s kakovostno planinsko pašo in ugodnim življenjem živali. S selekcijo so se oblikovale najboljše živali v danih razmerah, ki so nekoč pomenile temelj za preživetje. Danes zaradi več potreb po mleku in mesu cike izpodrivajo tuje, sicer manj odporne, a bolj produktivne pasme.



Slika 15: Bohinjske cike so bile izredno majhnega okvirja, manjšega od današnjih (foto: arhiv Oblak M.)

Čreda, ki ji v Bohinju pravimo kar trop, je enota za skupno število govejih glav živali enega gospodarja. Običajno je štel od 10 do 14 glav, kamor so šteli molznice in jalovo govedo. Star bohinjski majar govori znotraj tropa o kravah, tudi če gre za jalovo govedo, to pa zato, ker so včasih res redili samo krave molznice in teleta, ki so bile samo za nadaljnjo rejo.

V nižje ležečih planinah je bil govedu namenjen pritlični del hleva, ki je bil ločen od stanu. V hlevu je govedo leže prenočevalo v primeru slabega vremena.

V višje ležeči planini Konjščici je bil pod stanom prostor za govedo; izdelan so imeli nekakšen nadstrešek, ki je omogočal zgolj zavetje v slabem vremenu in prenočevanje stoje.

V Uskovnici so krave zvečer prignali v hlev, jih privezali k jaslim in pomolzli. Krave so čez noč navadno ostale v hlevu, da so imeli gnoj pri stanu, ki so ga porabili za gnojenje njiv s poljščinami in tistih ravnih travnikov, ki so jih kosili, rekli so jim kar njive. Zjutraj je znova sledila molža, nato so jih odgnali na pašo. »*K so seklā k vutal*« so prvič kosili tiste bolj ravne dele travnikov blizu stanov, ki so jih kosili dvakrat. Prva košnja je seno, druga pa otava, zato so rekli, da so »*seklā k vutal*«.

»Četne« (verige) so kravam pripenjali okoli vratu za privez v domačem hlevu in v nižje ležeči planini Uskovnica, kjer sta bila vsaki kravi namenjena stojišče in jasli, kamor so jo pripenjali. Krave so imele čez vse leto enako »četno«, nosile so jo le v hlevu, kjer je ostala tudi po izpustu na pašo. Govedo je le ob basanju nosilo breme »četne«. Viseči del »četne«, ki se je drugače pripenjal na jasli, so majarji ob basanju z vrvico pripeli živali ob vratu na »četno«, da jim ni povzročala nevšečnosti. Ko so majarji začeli privezovati z vrvico, so krave natančno vedele, da je nastopil čas basanja in so začele glasno rjuti in tuliti, da jih je bilo slišati po vsej planini. Mama Cilka pripoveduje, da jim je takrat »*pokladala otaljco*« (krmila otavo, ki velja za najboljšo krmo in jo krave zelo rade jedo), ki jo je še posolila, da so se krave zamotile in niso bile tako nemirne in glasne.

V Konjščici so ob slabem vremenu imeli majarji krave zaprte v ogradi okoli stanu, da so bile pod streho in v zavetju stanu, da jim ni bilo treba preveč časa čakati z molžo, preden se je voda odtekla z njih. Če so bile krave mokre, je bila molža dolgotrajnejša ravno zaradi odcejanja deževnice, v nasprotnem primeru je deževnica skupaj z nesnago na kravi kapljala v majarjev »*žehtar*« z mlekom, kar ni bilo dopustno.

Ob lepem vremenu so tropi krav podnevi in ponoči taval po planini, kjer se jim je zahotelo. Ko se je začelo daniti, so običajno prišle v planino k svojem stanu. Tudi iztrebkov potem v bližini stanu ni bilo veliko, iztrebljale so namreč tam, kjer so preživele noč takoj zatem, ko so vstale, tako da je imel majar malenkost manj dela s kidanjem baret tisti dan.

V Konjščici so molzli okoli stanu, kjer se je kravi zahotelo postati. Za mlade nadobudne krave, ki molže še niso bile vajene, so imeli na stebru pod stanom pripravljeno verigo, s katero so jo privezali, da je mirno stala ob molži. Veriga je bila napeljana skozi luknjo, ki so jo zvrtili v steber pod stanom. Steber je bil položen vodoravno prav za ta namen. V Konjščici so imeli le eno »četno«, ki je bila namenjena tistim kravam, ki ob molži niso mirno stale, druge »četne« so ostale v nižje ležeči planini Uskovnici.

Majarji so krave molzli na vse štiri seske hkrati, da so hitreje pomolzli, le na koncu molže so molzli na dva seska, da so iztisnili še zadnje kaplje mleka. Če krava ni bila mehka za molžo, so jo molzli na dva seska.

V času pašne sezone je v planini smel ostati le en bik za vso čredo. Stremeli so k temu, da so bile v planini že vse krave breje, saj so telitve načrtovali od zime do spomladi. Bik je oplodil le kakšno mlado telico, če se je pojala ravno sredi sezone.

Ena od krav, ki je dajala največ mleka, je vse leto ostala doma, da so imeli mleko tudi zase in za tiste, ki so jim pomagali. To so bili pomočniki pri pletju koruze ali krompirja. Imeli so tudi precej odjemalcev, tako da so s prodajo mleka zaslužili kak dodaten dinar. Običajno so bili odjemalci stalni kupci, ki so mleko jemali tudi desetletja, saj ga v trgovini sploh niso prodajali.

4.5.1.1 Napajanje

Majarji krav niso napajali v hlevih, saj je v vsaki planini bilo poskrbljeno za vir pitne vode, ki so ga znale same najti in se napojiti pri potoku. Lokve, kamor se je natekala deževnica v planinah, so uredili le, če ni bilo drugega izvira pitne vode – in seveda so stremeli k temu, da je bil vir pitne vode v planini enostavno zagotovljen. Voda se je v lokve natekla ob deževju in potem počasi presihala. Lokve so morale biti na dnu dobro utrjene, da se ni dvigovala prst. Krave so to deževnico rade pile.

Samo na Avšah (ledinsko ime) nad Konjščico je bilo leseno korito. Tam so vojaki majarjem in živini speljali vir pitne vode na Rudno Polje do kasarne, kjer so jo potrebovali za kuho in napajanje konj, zato so jim kot nadomestek postavili leseno korito. Izvir je bil močan in voda kakovostna, zato je bilo to tudi mogoče. Preostala korita, ki jih dandanes srečujemo v planinah, so bila postavljena pozneje. Korita so se navadno nahajala blizu studenca, iz katerega je bila speljana voda. Potoki vode so se vili skozi planino ali ob njej.

Če v bližini, kjer se je pasel trop, ni bilo pitne vode, je živino žeja zagotovo prignala nazaj v planino. Kjer so bili lokve, potok ali korito, so se krave napojile, zatem pa rade legle k počitku.

Proti koncu planinske pašne sezone je v Uskovnici večkrat snežilo in večkrat se je tudi zgodilo, da je bilo snega do kolen. Takrat so majarji krave dva do tri dni krmili v hlevih, da je sneg skopnel. V snegu so krave spuščali iz hleva le, da so se šle h koritu napajat in s tem majarjem naredile gaz.

V nekaterih planinah je bila voda težava, zlasti v planinah Spodnje bohinjske doline, tj. v Spodnjih bohinjskih gorah – planinah. V planini Za krajam so hodili živino napajat do izvira Savice.

4.5.1.2 Priboljški

Za dobro krmo so veljali kakovostno posušeno seno in otava ter »*rezanca*«, ki sta jo sestavljala detelja in na slamoreznico zrezana slama. Na dno jerbasa so položili deteljo, na vrh pa slamo in jerbasa postavili v jasli. Slama, ki so jo namenili kravam, je bila dolga okoli 10 cm, za konje pa približno 5 cm ali celo nekoliko manj.

Sol je bila v tedanjih časih edini priboljšek za krave, pa še ta, so govorili, da je predraga, o kruhu pa sploh ni bilo govora. Kilogram soli je stal 6 kron (1 dinar = 4 krone). *»Pa tkuj smo se smijal, i Vužmanou Stanko, k so ga krave zlo rade imele, zapudvou kravam: Pušlušte, krave, so i po 6 kron, so i pu 6 kron ... kd na tak, da j draga ...«*

Običajno so sol nosili v žepu halje, tisti, ki niso imeli žepa, pa so jo nosili kar v roki. Krave so le malce vodili v smeri paše, ki je bila za tisti dan predvidena, jim dali malo soli, potem so šle same naprej. Edino ovce, pravi mama Cilka, so človeku neprestano sledile in blejale, če jih je nakrmil s soljo.

4.5.2 Paša, pridelovanje krme za živali in hrane za ljudi

»Mi nismo imel pastirja za past, na Vogvu i pa biu.«

Rastlinstvo v nižje ležeči planini Uskovnici, ki je nudilo preživetje ljudem in živalim, je bilo neformalno razdeljeno na tri sklope: skupni oziroma srenjski pašniki, lastniški travniki in njive. Lastniške travnike, ki so bili gnojeni, so dvakrat kosili, preostale enkrat. Pozneje, ko se je trava obrasla, so jih popasle živali, ki so se vrstile iz Konjščice. Na njivah so pridelovali žita in krompir za lastne potrebe, slamo pa so po mlatenju pokrmili živini. V Konjščici so bili poleg majhne gredice pri majarjevem stanu le skupni vaški pašniki, ki jih je popasla živina.

Sprva, ko so pribasali in paše še ni bilo na pretek, so majarji krave v nižje ležečih planinah v hlevih še dodatno krmili s senom, ki so ga prejšnje leto prihranili za ta namen. S tem so živini zagotovili lažji in postopen prehod s suhe krme na svežo. Spomladanska paša živine v planini Uskovnica je potekala izključno po srenjskih (skupnih) pašnikih. Rovti, ki so jih pozneje kosili, so bili ograjeni z leseno ograjo, prav tako so bile ograjene tudi njive z žiti.

V planinah so majarji krave zganjali na pašo na različne kraje, ki imajo tudi svoja ledinska imena. Jeseni, ko so se krave vrstile v Uskovnico iz višje ležeče planine Konjščica, so lahko pasle tudi rovt, ki so jih prej pokosili in pridobljeno seno shranili v svisli ali na hlev, pozimi pa so ga s samotajnimi sanmi ali konji vozili v dolino. Vsak dan je celoten trop krav v planini popasel en rovt (z izjemo tistih nekaj rovtov, ki so bili nadpovprečno majhni ali veliki). Njive so morale biti ograjene posebej, saj je ob vrnitvi krav v Uskovnico žito še rumenelo.

Samo molznim kravam so v Uskovnici pripravljali poseben obrok tako, da so v lesen zaboj natlačili seno in ga poparili z vrelo vodo, počakali, da se je zmehčalo in shladilo in nato poparek še posolili. Krave imajo to izredno rade in dajejo po pripovedovanju tudi nekoliko več mleka. Temu so rekli parjenje.

4.5.2.1 Paša v višje ležeči planini Konjščica

Ko so basali v višje ležečo planino, so se krave iz Uskovnice do Konjščice spotoma pasle. Krave so majarji skoraj vsak dan peljali past drugam, vendar je vsak majar peljal svoj trop.

Majarju so zvesto sledile, saj jih je sproti mamil s soljo in jih klical. Prva za majarjem je hodila »ta zvunčasta«.

Kamor koli so majarji krave peljali na pašo, so se nekoliko popasle ob poti. Nekaj dni so jih vodili na isto mesto, odvisno od količine paše. Na Avšah, kjer je bila krasna ravnina s fino pašo, so se pasle dva do tri dni.

Na poti proti Avšam se najprej pride na Gojo »rovn«, še višje se reče Na Robu, kjer je bila tudi ravnina z dobro pašo. Z Roba je bila steza naprej na Avše, kjer je lepa ravnina in tudi precej paše, od Avš »grvn« pa se je reklo Na Plesišu, od koder je bil prelep razgled na planino Konjščico. Krave so se pasle tudi na Viševniku, od koder je vodila steza na »Zadnji jezerc«, kjer teče zelo čista voda, zato so krave tam rade »zastajale«. Na »Zadnjem jezercu« sta bila potok in ravan z veliko paše in ogromno zdravilnimi rastlinami, kot sta koper in pelin, ki so kravam dobro dele. Na »Prvo jezerce« so gnali samo dva do tri trope, saj za kaj več ni bilo dovolj pašnega prostora, pa še kamenje so prožile, če jih je bilo preveč.



Slika 16: Paša na Jezercu (foto: Hodnik U., 2010)

»Č j biu lep ureme, so šle na Auše gor, č j biu pa slaf ureme, so šle pa na Gvavo gor.«
»Gvava« je takoj, ko se pride v Konjščico; gre se po hribu gor, in ko prideš na vrh, se reče
»Na Gval«, naprej je pa nad »Kavužam«, nasproti poti na Rudno polje so Avše.

Če so bile krave pridne, so se s paše vrnile same, sicer so jih morali iti majarji sami iskat in prignati v planino. Večkrat je bilo to zelo naporno, saj so delali ves dan, potem pa so jih čakali še ura hoda, gnanje, molža in krmljenje prašičev. Približno so že vedeli, kje jih najti, pomagali pa so si s poslušanjem edinstvenega zvonca vodnice, ki se ga je držal ves trop, tako da so se v planino vrnile vse ali pa nobena. Zvonec je pripadal najbolj pridni, mirni in najbolj izkušeni kravi.

Teletom so iz Uskovnice v Konjščico majarji v žakljih nosili seno, s katerim so jih krmili ob zelo slabem vremenu, saj jih takrat niso gnali na pašo tako kot krave.

Ata pripoveduje, da so iz planin prek gora tihotapili goveda v sosednjo Italijo (v skladu z obdobjem, v katerem je mama majarila, se je to dogajalo med 1937 in 1958), ker so tam zanje dobili boljše plačilo. Nazaj so prinašali denar in v Italiji nakupljeno blago – tisto, ki se pri nas ni dobilo ali je bilo tam cenejše. Živino so tihotapili ljudje, ki so imeli posebne veze v Italiji. Plačilo je bilo dobro, vendar nikogar niso sprejeli medse, ker niso nikomur zaupali. Mejo so stražili graničarji, ki so imeli svoje karavle pri Savici, na Ribčevem Lazu. Ti so hodili po hribih ob meji ter preprečevali prepovedane posle. Graničarje so opazovali pomočniki tihotapcev, ki so bili oblečeni v planince. Ti so ravno tako hodili naokoli ter opazovali, kje in kdaj se graničarji zadržujejo in sporočali tihotapcem, kdaj je bil zrak čist, da so lahko nemoteno odpeljali živino v Italijo.

Večinoma so tihotapili ponoči, ko so graničarji spali, zgodilo pa se je, da so bili izdani in so padli v zasedo. Običajno so peljali dve ali tri glave, saj so se bali hrušča, ki bi ga povzročilo večje število živali, ki se ponoči, ko je vse mirno, še bolj sliši. Čez dan so pripeljali živino čim višje pod pretvezo, da pasejo, in tako je bila pot ponoči čez mejo krajša. Na italijanski strani so se s tamkajšnjimi pajdaši dobili na dogovorjenem mestu, kjer so opravili posel.

Po pripovedih so tihotapci dobro živeli. Živino so pošteno kupovali od kmetov, potem pa so jo veliko dražje, čeprav nelegalno, preprodali v Italiji.

Majarji so mleko iz Uskovnice, v času ko so preostali majarili v Konjščici, nosili v Praprotnico, kjer je bila najbližja sirarna. Tisti, ki so majarili v Praprotnici, so tam ostajali vso pašno sezono, le ob »miševu«, 29. septembra, so se s svojimi tropi preselili v planino Ši, z izjemo tistega, ki tam ni imel svojega stanu.

4.5.3 Telitve in teleta

Krave so običajno telile pozimi. Če se je telitev zgodila poleti, je morala krava priti v dolino v hlev. Telitve so bile načrtovane od praznika vseh svetih, 1. novembra, do maja. Tiste krave, ki so telile poleti, so bile mlade in so se »le tok mingrede u gmajnə ubrejle«, skratka telitev ni bila načrtovana. Krava je po telitvi morala biti deležna hlevske oskrbe, zato je morala iz Konjščice priti v Srednjo vas v hlev, lahko tudi v Uskovnico, če je bil kdo

od domačih tisti čas tam, da je zanj poskrbel. Če je telila v Uskovnici, je lahko ostala v planini, ker je bil tam hlev in jo je majar krmil s senom in ji prinašal vodo.

Poletne telitve niso bile načrtovane in gospodarji so bili zaradi njih nejevoljni, saj so imeli tako dodatno delo, vendar pa krave niso izločili iz tropa, marveč so teleta po treh tednih prodali mesarju in nato se je krava spet pridružila svojemu tropu v planini in se normalno pasla do konca pašne sezone.

Če je bilo tele namenjeno nadaljnji reji, »za krauco«, je sesalo pri kravi pet tednov, nato so ga odstavili. V nasprotnem primeru so ga pri treh tednih prodali mesarju, ki ga je zaklal in prodal v mesnici. »Tak, ki votu telečjiga, i biu pa bolj, bl mehk, bl mvad.«

V domačem hlevu so imeli teleta posebej zaprta, da niso mogla sesati pri kravi. V planini so teletom nadel nekakšen nagobčnik, ki je bil iz lesa in usnja, spredaj na gobčku pa je imel žeblje, da ko je tele hotelo sesati, je kravo zbodlo v vime, zato je brcnila in se umaknila. Te nagobčnike so pripenjali le mladim teletom, ki so jih odstavljali; preostali, ki so bili rojeni pozimi, so bili že odstavljeni in niso več sesali. Teleta so trikrat na dan spuščali pod kravo, da so posesali mleko. Mama Cilka pripoveduje, da kakor je bila krava krmljena, toliko mleka je imela. Če je bila krmljena slabo, je tele posesalo vse mleko in molsti ni bilo kaj. Če pa so kravo dobro krmili, jo je bilo treba po vsakem sesanju še do konca pomolsti, da se ji ni vnelo vime. Tik pred telitvijo so jo krmili večinoma s slamo, da je shujšala in potem ponovno razvila vime.

Teleta so bila v Uskovnici tako kot krave privezana pri jaslih. Na visoki planini so imela svoj prostor v zadnjem bočnem prizidku stanu, takoj za prostorom za prašiče. Noben majar v planini ni imel veliko telet – enega ali največ tri, stara pa so bila dva do tri mesece. V planini so jih pasli ločeno od krav in jih niso zgodaj zjutraj spuščali ven, temveč šele takrat, ko so skidali kravje barete okoli stanu. Teleta niso hodila s kravami, ker so bila premajhna, peljali so jih po poti proti Jezercu, vendar le do vznožja do konca poljane, od tam pa so se sama nekoliko povzpela. Nekatera teleta so se rada pasla na t. i. sivih policah, kjer je bilo nevarno za zdrs. Če so jih majarji hoteli privabiti nazaj, jih niso smeli priganjati, ampak so jih le klicali, da so se sama obrnila in prišla nazaj.

Seno za teleta so nabirali na poti iz Uskovnice nazaj proti Konjščici, nosili so ga v žakljih iz žakljevine. Pokladali so jim ga, kadar je deževalo, včasih pa tudi kar tako in jih s tem razvajali, ker so se jim brez krav zdeli majhni in neogljeni.

4.5.4 Krave »najemnce«

Gospodarju, ki je imel le eno kravo ali dve, se ni izplačalo najeti svojega majarja, zato jih je v času pašne sezone dal v rejo tujemu majarju. Te krave so imenovali »najemnce«, pojavile pa so se šele po vojni, pred kakimi 50 ali 60 leti, pred tem je imel prav vsak gospodar svojega majarja v planini. »To j bo prtja koncu vojne, da so krave dajal sm pa tja, pret so bli pa planšarjə samustojnə.« »Najemnca« je bila lahko tudi jalovo govedo.

