

Bovško

**NAŠE KULTURNO
BOGASTVO**
OUR CULTURAL
WEALTH



EUROPEAN UNION
EUROPEAN REGIONAL
DEVELOPMENT FUND

This project is implemented through
the CENTRAL EUROPE Programme
co-financed by the ERDF.





ŽELIMO IZPOSTAVITI SPRETNOSTI IN ZNANJA, NA KATERA SMO LAHKO PONOSNI IN KI DAJEJO NAŠI REGIJI EDINSTVENOST.

Projekt je podprt v okviru programa Srednja Evropa, ki ga sofinancira Evropski sklad za regionalni razvoj. */The project is implemented through the Central Europe programme co-financed by the ERDF funds.* Vsebinska publikacije ne odraža uradnega stališča Evropske Unije. */Content does not reflect the official position of the European Union.* Za vsebino je odgovoren izključno avtor Lokalna turistična organizacija Bovec. */The responsibility for the content of this publication belongs to the author Lokalna turistična organizacije Bovec.*



This project is implemented through the CENTRAL EUROPE Programme co-financed by the ERDF.

www.culturalcapitalcounts.eu

www.bovec.si

KAZALO / TABLE OF CONTENTS

	O projektu/ About this project
02	Bovško/ The Bovec Region
04	Dediščina/ Heritage
08	Obrazi Bovškega/ The Faces of the Bovec Region
	Znanje o okolju/ Practices Concerning Nature
14	Reja mlečne drobnice/ Small Cattle Husbandry
16	»Mera« in »kompanija«/ »Mera« and »Kompanija«
18	Danes/ Nowadays
20	Bovški sir/ Bovec Cheese
24	Čebelarstvo/ Beekeeping
26	Lov in ribolov/ Hunting and Fishing
28	Vodništvo/ Guiding
	Gospodarska znanja in spretnosti/ Knowledge and Skills
32	Človek in les/ Man and Wood
34	»Želézarji«/ Iron from War
36	Rabeljski rudarji/ Raibl miners
	Okusi Bovškega/ Taste the Bovec region
40	»Čompe an skuta«
42	»Tu suhe mesu«/ »Cured meat«
42	Jagnjetina/ Lamb
44	Bovški krafi/ »Krafi«
	Kultura/ Culture
48	Govor/ Dialect
50	Pripovedništvo/ Storytelling
52	Hišna imena/ House Names
54	Znamenja/ Small Cattle Earmarking
	Dogodki/ Events
56	Trentarski senjem/ The Trenta fair
56	Romanje na Svete Višarje/ Pilgrimage to Monte Lussari
57	Vsi sveti/ All saints' day
58	Literatura in viri/ Literature and Resources
60	Zemljevid/ Map

O projektu About This Project

NESNOVNA KULTURNA DEDIŠČINA JE DUŠA REGIJE. INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE IS THE SOUL OF A REGION.

»NAŠE KULTURNO BOGASTVO« O BROŠURI:

Brošura pred vami je eden prvih vidnejših rezultatov projekta Vrednotenje nesnovne kulturne dediščine (Angl. Cultural Capital Counts). Projekt, ki traja tri leta (2011–2013), sofinancira Evropski sklad za regionalni razvoj (ESSR) v okviru programa Srednja Evropa. Vključuje deset regij iz šestih evropskih držav s skupnim ciljem kapitalizacije kulturnih virov za konkurenčnejša mesta in regije s poudarkom na nesnovni kulturni dediščini, kot so tradicije, znanja, spretnosti in navade.

V brošuri so torej predstavljeni najpomembnejši elementi nesnovne kulturne dediščine Bovškega, zbrani na podlagi izvedenih intervjujev z regionalnimi interesnimi skupinami, društvi, nosilci dediščine, etnologi, zgodovinarji in posamezniki z bogatim znanjem o svojem okolju. Izmenjava mnenj s strokovnjaki iz drugih regij je omogočila odkritje značilnih elementov nesnovne kulturne dediščine bovške regije. Mnogokrat namreč šele zunanji pogled na zbrano gradivo pomaga prepoznati tiste »prave zaklade«. Želimo, da bi se ljudje z našega območja zavedali njihovih posebnosti ter bili ponosni na svoje kulturno bogastvo. Ravno v nadaljevanju opisane vrste dediščine predstavljajo neprecenljivo bogastvo, ki lahko povečuje privlačnost okolja tako za prebivalce kot obiskovalce in omogoča trajnostni razvoj.

“OUR CULTURAL WEALTH” ABOUT THIS BROCHURE:

This brochure is one of the first culminations of the CULTURAL CAPITAL COUNTS project, which intends to valorise intangi-

ble cultural heritage for the sustainable development of European regions.

Cultural Capital Counts is a three year (2011-2014) running project co-financed by the European Regional Development Fund (ERDF), through the Central Europe Programme. It involves 10 partners from 6 European Countries, with the common goal of capitalising cultural resources for more competitive cities and regions by focusing on their intangible resources like peoples' skills, knowledge and talents. The final goal of the project is the implementation of a strategy for sustainable regional development based on intangible regional resources, thus to improve economic development and quality of life in European regions. This strategy offers a completely new perspective for European regions and thereby truly endogenous development!

As the issue of intangible heritage is quite new, and knowledge and awareness of intangible wealth is rather low, the project starts with research on the regions' intangible heritage. Therefore, partners from the participating regions have conducted a series of interviews with people who have a deep knowledge of their regions, such as regional stakeholders, journalists, historians, representatives of cultural associations, in order to identify the most important elements of intangible cultural heritage. Further exchanges with experts from other regions, and transnational comparison allowed allow the partner “to discover the obvious” and give an external perspective to this analysis. So, the hidden treasures can be discovered! The results of this research and analysis are presented in this brochure.

Razglednico s panoramo
Bovca je leta 1939 izdal
bovški hotelir Karlo Pirc.

A postcard with a panoramic
view of Bovec issued by the local
hotel manager Karlo Pirc in 1939.

Bovško

The Bovec Region



ČE S TEM ŽIVIMO LOKALNI PREBIVALCI, SE BOGATIJO Z NOVIMI SPOZNANJI TUDI TURISTI!

