

Očarljiva pokrajina usahlega morja



BESEDILO: Anita Čebular

»Kama pa? Na Goričko med bregé en prijatel me zové; potem pa v klet, v gorice, da koštam dobro vince,« poje Franc Talanyi v svoji pesnitvi. Odpravim se proti Goričkemu, najbolj severovzhodni deželi Slovenije, ki se stiska med avstrijsko in madžarsko mejo. Na kaj več kot le pozdrav in kozarec domačega. Na Goričkem ni mogočnih podob, so le drobnarije, ki tu dobijo svoj čar. Ljudje tukaj ne govorijo, ampak gučijo. Svojevrsten zven ima njihova govorica, in ko ob vsem edinstvenem še gučanje zleze pod kožo, je to le še razlog več, da na Goričkem ostane mo dlje, kot smo načrtovali.

[KRAJINSKI PARK GORICKO]



FOTOGRAFIJA: KRISTJAN MALAČIČ

Ravna in gričevnata pokrajina pozimi daje še posebej спокоjen videz.

Pisana in raznolika je gorička pokrajina. Griči in vinogradi ali gorice, kot domačini pravijo obojim, nastali na dnu Panonskega morja, naj bi bili navdihnili ime pokrajine. Pokrajina na levem bregu Mure je koktajl jezika, ver, narodnosti in naravnih danosti. Sonce semkaj posije velikokrat in padavin je najmanj v Sloveniji. Vasice so raztresene po slemenih in plitvih dolinah, nekatere premorejo le nekaj hiš.

[Propadanje spomenikov in narave?] Pripeljem do graščine pri Gradu, mogočne stavbe, ki se ponaša s statusom spomenika kulturne dediščine državnega pomena in ima toliko soban, kot je dni v letu. Grad, ki naj bi ga po pripovedovanjih začeli graditi vitezi templjarji, je le na videz gosposki; četudi so tod nekdanje živele ugledne plemiške rodbine Amade, Szechy in Batthyany, je bil grad v letih med 1960 in 1990 prepuščen propadanju. Starodav-

ne opreme gradu ni več. Danes ima v njegovih sobanah sedež Javni zavod Krajinski park Goričko, v pritličnem delu gradu pa so uredili predstavitev redkih obrti, s katerimi so se Goričanci nekdanje preživljali: kolarstva, kovaštva, lončarstva, tkalstva, zeliščarstva in žganjekuhe.

»Velika vrednost Goričkega je, da je to izrazito mozaična kulturna krajina – tu je travnik, tam njiva, mejica, gozd, travnik ... S komasacijami pa se ta mozaič-

nost uničuje,« opiše Kristjan Malačič, domačin in naravovarstveni nadzornik v KP Goričko, lepoto in nevarnost parka. Travnike vedno pogosteje preorjejo v njive ali pa jih obdelovalci pustijo zarasti. Kmetijstvo na Goričkem redko deluje v skladu s potrebami narave, saj je pogosto prisoten pomislek majhnih kmetij, na katerih se s tradicionalnim poljedelstvom in živinorejo skoraj ne da preživeti. »Izgubili smo veliko travnikov, ki so največje bogastvo

narave na Goričkem. Negativni vplivi njihovega krčenja, ki so vidni šele čez nekaj let, se tu in tam že kažejo: pojavlja se suša, kjer je prej ni bilo, kakovost podtalnice se slabša,« opozarja Malačič. Na delih intenzivnega kmetijstva je košnja prepogosta in gnojenje premočno; to sta le še dva dodatna dejavnika, ki ne pomagata ohraniti travnikov.

Sicer pa na Goričkem najdemo tri vrste travnikov: suhe na kisli peščeni podlagi, mokre in nižinske ekstenzivno gojene travnike. In zakaj so ti tako pomembni? Pisani in dišeči omogočajo biotsko najbolj pestra bivališča rastlinja in živalstva.

[Zdrave stare sorte] Ob pogovoru o travnikih Malačič omeni še edinstvene visokodebelne sadovnjake, ki pokrajini dajejo dodatno živost in pestrost. Že gledališki zgodovinar Anton Trstenjak, ki je med letoma 1883 in 1903 prehodil Prekmurje in Porabje, je zapisal: »Čisto kaj posebnega je sadovnjak. To pa je nekaj! Tu rase 95 vrst plemenitih jabolk in 35 vrst hrušek/.../Vsak posestnik ima košček vinograda, v vznožju vinograda pa nasajeno sadno drevje, jabolke, hruške in slive. Iz sliv delajo izvrstno slivovico.« Butalke, beli zimski kalvil, bobovec, carjevič, ciganjčica, grafenštajc, jonathan, krivopecelj so le nekatere od starih sort jabolk, ki si jih lahko utrgamo na Goričkem. Prav iz teh domačinke pripravljajo najbolj slastne marmelade in kompote.