Gospodar je dal »najemnce« v oskrbo tistemu majarju, kot je želel in v skladu z majarjevim privoljenjem. Prednostno so se skušali dogovoriti s sorodnikom ali prijateljem. V planine so prihajale za drugimi kravami konec maja ali v začetku junija. Gospodar »najemnc« je moral za njimi prinesiti kako rjuho sena, saj so jih na začetku še dodatno krmili. *»Pasle so se ukp s tropam, pa hudile so za tistm zvoncam tistga, k jh je pasu.«*

Včasih je imel vsak gospodar svojega človeka v planini, ki se je že nekako znašel, in tudi če ni imel stanu na višje ležeči planini, je vso sezono ostal v svojem stanu na nižje ležeči planini. V času, ko so preostali majarji pasli v višje ležeči planini Konjščica, je moral majar, ki je vso pašno sezono pasel svoj trop v Uskovnici, nositi mleko v sosednjo Praprotnico, kjer je bila najbližja sirarna s skupno predelavo.

Gospodarji »najemnc« so »kešt« za majarja, ki je zanje skrbel, prinesli na začetku pašne sezone, ko so pripeljali kravo – pa ne veliko, nekateri celo nič. Mama Cilka je imela v reji »Medjovo« kravo, a za to ni dobila denarja, v zameno ji je mizar naredil sprednja in zadnja vrata za stan v Uskovnici. V zameno za oskrbo »najemnc« so si tako velikokrat sorodstveno pomagali z vračanjem uslug.

Majar je nosil mleko »najemnc« v sirarno ločeno od mleka svojega tropa. Skuto »najemnc« je gospodar prišel sam iskat v planino, potem ko so mu sporočili, naj jo pride iskat. To se je primerilo le 1- do 2-krat na pašno sezono, saj je iz 100 litrov mleka nastalo le približno 4 kg skute. *»Poj pa veš, to ni koj, k maš punavad le ano najemnco, le več dve.«* Tudi tako majhno količino skute so konzervirali s soljo in jo pozneje zaužili. Delež pripadajoče sirotke »najemnc« je majar, ki je zanje skrbel, porabil za pitanje svojih prašičev.

4.5.5 Prašiči

Če je imel majar malo mleka, si v planini ni mogel privoščiti dveh prašičev, ker zanju ni bilo dovolj sirotke. Mama Cilka pripoveduje, da so se majarji s prašiči dobro razumeli. Običajno je vsak redil enega ali dva, redko kateri majar pa celo tri – *»Kaučova i imeva tri.«* Vsi prašiči so morali biti »trnkani«, to pomeni, da so jim skozi rilec privezali drat in konce obrnili navznoter, da se je prašič zbodel, če je hotel riti po poljani v planini, *»drgač i bo pa učash use črnu pu puljan, k so ril«* (sicer je bila poljana popolnoma razrita).

Prašičem v Konjščici je bil namenjen iz lesa zbit prostor ob stanu, v Uskovnici pa so imeli svinjak v hlevu. Pri basanju v Konjščico in nazaj so potrebovali »žehtar«, *»da s jh pelou«* (za lažje vodenje). Vanj so nalili mešanico dobrot za prašiče in jih klicali.

Po jutranjem krmljenju so jih spustili ven skozi zadnja vrata, da so se sprehodili in se pasli. Za razliko od krav niso prav daleč hodili. Medtem so jim pokidali iztrebke in pustili vrata odprta, da se je vse skupaj presušilo in prezračilo. S tem so se ognili napadu zajedavcev. Čez čas so se prašiči sami vrnili in treba je bilo le še zapreti vrata – *»K so se udzuna mau sprihudil pa naskakal, so pa sami pršlā nazaj.«* Nato so jih vnovič nakrmili s sirotko, v katero so primešali »ubojo« (ječmenove luščine), pest ječmenove moke ter »brš«, ki so ga

nabrali v planini in njeni okolici. Če ni bilo druge krme za prašiče, so žrtvovali koruzno moko, s katero so si sicer pripravljali žgance.

Prašiče so poleg paše, ki so je bili deležni dopoldne, krmili štirikrat dnevno, in sicer zjutraj, opoldne, popoldne za malico in zvečer: »... *zjutra, upodan, pupodan za maljco, pa zvičer.*«

Enkrat se je mami en prašič skuja, tako da ob basanju ni več hotel hoditi. Ulegel se je in ni hotel nikamor. Mama ga je skušala priganjati, tudi malo ga je tepla, vendar brez uspeha. Pravi, da je prašič občutljiv, in če ga tepeš, se mu takoj pozna črno. Potem ga je prišel mamin brat Martin iskat s konjem, ki je imel vpreženo podobno košaro s krajnikom, ki so jo uporabljali, ko so šli v rovt. Potem sta ga skupaj naložila, da se je peljal v dolino.

Enkrat se je mami prašič izgubil. Eden je sam prišel nazaj k stanu, drugega pa ni bilo. Čez dva dni so ga sicer našli, vendar so ga domači prišli iskat in ga odpeljali v dolino, »*ki biu žleht i mogu pa damu*« (ker je bil poreden in je za kazen moral domov).

4.5.6 Vprežna živina (konji, voli, mule, osli)



Slika 17: Ata s konjem in rjuhami sena na vozu v planini Uskovnica (foto: osebni arhiv)

Konji so bili gospodarjeva desna roka, saj so olajšali marsikatero opravilo – s konji so vse zvozili, npr. seno, poljščine, les, in orali.

V planini so se pasli konji, kobile in žrebeta, vmes pa je bila tudi kakšna mula oziroma mulec. Oslov skoraj ni bilo, zadnjega je imel Erlah pred drugo svetovno vojno. Prav veliko konj se v planinah ni paslo, saj so jih potrebovali na kmetijah v dolini za spravilo sena. V planini so jih imeli med 10 in 20. To so bile večinoma kobile z žrebeti, ki so mu rekli »žbetk«, lahko pa tudi kak konj, če ga niso potrebovali pri delu na kmetiji. Jeseni, ko je prišel »žbetk« iz planine, so ga takoj vpregli in ga učili voziti voz, »č se j branu, si j pa kero dubiu« (če se je pa upiral, je pa kakšno dobil). Konje je občasno varoval Brnjekov Gustl, tako da jih je kakor drobnico hodil opazovat.

Kobilo z žrebetom so oddali v planino na pašo, ko je bilo žrebe še majhno. Take kobile so se pasle nekoliko stran od preostalega tropa, ker so se bale za svojega mladiča, da mu ne bi drugi konji kaj storili. Če so ju kljub umiku drugi konji nadlegovali, je kobila močno brcnila in konju lahko celo zlomila nogo. S tem pa si je zagotovila popoln mir.

Konji so se v planini pasli ločeno od krav. Navadno so se pasli na Avšah in po bližnjem pobočju (po Hrustnječih), lahko pa tudi pod Slemenom. Prihod konj v Konjščico je majarjem napovedalo bližajoče se slabo in deževno vreme. »Kadar so z Auš dol pršl, i biu usele dš, to i bo stopusto.«

Majarji pripovedujejo, da je konj lahko ponoči človeku nevaren, če se mu ta ne oglasi, saj čuti živo bitje in se brani z napadom.

Ena vprežna žival je morala biti vedno pri hiši, namreč v tistih časih so vsa opravila, ki se danes delajo s stroji, opravljali konji. Skoraj na vsaki kmetiji so imeli vprežno žival – bodisi vola, osla, mulca ali konja. Po dva konja so potrebovali na tistih kmetijah, na katerih sta bila oče in sin in sta oba delala na kmetiji, dostikrat pa tudi dodatna dela z namenom dodatnega zaslužka. Po dva konja so imele premožnejše kmetije ali alternativno enega konja in enega vola. Vol je bil od konja cenejši, in če se je poškodoval, so ga še vedno lahko zaklali in prodali, poškodovanega konja pa so dali le za hrano ribam in za to prejeli minimalno plačilo. Lahko so ga pokopali na konjskem pokopališču, kjer so pokopavali vse poginule živali. Konjskega mesa niso nikoli uživali, zato se je marsikateremu zdelo ugodneje rediti vola.

Konji so šli v planino potem, ko je bilo doma vse zorano in ko jih gospodarji niso več potrebovali pri delu. S tem doma niso imeli dodatnega dela s krmljenjem, hkrati pa so nekaj krme prihranili za zimo. Največ konj je šlo v planine, ko so šli v rot seč in z njim peljali »kešt«. Preostali domači, ki so se napotili v rot delat, so morali v planino priti peš, saj je bil konj otovorjen. Ko so prispeli v planino, so jih raztovorili in spustili na prosto med preostale konje, saj jih zaradi neravnega terena niso potrebovali pri spravilu sena v rotu. Pomagali so si z rjuhami in vejami. Ko so rot pospravili, so konja ulovili, kar večkrat ni bilo ravno preprosto, ter nato skupaj odrinili proti dolini.

Konji so zelo radi jedli »murovo«, ki so jo majarji nabirali prašičem in teletom. »Kokr so pršlā u Konšco, so uso pujedlā.«

Vsak konj je moral imeti svojega furmana, in če ga ni imel, je bilo treba plačati kazen. Mamo Cilko, ki je bila v družini najstarejši otrok, je oče posadil na drugega konja na mesto furmana, da si ni prislužil kazni. Konj je bil miren in vaje hoditi za prvim konjem. Ko je bilo treba voz zaustaviti, je ata seveda pomagal takoj, ko je zavrl svojega konja.

Na Rudnem polju v vojašnici so redili le konje, druge živine niso imeli. Redili so jih okoli 20 in privez je bil za kasarno. Konje so vojaki jahali, bolj pogosto pa so jih uporabljali za prevoz tovara z municijo.

Kmetje so včasih morali za določen čas vse konje oddajati na orožne vaje. Običajno so konji prenočevali v hlevu na Rudnem polju, čez dan pa so opravljali razne naloge. Vsak konj je imel svojo izkaznico. Ko so »odslužili«, so jih vrnili gospodarjem, po določenem času pa so morali znova nazaj. Mama pravi, da ni bilo pravila, na kakšno periodo in koliko časa naj bi konj služil. Pripoveduje, da so jim ga vzeli za nekje dva do štiri tedne, nekaterim pa celo za dva meseca: *»kokr jm i užgavu, vohka kar puvrst, da j biu zej 14 dni, pa čz an čas 3 tedne, kokr i pršlo, kokr so zapisal.«* Ko je bil njihov konj na Rudnem polju dva meseca, ga je šla obiskat, ravno ko se je vrnil iz Škofje Loke, in mu nesla suh kruh, da je ne bi pozabil, saj so se konji kaj hitro odtujili. Pravi, da *»j hdo brez konja bit«* (da je hudo biti brez konja), zlasti poleti v času spravila sena in žetve, saj so prav vse zvozili s konjem.

Mul je bilo v planini malo. Redili so jih le tisti, ki si konja finančno niso mogli privoščiti, mula je namreč pojedla precej manj in bila cenejša. Je pa zelo glasno rezgetala in rigala, tudi ponoči. Mule in mulci so se pasli med konji.

4.5.7 Ovce in koze

Ovce so kot prve živali odhajale v planino spomladi, konec aprila, in že vsaj 90 let nazaj so bile vse označene. Vsak gospodar jih je edinstveno označil sam, tako da jim je z žico prebodel eno uho, nato je oba konca žice spretno zapletel, da so se konci tesno sprijemali. Tako jih je ob njihovi vrnitvi iz planine prepoznal. Trop je obsegal okoli 200 ovc – *»usak jh i nekej imou«* (vsak je nekaj imel).

Povprečno so imele kmetije le po nekaj ovc, Cnarjevi so jih imeli pet. Ovce so redili predvsem za volno, za molžo pa le tisti, ki so imeli večje trope in malo ali pa sploh nič goveje živine. Če so imeli kmetje poleg goveda le malo drobnice, je niso molzli, tisti, ki so pretežno redili drobnico, so jo molzli z zadnjega konca, tako da so sedeli in molzli za zadnjico živali. Mama Cilka pripoveduje, da so pri precejanju mleka nemalokrat na cedilu ostali bobki, ki so pri molži in sočasnem opravljanju potrebe živali pristali v mleku.

Prebivalci Stare Fužine so redili več drobnice kot v preostalih vaseh. Redili so večje trope koz, ki so šteli okoli 30 do 40 živali, in mleko ločeno od kravjega nosili v sirarno ali pa ga kar sami predelali v sir, ki je imel izrazit vonj in je bil cenejši od kravjega bohinjskega sira. Veliki tropi fužinarske drobnice so ravno tako odhajali na pašo. Gospodarji z velikimi čredami molzne drobnice so, če so le imeli dovolj krme čez zimo, imeli še kakšno kravo, da so imeli še nekaj kravjega mleka.

Tik pred odhodom v planino, običajno konec aprila, so ovce zbrali v Srednji vasi v »Brnjekovi« ogradi, ki je bila največja v vasi, nato so jih vse hkrati v enem tropu odgnali naprej v planino. Vaški trop je leta 1963 štel približno 200 ovc, upoštevajoč še ovce iz vasi Studor in Stara Fužina, namreč po upadu drobnice na kmetijah so se vasi odločile sodelovati in jih družno pošiljati v planine. Tudi ovce iz vasi Stara Fužina in Studor so prignali na omenjeno zbirno mesto v Srednji vasi. Skupaj so jih odgnali v planine in pasle so se celo na širokem grebenu mogočnega Tosca (2275m) in na Viševniku (2050m). Fužinarji so jih prej vso sezono pasli nad jezerom pod Vogarjem, vendar domačini pripovedujejo, da se goveda tam niso hotela pasti z njimi, ker jim je smrdelo. Priporočali so pašo ovc višje v hribih, kjer za goveda ni več primerno. S tem so učinkovito izkoristili vso pašno površino in vsaka vrsta živali je imela svoj teritorij.

Ovce so se v planini pasle v tropu brez nadzora. »Brnjekov« Gustl jih je občasno popazil, a bolj se je posvečal paši volov.

S paše se nikoli ni vrnil celoten trop drobnice v dolino. Nekaj jih je poginilo v planini, nekaj jih je zadela strela, nekaj pa so jih pokuhali v kočah za golaž, tako da jim ni bilo treba kupovati mesa in ga tovoriti iz doline. Tudi od kmetov jih niso kupovali, marveč kar kradli, pri tem so bili kmetje oškodovani, oskrbniki koč pa so služili s prodajo golaža planincem. Tovrstni primeri kraj so se pojavili šele z razmahom intenzivnejšega planinstva. Prej so bili oskrbniki poštene, niti niso imeli velikih potreb po surovinah, saj niso imeli komu prodajati. Izguba drobnice je bila večja, če jih je pasel slab pastir, ki ni bil dovolj pazljiv v času bolezni ovc ali drugih neljubih dogodkov.

Ovce so se iz planin vračale jeseni, približno sredi oktobra, ko se je v gorah začela pojavljati slana in je začelo zmanjkovati paše.

4.5.8 Veterinar in bolezni

Veterinarju so pravili »čmar«. V Bohinju ga ni bilo, prvi je bil na Bledu. Ob hujši bolezni so ga morali osebno poiskati, pomagal pa jim je običajno le z nasveti, kdaj pa jim je dal kakšno kremo. Le če se je zaradi poučevanja kmetov o ravnanju z živino nahajal v bližini in je bilo nujno, je prišel na domačijo pomagat bolni živali. Nekateri ljudje so bolj zaupali »čmarjem« kakor zdravnikom in pri njih iskali nasvete, tudi če so sami zboleli, pa še cenejši so bili od zdravnikov.

Živali v planinah so običajno zdravili sami. Če je žival zbolela, so ji najprej dali žganje s kruhom.

Ko si je krava zlomila nogo, jo je mama Cilka pripeljala v hlev s paše tako, da ji je držala bolno nogo in se je krava na mamo uprla, ko je hotela stopiti na nogo. V Uskovnici so imeli njive z lanom in zato tudi laneno seme, za katerega je veljalo, da je zelo zdravo. Mama je laneno seme skuhala v mleku, nato so prišli trije moški, da bi kravo držali in da bi jo mama obvezala. Krava je bila tako nemirna, da niso nič naredili. Mama je kravo napojila, ji dala seno in ko je pojedla, se je ulegla k počitku z zlomljeno nogo na zgornjo

stran, zato jo je lahko sama oskrbela, ker je bila žival vajena. Nogo ji je obložila z lanenim semenom in platneno cunjo in nato še povila, da se ji ni moglo odvezati. Kravi je šlo kmalu na bolje, vendar je vse skupaj trajalo približno pol leta, da se ji je docela zacelilo. Včasih so govorili, da se kravi zlomljena noga zaceli, konju pa ne.

Če je kravo ugriznil modras, so nabrali rumene cvetove nizkih rožic, ki naj danes ne bi več rasle. Cvetove so zmešali s pestjo soli in s tem pripravkom obložili mesto pika. V primeru ugriza kače v vime so kravo zdravili tudi tako, da so z noževo konico kravo udarjali po mestu pika, da ji je tekla kri. Nato so malo stiskali vime na prebodenih delih, da se je cedila kri in z njo strup in nato vime umili. Da ne bi kravo ranili z nožem pregloboko v vime, so nož zasadili v desko, da je samo noževa konica gledala iz deske, in s to desko, obrnjeno z noževo konico proti vimenu, udarjali kravo.

Mama pravi, da je eno njeno kravo modras ugriznil ravno sredi vimena. Ko jo je pomolzla, je mleko hotela prekuhati, vendar se je zakuhal oz. skisal, zato ga je vrgla stran.

Enkrat se je majarju v planini pripetila nenavadna dogodivščina. Ena od krav njegovega tropa je imela običajno precej mleka. Nekaj dni pa je prišla na večerno molžo z izredno malo mleka. Majar je bil prepričan, da jo nekdo molze in mu krade mleko. Tej uganki je hotel priti do dna, zato je kravo skrivaj zasledoval. Krava se je ločila od črede, se nekje ustavila (*»i biu an tak purofk«*) in takrat se ji je okoli noge ovil modras in jo začel sesati. Majar je nato modrasa ubil in od krave znova dobil vse mleko.

Nekoč se je mami pripetilo, da ji je tri krave naenkrat ubila strela. Mama jih je še stresala, da bi jih oživel. Takrat je prišel mimo Mežnarjev Janez, ki je vedel, da se je v bližini nahajal klavec in se ponudil, da ga gre iskat, za kar mu je bila mama neizmerno hvaležna. Govorili so, da je smrt od strele podobno, kakor če bi bila ubita z elektriko, zato je za zakol še dobra. Klavec »Vidnk« je prišel in naredil svoje, mama je skopala luknjo v zemlji, kamor je zakopala čreva. Brce (hišno ime je pri Brectu, gospodarju so rekli Brce), ki je imel v vasi mesarijo, pa je odkupil večino mesa.

Če je krava zelo zbolela, je prešla v domačo oskrbo v dolino, saj visoko v hribih niso bili primerni pogoji za zdravljenje; v planini ni bilo veterinarja, ki bi zdravil ali svetoval glede prehrane, obolela žival je potrebovala posebno hlevsko oskrbo, majar pa je bil tudi prezaposlen in ni imel dodatnega časa za zdravljenje živali.

Mama Cilka pripoveduje, da so imeli v njihovi čredi primer, ko je prišla njihova dekla iz Konjščice v dolino gospodarju (maminemu očetu) sporočiti, da ena krava izloča skupaj z urinom kri, in to se je zgodilo še nekaj drugim kravam v čredi, ki so morale takrat pašno sezono predčasno končati in se vrniti v domači hlev. Mama Cilka pravi, da se je ata z vlakom odpeljal na Bled po nasvet k »čmarju«, ki je ugotovil, da so se krave tako prehladile, ker je nanje, ko so bile razgrete, padala toča. Svetoval mu je, da se obolelo živino krmi s suhim senom in napaja s toplo vodo, to pa v visoko ležeči planini Konjščici ni bilo izvedljivo.