Leta 2003 je bila sprejeta Unescova Konvencija o varstvu nesnovne kulturne dediščine. Torej vstopa ta pomembni dokument v svoje izrazito otroško obdobje. Ker pa so otroci dojemljivi za paleto različnosti, ne preseneča, da je bil odziv na Konvencijo tudi v Sloveniji nad pričakovanji. To nas seveda lahko le veseli, čeprav je k temu prispevalo zunaj stroke izumljeno poimenovanje »živa« dediščina. Ta neustreznost prevoda naj bi v slovenskem jeziku pomenil to, kar angleščina označuje z besedo »intangible«. Pravilno je govoriti o nesnovni kulturni dediščini, kar tudi v širokem, množičnem pojmovanju in predvsem razumevanju zelo določno opredeljuje tiste kulturne pojave in tista področja kulturne dediščine, ki pomenijo znanja, spretnosti, védenja, tudi družbene odnose in razmerja ter različna področja duhovne ustvarjalnosti. Uporaba pojma živa kulturna dediščina je zelo problematična in hitro privede tudi do dvomljivih, da ne rečem cenjenih in vprašljivih, igranih interpretacij raznih tradicij, tudi za potrebe hitrih učinkov turistične ponudbe, oblikovanja narodnozabavnega domačijstva in drugih oblik, ki jih pogosto lahko označujemo tudi kot zlorabe zgodovinskega spomina.

Skupina z Bovškega, ki se podpisuje pod pričujočo publikacijo in njenimi poglavji, se je torej spoprijela z zahtevno nalogo, kako predstaviti nesnovno kulturno dediščino svojega kulturnega in naravnega okolja, kar pogosto predstavlja določene težave tudi znotraj strokovnih okvirov. Pravilno so se odločili, da bodo poskusili najprej ugotoviti, katera so tista najbolj značilna oz. temeljna področja njihove lokalne in regionalne dediščinske

razpoznavnosti, ki niso samo še zapisan ali kako drugače ohranjen zgodovinski spomin, ampak živijo in se razvijajo v vseh svojih sodobnih oblikah, obenem pa imajo nepretrgane vezi z bolj ali manj oddaljenimi kulturnimi pojavi in oblikami v zgodovinskem razvoju. Govorimo o tistih kulturnih oblikah, ki so za določeno okolje značilne, posebne, drugačne in jih kot takšne pogosto ne znamo odkriti, jih prepoznati, predvsem pa z njimi ne znamo ustvarjalno živeti. Za vsakdanje in praznične potrebe ali kar kakovosti življenja lokalnega prebivalstva in za obogatitev tistih, ki prihajajo v to okolje od drugod in jim po navadi rečemo turisti. Ta publikacija uvaja bralca v gospodarska znanja, ki jih predstavljata izjemna tradicija in sodobnost, povezani z odnosom med človekom, domačimi živalmi in naravo. Kozarjenje s polno planinsko pašo, predelavo mleka in z bovškim sirom ustvarja svojevrstno podobo znanj lokalne sirarske kulture. Tudi druge lokalne in regionalne gospodarske dejavnosti prispevajo svoj delež znanja in spretnosti na Bovškem. Posebna znanja in večine so povezane z vsakdanjo in praznično prehrano. V tem, pogosto tudi neprijaznem, gorskem svetu so ljudje razvili vrsto posebnih jedi, jedilnih obrokov in prehranskih navad, ki prav v sodobnosti predstavljajo velik izziv za nove poglede na to pomembno vsakdanjo kulturno dobrino. Znanja, ki so pogosto reševala revščino ali lakoto, so danes izzivalna za vključevanje v pripravo jedilnih obrokov. Bovško ima svoje posebnosti tudi na področju komunikacije, torej sporazumevanju med ljudmi. Zanimiva sporočila posreduje ohranjeno pripovedno izročilo, ki je lahko ne le vabljiva vsebina za otroke, ampak s številnimi nespremenljivimi resnicami pogosto tudi šola za odrasle.

Zato naj bo ta publikacija najprej branje za domačine. Morda na novo odkrijejo vrednote in pomene, znanja in modrosti, ki so jih že pozabili ali pa hodijo mimo njih, ne da bi jih poznali. In končno naj bo tudi branje za številne turiste, ki prihajajo v ta čudoviti svet ob reki Soči in med gorskimi vrhovi. Vendar so tudi ta svet ustvarjali in ga še ustvarjajo tukajšnji ljudje, s svojimi vsakdanjiki in prazniki, z znanji, spretnostmi, predvsem pa z razumevanjem svojega mesta in vloge v njem, kar izpričujejo posamezne zvrsti nesnovne kulturne dediščine.

prof. dr. Janez Bogataj

In the year 2003, the UNESCO Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage was adopted. This important document is thus now entering its 'middle childhood' period and since children are naturally inclined towards diversity, the extremely positive reaction to the Convention in Slovenia comes as no surprise. This is undoubtedly a cause for great satisfaction, despite the fact that the inaccurate and non-professional translation of the term 'intangible heritage' substantially contributed to this success. 'Živa dediščina' as in 'living heritage' was falsely established as the Slovene equivalent to the English 'intangible heritage' while the only correct expression would be 'nesnovna dediščina', very specifically representing those elements of culture involving knowledge, skills, social relations and different forms of expressing spiritual creativity. The use of the concept 'living cultural heritage' is as such very problematic and can soon lead to equivocal, not to mention cheap and questionable, fake interpretations of various traditions. This often happens in the field of tourism, in need of quick solutions and so creating folk representations of domestic or rural life, which can often be referred to as abuses of collective memory.

The project team behind this booklet took on the demanding task of presenting the intangible cultural heritage of their locality, which is a challenging undertaking even for experts. They were right to first try and find out which domains are the most characteristic and recognized by the community, and as such represent more than just a preserved historical memory, but live on and take on other forms while still maintaining a connection to the cultural expressions and archetypes of the more or less remote past. These are specific and various forms of cultural expression, distinctive for a certain area. They are often very abstract and as such hard to discover, as well as live with them creatively. By putting them into practice we can enrich our daily routine as well as festive times, improve quality of life and enhance the experience of those people who visit the place. This booklet presents different crafts and skills, which are the results of an extraordinary tradition as well as contemporaneity, based on the connection between man, animals and nature. Goat husbandry and summer alpine pastures, together with milk processing, contribute to the unique image of local cheese-making culture, which finds its output in Bovec

Dediščina Heritage



IF THE LOCALS LIVE THEIR HERITAGE, TOURISTS CAN ENJOY THIS TOO

cheese. Other local and regional economic activities also contribute their fair share to the knowledge and other forms of cultural capital in the community. Even though the environment here can often be harsh, the locals have managed to create various dishes, meals and culinary customs, interesting in the context of modern cuisine, retaining the distinctness of the local character. The Bovec region also has many specific characteristics in terms of communication. Folklore tales, for example, convey interesting messages and eternal truths, which appeal to children and adults alike.

So, let this publication be first of all meaningful for the locals, who might rediscover values, purpose, knowledge and wisdom, which may be already forgotten or passes by without recognition. And finally, let this be a text for tourists, who visit this wonderful place by the Soča River and underneath mountain peaks, a world that was created by its people through their everyday lives as well as holidays, knowledge, skills and mostly through their understanding of this space and their role in it.