Ob tem, da so najbolj zdrava, v desetletjih so se namreč tako dobro utrdila pred boleznimi, da jih ni treba škropiti, malokdo pozna prednosti, ki jih ponujajo ti

Imena za mesece, kakor so zapisana v najstarejših prekmurskih knjigah:

- januar – svečén, sečen
- februar – süšec
- marec – mali traven
- april – velki traven
- maj – risálšček
- junij – ivanšček
- julij – jakobéšček
- avgust – méšnjek
- september – mihálšček
- oktober – vsesvéšček
- november – andréšček
- december – prosímeec, prozímeec



FOTOGRAFIJA: TOMO JESENIČNIK

Lončarstvo je tradicionalna obrt, ki je tukaj še vedno živa. Na fotografiji mojster lončarstva Zelko.

nasadi: od zmanjševanja moči vetra, preprečevanja drsenja tal do domovanja številnim rastlinskim in živalskim vrstam. Med prebivalci sadnih krošenj gre omeniti smrdokavro, vijeglavko, zeleno žolno, plavčka in še posebej čedalje redkejšega velikega skovika.

[Bogastva Goričancev] Goričko svoje meje širi proti Madžarski in Avstriji, zato ni presenetljiva ideja o ustanovitvi trideželnega parka, v katerem je KP Goričko tretji del v navezi Raab (Avstrija) in Örség (Madžarska). »Park združuje tri nekdanje družbenogospodarske sisteme: kapitalizem, socializem in komunizem. Združuje podobno miselnost in videz krajine,« pravi Stanka Dešnik, strokovni vodja KP Goričko.

Tromejnik, proti njemu se povzpemo iz Kuzme, pripoveduje zanimivo zgodbo. Posledice konca prve svetovne vojne in razpad avstro-ogrske monarhije so privedli do nastanka novih držav in novih meja. V naselju Trdkova je tako nastala meja med takratno Kraljevino SHS, Avstrijo in

stražarja in njegov dnevni položaj na terenu, približajo zgodbe takratnega življenja mladih madžarskih vojakov ter vseh na tej ali oni strani meje, ki jim je nepreodna ločnica nasilno pretrgala družinske in prijateljske vezi.

Drugačnost tega dela Slovenije so tujci in naključni obiskovalci vzljubili in tukaj našli svoj dom, prvotni prebivalci pa ga množično zapuščajo. Predvsem mladi so mnenja, da je vse skupaj preveč odročno in brez potenciala. Generacije vnukov tako za malo denarja razprodajajo premoženje svojih starih staršev. Mnoge domačije samevajo in propadajo, pokrajina pa se tu in tam zarašča s svetlobno hitrostjo.

Prav povezovanje s sosednjimi državami in delovanje Goriškega kot celote lahko za domačine pomeni priložnost, da se izvijejo iz primeža gospodarske nerazvitosti, so prepričani mnogi. A treba se je oprijeti katere od dejavnosti, bodisi turizma na vasi, domače obrti, kulinarike ... Goričko skriva obilo priložnosti, le poiskati jih je treba. Tudi Kristjan Malačič pove, da je pred leti odšel v prestolnico in

Na Goričkem imajo tudi romska zaselka Maribor in Ljubljano, imajo Jeruzalem in Betlehem in še marsikaj, česar ni drugje ...

Madžarsko. Na tej točki so leta 1924 postavili spomenik v obliki piramide.

Če stopite nekaj korakov naprej od spomenika, preko nekdanjega mejnega prehoda Martinje na Madžarsko, spoznate del Slovenskega Porabja, ki ga je nekdanj ločevala železna zavesa. O obdobju ločevanja z železno zaveso govori urejena muzejska zbirka Stražarji ob meji, v vasi Apatistvanfalva/Števanovci v Slovenskem Porabju na Madžarskem. Naprave, ki so rabile za nadzor meje in zveze med mejnimi stražarji, učni pripomočki za prepoznavanje letal in nadzorna tabla z magnetki, ki so ponazarjali posameznega

tam preživel kar nekaj časa. »Kot učitelju biologije in kemije ter ljubitelju narave in fotografije se mi je zdelo, da na Goričkem nimam kaj početi.« Ko se je vrnil, je svoje zmotno prepričanje priznal. Tukajšnja krajina ponuja šolske primere naravnih zanimivosti. Danes je zaprisežen Goričanec, ki mu ni vseeno za uničenje narave, stare stavbne dediščine in še česa, kar se je znašlo v kolesju modernizacije.