4.6 LJUDJE V PLANINAH

V planini je za najuglednejšega in najbolj razgledanega veljal **sirar**, sirarski poklic je bil cenjen daleč naokoli. Vse sirarjeve naloge in opravila so bila povezana z mlekom, sirjenjem, sirom in snago v sirarskem obratu. Šele ko je vse naloge skrbno opravil, se je lahko domačim pridružil v rotu pri spravilu sena. Redki primeri so zabeleženi, ko si je sirar privoščil imeti svoj trop v planini. Večina sirarjev se zaradi že tako natrpanega delavnika tega ni lotevala. Na bohinjskih planinah so navadno sirili domačini, in samo če med njimi niso našli primerne človeka, so najeli tujega sirarja.

Majar je skrbel za vsa opravila v zvezi s svojim tropom živali v planini, ki je obsegal goveda, prašiče, kokoši in tudi konje, ki so jih majarji morali zavračati, če so zašli v cerkvene gozdove. Majar je skrbel za pašo, molžo idr. Ko je prišel na vrsto, je bil zadolžen tudi za vso pomoč sirarju pri procesu izdelave sira v sirarni, čemur so rekli »*tretinjenje*«. Sirar je pomočnika določil sam in na srenjskih planinah so ga opravljale pretežno ženske, občasno pa tudi moški člani gospodarjeve družine. Če med njimi ni bilo primerne, je lahko gospodar najel delavca – rekli so jim hlapec oziroma dekla. Majar ni mogel biti vsak, kajti to so bili zaupanja vredni, samostojni ljudje s takrat zelo cenjenim poklicem.

Ob nedeljah so majarje obiskali domači, ki so običajno prinašali »*kešt*«, prišli so ob košnji in spravilu sena na nižje ležečih planinah, prihiteli pa so tudi v primeru nesreče pri živini.

V planinah v gozdu so delali tudi **gozdarji**, vendar se z majarji običajno niso veliko srečevali, saj so imeli vsi veliko dela vsak na svojem delu planine.

Skozi planine so poti vodile tudi ljudi, ki so s pomočjo mul, konjev ali brez njih s krošnjami na hrbtu oskrbovali koče v bohinjskem pogorju.

Planinci so bili v davnih časih v primerjavi z današnjim razmahom planinarjenja redki. Planinci v planinah so bili Slovenci – Ljubljčanji in Jeseničani, povedo majarji, pa še teh je bilo malo. V planini niso prenočevali, marveč so se le nekoliko ustavili in odpočili na poti na Vodnikov dom ali v Aleksandrovo kočo (danes Planika), kjer so prenočili. Mama pripoveduje, da je kot planince v Konjščici spoznala Avsenike. Spominja se Slavka, ki je bil takrat star okoli dvajset let. Pravi, da je bil zelo »*fletn, pa koj tak dumač se j naredu, pa tok trapou, veš, ki biu fant*«.

Od časa do časa je planino obiskal **inšpektorj**, ki je preverjal kakovost mleka. To je preverjal tako, da je v mleko potopil instrument, podoben termometru, in z njim izmeril količino maščobe v mleku. Preverjal je tudi čistočo mleka. Za to je imel nekakšne »*pumpice*« in krpice, skozi katere je črpal mleko, umazanija pa je ostala na krpicah. Inšpektor si je vse ugotovitve zapisoval, kaznoval pa ne. Inšpektorji so se pripeljali s konjem, kolikor so se lahko, nato pa zastavljeno pot nadaljevali peš.

Nosači so do planine Konjščica navadno vozili s konjsko ali volovsko vprego, potem pa so naprej šli peš s pomočjo »*štekljarce*« in oskrbovali Vodnikovo kočo, Aleksandrov dom in Kredarico. »*Z vozam so prpāljal robo (kešt za koče) do Konjšce, ga zaklānil u stan, punavad u Kokčouga, poj k ni Kokčova votla več u Konšco, i bva raj u Vuskovnc ceu let.*

Poj so ga pa nusač znusil u kočē, kodr so imel čas, da so kej zaslužil ... K ni bo dama deva, potle pa, kokr i ker mogu, i pa nesu.«

Življenje ljudi v planini je bilo napolnjeno z raznovrstnimi opravili, vendar so kljub temu našli čas za druženje.

4.6.1 Majar in majarca

»Majar« ali »majarca« je bil lahko le toliko dorasel otrok, da je pravilno stiskal prste ob molži in da je lahko hodil po krave, ne da bi ga bilo strah. Starost otrok ob prvem samostojnem soočenju s planino se je gibala nekje od 12 do 20 let. Najprej so v planine šli starejši otroci družine, in ko so ti odrasli, se poročili in se posvetili družini, so jim sledili mlajši bratje in sestre, nekateri še zelo mladi. Če se majar ni poročil, je bil navadno zvest majarskemu poklicu vse življenje.

V planino so gospodarji prednostno pošiljali domače ljudi, niso radi najemali tujih dekel. Če pa so že bili primorani najeti deklo, so se predhodno dogovorili za plačilo, ki je znašalo od 100 do 150 dinarjev mesečno. Dekla je majarski poklic nastopila ob sv. Juriju. »Za majarja anga naprosš, gvišnu da gunga, ki frej; greš tja, pa ga naprosš«.

Mama Cilka pravi, da je »ta prava majarca« potrebovala le eno vžigalico za ves čas bivanja v planini, ker je znala žerjavico tako zagrebsti v pepel, da je še kar žarela, ko jo je naslednjič potrebovala. Žerjavico je le malo razgrnila, nanjo pa naložila drobne vejice, da se je vžgal ogenj, na katerega je začela nalagati bukova drva, ki za razliko od smrekovih niso toliko okadile prostora.

4.6.1.1 Začetek majarskega poklica mame Cilke

Mama Cecilija (uradno) Hodnik, rojena Sodja, se je rodila v Srednji vasi pri Taspodnjmo Cnarju kot prva od osmih otrok.

Kot otrok je mama Cilka prihajala v planine v času spravila sena v rotu in dekli, ki je takrat majarila za njihovo družino, nekajkrat prinesla »kešt«. Takrat še ni ostajala v planini, majarskega poklica se je učila pozneje z materjo (staro mamó). Ker je bila Cilka najstarejši otrok v družini, je pred njo majarila dekla »Markušova« Franca, s katero so se dobro razumeli in jo zato zaprosili za delo. Majarski poklic je nastopila šele avgusta, ker je do tedaj majarila druga dekla, ki pa jo je mamin oče odgnal, ker naj bi posnemala mleko.

Mama Cilka se je prvič sama seznanila z majarskim poklicem pri 16 letih, leta 1937. V planino je prišla z materjo, ki je nekaj časa ostala z njo v planini in jo učila majariti. Pomagala ji je tako, da je nanosila drva k stanu, ji stan okrasila s časopisnim papirjem, iz katerega je izrezljala prtiček za v kot, na katerega je položila angele in sv. Marijo ter pritrdila križ v zgornji vogal stanu. Izrezljan papir, ki ga je z »rajsnedlni«, tj. risalnimi žeblički, pritrdila, je krasil tudi polico, na kateri sta bili skodelici.



Slika 18: Slika je nastala 31. 7. 1933, takrat se je mama prvič slikala, stara je bila enajst let, najdemo jo v spodnji vrsti skrajno desno (foto: osebni arhiv)

Mama je nato prvič sama skrbela za šest »ta zmoznh«, tj. krav molznic, in sedem glav jalove živine. Sprva jo je bilo zelo strah, pripoveduje. Prvo leto je skrbela za krave v planini le, kadar je bil tam tudi sirar. Ko se je vrnil v dolino ali preden je prišel v planino, so majarji sami predelovali mleko v mlečne izdelke in vsak se je moral znajti po svoje. Tega dela mama Cilka še ni obvladala, zato jo je takrat zamenjala stara mama, ki je mleko predelovala v maslo in skuto. Mama Cilka se je vrnila v dolino k domačim.

Pri 17 letih je mama Cilka premagala vse napore majarskega poklica cele pašne sezone. Ta poklic je opravljala dolgih 21 let. Leta 1958 se je poročila, se preselila k možu »k Pekoucu«, za njo pa je z majarskim poklicem pri »Taspodnjmo Cnarju« nadaljevala njena sestra Franca.

»Mat so bli star 12 let, ki voča umru, mater so šlā pa pvanvat ... ah, so rekl mat, poj i bo pa tkuj grdo dama, k mater ni bo, da so šlā pa mat pvanvat, pa so bli star šele dvanajst let. Pa krave so moglā past takret, paslā so jh, takret i bo drgače kd i zej. So jh zjutra vn spudil, pa so jh paslā ane dve ur, potle pa nazaj u hleu, da so krave mau pučile, potle so jh pa spet spustlā. U gmajno so jh gunil past.«

Tudi molst so jih takrat hodili na oddaljeni Jezerc, kjer so se krave zaradi dobre paše in vode rade zadrževale. Jezerc je od Konjščice oddaljen kako uro hoda. Pravili so, da so jih hodili molst tja, da se ne bi krave utrudile in posledično dale malenkost manj mleka.

Za robam je mama majarila samo takrat, ko je pogorela Uskovnica: *»... so jo pužgal, poj pa nism meva kam itā, i potle ata (mamin oče) pa Za robam pupravo.«*

4.6.1.2 Majarjeva oblačila

Majarji niso imeli veliko »gvanta« (oblek), samo toliko, da so imeli nekaj za preobleči. T. i. »gate« (spodnje hlače) so bile videti kakor kratke hlače, bele barve in so segale do kolen. Moški so večinoma nosili »tadoje gate« (dolge spodnje hlače). »Pa take so ble gate ud descou, da so se spoda zavəzale, pr dəklič i bva pa lastika.« Nekateri fantje so nosili tudi kratke spodnje hlačke, da so jih lahko oblekli pod pumparice, pa tudi manj blaga se je porabilo. Običajno je imel vsak trojne spodnje hlače, štiri je imel že redkokateri, saj ni bilo denarja – »I bva reušna«. »Pa sami smo jh šival, čer i bo strganu, drgač i pršla pa šivilja u hišo šivat, so ji pa pvačal dnevnco, i pa nardiva, kar i bo bvaga ...«

Majarji in majarce so v planinah nosili delovno obleko, ki je bila značilna za takratne čase. Majarji so nosili hlače in srajco, majarce pa t. i. »čiklje« (krila), segajoče od pasu do kolen. Zgoraj so nosile bluzo. Čeznjo je majarca oblekla haljo z dolgimi rokavi, ki jo je zavezala s trakom na hrbtu navzkriž, ali pa »pvažo«, da se med molžo ni umazala. Spredaj na halji so nekateri majarji imeli našit žep, v katerem so nosili sol za krave. Žep na halji so imeli le majarji iz premožnejših družin, saj je ta pomenil dodaten denar pri nabavi blaga. Tudi halj niso imeli vsi, če pa že, je bila iz slabega blaga, »da ni bo za drugja«. Tudi drugih oblačil niso imeli veliko – kar so dobili podarjenega ali če je gospodinja kakšno staro stvar kupila »ud tačh, k so imel duvelj, pa ni več rada tistga nusiva i pa predava«.

Ob molži so uporabljali »pvaže«. To so bili nekakšni predpasniki, sešiti iz žakljevine. »Pvažo« so uporabljali tudi pri pletju. Všito je imela vrvico, da se je zadaj privezala. Mama je namesto »pvaže« v planini uporabljala haljo.

Rute so majarce nosile zadaj pokrite, kar pomeni, da so jih privezovala za glavo. Nekatere mlade majarce so bile tudi odkrite. Samo za v cerkev so vse ženske rute zavezale spredaj.

V takratni moški modi so bile pumparice, v ženski pa mašne in stvari na glanerco. Hlače so majarce oblekle le jeseni, ko je bilo hladneje, pa še to le premožnejša dekleta, ki so jih imela. Mama jih ni imela, če pa je bilo mrzlo in precej snega, je oblekla atova gozdarska oblačila, ki jih je hranil v Uskovnici, kjer so večinoma delali gozdarji.

Svoje prve hlače je dobila pri 34 letih za praznik vseh svetih, 1. novembra. Bilo je zelo hladno in veliko snega. Ko je prišla domov, sta šla s sorodnikom »Vožbačevəm Jozam«, ki je bil izučen krojač, v zadrugo (v trgovino) po blago. Hlače ji je sešil še isti dan, tako da se je v planino vrnila že z novimi.

V planini so imeli majarji dvojne obuval, in sicer cokle, ki so jih nosili večino časa, in gojzarje, ki so jih obuli ob deževnem vremenu ali pa za ples v kantini na Rudnem polju. Redko kakšen majar je imel tudi »putomflce« (natikače).

Šivilja

»Ud Pukle (Malke) mama i bva kramarca. I imeva punkl na gval, pa pu hišah i hudiva, pa predajova je ud hiše za hiše bvago za bertše, hvače, gvante, to so tok nusil. Sej i duvel zasluživa.«

Ko je bil semenj ob sv. Martinu, so kupili celo balo blaga. Nato je prišla šivilja s šivalnim strojem in po en teden pri njih bivala in šivala obleke. Za plačilo je prejela skuto, krompir in mleko.

Obleka v rovtu

Majarji so gledali, da so bili pri delu v rotu lepše oblečeni. Mama pripoveduje, da je nosila tisto obleko kot ob nedeljah, ali pa so ji domači, ko so prišli v rot, prinesli kakšno novo ruto, predpasnik ali robček. Enaka oblačila kot za v rot so imele tudi za v kantino na Rudno polje. Vse majarce so takrat nosile bele srjačke s kratkimi rokavi, ki so jim rekli »*jošpekl*«. Bile so nabrane na rokavih in okoli vratu, kjer so tudi zavezovale trakove na mašno. Okoli je bilo »*obheklano*« (kvačkano) z našitki. Čez so oblekle »*čikljo na modrc*«. To je bila enodelna oblekica, ki je segala pod kolena, starejše majarce pa so nosile daljše. Bile so po večini rdeče barve, saj so se zelo ujemale z »*jošpeklom*« in predpasnikom, ta pa je bil bel. Od krila je bil malenkost krajši in bil okrašen z volančki.

Takšni opravi so rekli »*dindlni*«, ki je bila neke vrste kmečka noša.

4.6.1.3 Majarjev vsakdanjik na planini

Majar je navadno vstajal okoli petih zjutraj, odvisno od tega, koliko glav živine je imel v oskrbi in kakšen načrt dela je tisti dan imel. Vedno je najprej postlal posteljo, se napravil, nato zakuril ogenj in pristavil na ognjišče sirotko za prašiče. Ogreto sirotko so prašiči veliko raje jedli kakor mrzlo, vendar ni smela biti topla direktno iz sirarne, da ne bi dobili driske. Sirotka se je grela kar v kotliču, v katerem so si pozneje pripravljali žgance. Mama Cilka pripoveduje, da se je kotliček s sirotko zelo dobro pomil.

V Konjščici so pravzaprav kurili zaradi kuhe in na toplino niso mogli računati, saj stanovi niso bili izolirani, lahko pa so se gregli pri odprtem ognjišču. Prav hudega mraza tudi ni bilo, saj so tam preživeli najtoplejši del leta. V Uskovnici je bila hiška zidana in je toploto bolje zadržala.

Med pol šesto in šesto uro se je začejala molža, ki je trajala približno eno uro. V Uskovnici so molzli v hlevu, v Konjščici pa ob suhem vremenu tam, kjer se je krava ustavila, bodisi za stanom, pred njim ali v ogradi. Po navadi je stala pri miru, težave pa so imeli z mlajšimi, ki jih je bilo treba privezati, da so pri molži mirovale.

Po molži so nakrmili prašiče, nato pa mleko odnesli v sirarno, in sicer vsi približno ob isti uri, ker je potem sirar začel siriti. Kdor je zamudil, mu ni vzel mleka in posledično ni bilo plačila. Bil je red, ki so se ga vsi držali, in ni se dogajalo, da bi majarji zamujali z oddajo mleka. »*Usak i vedu, da ma sirarca sojo vuro.*« Namolzeno mleko so v sirarni stehali in precejali naravnost v kotel k že ogretemu mleku večerne molže. Na poti do stanu, pripoveduje mama, je prazen škaf od mleka nekoliko splaknila v bližnjem potoku in zajela vodo, da jo je spotoma prinesla v stan. Kasneje so škaf poribali in očistili s sirkovo krtačo,

se odpravili nazaj v sirarno še z drugim praznim »žehtarjem«, ki je bil namenjen sirotki, to pa je sirar odmerjal po sirjenju.

Za temi opravili so majarji izpustili prašiče, da so se pasli po poljani, in peljali krave na pašo. Krave so jim rade sledile, saj so jim za priboljšek dajali sol. Medtem ko so se krave pasle, se je majar vrnil v stan, si pripravili zajtrk, pojedel, pomil ter se lotil kidanja prašičjih iztrebkov v svinjaku in kravjih okoli stanu. Iztrebke so v visoki planini Konjščica zbirali na kupu za ograjo, ki je obdajala stan, in v neposredni bližini, kamor so zapirali krave. Ta gnoj so spomladi porabili za gnojenje majhnega ograjenega vrtička, na katerem sta rasli solata za potrebe majarjev in repa za prašiče. T. i. visokogorski vrt so posejali spomladi, pozneje pa hodili plet. Ko so s tropi »prebasali« v višje ležečo planino Konjščico, so pridelke lahko že uživali.

Preden je šel majar v rot ali pa domov v dolino, je še enkrat nakrmil prašiče.

Popoldnevi so bili natrpani z raznovrstnimi opravili. Iz Konjščice so več ali manj vsak dan hodili v Uskovnico pomagat domačim pri spravilu sena ali nabirali suhljad, ki je ostala po »golcvanu«, in jo uporabili za kurjenje in kuho na ognjišču. Majar je moral za kurjavo v svojem stanu poskrbeti sam, poleg tega pa je moral priskrbeti tudi drva, ko je prišel na vrsto njegov dan »tretinjenja«.

V Uskovnici so mami Cilki domači enkrat na sezono pripravili bukova drva. Pripeljala sta jih ji oče Lovro in brat Martin iz bližnjega gozda, ki je bil v njihovi lasti. Bukove goli (obsekano tanjše bukovo deblo) so bile bolj uporabne kot smrekove, namreč smrekove pokajo in prostor se okadi. Bukove goli so žagali z ročno žago. Žagala sta jih dva, in sicer tako, da je vsak na eni strani držal žago, ki sta jo izmenično vlekla proti sebi in nazaj. Ugotovili so, da je tako hitreje, kot če bi vsak žagal sam. Ko so jih razžagali na kratke dolžine, so jih na tnalni po potrebi s sekiro cepili, vendar bolj poredko, saj so bile goli majhne. Za večje goli so potrebovali klin, ki so ga zabijali v deblo. »Pa s klinam skor nkol ni bo treba, k nam niso tkuj dibelh prvušil, nam majarjam. Boh da so ble drubne za majarja, pa da so t jh kolčkej napravla. Več kd ankret na szono t jh niso prpeljal, takret so jh več nankret, pa jh i bo za dog duvelj.« Nekateri majarji in majarce so za kurjavo skrbeli popolnoma sami.

Nabrane suhljadi po sečnji dreves v Konjščici je bilo toliko, da je bilo dovolj za vse majarje v planini, pa še dobro je gorela, zato za potrebe majarjev nikoli niso podirali celih dreves. Smreke so »golcarji« sekali na vaški posesti z namenom čiščenja gozda. Veje so majarji nabirali na poti iz Uskovnice proti Konjščici, »č s biu prazn« (če niso imeli ničesar nositi), oziroma ko so hodili nazaj proti stanu, kadar so peljali krave na pašo. Smrekovo vejo je mama prijela, ji z drugo vejo obsekala manjše vejice, in ko se jih je nabralo, jih je povezala »s štričkam u butarce« (z vrvico v snopke), sredi katere je bila večja palica, da je bila »butarca« bolj trdna in da se ni podrla.

Kdaj pa kdaj je v planino Konjščica pozimi prihrumel plaz in s sabo prinesel drva. Pobral jih je tisti, ki je nanje prvi naletel.