Prof. Dr. Janez Bogataj

Bovško leži na skrajnem severozahodu Slovenije in na stičišču treh velikih evropskih kulturnih arealov – slovanškega, germanskega in romanskega. Iz osrčja Julijskih Alp se vanj zajeda reka Soča, ki skupaj s pritoki Koritnico, Lepenco in Učjo temu območju daje značilni videz globokih alpskih dolin, obkroženih tudi z več kot 2000 m visokimi gorami.

The Bovec region lies in the northwestern part of Slovenia, at the crossroads of three major European cultural areas - Slavic, Germanic and Romance. The Soča River springs from the heart of the Julian Alps, which together with the tributaries of Koritnica, Lepenca and Učja contributes to typical alpine scenery: deep valleys surrounded by over 2000m high mountains.

Bovško
The Bovec Region



Obrazi Bovškega

BOVŠKO JE V VSAKEM POGLEDU SPECIFIČNO OBMOČJE V SLOVENSKEM PROSTORU, TAKO KLIMATSKO, OKOLJSKO, ZGODOVINSKO, EKONOMSKO KOT TUDI GOVORNO, VSE TO PA SE ODRAŽA TUDI V ZNAČAJU LJUDI.

Bovško je v vsakem pogledu specifično območje v slovenskem prostoru, tako klimatsko, okoljsko, zgodovinsko, ekonomsko kot tudi govorno, vse to pa se odraža tudi v značaju ljudi.

Dobra, rodovitna zemlja in bogati gozdovi so v Alpah pogoj za blagostanje. Ker pa se peščena tla ledeniških dolin na Bovškem hitro prelevijo v strme gore, so bile nekmetijske dejavnosti od nekdaj edina rešitev pred izselitvijo.

Za celovito predstavitev kulturne dediščine tega Bovškega je torej treba orisati dva enako pomembna aspekta, ki sestavljata njegovo specifično podobo. Na eni strani je globoko ukoreninjena navezanost ljudi na skromno zemljo in gore, ki se odraža v tradicionalni ovčereji; ta je danes prevzela štafeto varuha bovške dediščine. Na drugi strani pa so nekmetijske dejavnosti: rudarstvo, krošnjarnje, prevoznništvo in prodaja izdelkov po oddaljenih deželah, te pa so fluidne. Delovna sila je preveč podvržena selitvam in menjavam dejavnosti, da bi vzorce tradicije, ki jim jih je v varstvo predala prvotna, še agrarna družba, lahko konzervirala in predajala naprej. Kmetijske in nekmetijske dejavnosti se med seboj lahko dopolnjujejo, po drugi strani pa so si precej različne zaradi načina življenja, ki ga zahtevajo od človeka in v njegov značaj, vedenje in način razmišljanja vtisnejo svoj neizbrisni pečat. Raznolikost obrazov Bovškega se skriva v vprašanjih o načinu življenja in vzorcih obnašanja ljudi.

Odgovore v zvezi s tem nam otežuje tudi spreminjanje in ugašanje starih ter uvajanje novih dejavnosti. Dokončno pa nas zmede uvedba nove industrijske proizvodnje po 2. svetovni vojni, ki stvari še dodatno zaplete, saj ugasneta dotedanji medkulturni kontakt in



pristen stik z zemljo. V socialističnem sistemu vse to nadomesti nekakšna polagrarna industrijska miselnost, na kar kaže tudi precejšnje število polkmetov, ki dopoldneve prebijejo v tovarni. To zadnje Bovškemu sicer pomaga preživeti v danih okoliščinah. Ob tem pa v navezi z novo politično ureditvijo brutalno potrga vezi s preteklostjo, prav tako kot nove državne meje pretrgajo stik z gravitacijskim centrom v Gorici ter ekonomskim zaledjem Koroške in z rudnikom v Rablju.

Ker je v duhu časa prevladala polagrarna miselnost, so se izvirne značajske poteze Bovškega potuhnile vse do ponovnega vzpona turizma, ki je spet vpeljal manjkajoči medkulturni stik in pogasil žejo po utripu širnega sveta. Svobodomiselnost, individualnost in

samoniklost so lastnosti, ki živijo v delu občestva na Bovškem in so gotovo pripomogle k nastanku turizma, ki je tu postal bistveni del nove ekonomije.

Skozi čas so se sicer vseskozi zbirali zgodovinski fragmenti in pričevanja o Bovškem, ki pa potrebujejo temeljito znanstveno razlago in interdisciplinarni razmislek.

Dodana vrednost pričujoče brošure je torej v tem, da do sedaj razpršeno zakladnico znanja o nesnovni kulturni dediščini povezuje v smiselno celoto, ki se osredotoča predvsem na opise v tem prostoru še prisotnih in vidnih elementov. S tem pa ustvarja stvarno podlago za raziskovanje bolj subtilno izraženih in težje ulovljivih značilnosti tega območja.



The Faces of the Bovec Region

THE BOVEC REGION IS DISTINCTIVE IN TERMS OF CLIMATE, ENVIRONMENT AND HISTORY, AS WELL AS LANGUAGE, AND ALL OF THESE ELEMENTS ARE REFLECTED IN THE CHARACTER OF ITS PEOPLE.



The Bovec region is distinctive in terms of climate, environment and history, as well as language, and all of these elements are reflected in the character of its people. Good, fertile soil and rich forests represent the main positive attributes for material welfare in the Alps, but here steep sand basins soon turn into high mountains, so there is not a lot of space for rich fields and pastures that would allow the development of agriculture. In order to survive, a large part of the local population has always had to resort to other economic activities. When describing the identity of this community, we have to point out two main elements. One is the strong connection of the locals to the land and mountains, which is in modern times mostly visible in small cattle husbandry. The second main element is the influence of non-agricultural activities such as mining, door to door selling between regions, transport and others. These

activities are transitory and require a lot of flexibility. Because of them, mobility soon became an integral part of the local community. This is why the common worldview of Bovec's residents soon started to disintegrate, which reduced the importance of strong traditional values, norms and conventions. The paradox of the Bovec region thus lies in questions about the patterns of human behaviour there. On the one hand the combination of agricultural and non-agricultural activities could simply be seen as complementary, while on the other hand it is important to recognise that the differences between the two have left an indelible mark on the local character, behaviour and way of thinking. The situation became even more intricate with the shift in the economy after World War II, especially with changes in non-agricultural activities as well as a decrease in small cattle herding.