Simbol severovzhodne Slovenije – štorklje



FOTOGRAFIJA: KRISTJAN MALAČIČ

[Navdušeni tujci] Angleži ... ti so zgodba zase. Sem so prišli, ker jih je očarala pokrajina in mir, ki ga v velikih mestih niso mogli več najti, tempo življenja je tukaj vendarle počasnejši. Domačini so se z njimi bolj ali manj sprijaznili, čeprav mi potarnajo, da bi se z njimi že radi kaj pogovorili, a kaj, ko ne znajo jezika. »Nemško bi že še šlo, saj vsak zna nekaj malega, angleščina pa nam je popolna neznanca,« pravijo.

»Le kaj imamo mi tu boljšega, da se Slovenci iz drugih delov selijo k nam? Na naših vrtovih in njivah zraste vse, kar posadimo in posejemo!«

Eni njihovo prisotnost odobravajo, ker pomagajo pri ohranjanju krajine, spet drugi jih obsojajo, ker posestva (močno) spreminjajo: travnike spreminjajo v trate, vinogradov ne obdelujejo, pridelka ne pobirajo.

Ob Angležih so prišli tudi Avstrijci, Nemci in, presenetljivo ali ne, Ljubljanci, Korošci, Gorenjci in celo Primorci. Dešnikova me vpraša: »Le kaj imamo mi tu boljšega, da se Slovenci iz drugih delov selijo k nam?« Pomislim, a odgovora ne vem. »Na naših vrtovih in njivah zraste vse, kar posadimo in posejemo,« enostavno odgovori. Pokimam. Logično – skoraj idealna klima in relativno rodovitna prst pomenita raznovrstnost in bogat pridelek.

[Spretne roke goričanskih mojstrov] Goričanci so že nekdanj radi popili kozarec vinca in kaj dobrega pojedli. Na sončnih in dvignjenih legah so z vsaj nekaj trtami zasadili vinograde. Tradicionalnih vinogradov je tukaj malo, kar nekaj pa je nasadov, ki z optimalno lego ter umnim delom v vinogradu in kleti v kozarčku ponujajo vrhunskost.

Eden večjih vinogradnikov je Franc Zelko, prvotno lončar, ki je pred leti odkril ljubezen do trte. V Pečarovcih, kjer je že nekdanj cvetelo lončarstvo, je uredil turistično kmetijo, in tam ob pristni sladi in kozarčku domačega še vedno lahko opazujemo izdelovanje voljne glinene zmesi v končni izdelek. Zelkovi z več kot stoletno tradicijo še veljajo za prvine lončarje, saj glino kopljejo sami in je ne kupujejo v tujini, kot danes počne mar-

sikdo tod okoli. *Pütte*, lonci za kisanje mleka, sklede, lončeni *lustr*i, vrči za vino in še kaj se najde med njihovimi izdelki. Franc me poduči, da *pütra*, ki je bila nekdanj namenjena za prenašanje vode (večja za shranjevanje bučnega olja) velja za najbolj prepoznaven izdelek prekmurskih lončarjev, ki ga obiskovalci pomanjšanega radi odnesejo tudi kot spominek.

Še enega goričkega obrtnika obiščem. Ni pletar, lectar, izdelovalec tradicionalnih lesenih igrač ali kovač, ampak eden poslednjih čevljarjev svojega kova. Geza Kisilak iz Rogoševcev je namreč zadnji čevljar na Goričkem in verjetno še daleč naokoli, ki zna čevlje sešiti in ne samo menjati podplate, napetnike ali kaj malega poprati. Pričaka me v urejeni popravljalnici in izdelovalnici čevljev. Priletel gospod pogleda iznad očal, ko stopim skozi vrata. Ravno izdeluje usnjene čevlje za sem. »So celi usnjeni,« takoj opozori. Okoličani k njemu še prihajajo po nove čevlje, a potarna, da večina vendarle raje kupuje v trgovinah ali ceneno kitajsko robo.

V parku se tudi zato nadvse trudijo obuditi stare veščine. »Danes so številni mojstrski poklici brez poklicne klasifikacije. Nekdanji kolarji so avtomehaniki, kovači pa strojniki, vendar so to popolnoma različna znanja. Želimo oživiti stare

Slatina iz Nuskove je polna koristnih snovi.



FOTOGRAFIJA: MATJAZ BEDJANC

obrtiške poklice in navdušiti mlade, da se na primer ob znanju strojništva priučijo tudi kovaštva,« pove Stanka.