Drva so nosili na glavi na svitku, če so ga imeli, sicer so si pod drva podložili ruto: »... sm pa le ano ruto tok ukp djava pa na gvavo, da sm vože nesla.« Mama Cilka pravi, da si je s

pomočjo drv, ki jih je nabrala na poti, skuhalo večerjo in zajtrk ter tako varčevala z že pripravljenimi drvmi pri stanu.

Drva so morala biti pravilno »ušpacana« (so morala imeti odstranjeno lubje), da so bila svetla. Dobro so gorela, da je bilo vse svetlo po stanu. Če je na smrekovih drveh ostalo lubje, se je prostor precej okadil in tudi pokala so. Kakšen košček žerjavice z odprtega ognjišča je celo lahko odneslo na leseno površino in bi lahko povzročila požar.

V planini so nabirali tudi »brš« ali »frzofc« (zeleno listje) za prašiče. Iz Konjščice so ga hodili nabirat na Sleme. Nabirali so ga v vreče iz žakljevine in jih na poti nazaj proti planini kar kotalili navzdol.

Eno od opravil v planini je bilo tudi pranje perila in najraje so to počeli na mestih z več vode, da so lažje splakovali. »*Prau i usak tam, čer i vudo dubiu, fan i bo č j bo več vude ukp, da se mi j hitrše spvaknivu.*« Oblačila so bila pretežno iz domačega platna in prali so jih tako, da so jih najprej namočili v škafo z vročo vodo, ker so se madeži veliko raje odstranili kot v mrzli. Nato so obleko malo podrgnili z doma kuhanim milom in splaknili v potoku ali koritu. Pomagali so si tudi s peskom, če je bil čist.

Po starem, ko še niso imeli mila, so prali s pepelnico. Obleke so ravno tako kot pri pranju z milom namočili v vodo, to vodo so pozneje odlili, na obleke pa položili cunjo iz domačega platna, ki so ji rekli pepelnica, na to pa so položili fin bukov pepel. Čez vse skupaj so vlili krop in pustili nekaj časa, da se je odmočilo. Pepelnica je služila temu, da pepel ni prišel v direkten stik z oblekami, ampak le voda od pepela, ki je razžrla madeže. Nato so oblačila v mešanici pepela in vode pomeli z rokami ter odšli splakovat pod tekočo vodo h koritu ali potoku. Mama pravi, da so na ta način kar dobro odstranili madeže. »*S praškam al pa pəpəunico smo že u stanu upral, na vudo smo le hudil spvakvat, al pa skuhaš pranje pa ureu nardiš.*«

V Uskovnici je mama Cilka prala pri kašči, ko še ni bilo narejenih korit po planini. V Uskovnici so pozneje prali pri koritu.

V Konjščici je nekaj vode priteklo s pobočij, pod križem v Konjščici pa je izvir, kjer so prali in splakovali. Mama Cilka pripoveduje, da je bilo v Konjščici pranje kar prijetno, saj je bilo veliko vode, bila je čista in dokaj blizu. Voda je izdolbla manjše bajerje, kjer so majarji hitro splaknili svoje perilo. Dodaja pa, da tam niso prali veliko, ker ni bilo dovolj časa, saj so morali vsak dan hoditi v Uskovnico v rot in tam pomagati pri delu.

Z Rudnega polja so v Konjščico hodili ali prijahali oprat nogavice tudi vojaki, »*sudatje, da jh i bo use črnu to dol, k so prak*«. Za robam je mama hodila prat na Puvico, ki je bila zelo daleč. Ob deževju je prala pri bližnjem potoku, kjer je bilo takrat dosti vode.

Stanove so čistili tedensko. Tla so vsako soboto ribali s sirkovo krtačo in cunjo. Če so imeli veliko dela in čez dan ni bilo časa, so morali čistiti pozno zvečer. Vodo za ribanje je mama z zajemalko zajemala iz potoka, ki je tekel pod njenim stanom, v lesen »*žehtar*«, ki je bil namenjen tudi prinašanju sirotke iz sirarne in krmljenju prašičev. Poribali so vse

lesene tramove od znotraj, tla in ves les okoli ognjišča. Na koncu je mama poribala še »žehtar«.

Nabiranje rož je bilo žensko opravilo. Mama je šopke rož iz planine Konjščica nosila na grob »Švicovga« Janeza, ki je umrl med vojno, in na grob svoji materi, ki je pogorela v požaru v Srednji vasi. Nabirali so burjo in bele rožice neznane vrste, ki so jih dajali med burjo za lepši šopek. Za planike so že takrat vedeli, da so zaščitene in jih niso nabirali. Pušpen so obirali za prodajo, vendar mu je po razmahu turizma v bohinjskih gorah cena močno padla, zato se ta dejavnost ni več obnesla. Povrh tega je bilo nabiranje dolgotrajno in je zahtevalo veliko potrpežljivosti.

Umivali so se s toplo vodo, ki so jo ogreli na ognjišču in nato zlili v škafec, ki je bil nekoliko nižji in je bil namenjen umivanju in pomivanju posode. Z milom so se umivali le, če so ga imeli, sicer pa le z vodo. Glavo so si prali samo s toplo vodo. Pri tem so si med sabo pomagali tako, da so jo en drugemu zlivali na zatilje. Tisti, ki si jo je umival, je bil sklonjen. Mama pravi, da se je umila vedno, preden je šla v rot ali dolino. Najprej se je umila v zgornjem delu do pasu, potem pa še noge.

Na vprašanje, kako so čistili grmovje, mi mama odgovori, da grmovja ali rušja v Konjščici ni bilo. Čistili pa so poti in pobirali kamenje po pašniku ter ga zbiral na kupe.

4.6.1.4 Majarjev kešt

»Kešt« je paket, ki je obsegal približno tedensko porabo hrane majarja, ki ga je prejemal od gospodarja. Vseboval je zaseko, kruh, kavo, sladkor in kako klobaso. Ob basanju so dobili za priboljšek suho pleče, »da kadar s ga votu, s ga pa jedu«. Sveže meso je bilo v »keštu« bolj poredko, ker mesa v Konjščici sploh niso kuhali. »Kdo bu ceu zapodan maso devou pa drva kuru, če s z rajtingo.«

»Kešt« je v planino odnesel nekdo od domačih ali pa ga je prišel sam majar iskat in mimogrede doma pomagal pri kakšnem opravilu. »Tud najeta majarca i pršla damu pu kešt, pa či j votla, i mau pumagava, pa le an čas, potle i pa šla, ki imeva krave gor za uštímat.«

Iz Uskovnice so majarji po navadi sami hodili po »kešt« v Srednjo vas, ko jim je zmanjkalo živeža, dan za to ni bil posebej določen. Mama ga je dostikrat sama šla iskat celo iz Konjščice, zlasti če so imeli domači delo in ji ga niso uspeli prinesiti. Kadar ga je šla iskat, je vstala zelo zgodaj, poskrbela za živino, se umila, preoblekla in se zarana odpravila.

Kaj drugega, npr. »štrunco«, so ji večkrat poslali po komu, ki je »šou grvn«. To je bil lahko drug majar ali kdo, ki je z mulcem tovoril v Uskovnico ali naprej k Vodnikovim kočam.

»Ankret mi j Erlah prnesu ano tako fletno ukroglo putičko, ah sm jo bva vseva«.

4.6.2 Prehrana ljudi v planini

Prehrana v planini je bila preprosta, a pridelana doma in zelo zdrava. Kadar so majarji ostali ves dan v planini, so kurili in kuhali zjutraj, opoldne in zvečer, če pa so šli v rot, so jedli tam z domačimi. Zajtrkovali so večinoma mleko ali domačo kavo in kruh. Za pripravo kave so v Uskovnici pridelovali jaro rž. Po pripovedovanju gorjuškega majarja so na Gorjušah pili ječmenovo kavo. Za pripravo čaja so nabirali češmin in kamilice.

Hrana na nižje ležeči planini je bila bolj raznolika kot na visoki planini. V nižje ležeči planini Uskovnica so kuhali zelenjavno juho, krompir in podobne preproste jedi kot doma. Mama je velikokrat pripravila štruklje z namazom iz masla in rozin in jih zabelila le z maslom. Ker je testo vsebovalo jedilno sodo, so bili rahli: *»... pa tkuj so bli rahlā, k sm jədilno sodo dava zravn«*. Tudi krompir in skuto so jedli včasih, saj so je imeli na pretek – *»ceu žehtnjek«*, kamor so jo shranjevali.

V višje ležeči planini Konjščica so jedli pretežno koruzne žgance in mleko, ki so si ga varčno odmerjali, da bi ga čim več nesli v sirarno. Koruzno moko so pripeljali v žakljo s konjem ob basanju v planino. Koruzna moka je morala biti grobo mleta. Če je fino mleta kakor bela, se hitro naredi cmok, voda se ne da dobro odliti in žganci potem niso prav nič dobri. Žgance so znali pripraviti v kotliču na edinstven način.

Žgance so skuhali v kotliču na ognjišču, potem pa jih popekli tako, da so razgrnili žerjavico in kotlič položili neposredno nanjo, dvakrat zmešali s posebno leseno palčko, ki je služila kot kuhalnica. *»An cvek ušpičen i biu, pa mau purezan, i biu le cvek, samo da j biu nou, ne trhlen, pa s purezou pa s tistm pumešou.«* Žganci so bili taki, da so se kar tresli, ko so jih postavili na mizo – in taki žganci so bili po pripovedovanju »tapravi«. Uživali so jih z mlekom ali kavo. Ajdova moka za ajdove žgance je veljala za priboljšek.

Za razliko od podjeljskih majarjev srenjski niso pogosto nabirali in uživali gob, marveč so vse pojedle krave, ki so dobro znale ločiti užitne od strupenih. Gobe so nabirali tudi turisti, ti so bili večinoma Jeseničani, vendar po so kot največje nabiralke gob veljale krave, saj turistov ni bilo veliko.

4.6.3 Prednk

»Prednk i mogu bit mau bl brihtn člouk.« »Prednk« je veljal za modrega človeka, ki ga je izvolila »srenja«, danes je to agrarna skupnost gospodarjev. Določil oziroma naprosil je sirarja – bil je nekakšen sirarjev šef. »Prednk« se je menjaval vsako leto, ker je bilo njegovo delo obsežno in zamudno. Obenem je moral opraviti vse tekoče delo na domačiji. Skrbel je za prodajo sira, sirarju sporočil, če je imel naročilo za maslo, preverjal vse njegove zapiske in izračune, z združenim denarjem plačal prevoznika sira v zorišnico v dolino itd. Ko je naposled vse izračunal, je bila šele jasna cena mleka. *»K je ankret use zračunou, se j vidlu, pu kuj i biu mleku«*. *»K prednku smo vohka šlā pu sr u sirarco, č j imou kakšn hlf načet, pa ga j poj udbou, ki mlek pvačvou.«*

4.6.4 Sirar

En sirar je siril v Srednji vasi, Uskovnici in Konjščici, drug v Praprotnici. Sirarji so bili več ali manj domačini, in le če med njimi ni bilo primernega, so ga iskali drugje. Siril je Urbanč iz Srednje vasi, »Povojčnjekov« Pavel iz Stare Fužine, »Kocjančov Fronc« iz Podjelja, v Konjščici pa je siril »Sajmančk«.

Sirar je odšel v planine na dogovorjeni dan. Običajno je bilo to 15. maja, ko se je začejala pašna sezona v Uskovnici. Od takrat je v planini vsak dan izdeloval sir in skuto, po naročilu »prednka« ali planincev pa tudi medel maslo ter prodajal mleko mimoidočim, ki so ga bili željni. Sirarju je pri sirarskih opravilih vsak dan pomagal majar, ki ga je sam določil, prav tako kot majar pa je moral tudi sirar zgodaj vstajati, saj je ob šestih že začel sprejemati mleko, pred tem pa je moral zakuriti ter mleko večerne molže ogreti na temperaturo pomolzenega mleka.

Vsak dan je sirar predelal vso namolzeno mleko v planini. Spomladi ga je bilo v Uskovnici še posebej veliko, saj je bilo tam zbranih največ majarjev, paša pa je bila še mlada in zato kakovostnejša. Od sv. Jakoba (25. julija) naprej krave niso več dajale toliko mleka kot spomladi (rekli so, da so začele ustavljati), pa tudi paša se je postarala. Namolzenega mleka je bilo takrat manj, zato je ob zmanjšani količini mleka sirar siril v manjšem kotlu, ki ga je imel na razpolago poleg večjega. Ko so v planini namolzli že zelo malo mleka, je sirar izdeloval sir, vrste trapist, ki je bil manjši od bohinjskega, vrste ementalec.

Sirar je količino prinesenega mleka skrbno zapisoval v tedensko tabelo. Če je v planino zašla večja skupina ljudi, je prodal mleko in po naročilu tudi maslo. Naredil ga je na osnovi posnete smetane z mleka večerne molže v pinji in ga zmedel. Medel ga je izključno po naročilu »prednka« ali naročil turistov. Vse odtegljaje mleka ali smetane je moral skrbno zapisovati in skupaj z denarjem predati »prednku«. Tudi majar je lahko mleko prodal mimoidočim, a to se je redko dogajalo, ker ga običajno ni imel, saj ga je takoj po molži odnesel v sirarno.

Sirar si je kuhal na istem ognju, kot je delal sir, in sicer po končanih sirarskih postopkih. Za kuhanje je uporabljal posebno ponvico na železnih nogah, v kateri si je zjutraj skuhal kavo, ki jo je zaužil skupaj s kruhom. Popoldne je jedel žgance z zeljem ali mlekom. Za svojo hrano je sam skrbel, tako da jo je šel iskat v dolino, ali pa so mu jo v planino prinesli domači.

Sirar je po prihodu iz Konjščice še tri tedne siril v Uskovnici, nato je končal. V Uskovnici so zatem majarji sami predelovali mleko v sir, skuto ali maslo.



Slika 19: Ponosen sirar s hlebom sira v planini Konjščica, v ozadju prenovljena sirarna (moški na levi drži v rokah štekларco, mama je v zgornji vrsti, druga z desne) (foto: osebni arhiv, 25. 8. 1958)

4.6.4.1 Janez Mesar

Janez Krstnik Mesar (1832–1895) je bil duhovnik in začetnik zadružnega sirarstva. Domačini so ga poznali pod imenom Duhovnik in mu rekli »*duhovn z Bistrce*«. Njegovega imena in priimka niso poznali. Vedeli so, da je iz Švice prinesel postopek izdelave sira tipa ementalec, ki so ga vpeljali na svojih planinah.

Mesar je domačine učil postopka izdelave sira v dolini, ti pa so pridobljeno znanje sami utrjevali v planinah. Časa za zahajanje v planine ni imel, saj je vsak dan maševal v dolini. Pred tem so kmetje sami predelovali mleko večinoma v maslo, ki so ga potem prodajali turistom pri cerkvi sv. Janeza ob jezeru, v hotelih, celo na Bled so hodili.

»An duhovn je tlele tok naredu. Takret k sta mama pa ata (od moje stare mame Cilke starša) gor rasla, so ži ble sirarce. I bva pr Petran sirarca, pa i bva potle tam sirarca prd občino.«

4.6.5 Gozdar

Na meji med srenjskim in škofijskim gozdom je imel gozdar svojo leseno, običajno enonadstropno hišico. V hišici je imel urejeno majhno kuhinjo, kjer je stal štedilnik, ter sobico za počitek in spanje. Na podstrešju je hranil šaro. V hišico je bil z Avš speljan vodovod in narejeno je bilo tudi stranišče. Hišica je premogla celo telefonsko povezavo. Aparat je bil podoben tistim, ki so jih imeli na poštah v takratnih časih.

Naloga gozdarja je bila poleg označevanja dreves za odsek tudi zaščita cerkvenih gozdov pred prepovedano pašo konj. Če je bilo mogoče, je trop konj zavrnil gozdar sam, v nasprotnem primeru pa je obvestil njihove gospodarje, ki so morali konje spoditi iz prepovedanih gozdov. Obveščanje je potekalo ustno, in sicer tako, da je gozdar odšel v dolino h gospodarju in ga osebno obvestil o kršitvi. Gozdar je več ali manj poznal vse konje, zato je lahko obvestil ustreznega gospodarja – po navadi kar vse, katerih konji so se pasli skupaj v tropu. Če so konji prevečkrat zahajali v cerkvene gozdove in če so se gospodarji zamerili gozdarju, so bili lahko celo denarno kaznovani. Kateri koli majar ali drug uslužbenec v planini, ki je konje opazil v prepovedanih gozdovih, jih je odvrnil ali pa obvestil majarja, ki jih je nato odšel iskat.

4.6.6 Golcarji

»Golcarji« ali sekači so delali za gozdno gospodarstvo. Po večini so bili Bohinjci in Gorjanci. Z ročno žago so podirali drevesa med Rudnim Poljem in Goreljkom. Domačini so podnevi delali in nato odšli domov ali v svoj stan v planini, kjer so prenočili. Preostali so si pod smreko napravili nekakšne bunkerje, da so bili v zavetju in pod streho. Dodatno so jih zaščitili s smrekovimi vejami. Tudi tla, na katerih so spali, so si obložili z njimi, nanje pa pognili kakšno rjuho ali *»koc«*. Vse je bilo narejeno tako, da se je voda v primeru dežja odtekala, čeprav so vseeno bili včasih tudi mokri. V tistih časih ni bilo poleti toliko dežja kot dandanes. *»Včas i mau prletu, poj i biu pa konc, ni biu dva dni skp dš, tok kd i dons.«*

Podirali so le označene smreke. Najprej so olupili lubje na mestu, kjer so žagali. Potem so na tisto stran, kamor naj bi smreka padla, zažagali kajlo oz. zagozdo. Potem so z druge strani žagali vodoravno, in ko je bilo dovolj, so žago iz debla odstranili in v zarezo zabijali kline toliko časa, da se je drevo podrlo. Že ko se je začelo nagibati, so hitro tekli stran, da drevo ni koga poškodovalo. A kljub pazljivosti so se dogajale nesreče.

»Golcarjə so učash pršlə u sirarco, da smo se vəsəlil, pa pləsal smo.«

4.6.7 Družabno življenje v planini

Podnevi so se priložnostno zbrali v tem in onem stanu in se malo pogovorili. Ob večerih so se po napornem dnevu majarji in preostali delavci sprostili, skupaj so jodlali, peli in vriskali, da se jih je slišalo daleč naokrog. Če je komu prišlo na misel, je tudi čez dan zavriskal. Ko so krave gnali na pašo, so najprej zmolili en očenaš, potem pa stopili skupaj in peli. Zelo veliko so plesali in nekatere majarce so se učile plesati kar z železnimi vilami: *»Tok jh je država pa peva, pa ukol se j sukava.«*

Ko so *»golcarji«* ob suhem vremenu utegnili, so v Uskovnici obiskali majarje, *»da so mau dkliče vidla.«* Prišli so zvečer, urejeni, umiti in obriti, s harmoniko in se z majarji srečali v sirarici, ko so tja nosili mleko večerne molže. Tam so se potem družili. Veranda sirarice je bila v Uskovnici precej velika. Tisti, ki je igral na harmoniko, je stal ali sedel v sirarni, drugi so plesali na verandi.

V Uskovnici so ob spremstvu harmonike plesali tudi po hlevih, največ v Galetovem, Cnarjevem in Žvanovem. Diatonična harmonika je pogosto odmevala po planinah in dolinah. Prav vedno se je nekdo našel in igral, da so drugi lahko plesali. Tudi moj ata Andrej je dostikrat igral. Zanimivo pri tem je to, da je bila večina igralcev diatonične harmonike samoukov, tako da je vsak zvenel nekoliko drugače. Ata se je je učil tako, da je hodil pod okno sosednje gostilne poslušat, ko je kdo igral, in potem slišano skušal vaditi, dokler melodija ni zvenela enako ali vsaj podobno. Zvok iz meha atove harmonike se je včasih večkrat razlegal pri nas doma ali v sosednji gostilni, in ko sem ga zaslišala, sem natanko vedela, da igra prav on.