Along with the fact that the territory, which has always been dependent on travel and intercultural exchange between Slavic, Germanic and Romance cultures, was hampered by new borders with Austria and Italy. This was a period of a certain 'half-agrarian' mindset, whose typical representatives were local farmers who spent their mornings in factories. Although this helped Bovec and its people survive in the given circumstances, it also, together with the new political order, cut almost all ties with the past and tradition. A similar thing happened with the new borders, which broke connections to the urban centre of Gorizia and the economic backing of Carinthia, with the mine in Cave del Predil. During the temporary 'half-agrarian' Slovenian zeitgeist, which lasted for about 50 years, the original cultural characteristics of the people living in this area dissembled. After a renewed rise of

tourism, intercultural exchange was reintroduced and the travel gene of the local population could again be satisfied. Individuality, open-mindedness and independence are probably the strongest characteristics of the local culture, and work extremely well with the unconventional type of tourists present here. Indeed, this is probably one of the reasons these tourists feel at ease here. Over time, a lot of historical data and testimonials about the Bovec region have been collected, which would require an in-depth scientific analysis and inter-disciplinary approach. The added value of this booklet is therefore the consolidation of until now fragmented knowledge about the most visible domains of intangible cultural heritage, into a unified whole. In so doing, this has also created a foundation for further investigation into even more abstract counterparts of the local culture.





Tako kot drugod v alpskem prostoru je tudi tukaj razvit planšarski način živinoreje, za kar obstajajo trdnejši zgodovinski podatki od sredine 15. stoletja naprej. Planinska paša drobnice na Bovškem, povezana z molžo in predelavo mleka, imenovana 'kozarjenje', je torej rezultat tradicionalnega gospodarjenja in preplet človekovega prilagajanja ter sposobnosti preživetja v gorah.

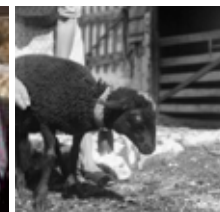
Na prvem mestu te tradicije je nedvomno stara avtohtona pasma bovška ovca. Njeno visoko mlečnost so pastirji uspeli prirediti s kakovostno izbiro potomcev na osnovi globoke intuicije in odličnega posluha za žival. V preteklosti je bila selitev ovac in koz na visokogorske pašnike nujna, saj so lahko preživel le s premišljeno rabo virov in prostora. Poleg tega je združevanje rejcev v skupno pašništvo ter predelavo mleka v sir in skuto na planinah gospodarnейše. Začetek živinorejskega leta je v preteklosti zaznamovalo kotenje mladičev meseca aprila, ki so jih rejci od matere ločili v maju. Nato so so preselili na prestaje in tam individualno sirili do kresne noči, 24. junija, ko so odšli na planine, kjer so skupaj gospodarili. Po koncu visokopašne sezone, v drugi polovici septembra, so se ponovno ločili in vrnili na prestaje, kasneje pa v dolino. Pozimi je bila drobnica v hlevih v dolini ali pa na prestajah. V času skupne planinske paše so gospodarji v dolini pokosili travnike in jih skrbno očistili kamenja, iz katerega so zgradili prečudovite 'mire' in 'kašte'. Ti kamniti zidovi še danes bogatijo bovško kulturno krajino in čeprav so nekateri izmed njih že precej zapuščeni, nam kot spomeniki pričajo o izjemnem mojstrstvu



Reja mlečne drobnice

Small Cattle Husbandry

'KOZARJENJE', PLANINSKA PAŠA DROBNICE NA BOVŠKEM, POVEZANA S PREDELAVO MLEKA, JE REZULTAT TRADICIONALNEGA GOSPODARJENJA IN PREPLET ČLOVEKOVEGA PRILAGAJANJA TER SPOSOBNOSTI PREŽIVETJA V GORAH..



postavljanja suhih kamnitih zidov.

Danes živinorejsko leto poteka nekoliko drugače. V nasprotju s planinami so prestaje, zaradi upada reje drobnice, izgubile svoj gospodarski pomen. Veliko izmed njih je preurejenih v počitniške hišice, ki so lahko ena izmed prvin kulturne krajine, če ima lastnik vsaj malo posluha za tradicijo bovškega ljudskega stavbarstva.

As in other parts of the Alps, seasonal migration between the valley and alpine pastures is also practiced in the Bovec region. Historical evidence dates this heritage back to as early as the 15th century. Small cattle husbandry, in tune with the seasons of the year, is as such rooted in an old tradition and is a result of human adaptation to life in the Julian Alps.

The most important subject of this practice is the indigenous Bovec sheep breed, whose high milk yield is a result of breeding over centuries with the intention of producing high quality milk. Apart from sheep, goats are also bred on this territory.

In the past, the year began with lambing in April and the separation of lambs from ewes in May. Soon after that the shepherds moved to their mid-altitude pastures, where they produced cheese individually. From June 24th until the end of September, collective small cattle husbandry took place on the high mountain pastures. In the autumn, sheep and goats were moved back to the middle dwellings and spent the winter there, or were stabled in the valley in the following month.

In the past, seasonal migration and the rational use of landscape were necessities. Nowadays, migration is still practiced because of the rich and juicy vegetation just above the forest margin, and because collective herding is more economical.

Due to a strong decrease in small cattle husbandry, the middle pastures have lost their economic significance and are not in use anymore, while many of the facilities have been adapted into holiday cottages.



'Mera' in 'kompanija'

'Mera' and 'Kompanija'



3	Petek	18.05.2018	18	Subota	19.05.2018
4	Subota	19.05.2018	19	Nedelja	20.05.2018
5	Nedelja	20.05.2018	20	Ponedeljek	21.05.2018
6	Ponedeljek	21.05.2018	21	Torek	22.05.2018
7	Torek	22.05.2018	22	Sreda	23.05.2018
8	Sreda	23.05.2018	23	Četrtek	24.05.2018
9	Četrtek	24.05.2018	24	Petek	25.05.2018
10	Petek	25.05.2018	25	Subota	26.05.2018
11	Subota	26.05.2018	26	Nedelja	27.05.2018



Lokacijo za postavitev planine so skrbno izbrali: v bližini sveže vode, gozda in visokogorskih pašnikov. Teden dni po začasnem naselitvi planine, v začetku poletja, nastopi dan, ko si rejci po že stoletja ustaljenem principu razdelijo delo in obveznosti, ki jih terja skupno gospodarjenje. Na tako imenovani dan 'mere' izmerijo mleko tropov vsakega rejca posebej, kar postane osnova za delitev sira, skute pa tudi nalog, ki jih imajo gospodarji na planini. V tej tradicionalni obliki je 'mera' primer nesnovne kulturne dediščine na področju ljudskega prava.

Začasna naselitev planine pomeni pričetek delovnega procesa, v katerega so vključeni vsi rejci drobnice, predvsem pa predstavlja tisti trenutek v letu, ko za drobnico začne skrbeti pašna skupnost, ki se na Bovškem pomenljivo imenuje 'kompanija'. V njej ima največjo besedo in odgovornost glavni sirar - 'sprawnk'. Ob koncu planinske paše stehajo ves sir in skuto ter ju razdelijo med lastnike drobnice na podlagi rezultatov 'mere'.