[Voda je tukaj vredna zlata] Med griči in gozdovi vijugajo potoki, na katerih tu in tam še zagledamo mlin ali žago. Naravnih stoječih voda pokrajina nima, kot vodne zadrževalnike pa so zajezili nekaj potokov in nastala so Ledavsko, Hoško, Bukovniško in Križevsko jezero.

Najbolj opazovana vodna prebivalca je vidra, ki jo lahko najdemo skoraj v vseh vodah Goričkega. Skrivnostna vodna kuna, kot ji tudi pravijo, danes velja za eno najbolj ogroženih zveri v industrijsko razvitih evropskih državah. Med pohajanjem *Lutre lutre*, naše evrazijske vrste vidre, ne uzrem; pravijo, da živi prikrito življenje, da zaživi zvečer in ponoči.

Prej kot za druga tri je večina verjetno slišala za Bukovniško jezero. Po vožnji mimo Filovcev in Dobrovnika se odpre pogled na jezero v Strehovskih gozdovih, polnih starih bukev. Tukaj iz globin Zemlje vre energija, ki jo večina čuti kot toploto in mravljinca; nekaj podobnega naj bi čutili tudi na grajskem dvorišču graščine pri Gradu in v Razkriškem kotu – pomurski energetski trikotnik imenujejo te točke.

Opazujem ljudi, ki stojijo pod drevesi na označenih mestih zdravnih energetskih točk in vsak po svoje skušajo srkati

Borovo gostüvanje

Goričanci še ohranjajo običaj borovega gostüvanja, ko ob pustu po posameznih vaseh organizirajo poroko z borom. Ker se v predpustnem času ni nihče poročil, imajo vaščani možnost, da zaslužijo denar za potrebe vasi. V pustni prireditvi se prepletajo šege prave poroke in pusta, tako da gre za nekakšno »pustno poroko«. Nastopajoči liki se delijo v glavnem v dve glavni skupini, na svatbo in fašenke. Borov pop je pred obredom zmolil tudi kakšno molitev, tale je iz spominov Franca Bükviča: »V imeni borá, šküfke pa korenjá i njegovega stárega štorá, amen.« V preteklosti je bil glavni namen običaja, da so tako sramotili mlade, ker se niso poročili, danes pa je to predvsem šega veselja, druženja in zaslužka.

Številni fosilni ostanki lupin morskih polžev v apnencu so dokaz o nekdanjem obstoju morja na Goričkem.



moč narave. Vidovo vodo obiskovalci v plastenkah odnašajo še domov, upajoč, da jim bo okrepila zdravje.

Sama se raje odločim za kozarec goričke slatine. Občina Rogaševci, območje med Nuskovo in Sotino, je namreč polna slatinskih vrečev, a voda tukaj ostaja neustekleničena, saj vsebuje preveč železa.

[Za polizat prste ...] In ne samo voda, tudi kulinarika je tukaj res slastna in drugačnega okusa. V teh dneh je treba zaviti na kolone z bujto repo, na katere nas vabijo oznake ob cestah. Vodstvo parka si prizadeva, da bi bile njihove značilne jedi, kot so gibanica, bograč, dödöli, langaš, mlečne kumare, mlečna kisla repa ... resnično prvinske. Pred mesecem so zato oblikovali kriterije za znak kakovosti Q – Krajinski park Goričko. »Za pridobitev tega znaka bo moral gostinski obrat dnevno ponujati vsaj eno sezonsko jed, buteljčno ali odprto vino okoliških vinarjev ter lokalno pridelane sokove in čaje. Pomembno je, da bo pri pripravi kulinarčnih specialitet treba uporabiti vsaj 80 odstotkov surovin iz lokalnega okolja,« našteje Dešnikova in doda, da bosta tako gostinec in kmet morala sodelovati, kar bo dvignilo kmetijstvo, Goričko pa bo resnično ponudilo domače jedi.

[Složno in v miru] Kot si cerkve tukaj zrejo iz pročelja v pročelje, se tudi evange-

Dödöli (krompirjevi žganci)

Potrebujemo: 1 kg krompirja, 70 dag mehke moke, 2 dcl kisle smetane, 4 srednje velike čebule, 3 dag masti.

Priprava: Olupljen krompir razrežemo na koščke in ga kuhamo v slanem krogu. Vode naj bo še enkrat več kot vode v loncu. Napol kuhanemu krompirju dodamo presejano moko. Ko prevre, v sredino moke s kuhalnico naredimo luknjo in kuhamo še pol ure. Vodo odlijemo, krompir in moko dobro premešamo, gmoto pa razdrobimo. Če je potrebno, odlito vodo še dolijemo.