Slika 20: Ata igra harmoniko pred Žvanovim stanom v Uskovnici (foto: osebni arhiv)

V Konjščici so plesali v Žvanovem stanu, ki je bil največji, pa še stranišče je imel. Potem ko so obnovili sirarno in v zgornjem nadstropju sirarju uredili sobo za bivanje, so se družili tam.

Iz Konjščice so hodili plesat v kantino na Rudno polje, kjer so bili ves čas vojaki. Ti so včasih obiskali majarje v planini Zajavornik. Ko so zahajali v kantino, so se oblekli v boljšo obleko, obuli so gojzarje, ki so jih imeli na razpolago poleg cokel. Kantina je bila dvonadstropna in bolj ali manj lesena. V pritličju so se zabavali, plesali in veselili delavci, in sicer srenjski majarji, še posebej takrat ko so majarili v Konjščici, Koprivničani iz Goreljka, »golcarji« in vojaki, ki se jim je uspelo izmuzniti iz vojašnice, zgornje nadstropje pa je bilo namenjeno gospodi: *»Tist so imel fino, use bl fanj, a veš, k so bli gor, samo pvačal so pa tud, da se jm i šlo zanje.«*

Mama pravi, da so se »zgovorlæ« (med seboj dogovorili) in odšli družno na Rudno polje vsi majarji iz planine. S sabo so večkrat vzeli steklenice, da so v kantini kupili vino, ki so ga potem odnesli s seboj v planino.

Od pijače so v kantini najpogosteje posegali po vinu, dobilo pa se je tudi pivo, žganje in malinovec. Zalit je bil z vodo, ki je bila speljana iz Avš. Navadno je bila kantina dobro založena z živežem, zato so majarji tam radi kaj kupili. Prodajali so kruh v obliki majhnih hlebčkov, sladkor, včasih so si privoščili salamo. Tudi sendvič se je dobilo, vendar so bili majarji skromni in z denarjem skrbno ravnali, zato si ga navadno niso privoščili.



Slika 21: Majarji (družno) na otvoritvi Vodnikove koče nad planino Velo polje (foto: osebni arhiv)

4.6.7.1 Klicanje

V planinah so fantje, podobno kot doma, dvorili dekletom, čemur so rekli, da so jih hodili »klicat«. Fantje pred »štelngo« (vojaški nabor) niso smeli klicat, ker jim tega starejši fantje niso dovoljevali. Če je fant pri dvajsetih letih uspešno opravili »štelngo«, je bil dober tudi za klicat, in takrat je moral plačati starejšim fantom štefan vina, nato so ga sprejeli medse – in šele takrat mu je bilo dovoljeno klicati dekleta. Kakšni so si to drznili, preden so jih starejši fantje sprejeli, vendar ko so ga ti opazili, so ga poslali domov spat, in če se je slučajno upiral, so ga lahko celo pretepli.

Klicanje je potekalo tako, da je fant pristopil k oknu, narahlo, »tok zlo čednu«, trkal nanj, morda izgovarjal dekletovo ime, drugi pa so prigovarjali z naslednjimi besedami: »č se na boš ugvasiva, se na boš umuživa«. Če je dekle fanta imelo rado, mu je odprlo okno, »pa to i bo ži kr dobru«, vendar velikokrat le za pogovor. Pozneje ga je morda spustila v stan. Po pripovedovanju »je šlo bl pučasu«. Prve obiske sta se le gledala, se pogovarjala, pozneje sta se objemala in poljubljala ali celo ljubila.

Od fantov ni bilo lepo, če so dekle prosili, naj odpre, in v takem primeru mu je mama odgovorila: »Č mislš, da t bom je utpru, s biu pa duvelj navumn, da s tkuj deleč hodu.« Kakšna majarca je, kadar je prejšnji večer videla fanta, drugo vprašala: »A s ga imeva?« K dekletu je lahko prišlo zvečer več fantov, a ko so to ugotovili, so prenehali hoditi. Včasih so jim svetili skozi okno, tako da se je morala punca pokriti čez glavo, da je snopi svetlobe niso motili. Mama pravi, da je bila včasih tako utrujena od napornega dne, da se ji tudi govoriti ni dalo, zato takrat ni nikomur odprla.

Tveganje padca je bilo v planinah neprimerno manjše kot v dolini, kjer je moral fant pristaviti lestev, ki so mu jo drugi ljubosumni fantje celo spodmikali. Če dekle fanta ni poznalo, se po navadi ni oglasilo.

Ko je nek fant šel klicat dekle, a mu ni hotela odpreti, je začel vpiti, da »gori, gori«, potem je punca le pristopila k oknu in vprašala, »kje gori«, je pa odvrnil, da »v mojem srčku«.

Enkrat je mamin oče Lovro imel delo v planini, zato je tam prespal. Mamo je »pršou Taspodnj Žvanou Fronc klicat, poj me j pa tkuj klicou, pa se mu nism votla ugvasit, da se j ata navličou, poj se j pa ata ugvasu: »Kuga b rad«, i pa reku Fronc: »Ja a zej vi pvanvujete«, i pa reku ata: »ja, jest, ja, »potle pa zej grem«, i reku Fronc ... »Da se mu j bo za smajat«.

Ko je ata Andrej začel klicati mamu Cecilijo, »še nč ni misluva, da ga bo imeva«, saj je imela dosti snubcev, ki so ji dvorili: »Vrbančk i biu zlo fletn, pa plesou i rad, Jromou Fronc, pa Vidnk, pa Vužmanou Stanko, pa nč kuj še«. Pravi, da je ata »zlo čednu trkou«, začel je večkrat prihajati na njeno okno, bil je zelo miren, »nč ni trapou pa ne ugou pa ne vame silu, poj se mi j pa prlubu, tok so pa užniu, ush sort se važejo«. Če ga je prosila za kakšno pomoč, ji je pomagal in pozneje šel po svojih opravkih, nič ni pričakoval v zameno – mogoče potihem ... Mama pravi, da je bil zadovoljen s kruhom in zaseko. »Zasko sm pa jest vohka dava, k sm jo imeva duvelj.«

Med sabo so se tudi opazovali in skrivaj kukali skozi okna. »Ankret smo šla k Žvanoumu špegat, nam i pa kubuk vrgu, tist ki biu notra.«

4.6.8 Najeta delovna sila

Delavci so bili najeti ljudje na kmetiji za pomoč pri kmečkih opravilih. Hlapci in dekleta so na kmetiji nepretrgoma služili dalj časa, preostala najeta delovna sila pa le, dokler niso svojega opravili, to je bila npr. košnja, grabljenje, pletje itd.

V takratnih časih je imel le redkokateri službo, kakršno poznamo danes, in s tem zagotovljen mesečni priliv. Preživljali so se pretežno s kmetijstvom in dohodek prejeli od lesa in živine, mleka in mesa. Plačevanje najete delovne sile je bilo v obliki denarja, vračila usluge ali v materialnih dobrinah, npr. s skuto, mlekom.

4.6.8.1 Dekle in hlapci

Dekleta so bila navadno bohinjska dekleta, ki so jih najemali za majarjenje. Gospodar in njegova družina so si sami izbirali deklo, ki so jo poznali in je bila na voljo. Pristopili so k njej in jo prosili za sodelovanje. Ob sv. Juriju, ko je dekleta začela svoj poklic na kmetiji, so se ustno dogovorili o načinu dela in plačilu. Običajen znesek plačila je bil med 100 do 150 dinarji na mesec. Za živež je skrbel gospodar in veljalo je, da gre ena krava za deklo, ena pa za davek na posestvo.

Cnarjevi niso nikoli najeli dekleta iz Spodnje bohinjske doline. Tudi če je bila dekleta z vasi, je spala na domačiji gospodarja in ne doma. Dekleta oziroma hlapci so bili iz družin, kjer je bilo zelo veliko otrok in malo obdelovalne zemlje, tako da so težko preživeli vsa lačna usta, zato so morali otroci iz teh družin mnogokrat oditi od doma in služiti drugim gospodarjem.

Nekatere dekleta so dolga leta služile enemu gospodarju. Na domačijo je prišla služiti sama ali pa jo je gospodar šel iskat s konjem. Če je bila iz vasi, je prišla h gospodarju po sv. Juriju ali le nekaj dni pred odhodom v planino in do tedaj na domačiji pomagala pri različnih opravilih, kot sta pranje perila in spravilo drv. Dekleta je s seboj od doma prinesla oblačila, ki jih je v planino peljal gospodar s konjem, saj je sama morala gnati živino.

»... dekva i bva pa taprv mau dama, da se j navadla, poj smo pa maja grvn gnal.«

Večinoma so dekleta in hlapci služili gospodarju od sv. Jurija do nekje konca novembra in le redki so na domačiji ostajali celo leto. Cnarjevi so imeli hlapca, dokler otroci niso zrasli in poprijeli za delo. Hlapec je poleti planšaril, pozimi pa prevažal les s konjem ali volom in kidal gnoj v hlevu (*»pu hleu čidou«*).

Hlapec je ravno tako čez pašno sezono hodil v planino in nekateri so bili svojim gospodarjem zvesti dolga leta. Prijeli so za vsako delo, zato so jih velikokrat imeli kar za svoje. Pri Cnarju je običajno hlapec pozimi spal v hlevu pri živini, kjer je bilo toplo, poleti pa na hlevu, kjer so shranjevali seno. Tam je imel svoj prostor s plevnico in kovtrom. *»Taka postla i bva, da se j zagrniva, zaprva, da jo j zjutra zagrnov, zvčer pa odgrnou, ki šou spat. Dekva i pa u cimru lažava nad čumnato, k ga j ata naredu, k sta se z mamu puročva, da sta bva an čas gor, poj ki voča umru, sta pa dol u hišo pršla.«*

4.6.8.2 Delavci

Za košnjo doma ali na rotu ter pletje so pri vsaki hiši najemali delavce, namreč kdor je kosil sam, je imel bore malo zemljišča. Velikokrat so si med seboj pomagali tako, da so prosili za pomoč pri košnji tistega, ki je imel že vse seno pospravljeno. Za ljudi brez svoje zemlje je bila to priložnost za denarni zaslužek, preostali pa so prejeli plačilo v obliki usluge. *»Naš ata i urau tamle Kaučovm, potle pa Markušu, mi smo samo tuko pvačval, da jm i urau, potle so pa vrnil, so pa pršla, ki bva seča.«*

4.6.8.3 Plevíce

Plevíce so najemali le za pletje krompirja, koruze in lanu, druge posevke pa so opleli kar sami, saj jih ni bilo tako veliko. Pšenice navadno niso pleli. Pleli so tudi dolžniki uslug in tako poravnali svoj dolg.

Njivo v velikosti 2,5 mernika je plelo osem ljudi. Pri pletju so prevladovalе ženske, vendar tudi odstotek moških ni bil zanemarljiv. V Uskovnici so majarji porabili plevel kot krmo kravam, da so zvečer raje prišle v hlev.

Delavci so plačilo za pletje dobili v denarju ali mleku. Način plačila so si izbrali sami, vendar so pretežno izbrali mleko, saj se jim je bolj izplačalo. Delavci svojega mleka niso imeli, v trgovini pa se ga ni dalo kupiti. Za en dan pletja so zaslužili osem litrov mleka. Cena litra mleka je bila pri kmetu dva dinarja. Zasluženega mleka seveda niso prejeli naenkrat, ampak so vsak večer hodili s kanglico po količino mleka, ki so ga tisti dan potrebovali, dokler niso porabili prisluženega bonusa. Tudi kmetu je plačilo v mleku bolj ustrezalo, saj ga je imel dovolj, denar pa je ravno tako kot vsi drugi težko zaslužil.

4.6.8.4 Grabljojce in snaseča

»Grabljojce« so bila dekleta grabljice, ki so v rotu pomagala pri obračanju in grabljenju trave ter pospravljanju sena. Plačane so bile osem dinarjev na dan, *»snaseča«* pa so bili senoseki ali kosci in so za dan sečnje prejeli skoraj enkrat več kot njihove ženske kolegice, in sicer 15 dinarjev na dan.

Običajno so bili kosci domači moški. Samostojno so začeli kositi ob koncu osnovne šole nekje pri 14 letih. Otrok kmetov je bil leto dni oproščen pouka, da je lahko doma pomagal pri delu. Košnje so učili že zelo majhne dečke in tudi deklice, ko so lahko držali koso.

Kositi so začeli ob 7. uri zjutraj ali še prej, ko se je trava zaradi rose v njej še dobro rezala. Grabljice so kmalu prišle *»prigrabovat«* za kosci, da se jim ni preveč nabralo. Vsi kosci so hkrati prijeli za koso in hkrati tudi počivali ter s košnjo končali. Podobno so se uskladile tudi grabljice, ki so v parih *»prigrabovale«* po en *»ugrafk«*, in če sta dve prej končali, sta šli pomagat drugima dvema.

4.6.9 Mleko

Majarji so po molži prinesli mleko v sirarno, kjer ga je sirar predelal v bohinjski sir. Dovoljeno je bilo prinesiti le mleko ene molže – jutranjega mleka z večernim ali nasprotno niso smeli mešati, ker bi se lahko skisal. Ravno tako pred oddajo niso smeli posneti smetane z mleka. Kogar so pri tem ujeli, so mu nemudoma zmanjšali plačilo. Sirar je hitro ugotovil, da je bilo mleko posneto, pa tudi inšpektorji so ga preverjali, kako močno in čisto je.

Ob odsotnosti sirarja v planini so majarji mleko vedno posnemali in iz dobljene smetane medli maslo, iz preostalega mleka pa so naredili skuto.

V planini Uskovnica je največ mleka namolzla mama Cilka – zjutraj med 18 in 21 litrov, zvečer pa okoli 35 litrov mleka, od tega štiri litre od »*najemnc*«. »Kokčova«, majarca z najmanj namolzenega mleka v planini, je namolzla osem litrov zjutraj in deset zvečer. Mleko so v sirarno nosili v škafih ali kanglicah (odvisno od količine).

Mleka niso smeli oddajati, če se je krava pojala, saj se mleko ni hotelo sesiriti.

Zvečer so majarji mleko oddajali v mlečnico, ki je bila ločena od preostalih prostorov, in ga prelili v sirarske škafe. Ti škafi so stali na betonu, nekoliko dvignjeni od tal in pod njimi je tekla mrzla voda, da se je mleko ob sirarjevem stalnem mešanju hladilo.

4.6.10 Sirjenje

Čistoča je pri izdelavi sira izrednega pomena. Že pred sirarno je moralo biti vse očiščeno »barek« (kravjekov) in vse sirarske potrebščine so morale biti temeljito očiščene vsak dan. Nesnaga v mleku pa je bila nedopustna, saj se mleko ni hotelo sesiriti, če je bilo preveč. Majar je zato moral biti ob molži snažen, saj cedilo ni dosti pomagalo, ker je zadržalo le večjo nesnago, manjša pa se je posedla na dnu posode.

Povprečno enkrat v pašni sezoni se je sirarju pripetilo, da se mu sir ni naredil, vendar zato ni nič plačal. Ker se sir ni hotel skupaj držati, ga je od same jeze in osramočenja zmetal majarjem po škafih za prašiče.

Sirar je najprej zakuril in potem v skladu z naročilom »*prednka*« ali turistov posnel smetano, ki je čez noč priplavala na vrh, da je pozneje izdelal maslo. Mleko večerne molže je nato iz škafov prelil v sirarski kotel ter ga ogrel približno na temperaturo pomolzenega mleka.

Ko so majarji mleko jutranje molže prinašali v sirarno, so ga precejali naravnost v kotel k ogretemu večernemu mleku. Sirarji so majarje dobro poznali in so pri določenih vedno pazili, da so mleko počasneje zlivali v kotel in ga na dnu raje malo pustili, zato so ga tudi malo manj natehtali. Sirar »Vrbanč« je rekel, da bo na vrata sirarne pribil list z imeni tistih, ki imajo najbolj umazano mleko, da jih bo sram.

Potem je sirar mleko večerne in jutranje molže segrel na temperaturo usirjenja (nekje do 35 °C) in ga nato s pomočjo lopatke s siriščem usiril (v mleko je dodal sirišče, s pomočjo katerega je nastal čvrst koagulum). Uporabljal je kupljeno sirišče, ki je bilo belo in podobno nekoliko bolj grobemu pšeničnemu zdrobu: »*kokr gres, mau dabelš, beu.*« Držal se je na škatli napisanega navodila za odmerjanje količine glede na maso razpoložljivega mleka. Odmerjal je z majhno, pol čajne žličke veliko priloženo plastično rdečo žličko.

Ko je nastal čvrst koagulum, ga je s sabljo najprej razrezal po dolgem in počez, s harfo pa ga je razdrobil še na manjše koščke in ga mešal s trnačem do velikosti grahovitih zrn. Majar, ki je tisti dan »tretinil«, mu je pomagal pri mešanju. Nato je sirar naložil drva na ogenj ter maso v kotlu ogrel nekaj čez 50 °C, da je sirna zrna sušil. Pri merjenju temperature mase v kotlu si je pomagal s termometrom. Sirna zrna je preverjal z roko tako, da je sirna zrna stisnil v pest in ga med rokami skušal zmeti. Če se mu je masa med rokami zmela, je bil dovolj suh, sicer jo je še nekoliko osušil, preden jo je vzel iz sirarskega kotla. Preverjal je tudi tako, da je sirna zrna stisnil v pest, in če se je naredila kepa, ki ni šla narazen, ni bil dovolj suh, masa v roki se mu je morala zdrobiti.

Sirna zrna je pobral iz kotla s t. i. »šino«, na katero je imel obešen prt. »Šina« se je ukrivila v obliki kotla, in ko je zajel, je naenkrat iz kotla zajel vso sirno maso. Na drugi strani je majar držal prt in pomagal sirno maso dvigniti iz kotla. Skupaj sta jo položila v prešo »*u tist ubod*« s prtom vred in jo obtežila z velikim kamnom.

Sirar je sir v preši en dan obračal in ga obrezoval. Obrezkom so rekli »*jermenca*«, ki so bila kot kakšne sirove kače. Na sir je s črnilom napisal dan izdelave, tip sira in zaporedno številko. Ko ga je označil, ga je položil v »*slanamurjo*«, kjer je bilo prostora le za dva hleba, in ga tudi tam nekajkrat obrnil. Po dveh dneh ga je vzel ven in ga dal na police zoret, v »*slanamurjo*« pa položil svež hleb. V zorilnici je sir večkrat obračal in ribal – čistil s sirkovo krtačo in vodo. Zorilnice so vsak dan pomedli, zakurili in polili po tleh. To so počenjali vsak dan, razen ob hudi vročini, saj sta bili takrat temperatura in vlaga primerni. Ko je zmanjkalo prostora, so sir prenesli v sirarno v dolino, kjer je zorel naprej.

V začetku pašne sezone so bili hlebi sira zelo veliki, potem pa čedalje manjši, ker so krave začele »*ustavljati*«. Veliki hlebi so bili težki okoli 30 kg. Za takšno količino so potrebovali okrog 500 litrov mleka. »*Jest sm učash računova, da more bit 16 litrou mleka za no kilo sira*« (16 litrov mleka je potrebovala za en kilogram sira).

V Uskovnici so spomladi pred odhodom v Konjščico naredili kakšnih 30 hlebov sira, ki ga je eden od gospodarjev prepeljal v sirarno v Srednjo vas v Bohinju z dvema voznjama. »*Ki imou sirar pohne puljice sira, i dau pa pošto dol, da more adn pu sr. Pa ga j šou iskat, pa ga mu j zvagou gor, pa gaj prpeljou damu u sirarco, da se j u čudru napre zorou ...*«. V dolino so ga prevažali s konjem na vozu, obloženem s smrekovimi vejami. Vsakič ga je peljal drug kmet, prednostno pa so ga vozili tisti, ki so v sirarno oddali največ mleka. Zadruga je gospodarju za »furo« sira v dolino dobro plačala, in sicer takrat, ko mu je plačala mleko. Iz Konjščice, kjer so imeli majhno zorilnico, so hlebe vozili v Uskovnico, kjer sta bili dve.