Herdsmen who still decide to take their small cattle to the high alpine pastures begin their work process sometime in the second half of June. The first week is still marked by the so called 'mera' (measurement), which follows a set of rules for collective farming formed hundreds of years ago. The milk of each herdsman's flock is measured and the quantity becomes the basis for the division of cheese, cottage-cheese and labour on the pasture. This indicates the point when care for the goats and sheep is put into the hands of the herdsman community, called 'kompanija' (It. compagnia - community), where the chief dairyman carries the biggest responsibility for the seasonal produce. At the end of the high alpine pasture period, all of the cheese and cottage cheese produced is weighed and divided between the members of the community, according to the established 'mera'.

01 Planina Loška Koritnica
02 Planina Mangart
03 Planina Duplje
04 Selitev drobnice s planine v dolino.

01 Alpine pasture of Loška Koritnica
02 Alpine pasture of Mangart
03 Alpine pasture of Duplje
04 Herdsmen move their small cattle back to the valley.



Požrtvovalnosti posameznih rejcev in sodobni kmetijski politiki, ki s sistemom subvencioniranja spodbuja tradicionalne načine živinoreje, se lahko zahvalimo, da je na

Bovškem reja mlečne drobnice še vedno prisotna. Dejstvo je, da je danes veliko planin zapuščenih, zaraščenih in podrtih, pa vendar ne vse. Ena izmed ohranjenih skupnih planin je Planina Mangart, dostopna z avtomobilom, poleg nje živita še individualni planini Loška Koritnica in Duplje, ki pa sta težje dostopni. Vsem trem je skupna visokogorska paša, za katero danes vemo, da je energijsko

izdatna. Današnja stopnja razvoja kmetijstva in sprememba rabe prostora veliko rejcem drobnice omogoča tudi individualno sirjenje v dolinah.

Znanje, ki so ga današnji rejci prevzeli od svojih prednikov, se kaže v načinu reje avtohtone drobnice in v tradicionalnih metodah sirjenja. Skriva pa se tudi v odličnem poznavanju terena in z njim povezanimi zanimivimi ledinskimi imeni, znanjem o vremenu, zdravljenju živine in nenazadnje tudi v ohranjanju stavbne dediščine. Na Bovškem so v turistične in gospodarske namene registrirali tudi kolektivno znamko *Wca z Bca* – Ovca iz Bovca, ki je lep poklon tej hvaležni avtohtoni živali.

On the account of a number of devoted herdsmen and modern farming politics, with a well-developed system of financial support for traditional farming, this activity has managed to survive. A lot of high alpine pastures are nowadays

abandoned, while three of them are still in function. These are the community pasture of Mangart, easily accessible by car, and the individual pastures of Loška Koritnica and Duplje. The development of small cattle husbandry and the change in landscape use has allowed many herders to start producing cheese individually, only in the valley.

The knowledge which today's herdsmen were given by their ancestors can be seen in the breeding of goats and the indigenous Bovec sheep, whose milk enables us to enjoy in the unique taste of Bovec cheese and cottage-cheese, made in accordance with traditional cheese-making methods. Apart from that, the herdsmen also preserve knowledge about the names for uninhabited areas such as parts of mountains, rivers or paths, knowledge about the weather, cattle treating and the preservation of the architectural heritage of the area.





Bovški sir

KO JEMO BOVŠKI SIR, NE OKUŠAMO LE NJEGOVEGA POLNEGA, AROMATIČNEGA IN BLAGO PIKANTNEGA OKUSA, TEMVEČ SE SOOČAMO TUDI Z VEČSTOLETNO TRADICIJO SIRARSTVA NA BOVŠKIH TLEH.

Čista paša, posluh za žival, spoštljiva izraba naravnih virov, intuicija pri pridelavi in sodelovanje med pastirji so le nekateri izmed mnogih elementov, ki prispevajo svoj nepogrešljivi del k nastanku bovškega sira, ki je ob kakovostni skuti glavni pridelek ovčerejcev.

Posebnost bovškega sira je že njegova osnova iz ovčjega mleka, ki v suhi snovi vsebuje 50 % več maščobe in beljakovin kot kravje. Prištevamo ga med trde polnomastne ovčje sire, katerim je lahko primešanih tudi do 20 % kravjega oz. kozjega mleka.

Hlebec je okrogle oblike, njegova čvrsta in gladka skorja pa pred zunanjimi vplivi varuje kompaktno svetlorumeno testo, redko posejano z enakomerno razporejenimi manjšimi luknjami. Danes hleb zaradi lažje prodaje v povprečju tehta 3 kg, včasih pa so zaradi lažjega prenosa sira v dolino izdelovali hlebce, težke tudi po 6 kg.

Razvoj sirarske kulture

Bovški sir (Caseus de Plezio) je kot plačilno sredstvo za poravnavo dajatev na Bovškem omenjen že v prvem Tolminskem urbarju iz l. 1377. Ime 'Pravi bovški sir' (Formaggio di Plezzo vero) pa je bilo zabeleženo tudi leta 1756 v ceniku za mesto Videm, iz katerega je razvidno, da je imel že takrat dvakrat višjo ceno od ostalih sirov. Poseben položaj mu z evropsko zaščito zajamčene tradicionalne posebnosti pripada tudi danes.

Bovška sirarska kultura je edina znotraj območja slovenskih Alp, ki

se z ovčerejo ukvarja izključno zaradi sirarstva, z izjemo odvečnih jagnjet, ki jih v spomladanskem času lastniki prodajo pretežno za meso.

Iz pisnih virov je razvidno, da so domačini osnove sirarstva prevzeli od staroselcev, kasneje pa so znanje, ki so ga razvili, plemenitili v kontaktu s Furlani. Tudi polpretekla zgodovina priča o izpopolnjevanju najbolj izstopajoče generacije sirarjev prejšnjega stoletja pri furlanskih mentorjih.

Postopek pridelave

Postopek se na prvi pogled ne razlikuje od splošnega načina pridelave trdih sirov, predpogoj pa je kvalitetno mleko. Tako se, karikirano rečeno, dober sir dela že v hlevu. Ob tem pa velja nenapisano pravilo, ki pravi, da se s pridelavo sira nikoli ne hiti. Potrebno je veliko znanja, potrpljenja, umirjenosti, volje in ljubezni do tega dela, pa tudi čistoče, občutljivosti in nežnosti.