Preliv: Kolobarje narezane čebule na maščobi prepražimo do zlato rumene barve, dodamo kisló smetano in polijemo po dödölih. Po želji lahko dodamo sesekljane ocvirke ali zaseko.



FOTOGRAFIJA: TOMO JESENIČNIK

Prekmurska šunka je še ena mesna dobrotá z zanimive gastronomske palete.

ličani in katoliki ne gledajo postrani. Navsezadnje sta obe veri krščanski, le da je ena velika, druga manjša; v slednji lahko mašujejo tudi duhovnice, celibat jim ni zapovedan.

Evangelíčanska cerkev velja v Sloveniji za avtohtono, a maloštevilno. Protestantsko gibanje je na slovenskih tleh prisotno od samega začetka reformacije v 16. stoletju, najprej v mestih, nato – predvsem po zaslugi prve slovenske knjige Primoža

le objekte, ki so v ponos širši skupnosti in so tudi zato mesta, ki jih rade obišejo organizirane skupine in naključni popotniki,« doda.

Dva posebna sakralna bisera uzrem na poti: rotundo sv. Nikolaja v Selu, ki velja za edinstven arhitekturni spomenik Pomurja, in Plečnikovo cerkev Gospodovega vnebohoda v Bogojini. Rotunda, sezidana iz opeke in prekrita s tankim slojem ometa, velja za pomemben objekt ro-

Drugačnost tega dela Slovenije so tujci in naključni obiskovalci vzljubili in tukaj našli svoj dom, prvotni prebivalci pa ga množično zapuščajó.

Trubarja in prve prekmurske knjige Štefana Küzmiča (utemeljitelj prekmurskega evangelíčanskega slovstva 1723–1779) – še med kmečkim prebivalstvom. Protireformacija je močno načela protestantsko skupnost, ki se ji je uspelo ohraniti le v Prekmurju, ki tudi danes velja za izrazito versko mešano pokrajino; tukaj namreč živijo evangelíčani, kalvinci, katoliki, verniki binkoštné cerkve, baptisti, jehovove priče in drugi.

Kako kaže evangelíčanom na Goričkem, povprašam Simona Severja, duhovnika v Bodoncih, ki pove, da zaradi staranja in migracij goričkéga prebivalstva število pripadnikov cerkve že nekaj let upada. »'Cerkvenost' vernic in vernikov, vključenih v evangelíčansko cerkev, se kaže predvsem v vsakdanjem življenju. Goričke cerkvene občine ne razpolagajo z materialnim bogastvom, ljudje pa navkljub omejenim in skromnim virom lepo skrbijo za svoje cerkve in osta-

manske arhitekture in gotskega slikarstva v freskotehniki (italijanska tehnika slikanja na svež omet), prav zaradi katere so slikarije še posebej dobro ohranjene.

[Le česa Goričanci nimajo?] Ponovno in spet me navduši spontano gostoljubje domačinov. Pozdrav, nekaj stavkov, ko povprašam za pot, in trden stisk roke ob odhodu mi dajo vedeti, da so Goričanci topli ljudje. Malo me preseneti, da uzrem le malo stare stavbe arhitekture. Nekdaj je imelo Prekmurje tri tipe hiš glede na uporabo naravnega materiala: iz blata, imenovane *nabijance* ali *blatnjače*, cimprane – lesene, ometane z ilovico, pobeljene z apnom in pokrite s slamo, ter novejše, grajene z opeko in krite s *črejpom*, glinenimi strešniki. Danes so gorička domovanja nekaj čisto drugega: paleta modernih hiš, v neverjetnih odtenkih in barvnih kombinacijah – tudi ta modna muha je verjetno edinstvena v tem delu Slovenije.

In ja, na Goričkem imajo tudi romska zaselka Maribor in Ljubljano. Imajo Jeruzalem in Betlehem. Imajo marsikaj, česar drugi nimamo – tudi zanimive običaje. Prav v teh dneh so nekdanje Goričke dečki hodili voščiti od hiše do hiše. Na Lucijino (13. decembra) so fantje na dvorišču pobrali drva, jih v kuhinji vrgli na tla, voščili ter pobrali darove. Ženska na ta dan ni smela k sosedom, ker kokoši ne bi nesle jajc.

Morda se vam zdi tu zapisanih presežnikov in pohval preveč. A vzemite si dan ali dva in se prepustite Goričkemu. Šele takrat boste razumeli ...

Ocvirkove pogačice so posebnost, ki jo je treba poskusiti.