Sir v dolini se je zaradi drugačne sestave paše nekoliko razlikoval od tistega iz planine, in sicer zaradi drugačne sestave mleka. Mama pravi, da je imelo mleko vonj po paši. Celo v dolini je bilo odvisno, kje so se krave pasle. Če so se nad Ribnico, je imelo mleko okus po česnu. V Uskovnici so jeseni krave krmili z jesenovim listjem, ki je dal mleku grenak priokus, ampak takrat mleka niso več nosili v sirarno, niti ga niso smeli.

Včasih je bila sirarna v Srednji vasi pri »Petranu«, kjer so že izdelovali bohinjski sir. Zorilnica je bila v kletnih prostorih. Pozneje so modernejšo sirarno zgradili na Španovem vrtu, kjer stoji še danes.

V Stari Fužini so ločeno nosili v sirarno kozje mleko, ki so ga ravno tako predelali v sir. Od kravjega je bil cenejši in imel tudi bolj izrazit vonj.

4.6.11 Tretinjenje

»Sirar je na tabelo gledou, k s nanosu tist mlek, ane, s pa mogu pumagat u sirarco, k te j puklicou.«

Sirarju je pri sirarskih opravilih vsak dan »tretinil« oz. pomagal eden od majarjev, ki ga je določil sirar na osnovi sporeda, ki ga je izpolnjeval. Spored »tretinjenja« je določil sirar glede na količino prinesenega mleka in majarja o tem en dan prej obvestil. Več kot je majar oddal mleka v sirarno, večkrat je moral »tretiniti«.

Ko je zjutraj majar, ki je tisti dan »tretinil«, opravil vse obveznosti v domačem hlevu in stanu, je šel pomagat sirarju. V sirarni je moral biti najpozneje ob osmih, saj se je takrat začela izdelava sira.

Majar je za tisti dan moral priskrbeti drva in pomagati nanositi vodo v sirarno. Drva za sirarno so bila daljša od drv za kuho, saj je bil večji tudi kotel, in majarji so jih hranili ločeno od drv za lastne potrebe. Drva je prinesel dvakrat. V Konjščici so drva zvezali in jih v sirarno prenašali na glavi, v Uskovnici pa včasih tudi s »šajtrgo«.

Majar je pomagal pri sirarskih opravilih in pri čiščenju sirarne. Sirar je usiril, zrezal sirno maso, majar mu je nato pomagal mešati, sirar pa je meril temperaturo. Pozneje sta sirno maso družno s pomočjo »šine« vzela iz kotla. Sirar je potem precej naložil na ogenj, ker je bila na vrsti izdelava skute. Majar je medtem čistil okna, pometel in po tleh polil z vodo, kjer je sir zorel, skratka, bil je ves čas zaposlen.

4.6.12 Skuta in sirotka

Po vsakem sirjenju je sirar naredil albuminsko ali sirarsko skuto. Sirotko v kotlu je bilo treba ogreti na več kot 90 °C, vendar pa se ogenj ni smel tiščati kotla, da se skuta ni prismodila. Ko je masa v kotlu zavrela, je sirar vanjo vlil malo sirotke ali »gajst« (zelo močan kis), in ko je vsa skutna masa priplavala na površje, jo je sirar pobral na sirarski prt, ki je bil napet čez banjo, ki jo je postavil poleg sebe na stol. Po odvzemu skutne mase je

kotel umaknil z ognja. Skuta se je nekoliko ohladila, nato jo je zavezal v prt in obesil, da se je odtekala.

Sledilo je deljenje sirotke med majarje. Sirar je v škafe, ki si jih je postavil na stole, delil sirotko v skladu s podatki na tabeli s posebnim škafcem, ki je držal pet litrov. Vseh škafov je bilo okoli 30 in veliko jih je bilo do vrha napolnjenih. Majar, ki je »tretinil«, mu je pomagal s prinašanjem škafov. *»Tkuj kd i imou mleka, tkuj mu j pa sirotke zliu.«*

Sirotka je majarje čakala na verandi v Uskovnici, v Konjščici pa na klopi pred durmi, v primeru dežja pa notri za vrati sirarne, da jo je vsak lahko prišel iskat, kadar je hotel.

Določen delež skute je pripadal samo kmetom, ki so v sirarno oddajali mleko. Vsak majar jo je želel nekaj prodati, saj je vsak rad dobil kaj denarja, ki ga v takratnih časih ni bilo, pripovedujejo. *»To j bo hdo brz dnarja bit.«* Mama pravi, da je doma ni nihče kregal, če je prodala skuto; še denar, ki ga je zanjo dobila, je lahko obdržala.

Skuto, ki so jo prejeli, so shranjevali v en velik »žehtnjek« (približno en meter visok), ki je bil namenjen samo skuti in so ga napolnili med pašno sezono. »Žehtnjek« je imel pokrov kot pri kislem zelju. Na skuto so položili čist prt ali kakšno čisto svetlo ruto, čez pa *»poše«* – lesene plohe, ki so bili okroglo odrezani, da so služili kot pokrov. Obtežili so jih z velikimi in težkimi kamni ter vse skupaj zalili z vodo. Skuto so morali očistiti skoraj vsak teden, in sicer tako, da so odstranili vodo, kamenje, *»poše«* in prt, vse do skute, ki so jo po vrhu tudi nekaj odstranili. Vse skupaj so temeljito očistili in nato položili nazaj ter prelili s svežo vodo. Po enakem postopku se čisti kislo zelje.

»Žehtnjek« s skuto je bil vso pašno sezono v Uskovnici, zato so skuto iz Konjščice nosili v Uskovnico. Med pašno sezono so polnili en »žehtnjek«. Morali so jo dobro potlačiti in nasoliti: *»fan s pástjo s mogu putlačit pa usako rajžo nasulit.«*

Skuto so uživali pozimi – bila je kislá: *»potle se j pa sčisova, i bva pa prou fanj skuta.«* Jedli so jo od vrha proti dnu in so tisto, ki so jo vložili prvo, pojedli zadnjo. Bila je nekoliko bolj ostrega in kislega okusa. *»Sej ni bo druje, kd mau bl i bva čisla.«* Običajno so jo jedli skupaj s kuhanim krompirjem.

4.6.12.1 Čiščenje sirarne in sirarskih potrebščin

Po odvzemu skute iz kotla je sirar poribal prazne in od mleka umazane sirarske škafe, v katerih je bilo mleko večerne molže, ki ga je sirar zjutraj najprej zlil v kotel ter ogrel na temperaturo pomolzenega mleka, kar z zaostalo sirotko v kotlu. Majar mu jih je pomagal splakovati v banji, ki je držala dva škafa in bila napolnjena z vodo. Vodo iz banje je zlil v kotel, in ko ga je izpraznil, sta ga sirar in majar pomila z vodo. *»S sirotko se j fanj puribovu, i bo tok lpo, rmenu.«*

Sirar je kotel čistil z ogljem, ki ga je dobil tako, da je na ogenj polil nekaj vode, oglje s pločevinasto oziroma železno smetišnico dal v kotel ter ga z vodo in cunjjo, ki jo je imel samo za ta namen, potem temeljito očistil, da se je svetil. Majar mu je pomagal pri

splakovanju z vodo. Detergenta takrat niso uporabljali, ko pa so ga, so morali reči temeljito sprati z vodo, ker se v nasprotnem primeru še sir ni naredil.

Za pomivanjem kotla je bilo na vrsti čiščenje sirarne. Sirar je po tleh polil vodo, majar, ki je »tretinil«, je nato pometel. Majarjeva naloga je bila tudi pranje sirarskih prtov v sirarskem škafu. Te prte je bilo treba znati oprati, saj je bilo treba odstraniti vse majhne zasirjene koščke iz luknjic prta. *»Tok kt se u sirarc pere, i drgač, kt se pere gvant.«* Sirarski prt so razgrnili, ga nabrali z vsake strani, potopili v vodo v škafu, z eno roko prijeli zgoraj za nabrani prt, z drugo pa s potegi navzdol odstranjevali zasirjene delčke iz luknjic prta, potem so ga znova potopili v vodo in stresali. Sirarski prt je imel na redko razporejene niti. Vodo je sirar po pranju sirarskih prtov zлил v kotel med sirotko, da je je bilo več.

Po pranju so prte obesili pred dveri na *»štango«*, ki je bila v nadstrešku sirarne. Služila je izključno obešanju čistih sirarskih prtov. Ko je sirar prt potreboval za previjanje sira v preši – previl ga je trikrat na dan – ga je vzel s štange in ga zamenjal, umazanega pa je majar opral. Imeli so pet ali šest sirarskih prtov.

Izdelava sira in albuminske skute ter čiščenje so, če so bili hitri, trajali do poldneva, običajno pa so sirili do enih ali dveh. Sirar in majar sta delo končala skupaj.

4.6.13 Prodaja sira

Ko je sir v sirarni v Srednji vasi do konca dozorel, je za njegovo prodajo poskrbel *»prednk«*. Tudi gospodarji so ga lahko kupili, a le hleb v celoti, in ga prodajali naprej, da so kaj zaslužili. Odkupovali so ga razni trgovci, ki so ga potem prodajali naprej; *»...poj ga j pa peljou tjavn skus Štenje.«*

Mamin oče je hodil s konjem in vozom prodajat sir *»tjavn«* – na Bled in v Radovljico. Od doma je krenil navadno v sobotah zvečer *»skus Štenje«*, to je bilo skozi Sotesko, da je prišel čim dlje in ga v nedeljo začel zarana prodajati. Zjutraj je bil že na *»placu«* in pripravil svojo stojnico kar na vozu, ki ga je zavrl. Pomagal si je s tehtnico in po navadi prodal brez težav celoten hleb. *»Ldje so imel rad buhinsk sr, so bli hitru ukp, pa so ga pukpil. Naš ata i to ulikret devou, zato da j kej zaslužu, k ni bo dnarja«*. Ko je sir prodal, se je vrnil proti domu.

4.6.14 Domača izdelava sira

Spomladi, ko v Uskovnici še ni bilo sirarja, ali jeseni, ko se je že vrnil v dolino, je mama sama predelovala mleko v sir. Ni imela nobenih sirarskih modelov, zato ga je izdelovala kar v piskru. Pokrila ga je z leseno deščico, ki je bila okrogle oblike, in obtežila s kamnom, ki je služil iztiskanju sirotke, to pa je sproti odtekala. Tudi pravih sirarskih pripomočkov ni imela, a je kljub temu uspela. Sir je zorel na policah v *»špajzi«*. Albuminske skute ni izdelovala, sirotko je krmila kar prašičem in bikom.

Mamina stara mama je uporabljala sirišče iz posušenih telečjih želodčkov, saj drugega ni bilo na voljo. Za eno sirjenje je uporabila le delček posušenega telečjega želodčka, ki ga je na drobno razrezala, ga namočila v vodi in s to vodo usirila.

4.7 KOŠNJA IN SPRAVILO SENA V »ROTΘH«

»Rot« je travnata površina v planini, ki se le enkrat v sezoni pokosi, potem pa ga popasejo krave. V dolini so s košnjo začeli ob kresu, to je 24. junija, kar je precej pozneje kot dandanes. Na nižje ležečih planinah so začeli kositi v začetku julija, višje ležeče pa so izkoriščali le za pašo.

Za razliko od današnje strojne obdelave je bilo pri ročnem spravilu krme prisotnih veliko ljudi. V dolini so kosili travnike dvakrat in enako tudi gnojene njive v planini, le enkrat pa senožeti in rote (negnojene njive v planinah). V planino so se odpravili po spravilu sena v dolini in v senožetih, včasih pa so senožeti pokosili šele po prihodu iz planine.

Z leseno ograjo, ki je živini v planini preprečevala pašo, so imeli obdane vse obdelovalne površine, to so bile njive z žiti in travnate površine, ki so jih kosili.

V rote so domači prišli s konjem, vendar mu niso vpregli voza in tudi peljali se niso, da ni vlekel toliko teže. Imeli so samo nekakšno manjšo vprego (truga – pleten koš, pritrjen na širšo desko, vse skupaj brez koles, tista deska se je vlekla po tleh). V koš so dali orodje, posodo, obleke in druge stvari, ki so jih potrebovali v planini. Ko je bil mamin brat Tonej še čisto majhen, mu je oče naredil majhen zaboj, ki ga je pritrdil na konec vprege, da je tam notri sedel in se peljal, drugi so pešali do planine.

»Gremo u rot«, so dejali, ko se je vsa družina iz doline napotila kositi in spravljati seno v planino. V rot so se odpravili vsi domači z otroki vred, eden – navadno je bila to stara mama – pa je ostal doma in skrbel za prašiče in kravo, ki je v domačem hlevu ostala vse leto.

Imeli so navado, da so bili v rotu lepše oblečeni kot v dolini, preizkusili so kak nov kos oblačila, predpasnik, ruto ali robec iz blaga. V rotu so ostali, dokler niso končali s spravilom sena, kar je bilo odvisno od količine obdelovalnih površin, ki so jih imeli v lasti. Če jih je bilo veliko, je trajalo lahko dlje, sicer pa okoli tri tedne. Domačim so pri spravilu takoj po obveznih jutranjih opravilih pomagali tudi majarji. Že majhni otroci so grabili in prinašali vodo iz bližnjega potoka.

V času košnje in spravila sena so konja spustili. Ko so se odpravljali v dolino, so ga ulovili. Medtem se je v planini pasel skupaj s preostalimi konji.

Ravne planinske njive in travnike blizu stanov so gnojili s hlevskim gnojem, pridobljenim v planini. Take njive so pokosili najprej, saj je bila trava tam večja, kosili pa so jih dvakrat letno: »tam smo še k vutal seklə«. Nato so pokosili vse preostale rote, tik pred odhodom v dolino pa na ravnih gnojenih njivah in travnikih še otavo.

Po pravilu sena na gnojenih njivah in travnikih v Uskovnici so majarji »prebasali« v Konjščico in se nato vsak dan vračali k domačim pomagat pri spravilu sena na spodnji planini. Majarji so zvečer po vrnitvi v Konjščico postorili še vse potrebno v zvezi z živino; nakrmili so prašiče in pomolzli krave.

Rote so za razliko od nižinskih pašnikov ljudje obvladovali sami brez konjske pomoči, saj je bil tudi teren zanje neprimeren.

Ko so kosci rot pokosili, so grabljice travo najprej zgrabile v ograbke (nekoliko skupaj), da je je bilo pozneje manj za obračati in grabiti. Ko se je trava nekoliko osušila, so jo okoli poldneva obrnili, z obračanjem se je trava sušila.

Tista trava (seno), ki je bila do večera popolnoma suha, so jo zgrabili skupaj in s pomočjo rjuh, ki so jih prenašali moški, shranili suho seno v svisli ali na hleve. Kjer moških ni bilo, so rjuhe nosile kar ženske.

Ženske so večinoma delale z grabljami (prigrabovale, grabile mrve), moški pa z vilami, seveda so bile tudi izjeme.

Seno so spravili v svisli s pomočjo rjuh, ki so jih prenašali tako, da so si jo oprtali deloma na glavo in deloma na rame ter jo nesli, kamor je bilo potrebno – na hlev ali v svisli. Vsak rot, ki je bil daleč od hleva, je imel svisli za spravilo sena. Po pripovedovanju starih staršev si moral rjuho znati pravilno naložiti, saj si jo drugače težko nesel. Tudi nesti si jo moral znati, saj te je drugače kar pošteno izmučila, če je nisi bil vajen. Rjuho so kakor kupe nalagali s pomočjo naročij (naredili so nekakšne kljuke, da so lahko v rjuho več naložili), nalagala in zavezovala sta jo po dva človeka.

Pri nošenju rjuh v svisli je Cnarjevim enkrat pomagal Jeseničan, s katerim so se poznali in dobro razumeli. Ta je rjuhe nosil preveč na glavi, ker ni bil vajen. Potem je potarnal, da ga bodo pokončali, ker je pri tem opraviu zelo trpel. Svetovali so mu, naj rjuho spusti nižje in nasloni na ramena, potem mu je šlo lažje.

Najeti kosci so po opravljeni sečnji pomagali pri spravilu, razen če se jim je mudilo kositi k drugemu gospodarju. V primeru deževnega vremena so kosci s košnjo prenehali, plačilo pa prejeli temu primerno.

Če krma ni bila dovolj suha za spravilo, zlasti če je bila velika, debela in gosta, so jo zgrabili v »redi« in iz njih naredili kupe, da se ponoči ni preveč navzela rose, pa tudi v primeru plove je voda s kupa hitro odtekala in je bilo seno mokro le povrhu.

V »redeh« sena v planini niso nikoli puščali, vedno so naredili kupe. Kup je bil velik 15 naročij. Naročje je toliko sena, kolikor ga lahko preneseš z obema rokama in s pomočjo grabelj. Z grabljami so si pomagali pripraviti naročja. Kup pa so naredili tako, da so na približno tri kvadratne metre nanosili in dobro potlačili nekje 15 naročij sena – to je bil že kar velik kup. Kup so začeli z naročjem sena na tleh, potem pa so okoli njega nalagali krožno še preostala naročja sena. Naročje sena ni pomenilo kakršen koli kupček sena, marveč je bilo to skrbno in premišljeno pripravljeno, da se je voda s kupa kar najbolje odtekala in ga tako ni premočila. Pomembno je bilo, da je bil dobro potlačen, saj ga je v nasprotnem primeru podrl ali pa celo odnesel veter. Kupi so bili različne velikosti, tako

pripoveduje mama Cilka. Kup je moral biti nekoliko ošiljen, »ne kt ana bareta«, da se je bolje odtekala voda v primeru dežja. Velikost kupa ni bila odvisna od gostote trave. Seno oziroma trava je morala biti čim bolj skupaj in čim bolj potlačena, da je dež ni premočil.



Slika 22: Ata v planini Uskovnica pri grabljenju sena v red za njim (foto: osebni arhiv)



Slika 23: Seno v kupu (desna je mama) (foto: osebni arhiv)

Naslednje jutro so napol posušeno seno v primeru lepega vremena razstlali, da se je popolnoma posušilo, in ga nato shranili. Seno so pozimi hodili iskat s samotěžnimi sanmi in ga vozili v dolino.

Za košnjo in spravilo sena na vseh rotih v planini so porabili tri do štiri tedne, odvisno od velikosti rota in števila »delavcev«. Na tri kosce naj bi imeli eno grabljico, ki jim je morala

še kuhati in vse skupaj je zanj pomenilo velik napor. Če je bilo veliko koscev (npr. devet) in grabljíc (npr. tri), sta prišli mama ali stara mama, da sta vsem skupaj skuhali.

7. septembra, ko so se krave vrnile iz Konjščice, so pokosili otavo v Uskovnici. Po pravilu sena so vrata ograjenih njiv pustili odprta, da so jih lahko krave popasle ter s teptanjem in iztrebljanjem opravljale koristno delo.

Edino mežnar je bil tako zelo zaposlen pri cerkvenih opravilih, da je le kakšen dan pomagal domačim v rotu, pa še to je običajno prišel bolj pozno.

Mama in ata sta mi pripovedovala, da je »an Fəžnar« (nekdo iz Stare Fužine) hodil na pobočje Tosca (2275 m) po seno. Od doma je moral kreniti zelo zgodaj. Zarana je pokosil, travo čez dan večkrat privzdignil, proti večeru pa naložil samotežne sani in se odpravil domov. Tako se je mučil cel dan, da je domov pripeljal dve ali tri rjuhe sena.

4.7.1 Potek košnje pri Cnarjevih

Cnarjevi so imeli pet rotov: v Uskovnici, Za robam, v Jelju, na Šeh in v Javornici. Na štiri rote je mama hodila pomagat iz oddaljene Konjščice, pri spravilu še enega pa je bila v Uskovnici. Poleg tega je hodila pomagat še k Pekovčevim, h katerim se je priženila, imeli pa so 2 rota (v Uskovnici in Zarotčə).