Danes pridelava Bovškega sira še poteka na številnih kmetijah v dolini in na treh planinah, kjer je sir mogoče tudi kupiti. Dovršeni način pridelave in edinstveni okus tega sira dokazuje pomen kontinuitete in prenosa veščin, povezanih s sirarstvom, iz roda v rod. Ko jemo bovški sir, torej ne okušamo le njegovega polnega, aromatičnega in blago pikantnega okusa, temveč se soočamo tudi z večstoletno tradicijo sirarstva na bovških tleh.

Bovec Cheese



WHEN WE TASTE BOVEC SHEEP'S CHEESE, WE DO NOT ONLY TASTE ITS FULL AND GENTLY SPICY FLAVOUR, BUT ALSO ENCOUNTER A MORE THAN 500-YEAR OLD TRADITION OF CHEESE-MAKING IN THIS REGION.

Together with high quality cottage cheese, Bovec cheese is the main product of the regional herdsmen. It is made out of raw sheep's milk, which is in comparison to cow's milk more nutritious, as it naturally contains 50 % more fat and proteins. Therefore, it is classified as full-fat hard cheese. Sometimes small quantities of cow or goat's milk are added to it, but not more than 20 %. A cheese wheel has a round shape, and its light yellow inner part is moderately perforated with small holes. To make sales easier, each wheel today weighs 3 kilos on average, while in the past wheels weighing up to 6 kilos were produced for easier transportation to the valley.

CHEESE-MAKING CULTURE

Bovec cheese-making culture is unique to the Slovenian Alps. It is the only area in Slovenia where sheep breeding is intended exclusively for cheese-making, as full-fat-hard sheep's cheese is produced in this region only. The excessive lambs that are sold mainly for meat in the spring time are the only exception.

Bovec cheese, or Caseus de Plezio, was first mentioned as a means of payment in the first Tolmin land register that dates back to 1377. Bovec cheese as a name was first recorded on a price list in the Italian town of Udine in 1756, while the Alpine dairy farming in this area boasts a rich heritage from the 15th Century. As can be

inferred from the price list, Bovec cheese had a significantly higher price than other cheese types. This traditional product has also managed to retain its special position in modern times, having been granted the trademark 'Traditional Specialty Guaranteed' by the European Union.

THE CHEESE-MAKING PROCESS

Production of Bovec cheese, in general does not differentiate itself from the usual hard cheese-making process. However, quality milk is a precondition. Figuratively speaking, good cheese starts being made in the stable, and a well-known unwritten rule among cheese-makers states that one should never produce cheese in a rush. It takes a great deal of knowledge, patience and determination, as well as love, to produce a good cheese.

Nowadays cheese is still produced on numerous farms in the valley and on three high alpine pastures, and is mostly being sold on the spot. It represents the importance of continuity, as well as the transfer of the skill of cheese-making over generations. So when we taste Bovec sheep's cheese, we do not only taste its full and gently spicy flavour, but also encounter a more than 500-year old tradition of cheese-making in this region.





Po doslej znanih podatkih naj bi se čebelarstvo kot kmetijska dejavnost na Bovškem začelo v vasi Bavšica, ki se je v začetku 17. stoletja razvila iz prestaje. Tam se je naselila tudi družina Komac - 'Štefnovi na Glavi'. Njihova prednica Pepa, praprababica znanega slovenskega čebelarja Matije Komaca, je na Koroško hodila po sadike jablan, tepk in orehov. Po zanesljivem pripovedovanju je leta 1830 s seboj prinesla tudi čebele in postavila prvi čebelnjak. Prvi čebelarji na Bovškem so gojili avtohtono slovensko pasmo čebele - kranjsko sivko. Da se je čebelarstvo kot dejavnost razmahnilo po celotnem Bovškem, pa pove podatek, da je bilo leta 1870 že 625 panjev. Med so večinoma uporabljali za lastno uporabo in za blagovno menjavo. Zanimivo pa ja tudi dejstvo, da je bila v Čezsoči leta 1911 zabeležena specializirana trgovina z medom. Med prvo svetovno vojno so vojaki uničili skoraj vse panje in si prilastili med, dejavnost pa kljub temu ni izumrla. V obdobju pod italijansko oblastjo so smeli na Bovškem gojiti le italijansko čebelo. Ob priključitvi k Jugoslaviji, leta 1948, pa so domačini postavili nove čebelnjake in pripeljali nove čebelje družine kranjske sivke, ki jo gojijo še danes.

V preteklosti sta bila edina pridelka čebelarjev med kot hrana in sladilo ter čebelji vosek kot osnova za satnice in izdelavo sveč. Danes pa poleg medu proizvajajo še propolis, ki je najboljši antibiotik za rane ali boleče grlo, in matični mleček, najdragocenejši proizvod, ki ga čebele delavke v vlogi dojilj izdelajo v zelo majhnih količinah. Bovški čebelarji z vzornim vzdrževanjem čebeljih družin in rednim izobraževanjem pridelajo izjemno kakovosten med iz spomladanskih cvetlic ter vrbe, akacije, lipe, smreke in kostanja. Na Bovškem ni



intenzivnega poljedelstva ali sadjarstva, ki zemljo, zrak in cvetni prah obremenjujeta s škodljivimi kemičnimi sredstvi. Med pa je pravzaprav le stranski produkt čebel, ki z opráševanjem rastlin zagotavljajo biotsko raznovrstnost in z njo obstoj življenja na Zemlji.

According to all known information, beekeeping as an agricultural activity in Bovec first started in the settlement called Bavšica, where the Komac family, among others, settled. Their ancestress, Pepa, the great-great-grandmother of the famous Slovene beekeeper Matija Komac, is believed to have regularly visited Carinthia to collect apple, pear and nut saplings. In 1830 she brought bees and built the first bee house in the area. The first beekeepers in the Bovec region bred the indigenous

Čebelarstvo

Beekeeping

BOVŠKI ČEBELARJI SKOMBINACIJO VZORNEGA VZDRŽEVANJA ČEBELJIH DRUŽIN IN REDNEGA IZOBRAŽEVANJA PRIDELAJO IZJEMNO KAKOVOSTEN MED.

Slovene bee species, the Carniolan. Beekeeping soon began to flourish, and by the year 1870, as many as 625 beehives were active in the Bovec region. Honey was mainly produced for home usage and goods exchange, and a honey shop was even open in Čezsoča in 1911. Although the majority of beehives were ruined during World War I, beekeeping still did not die out. When the Bovec region was under Italian authority, only the Italian bee was allowed to be bred. After the region was annexed to Yugoslavia in 1948, the locals built new bee houses and started to breed the Carniolan bee again.

The only apicultural products of the regional beekeepers in the past were honey: used for nutrition and as a sweetener, and beeswax; for wax foundation and candle making needs. Today, however, bees are also raised for propolis, which helps to treat respiratory diseases, and royal jelly, the most precious product made by worker bees, in very small quantities. Beekeepers in Bovec make high quality honey from spring flowers, willow, acacia and linden, pine and chestnut trees. The non-existence of intensive agriculture or fruit growing, preserving the environment in the region, also positively contributes to the quality of bee products. Nevertheless, honey is only the peripheral product of these small animals, that are actually responsible for pollination and bio-diversity.



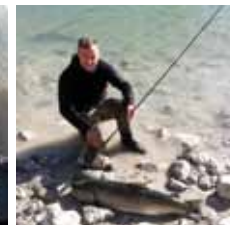
'JAGA'

Lov, velikokrat pa tudi 'raubšicanje' oziroma krivolov, je bil v preteklosti na Bovškem pomembna oblika oskrbe s hrano. Zaradi slabih razmer za kmetovanje in številčnih družin so bili divjad in ribe nemalokrat edini vir beljakovin na jedilniku, zato lahko pritrdimo dr. Henrikumu Tumi, ki je lov označil kot »vir zdravja ljudske sile«. Odlomek iz dnevnika lovskega čuvaja, Tomaža Kovača, iz leta 1916 dokazuje, da je bilo raubšicanje nekoč življenjska nuja: »Prisopiha proti meni 49-letni I. M. iz L. 43, noseč na ramenih ustreljenega divjega kozla, v levi roki pa puško. Na moj klic se ustavi, prizna zločinstvo in se ponudi vse storiti, kar mu zapovem, samo, da bo kolikor mogoče manj kaznovan, in mi reče: »Jaz nisem šel na lov iz hudobije, ampak iz velike potrebe, kajti doma imam 6 lačnih otrok in jim nimam kaj jesti dati.« Kljub temu, da so divje lovce preganjali, so jih le redko izsledili, saj so bili dobri plezalci in poznavalci terena. Še danes množico ledinskih imen bovških gora poznajo in uporabljajo samo lovci in pastirji. V preteklosti je pogosto šlo za ene in iste osebe, zato so se ta znanja medsebojno nadgrajevala. Legende in zgodbe o tem krožijo še danes. Gams, ki ima tudi med sodobnimi lovci poseben status, je bil najbolj cenjen med bovškimi predniki, saj v preteklosti na tem območju druge divjadi skorajda ni bilo. Domačini so zelo dobro vedeli, kdaj lahko uplenijo katero žival, da bo populacija ostala zdrava in vitalna. Še posebej Trentarji pa so ravno zaradi njegove preživetvene vloge od nekdaj imeli do lova »poseben« odnos in še danes veljajo

za »prave jagerje«. Na Bovškem se je zato utrdilo prepričanje, da je ravno dolina Trente, vsaj v slovenskem merilu, nekakšna »zibelka lova«. Tako tudi ni naključje, da so si leta 1907, ko je v Ljubljani potekal ustanovni občni zbor Slovenskega lovskega kluba, za svoj stanovski znak izbrali motiv Zlatoroga - bajeslovnega belega gamsa, ki je v davnih časih vodil in čuval trop divjih koz v triglavske gorah. Še danes je Zlatorog stanovski znak Lovske zveze Slovenije, ki ga lovci s ponosom nosijo za klobukom in udejanjajo njegovo simboliko varstva narave. Pri bovških lovcih z dolgo družinsko tradicijo se še danes čuti, da skozi lov izražajo svoje veselje, moč in znanje, saj je bil za preživetje bovškega človeka tako pomemben, da tudi v moderno družbo vnaša kod neposrednega nagovora narave.

RIBOLOV

Poleg divjačine so tudi ribe predstavljale poglavitni vir beljakovin. Pomen ribolova je naveden že v zapisih iz leta 1343, kjer je bovški sir omenjen kot zakupno blago za ribolov na reki Soči, ki je najbolj znana po endemitni soški postrvi. Domačini, ki živijo ob Soči, se spominjajo, da so ribe nekoč lovili vsi, sprva kar z rokami, za to pa so morali dobro poznati mesta, na katerih so se ribe največ zadrževale, pa tudi obvladati veščino, kako jih z golimi rokami ujeti. Kasneje so jih lovili s pomočjo vilic ali trnka. Ribe so lovili tako odrasli kot otroci, vendar vedno le toliko, kolikor so jih pojedli. Danes je ribolov v Sloveniji zakonsko urejen in z ribami gospodarijo ribiške družine. Za ribolov na reki Soči pa je značilno, da privablja veliko tujih ribičev ravno zaradi naravnih lepote, soške postrvi in muharjenja, ki je edini dovoljen način ribolova.



Lov in ribolov

Hunting and Fishing

PRI BOVŠKIH LOVCIH Z DOLGO DRUŽINSKO TRADICIJO SE ŠE DANES ČUTI, DA SKOZI LOV IZRAŽAJO SVOJE VESELJE, MOČ IN ZNANJE.

'JAGA'

Hunting, often also poaching, was one of the essential forms of food supply in the past. Because of the difficult farming conditions and large families, game meat and fish were often the only source of protein on the menu. Thus Dr. Henrik Tuma's description of hunting as a "source of health folk force" is confirmed.

The locals had a good knowledge of when and which animals may be hunted, in order to sustain a healthy and vital game population. In the past, chamois was the most common species in the Bovec region, thus most prized by ancestors and even among hunters today. An excerpt from the diary of hunting guard Tomaž Kovač, from 1916, shows that poaching was once a life necessity. In it a poacher excused himself when he was caught: "I didn't go hunting for pleasure, but from great need, because at home I have six hungry children and nothing to give them to eat." Despite the fact that poachers were prosecuted, they rarely tracked them down since they were good climbers and well familiar with the terrain. Legends and stories on this topic are still circulating today.

Hunting was such an important survival activity in the past that it still maintains a connection and communication with nature in the present day community. Even today it can be felt, that hunters with a long family tradition express their joy, power and knowledge through hunting. For example, a multitude of Bovec mountain names are

used only by hunters and herders, in the past often one and the same person, thus mutually upgrading this knowledge.

It is not surprising that there is a strong belief in the Bovec region that the Trenta valley is a 'cradle of hunting', and that hunters there have always had a 'special' relationship with nature, and are now considered as 'real hunters'. So it is no coincidence that Goldhorn – a legendary white chamois, which in ancient times led and guarded herds of wild goat in the Triglav mountains – is a symbol of the Slovenian Hunting Association, that hunters proudly wear on their hats.