Rot na Šeh so večinoma oddajali zaradi zahtevnega terena za obdelavo. Seno je bilo mogoče spraviti v dolino le s samotežnimi sanmi, s konjem to ni bilo izvedljivo. Komur je bil rot oddan, ga je pokosil, seno pa so si delili z lastnikom rota.

»Taprv smo seklə k vutal na Vuskovnc, poj smo pa damu pršlə, smo pa Snažeta seklə, pa či j bo kej za žet, potle pa Za robam, potle pa u Jelju, poj pa še u Uskovnc utavo. Na Šeh smo pa bl uddajal. Tud smo seklə prou mi. Ankret i ata moj, pa Sajmanou Janez i pršou pumagat seč, samo narodnu i bo, zatok i s Ši mogu sno le samotež vuzit, a veš, samotež, ni nč mogu s konjam blizu, pa na Javornc tud ne, in to č smo moglə, smo uddal, zato k smo uddal, smo imel po sna; po sna smo mi imel, po pa gun, k i seku.«

Takrat, ko je mama Cilka majarila v Konjščici, je vstajala ob pol petih zjutraj, okrog šestih je mleko že nesla v sirarno, nato se je odpravila v rot pomagat domačim.

Za robam je Cnarjev rot obsegal 24 nasekov (en nasek en kosec kosi en dan). Ta rot je bil njihov največji in za spravilo so potrebovali en teden, mogoče kakšen dan manj, v primeru dežja pa celo dlje. Travo je kosilo osem koscev, grabile so štiri grabljíce, mama pa je kuhala, in če ji je čas dopuščal, tudi pomagala grabiti. Ko so kosili in spravljali seno Za robam, so najeli delavce, kajti rot je bil precej velik. Z najemanjem delavcev so varčevali.

»Tastar Markəš« je vsako leto pomagal pri košnji, ker mu je mamin oče Lovro v zameno vsako leto oral njive. Vsako leto je bil približno štiri dni nastanjen pri njih in svoje delo raje zanemaril. Toliko mernikov, kolikor mu jih je oče Lovro zoral, toliko dni je »Markəš« bil v rotu in mu v zameno kosil. Mamin oče Lovro je oral tudi Kovačevim, zato je tudi

eden od njih pomagal kositi, kosila pa sta tudi Kovačičev in Štefanov Janez. Tisti, ki jim je ata oral, so ostali v planini in kosili sorazmerno svojemu dolgu, nato pa odšli, čeprav košnja še ni bila končana. Včasih so morali koga dobiti za nadomestilo.

4.7.2 Opravila domačih v dolini po prihodu z rotov

Ob prihodu z rotov so najprej poželi in omlatili žito. Nekaj žita so poželi že pred odhodom v rote in je bilo ob vrnitvi že suho, zato so ga le še omlatili. Ob vrnitvi so nato zorali njivo za repo, ki so jo zatem posejali nekje od konca julija do sredine avgusta.

Košnja se je nadaljevala na Senožetih, če tega niso opravili že pred odhodom v planino. Če je bilo kaj žeti, so tudi to postorili, pri tem pa jim je kdo priskočil na pomoč. Običajno so bili to ljudje, s katerimi so se domači dobro poznali. Za plačilo so prejeli mleko, krompir ali koruzo.

4.7.3 Hrana in pijača v rotu

V rotu Za robam je bilo običajno, da je za domače in najete delavce kuhala mama, zraven pa grabila, kolikor ji je čas dopuščal. Po vodo za kuho in tudi za živali je hodila na Povico kakih pet minut peš. Naštela je 320 korakov, ki so se zdeli neskončni, zlasti kadar je bila obtežena.

Zjutraj ob petih so popili kavo z mlekom, pa ne prave, le »*knajpou kufe je biu*«. Okoli osmih so pojedli žgance s kislim zeljem ali kislim mlekom. Govorili so, da je v rotu treba uživati zelje. Ob desetih so jedli skuto in zaseko s kruhom, zraven pa pili čaj in kakšen »*štamprrle*« šnopsa. Nekateri so ga vlili v čaj ali ga kar samega spili.

Ko so kosci pokosili določen del njive, so malo posedeli in spili šilce žganja. Postregli sta ga grabljica ali kuharica, tako da je »*štamprrle*« in flašo dala koscu, ki ju je podal naslednjemu, da sta zaokrožila. Če so bili dobre volje, pa so še zapeli in zavriskali.

Grabljice niso počivale, saj če so že naredile ograbke, so med čakanjem na kosce nosile vodo, ki so jo pili iz »*patriha*«. Druge pijače v rotu niso pili. »*Patrəh*« so imeli postavljen v senci pod smreko. Ko je kosec zavpil, da je žejen, ga je grabljica odnesla koscem, da so se odžejali. »... *pa snasekam jo j bo tud za nusit, a veš, snaseč so jo pa pil s tačga lsenga patriha, u patrihu i voda bl frišna vustava, da j bva bl mrzla, da se ni vugreva, da j bva bolj.*«

Med poldnevom in 13. uro je bilo kosilo – na primer ješprenj z mesom in krompirjem ali zabeljen bob z zeljem, zraven kakšna solata z bobom na vrhu. Za kuho v rotih so uporabljali posebno posodo – tako, ki je bila izredno velika, vezana z žico, v spodnjem delu nekoliko ožja, zgoraj pa širša. Takšna oblika posode je ob kuhi na ognjišču omogočala, da je v njej hitreje zavrelo. Ko je meso v posodi zavrelo, ga je mama pokrila in hitro nesla na hlev, ga položila v pripravljeno luknjo v senu ter zagrebla, da je obdržalo temperaturo. Videl se je le pokrov lonca. Mama pravi, da je potem počasi vrelo celo

dopoldne in se do kosila skuhalo. Meso je kuhala v senu zato, ker je dolgo trajalo, sama pa ni utegnila neprestano hoditi k stanu in dajati na ogenj, saj je imela dovolj drugega dela. Seno je moralo biti sveže, uporabili so spravljeno s prejšnjega dne, namreč v leto dni starem senu se ni dalo kuhati. Pravi, da je tak način kuhe zahteval izredno previdnost, saj bi se ob manjši napaki seno lahko zažgalo in celoten objekt bi zgorel.

Po kosilu sta se jim prilegla grenka kava in počitek, ki je trajal od pol ure do uro. Sladkorja navadno ni bilo, če pa je že bil na voljo, si ga raje niso privoščili, ker jih je potem žeja še bolj mučila. Ženske so medtem grabile seno.

V bob, ki je ostal od kosila, so za popoldansko malico vlili kis (zabeljen je že bil) in narezali meso, ki je ostalo od kosila iz ješprenja. Zraven so uživali kruh in skuto.

Večerjali so krompir s skuto in kislo mleko ali zelje z žganci. V rotu je bilo na voljo vedno več različnih jedi. Po večerji so delavci odšli spat vsak v svoj stan, če je bil blizu, sicer so spali kar tam.

Kakšna gospodinja je bila »lakomna« in je zelo tenko narezala kruh, »poj so s pa pobja norca deval, da se skus kos kruha na Triglav vid.«

4.7.4 Obdelovanje njiv na planini, mletje ter uporaba pridelanega žita

V Uskovnici so bile njive, ki so jih majarji obdelovali. Mama Cilka pripoveduje, da so njihove njive v planini obsegale okoli tri mernike. Sejali so rž, oves (oboje po 1. maju) in ječmen ter sadili krompir. Ječmen so sejali jeseni, okoli praznika vseh svetnikov, če je le vreme to dopuščalo. Za ječmen je bilo dobro, da je seme prej zmrznilo, da se je lažje lupilo. Stremeli so k temu, da je bilo seme vso zimo pokrito s snežno odejo, in če se je kje pretrgala in se je pokazala flika kopnega, se je obetala slaba letina.

Prostore na njivi za posamezne poljščine so vedno menjali, le oves je bil skoraj vsako leto na istem mestu. Posadili so dve njivi krompirja. Manjša od teh je bila za hlevom blizu hišice, da majarjem ni bilo treba predaleč hoditi ponj. Na to njivo so nasadili en »pounik« krompirja, to je znašalo pol mernika. Največ so posejali ovsa, pšenice pa v planinah ponavadi niso sejali, ker je bilo premrzlo, zato ni dobro obrodila. Želi so navadno konec avgusta ali začetek septembra, odvisno od zrelosti žita.

Dva ali tri tedne, preden so zbasali v Konjščico, so šli kopat »hbančnek«. To so storili tako, da so lanski gnoj, ki so ga pridelali v planini, dali narazen, potem so ga skupaj z zemljo prekopali in vsejali solato za lastne potrebe in repo, ki so jo pokrmili prašičem.

Solato, ki so jo pridelali v visoko ležečih planinah, so si zabelili s soljo, kisom in oljem ter jo pojedli samo ali s kruhom.

4.7.4.1 Mlin

V vasi je bilo pet mlinov (Vužmanou, Erlahou, Jromou, Namlinou in Žmitkou). Ječmen so zmleli v mlinu na vodo. Zunaj mlina je bilo veliko kolo, ki ga je poganjala voda, kolo pa je poganjal mehanizem, ki je mlel žito. Mlinar si je vedno odmeril svoj delež moke, ki mu je za opravljeno mletje pripadal. Odmeril si ga je po mletju s posebnim lesenim lončkom, ki je držal kilogram moke. Imel je tudi tehtnico, vendar je bilo tehtanje zamudnejše v primerjavi z odmero v lončku. Na 10 kg zmlete moke si jo je odmeril kilogram.

Ječmen in oves so uporabljali za »uboj« za prašiče, in če so imeli dovolj koruze, so jo primešali zraven. Pšenico so ravno tako zmleli v mlinu in jo nato uporabljali za peko kruha. Delali so tudi pšenični sok. Nekaj rži so požgali za kavo, saj se jim je zdela boljša kakor ječmenova, sicer pa so pogosto pekli ržen kruh.

»Paštva« je hiška, velika kot dva stana v Konjščici, narejena posebej za obdelavo lanu. Spredaj so trli, notri pa kurili in sušili lan na policah. Lan je dozorel približno konec avgusta, takrat ko je naredil »guvica«. Populili so ga in povezali v snope. Potem je mami njen oče napravil nekakšen stol v obliki črke u, s katerim je z lanu odstranjevala bunkice s semeni. Stol ji je omogočal obdelavo lanu brez pomoči. Po odstranitvi bunkic so lan »urflijal« (repljali) na pripravi, iz katere so štrleli žebli. Lan so položili na žeblje in potegovali. S tem se je lan nekoliko zmešal »pa guvica so mau udlətele«. Bunkice s semeni so posušili in jih uporabljali za zdravje živine. Lan je potem razgrnila pod jablano na sečo (sveže pokošeno travo), zato ker trava z rastjo lan dvigne in je spodaj zračno. Če leži neposredno na tleh in če je mokro bodisi zaradi rose bodisi zaradi dežja, gnije.

»Če ga j bo dve rjuš, to i bo práce.«

Lan mora biti razgrnjen tri tedne na dežju in na soncu. Pravijo, da se mora z lanom delati tako kot z mrličem, to pomeni hitro. Ne sme se čakati, da bi se zgrel, ker je potem zanič. Po treh tednih so ga pobrali v rjuhe in peljali v dolino. Za tretje so čakali v vrsti in običajno so to počeli okoli sv. Martina. Trli so s posebno pripravo, ki so ji rekli »trlca«, in otesali, da je šlo odvečno proč, nato so ga gladili: »Tok s vn putegvou,« da je ostalo le predivo.

V »paštvi« so se lahko sušile po štiri rjuhe naenkrat približno en dan in eno noč, vendar je bilo treba večkrat naložiti na ogenj.

4.7.4.2 Kako do kave

»Le skorjo smo kpil, kufeta nč.«

Najprej so rž vsejali, ko je dozorela, so jo poželi, nato omlatili (včasih v Uskovnici, včasih pa so jo z vozom peljali domov v dolino), potlej so jo očistili s posebnim mlinom, da so pleve ločili od zrnja. Tega mlina ni imel vsak, »le to pa tam i biu ker«. Očiščena zrnja so dali še v mlin, da so jih zmleli, potem so jih požgali in nato zmešali z nekoliko kupljene prave kave. »Ano vunčo smo kpil taprauga kufeta, to i po čətrt kile.« Ena unča je merila 12,5 dag. »Rži i bo uliku, kufeta pa le mau, da i le mau zadišou pu kufetu.« Surovo kavo so

požgali v loncu na štedilniku na drva ob stalnem mešanju do temne barve in zmleli, enako tudi rž. Nato se je morala shladiti. Mešanico so mleli z majhnim mlinčkom, ki so ga ročno poganjali. V spodnjem delu je imel predalček, v katerega se je zbirala zmleta mešanica. Mleli in kuhali so jo običajno sproti. Mešanici so dodali kupljeno cikorijo, ki so ji rekli »skorja«. Kuhano črno kavo so zalili z mlekom in dodali sladkor, če so ga le imeli.

»No tak kufe smo imel, samo skorjo smo pa kpil, pa z mlekom smo ga zalil, jest sm imeva zlo beu kufe rada, ne preveč črnega. Cukr pa či smo imel, i bo prou, smo mau usladkal, č ga pa ni bo, smo pa le mleku.«

V trgovini niso skoraj nič kupovali, razen sladkorja in pravo kavo, da so jo mešali z doma pridelano ržjo.

4.8 SVISLI IN SAMOTEŽ

Svisli so kakor lesena brunarica, le da niso iz brun, temveč iz enostavno skupaj zbitih krajnikov. Pokrite so bile z deskami, ne s skodlami, »k svisla niso ble tkuj ahlk,« s skodlami je pa veliko dela. Svisli so bile namenjene shranjevanju sena, ki so ga pozimi večinoma s samotežnimi sanmi vozili v dolino. Vlekel jih je človek. Pri prevozu sena v dolino so si pomagali tudi s konjem ali volom, če so ga imeli, pa je bilo vse skupaj odvisno od vremenskih pogojev.



Slika 24: Svisla (foto: osebni arhiv)

Podnevi je sijalo sonce, da je pregrelo sneg, ponoči je pa zmrznilo, tako da je zjutraj srenj držal. Zgodaj zjutraj se jim ni udiralo, zato so pazili, da so šli od doma zelo zgodaj, okoli pete ure, tako da so bili pri svislih v planini, ko se je začelo daniti. Po glavni poti do Uskovnice je bilo še nekoliko zvoženo, ker so s konji furali les v dolino, naprej pa so pot nadaljevali po celem snegu. Ko so prišli do svisli, so nekje do osme ali devete ure naložili »samotežnk« in se urno odpravili nazaj v dolino, da srenj ne bi prej popustil. V nasprotnem primeru so morali uporabiti krplje, pa še to se jim je udiralo do kolen. Takrat je bila hoja zelo otežena in tudi sani so se udirale na obe strani, zato je obstajala nevarnost, da bi se prevrnile.

Ata mi je pripovedoval, da so bila jutra v planinah, ko je posijalo prvo sonce, kot v pravljici. Po tleh je bilo okoli dva centimetra ivja, da se je vse svetilo, kakor bi bilo postlano. S smrek se je začel usipati sneg, tako da so padale »ikre« (da se je iskilo). Bilo je vse srebrno po Uskovnici, pravi, tako lepo, da se ne da opisati z besedami, saj je bilo kot narisano. Dandanes potarna, da ni nobena zima več taka kot nekoč. *»Takret i bva tkuj lepa narava, pa se sploh zavedal nismo, zej k je to mnovu, šele vidmo, kaj i bo pa kok i bo, k i dons taka svinjarija. Planinke se niso smele nabirat, so ble ži takret zaščitene.«*

4.9 VREME

V takratnih časih je napoved vremena temeljila na povsem drugačnih metodah kot danes. Pripovedujejo, da so se glede napovedi vremena ravnali po nebu, opazovali so gibanje oblakov in zvečer preučili nebo, da so približno vedeli, kaj jih čaka zjutraj, zjutraj pa ugotavljali, kako bo zvečer. Če je bila v »Kovačh« nad planino Velo polje ali pa v Praznici megla, je bil sigurno dež. Če petelin popoldan poje, bo drug dan dež, ker petelin po navadi poje le dopoldan. Radia takrat še ni bilo.

5 RAZPRAVA IN SKLEPI

Živim v Bohinju, v Triglavskem narodnem parku, in že vse življenje obiskujem planine, največ planino Uskovnico, s katero sem povezana pravzaprav že vse svoje življenje.

V starih časih v Uskovnico še nismo hodili na počitnice, za vikend ali le dnevni oddih, stran od mestnega vrveža. Le redki so bili tisti, ki so za počitek koristili svoj košček sveta v planini, pod svobodnim soncem. Ti so bili navadno povezani z domačini in marsikomu pomagali v rotu za rekreacijo, doživetje. Savna in solarij sta bila brezplačna.

Ko smo se odpravili v Uskovnico v rot, smo se peljali s traktorjem. V rotu smo spravljali seno, da je bil za zimsko krmo. Mama Cilka in ata Andrej sta spala v hišici, drugi smo spali na seniku nad hlevom. V rotu smo ostajali toliko časa, dokler nismo spravili vsega sena. Otroci smo se v prostem času zabavali na različne načine, se srečevali na travnikih, kjer so se večinoma pasle avtohtone bohinjske cike. Bilo je veselo, zabavno, razgibano, tudi poučno in še kaj. Znanstveno dokazano je, da so živali zelo koristne za razvoj otrok, dobro pa vplivajo tudi na odrasle in starostnike, saj pomagajo lajšati marsikatero bolezen.

Ko sem nekoliko zrasla, sem ostajala v Uskovnici dalj časa in bila v pomoč pri paši krave in teleta štiri leta starejšemu bratrancu Andreju. Pasli smo vse do leta 1992. Z Andrejem sva jih vsako jutro odgnala na pašo, pozneje pa so se same vračale nazaj. Andrej je ciko z imenom Naglja tudi pomolzel, jaz pa sem bila za takšna opravila še premajhna.

Prav nama se je zaradi neprevidnosti turistov pripetilo, da je krava zgrmela v prepad in poginila. To je bila ravno Naglja, s katero sem pravzaprav odraščala. Od takrat v planini ne pasemo več, saj je bila to naša edina in zadnja avtohtona krava. Potem smo kupili drugo, vendar je nismo nikoli pasli v planini. Naša kmetija je bila v vasi med revnejšimi in pridelali smo le za lastno preživetje. Jedli smo samo doma pridelano hrano, ki mi je takrat presedala, danes se mi po njej toži, saj me spomni na dobre stare čase in zavedam se njene vrednosti v primerjavi z industrijsko predelanimi izdelki. Domače in pristno je nekaj povsem drugega, kar lahko dobimo na policah v trgovinah. Ne vem, kje sem kot otrok dobila nekaj denarja, vem le, da sem si strašansko želela sadnega jogurta, ki sem si ga s tistim denarjem kupila v trgovini. Prinesla sem ga domov, in ko je mama to videla, me je pošteno okarala, češ da takole po nepotrebnem zapravljam denar, če pa imamo doma toliko domačega mleka, iz katerega lahko naredimo jogurt ter vanj narežemo domače sadje in imamo tako sadni jogurt. Tistega kupljenega jogurta nisem pojedla z užitkom, temveč s slabo vestjo. Da bi kupila kak mlečni izdelek, mi potem še dolgo ni padlo na pamet.

Sem ena zadnjih generacij, ki je okusila delček majarskega poklica in življenja v planinah, na kar sem zelo ponosna. Ne spominjam se težkih trenutkov, saj mi je bilo kot otroku to prihranjeno. Ob obujanju spominov na stare čase tam gori me prevzame neizmerna radost in iskreno verjamem vsem izpovedim majarjev, ki vedno znova poudarijo, da je bilo kljub težkim trenutkom še kako lepo.

Mama in ata sta mi pripovedovala o umiranju planšarstva z uvedbo zavarovanja, saj majaric ni nihče zavaroval, kot je bil zavarovan redno zaposleni delavec, čeprav so v

planini opravljali precej zahtevno delo. »*K b bva država mau pumagava, pa ni bo zavarvana, i mogva pa usaka ita tja, čer i več zasluživa, pa da so ji ta zavarvane pvačal.*« Tudi majarji si niso plačevali zavarovanja, zato so iskali druge službe z urejenim zavarovanjem. »*Potle pa niso votle ita, jh pa bo ni, jh i pa manjkovu, kd jh še dons manjka.*«

Tudi vojna je prispevala k razdejanju v planšarstvu, vendar se je po njej še nekoliko postavilo na noge. Neurejenost zavarovanja majaric, industrija, zaposlovanja mladih v njej pa so glavni razlogi za propad planšarstva, kakršnega sem opisala.

O planinah slišimo same pohvale. Planinski svet nudi največ, kar lahko živali ponudi za njeno in ne nazadnje tudi za naše dobro. Ta zares neonesnažena zemlja brez mineralnih gnojil nam da zares kakovostno krmo, pa tudi krma pridobiva na kakovosti z nadmorsko višino. Ob pravilni tehnologiji predelave mleka so produkti vrhunske kakovosti, ki se ob današnjem ozaveščanju potrošnikov dobro tržijo. Za pridobivanje teh odličnih izdelkov sta na prvem mestu ustrezna kakovost in količina travnatih površin v planini in njeni okolici. Že zdaj ne bi na tako zaraščenih površinah pridelali zadosti kakovostnega sira, ki bi ga lahko ponudili trgovcem. S spremembo podob planin se hkrati spreminjajo njena kulturna krajina, način in navade ljudi. Kaj je torej ohranjanje planin? Dolgoletna majarca je z jezo v očeh in odrezavim glasom govorila o veljaki, ki hočejo zrušiti 40 do 50 let stare stavbe, pa čeprav bi bila npr. na Zajamnikih s tem uničena vrsta stanov, ki je tako značilna za to planino. »*Veljaki praujo, da nej namest gunga stanu raj travca rase, jest pa pravm, da b mogva travca rast tam, kjer zej goša rase, k se je vse zaraslu.*« Rešitev za ohranjanje planin ni rušenje stanov, temveč ohranjanje travnate površine.

Veliko kmetijskih zemljišč, na katerih je strojna košnja onemogočena, smo opustili in zanemarili njihovo pridelovalno zmogljivost. Tako smo travno rušo v hribovitem in planinskem svetu prepustili postopnemu propadanju, zakisevanju in eroziji. Ohranjanje kmetijskih zemljišč v hribovitem svetu bo nujnost glede na predviden razvoj dežele na sončni strani Alp, in to ne samo zato, ker bi radi pridelali več hrane, vendar ker počasi prevladuje spoznanje negovanega videza pokrajine, če želimo razvijati turistično dejavnost. S tem bi izboljšali delovne in življenjske razmere v hribovitem svetu. Zavedati se moramo, da za kmetovanje v hribovitem svetu potrebujemo več znanja kot za kmetovanje v ravninskih delih (Vidrih, 2005).

Prav vsi starejši, s katerimi sem priložnostno poklepetala so tarnali o zaraščanju. S kakšno vedrino na obrazu so pripovedovali o lepih časih, ko so bile planine še »taprave«. Ob omembi današnjega stanja in o stezicah, ki so včasih bile, so se jim obrazi zmračili, povесili so glave. Marsikdo mi je nadobudno začel razlagati o kakem kraju in mi skušal razložiti o stezi, ki vodi tja, a se je potem zavedel, da jo je prerastel gozd. Skoraj vsak mi je povedal, da so planine tako spremenile svojo podobo, da sploh niso več lepe. In res je tako. Tudi meni se trga srce ob pogledu na zaraščene grbinaste travnike in rote, izginule stezice in zastarte razglede. Odkar se zavedam, je Uskovnica bistveno spremenila svojo podobo – in enako se je zgodilo s preostalimi planinami. Na nekaterih planinah je še mogoče videti ostanke stanov, druge je prerastel gozd, ponekod se pase le jalova živina, spet drugod nekaj

molznic in tam posamezniki še predelujejo mleko v mlečne izdelke. Bohinj ima daleč največ planin, vendar je aktivnih le še nekaj.

Zemlja je cenjena dobrina narave, ki smo jo podedovali od prednikov in jo skušamo čim rodovitnejšo zapustiti zanamcem. Naši predniki so zelo garali za to, da so nam zapustili te čudovite travnike in pašnike s tako kakovostno sestavo travne ruše. Pašnike so vsako leto tudi čistili, tako da so pobirali kamenje, odstranjevali neprimerno zelenje, grmovja in borovcev pa takrat še ni bilo. Zemlja v Sloveniji je precej rodovitna, zato je škoda, da jo preraste gozd, še zlati v visokogorju, kjer je krma še kakovostnejša.

Slabosti zaraščanja se kažejo v izgubi kulturne krajine, spremembi zaščitene krajine, izgubljanju edinstvenih in zaščitnih grbinastih travnikov, pomanjkanju najkakovostnejše krme za živali, večje možnosti udara strele blizu stanov, težkem in dolgotrajnem pridobivanju travnikov in pašnikov. Za njihovo ponovno oživitev bi bilo potrebnih veliko finančnih sredstev in delovne moči, a veliki sodobni stroji ne pridejo v poštev, ker bi uničili grbine, dež pa bi spral zgornjo najkakovostnejšo plast zemlje. Tam, kjer se je travnik zarastel v gozd, se je spremenilo rastlinstvo in zato v tleh najdemo tudi drugačne mikroorganizme.

Zaraščanje je najpogosteje opaziti na hribovitih predelih Slovenije, kjer teren ni raven in sta strojna košnja in spravilo krme nevarna ali kar nemogoča. Ročnega dela, ki so ga včasih opravili kosci, nismo več vajeni. Edina možna rešitev takih zemljišč pred zaraščanjem je paša. Poleg preprečevanja zaraščanja je pomembna še zaradi izboljševanja travne ruše, kar živali opravijo z gnojenjem in teptanjem, živalski produkti so boljše kakovosti zaradi kakovostnejše krme in navsezadnje se tudi živali same počutijo bolj prijetno. Tudi ljudje imamo korist od paše, saj z njo prihranimo dragocena čas in denar. V času paše nimamo dela s krmo, ki jo prihranimo za zimo, ne zapravljamo goriv s košnjo in spravilom krme ter posledično manj onesnažujemo okolje.

Živimo v prepričanju, da ni treba upoštevati pridobljenih izkušenj prednikov, in zdi se, da zemlje trenutno ne potrebujemo, a če jo bomo prepustili zobu časa, jo bo pozneje nemogoče obuditi. Morda jo bo mogoče obuditi le deloma in z manj pridelane krme, saj so v planinskem svetu tla plitka, zato je zgornje kakovostne zemlje, ki je nastajala tisočletja, zelo malo.

Populacija ljudi v mestih bo prvič v zgodovini po številčnosti presegla populacijo ljudi na podeželju. Iz tega sledi nezadržno zaraščanje po vsem svetu. Ko svetovna populacija ljudi raste, obdelovalne površine pa se krčijo, se poraja vprašanje, od kod bomo pridobili živež. Že res, da se s premišljenim poljedelstvom da pridelati več kot nekoč in tako intenzivni proizvodnji naše avtohtone živali v planinah ne morejo konkurirati, vendar ali je to res trajnostno, koristno in konec koncev tudi zdravo?

Potrošniki so vse bolj ozaveščeni glede kakovosti izdelkov na tržišču, zato so končni produkti, pridobljeni v planini, najkakovostnejše, kar lahko ponudimo. Pridobivanje izdelkov takšne kakovosti pa je odvisno od količine paše, ki jo lahko nudimo živalim v planini. Trenutno je v trendu padanje pašnih površin, in če smo pristne cike že izgubili, poskušajmo ohraniti vsaj delček zaščitene območja, v katerem so živele.

Danes izkoristim obisk planin za sprostitev in izhodišče za planinarjenje. Želim si, da bi se stanje planin in varovanje narave izboljšala v pravem pomenu besede in da bi se zavedali pomena ohranjanja planin za prihodnje rodove. Le te tradicionalne vrednote so tiste, ki z gotovostjo nudijo preživetje, kajti civilizacijske vrednote so minljive.

Sodelovanje vseh institucij, ki so prisotne v planinah, z domačini je izrednega pomena, saj oni tam živijo in konec koncev upravljajo s to zemljo. Prav tako sta ključnega pomena obnašanje in upravljanje domačinov z zemljo.

Glede na trenutne razmere ne le v državi, temveč tudi v svetu, sem prepričana, da bomo planine in njihovo dragoceno zemljo še kako potrebovali ne le za zaslužek, ampak za golo preživetje. Vsakdanji kruh, ki so ga prav s pomočjo planin lahko uživali naši predniki, je bil ključnega pomena. Ti običaji in navade, ki so toliko časa nudili preživetje našim prednikom in ki so za ljudi, živali, okolje in prostor brez dvoma neoporečni in edinstveni, ne smejo utoniti v pozabo. Kljub trudu posameznikov se je žal že veliko izgubilo, a kar bo ostalo, nam bo bore malo pomagalo, ko pa bo rodovitno planinsko zemljo kot kaže prav v celoti prerastel gozd.

Za Triglavski narodni park varovanje narave pomeni, naj se v planino ne posega in jo je treba pustiti tako, kot je. Kakšna je bila, kakšna je in kakšna bo, če bo šlo po tem načelu? Takšna strategija je napačna, saj narave ne varuje in samo spodbuja človeško malomarnost in lahkomiselnost. Vse bolj se uveljavlja kvantiteta nad kakovostjo in zdrave tradicionalne vrednote so na milost in nemilost vedno bolj prepuščene zobu časa.

S tako velikim številom planin se lahko ponaša le malokatera dežela, mi pa jih kljub svoji majhnosti imamo. Rešitev je v povezavi planin s turistično dejavnostjo, kot že nekaj časa uresničujejo v tujini, kjer registracija lastnih blagovnih znamk širi dober glas po vsem svetu. Pri nas na višjih državnih ravneh žal ni interesa in posluha za spodbujanje tovrstne dejavnosti, ki se jim predajajo le navdušeni posamezniki, dobiček pa bi bil v sodelovanju lokalnih skupnosti in države zagotovljen.

6 POVZETEK

Bohinjska kotlina je razdeljena na Zgornjo in Spodnjo bohinjsko dolino, znotraj katerih je 23 vasi in vsaka vas ima svoje planine, nekatera več, druga manj.

Planina je kraj, ki se nahaja višje od stalnih naselij človeka, tam stojijo hišice oziroma stanovi, ki so majarjeva bivališča ob topli polovici leta, in pa sirarna, kjer je sirar v pašni sezoni izdeloval sir. Sirarne so najmlajše stavbe v planinah, saj so prej majarji sami vsak v svojem stanu predelovali mleko v mlečne izdelke. Leta 1873 pa so se ob pomoči Janeza Mesarja začele ustanavljati sirarske zadruga in graditi sirarne.

Majarji oziroma majarice so bili ljudje, ki so vso pašno sezono bivali v planini in skrbeli zase, za svojo čredo goveje živine in po določenem zaporedju pomagali sirarju pri sirarskih opravilih. Planine so zaživele v času pašne sezone, takrat so bile kakor majhne vasi, polne življenja, dogodivščin in nujno potrebnih opravil, ki niso bila odložljiva in so jih morali majarji vestno opravljati po določenem zaporedju ne glede na vremenske pogoje, ki so takrat vladali v planini. Naši predniki so izkoriščali vsak kos zemlje za pašo živali, posebno v planinah, kjer je bila košnja otežena, ravno tako je bil otežen tudi prevoz krme v dolino.

Osredotočila sem se na planine naše pašne skupnosti Srednja vas v Bohinju, in sicer na nižje ležečo planino Uskovnica ter višje ležečo Konjščico. Tam je moja mama Cilka dolga leta preživela kot majarca in mi mnogo let izčrpno pripovedovala o pripetljajih v planinah. Mama Cilka se je rodila pri Cnarju v Srednji vasi kot prva od osmih otrok. Takrat je bila navada, da je z majarjenjem začel najstarejši otrok v družini, ki je to delo opravljal, dokler se ni poročil, potem pa so mu sledili mlajši bratje ali sestre. Majarski poklic je bil zelo odgovoren, naporen in zato cenjen, majarice pa si bile iskane neveste.

V planinah so med pašno sezono v stanovih bivali majarji, ki so skrbeli za svoj trop goveje živine in kakšnega prašiča. V nižje ležečih planinah sta bila stan in hlev ločena, zidana in pokrita s pravimi bohinjskimi škodlami. V višje ležeči planini je bil stan v celoti lesen in nekoliko dvignjen od tal, zato da je imela živina pod stanom zavetje. Stanovi v višje ležeči planini Konjščica so bili narejeni iz brunov, med katerimi so bile špranje. Majarji so tam na odprtem ognjišču kurili zaradi kuhe, saj na toploto niso mogli računati, res pa je, da so v višje ležeči planini Konjščica preživeli najtoplejše dni v letu. V Uskovnici je moral stan zadržati toploto, saj so prišli na planino maja, v dolino pa so se vračali novembra, in takrat je bilo že pošteno hladno. Notranjost stanov je bila skromna, imeli so osnovno pohištvo, ki so ga krasili z izrezovanjem časopisnega papirja.

Maja so živino najprej gnali na nižje ležečo planino Uskovnico, kjer je popasla zelinje. Travnike, ki so jih kosili, in njive je obdajala ograja, ki je živalim preprečevala pašo.

V planini in njeni okolici se je paslo večinoma avtohtono bohinjsko cikasto govedo, nekaj malega je bilo konjev, še manj mul in oslov. Zjutraj so majarji spustili prašiče iz svinjakov, da so se nekoliko sprehodili in napasli okoli stanov. Drobica se je pasla višje v hribih, tudi prav na vrhovih gora, če so bili ti prekriti s travo.

Pozneje so se vsi majarji z živalmi za sedem tednov selili iz Uskovnice na višje ležečo planino Konjščico. Majarji so bili v času bivanja v Konjščici v pomoč domačim pri

spravilu rotov v Uskovnici. V začetku septembra so se znova vsi majarji s svojimi čredami preselili na nižje ležečo planino Uskovnica. Travná ruša se je tam že nekoliko obrasla, goveda pa so se takrat lahko pasla tudi na travnikih, ki so bili prej ograjeni. Svoje črede so novembra prignali iz Uskovnice v dolino.

Majarjev vsakdanjik je bil napolnjen z različnimi opravili, ki so jih ti morali opravljati ne glede na vremenske pogoje v planini. Živali in z njimi povezana opravila, kot sta paša in molža, so bila majarjeva prva skrb. Priskrbeti so si morali tudi drva za kurjavo, nabrati hrano za prašiče, skrbeti za čistočo stanu in za lastno higieno. Ob košnji in spravilu sena na nižje ležečih planinah so bili vedno v pomoč domačim. Kljub natrpanemu delavniku so našli čas za medsebojno druženje. Družno so plesali, peli ter obiskovali majarje iz sosednjih planin.

Za najbolj uglednega v planini je veljal sirar, saj je bila prav od njega odvisna kakovost sira. Sirili so večinoma domačini (domači sirarji), le če domačih ni bilo, so najemali tuje. Vsak dan je bil po en majar v pomoč sirarju pri sirarskih opravilih, čemur so pravili tretinjenje. Sirar je vsako jutro predeloval mleko vseh majarjev v planini v bohinjski sir, po odvzemu sirne mase iz kotla je vedno naredil še albuminsko skuto, ki jo je potem razdelil med majarje glede na količino oddanega mleka. Majarji so skuto nalagali v visoko leseno posodo, jo nasolili in posodo neprodušno zaprli, da se skuta ni kvarila, ker so jo po navadi uživali šele pozimi. Sir so kupovali trgovci, ki so ga potem prodajali naprej, kmetje pa so dobili plačilo glede na količino oddanega mleka.

Dandanes zlasti ob vikendih bolj kot krave planine obvladujejo planinci – turisti. Pravi planinci so vajeni živeti v sožitju z naravo in se znajo temu primerno obnašati. Veliko planin je dostopnih z avtomobili, kar turisti dodobra izkoristijo in se kljub prepovedi prosto vozijo po planini in tako v planinah naredijo več škode kot koristi. Domačini krave še vedno ženejo ali pa kar peljejo v planine, vendar ne vsak v svoj stan s svojim majarjem, temveč za njih skrbi skupni pastir v planini, ki ima v oskrbi predvsem jalovo govedo in krave dojilje, če pa so v čredi molzne krave, predela mleko v kakovostne mlečne izdelke, ki jih trži v planini.

Le še nekaj posameznikov ima med pašno sezono v planini svojo živino v svojem hlevu in predeluje mleko v mlečne izdelke, registrirane imajo t. i. sirarske poti. Za obiskovalce so ti naravni izdelki več kot samo hrana, za kmeta pa preprosta priložnost zaslužka.

7 VIRI

- Cevc, T. 1992. Bohinj in njegove planine. Srečanja s planšarsko kulturo. Geografski vestnik, 64: 231–232.
- Čičerov, S., Bogataj, J. 2013. Podobe Stare Fužine z okolico. Ljubljana, Zavod Noreja: 327 str.
- Novak, A. 1969. O zgodovini planšarstva. Planinski vestnik, 9: 414–418.
- Novak, A. 1978. Življenje in delo pastirjev v Bohinjskih gorah. Snovanja, 12 (4): 55–59.
- Novak, A. 1984. Micka, Cilka in Jurč s planine Laz in etnološki film: Planšarstvo v Bohinju. Planinski vestnik, 5: 211–215.
- Novak, A. 1987. Planinsko sirarstvo. V: Bohinjski zbornik. Radovljica, Skupščina občine: 73–84.
- Novak, A. 1989. Življenje in delo planšarjev v Bohinjskih gorah. Glasnik slovenskega etnološkega društva, 29 (3–4): 121–152.
- Renčelj, S., Perko, B., Bogataj, J. 1995. Siri – nekdanj in zdaj. Ljubljana, Kmečki glas: 203 str.
- Vidrih, T. 2005. Pašnik: najboljše za živali, zemljo in ljudi. Slovenj Gradec, Kmetijska založba: 172 str.
- Wikipedija: Bohinj (Citirano: 3. nov. 2008). Dostopno na URL-naslovu: <http://sl.wikipedia.org/wiki/Bohinj>.

ZAHVALA

Iskrena hvala mentorici doc. dr. Andreji Čanžek Majhenič za vodenje, vse koristne napotke in potrpežljivost, hvala recenzentu prof. dr. Bogdanu Perku, za odobritev naslova, ki sem si ga izbrala, ter za vso dodatno pomoč. Zahvala gre predsedniku komisije doc. dr. Silvestru Žgurju za natančen pregled diplomskega dela in dopolnitve. Hvala dr. Nataši Siard za pomoč pri bibliografski ureditvi. Seveda ne gre pozabiti na našo zlato referentko z neverjetno energijo, ki nam je vsem študentom med študijem pomagala s koristnimi informacijami in napotki – gospa Sabina Knehtl, najlepša hvala za vso prijaznost in podporo.

Najlepša hvala mami Cilki in tatu Andreju za vse izčrpno povedane zgodbe, brez njih ne bi bilo tega dela.

Hvala Urški Žvan, ki mi je vedno nesebično pomagala, Jani Grašič Stare za jezikovni pregled in Urošu Zalokarju za angleški prevod. Hvala moji dobri mamici Andreji, Nejcu, Gecu, Stenu, Mancu, Branki, Vanji, Kati, Maši ter vsem prijateljem in znancem, ki so verjeli vame in mi na kakršen koli način pomagali.

Hvala tudi sošolcem in profesorjem za vse prijetno preživete trenutke v času študija.