FISHING

Besides game meat, fish were also an important source of protein in the past. The significance of fishing is evident in local literature, where Bovec cheese is mentioned as a leasing good for fishing on the Soča River, best known for the endemic species, Marble Trout. Locals who live near the river remember that everyone was fishing, first with their bare hands, later on with a fishing fork and hook. To be successful they needed to have a great knowledge about where to find the fish, and fishing techniques. Fishing was popular for both adults and children, but they have always caught only what they could eat. In the summertime fish was on the menu almost every day. Today fishing in Slovenia is regulated by law and fisheries management is now in the hands of angling clubs. Fishing on the Soča River is characterized by the river's natural beauty, Soča trout and fly fishing as the only permitted technique.

Začetki gornišstva na tem območju segajo v leto 1876, ko je avstrijski Alpenverein iz Beljaka na Mangartskem sedlu zgradil planinsko kočo. Leta 1906 pa je Slovensko planinsko društvo organiziralo prvi tečaj za gorske vodnike. Divji lovci so bili prvi, ki so znamenite raziskovalce, kot so bili dr. Julius Kugy, dr. Henrik Tuma in Albert Bois de Chesne, uvedli v nedostopni svet trentarskih gora. Omeniti velja tudi kaplana Jožeta Abrama, ki je bil med svojim službovanjem v Trenti zaslužen za slovensko označevanje planinskih poti. Najbolj znani vodniki so bili Andrej in Jože Komac - Pavr, Anton Tožbar - Špik in Ivan Berginc - Štrukelj. Trentarski vodniki so izpeljali tudi prvo reševalno akcijo v slovenskih gorah, ko se je na Škrlatici ponesrečil dr. Stojc. Alpinistični dosežki vodnikov dobijo še večjo težo, če pomislimo, da so si pri vzponih pomagali bolj z doma narejenimi delovnimi pripomočki kot pa z alpinistično opremo.



Vodniško znanje izvira iz vsakdanjega življenja, saj v Trenti nobena stvar ni bila lahka. Ne ekstremno rudarjenje, ne vrharjenje, ne tovorjenje vreč moke čez Vršič, ne gams na hrbtu v strmeh robu. Henrik Tuma, ki je marsikatero turo opravil s prvimi vodniki, je zapisal: »Jožef Komac - Pavr je brez drugega najboljši slovenski vodnik ... Ako je sploh mogoče dobiti pristop ali prehod, ga najde in kot drzni divji lovec izza mladih let zasledi še tako neznaten gamsov sled. Kamor pride gams, prideva tudi s Pavrom. Še sedaj, dasi ima že 52 let, je silno močan. V mladih letih je večkrat nesel vrečo enega kvintala iz Loga čez brv Zadnjice in čez Loški Vršič do cerkve, to je 25 minut dobrega hoda in 100 m strmine! Iz senožeti izpod Trentarskega Pelca po ozki stezi, po kateri neizvežban turist skoraj trepetaje stopa nad prepadi, pa je prenašal celo dva stara centa (112 kg) v rjuhi povezanega suhega sena, da človek komaj verjame.« Vodništvo in nudenje prenočišča za obiskovalce je domačinom prinašalo dober zaslužek in obenem postavilo temelje za turistično dejavnost, kot jo poznamo danes. Da je Bovško v svetu znano kot turistična destinacija odličnosti, se gre zahvaliti prav liku zdravega, močnega, neustrašnega in pokončnega trentarskega vodnika, ki je bovške gore znal pokazati prvim obiskovalcem. Ohranjanje te dediščine se danes potrjuje v sodobnem vodništvu po naravnih lepotah Bovškega. Poleg klasičnega gorskega so se razmahnile še mnoge druge oblike, kot so vodenje po Soči s kajakom ali raftom, soteskanje, tandemski skoki s padalom, jamarstvo in druge.



VODNIŠKO ZNANJE IZVIRA IZ VSAKDANJEGA ŽIVLJENJA.

The origins of mountaineering in the area go back to 1876, when the Austrian 'Alpenverein' from Villach built a hut on the Mangart saddle. In 1906 the Slovenian Alpine Association organised the first course for mountain guides. Poachers were in fact the first to introduce the inaccessible world of the Trenta mountains to famous researchers such as Dr. Julius Kugy, Dr. Henrik Tuma and Albert Bois de Chesne. We must also mention Jože Abram, a chaplain who, during his service, was famous in Trenta and gained recognition for labelling mountain paths in Slovenian. The most recognised guides were Andrej and Jože Komac - Pavr, Anton Tožbar - Špik and Ivan Berginc - Štrukelj, who also conducted the first rescue operation in the Slovenian mountains, when Dr. Stojc had an accident on Škrlatica in 1909. These achievements gain even greater significance, considering that for climbing, tools from home were used instead of climbing gear.

Guiding knowledge in Trenta came (and comes) from local everyday life. In the past nothing was easy: extreme mining, mowing grass on mountaintops, hauling sacks of flour over the Vršič pass, or carrying chamois on the back whilst on steep mountain edges.

Vodništvo Guiding



Henrik Tuma, who did many tours with the first guides, wrote: "Jože Komac Pavr is the best Slovenian guide ... If there is an approach or passage, he finds it and, a daring poacher in his youth, traces even the most minimal chamois track. And where the chamois goes, we go too. Even though he is 52 years old, he is extremely powerful. In his youth he often carried one bag of quintal from Log across Zadnjica footbridge and over Loški Vršič to the church. This is a good 25 minute walk and 100m slope! A narrow path leads from the meadows beneath Trenta Pelc, on which tourist walks almost tremble over precipices, where he bore 112kg of dry hay bound in a sheet. One can hardly believe it."

Guiding and providing accommodation for visitors was lucrative for locals back then and is likewise fundamental for the tourism industry nowadays. The Bovec region is renowned today as a tourist destination of excellence, thanks to that figure of a healthy, strong, fearless and upright Trenta guide, who was able to show the Bovec mountains to the first visitors. The preservation of this heritage today is confirmed by the existence of modern guiding services for classic mountaineering, kayaking or rafting, canyoning, tandem paragliding, caving and many other activities.



Gospodarska znanja in spretnosti

Knowledge and Skills

Človek in les

Man and Wood



KAKOVOST LESA SO DOMAČINI PREPOZNALI ŽE PO OBLIKI DREVEŠA, NJEGOVIH VEJAH, LUBJU IN RASTNI LEGI.

Znanje domačinov o gozdu, uporabnosti lesa in o izdelavi lesenih izdelkov – rezultat izkušenj in tudi intuicije naših prednikov – se vedno znova izkaže za nezmotljivo. Dober primer tega so denimo bovške grablje. V tem navidezno preprostem orodju se skriva znanje o uporabi različnih vrst lesa. Da so grablje postale lahke, pa vendar trdne in vzdržljive, je bil oglav izdelan iz orehovega lesa, zobje so bili češminovi ali drenovi, ročaj pa smrekov ali lipov.

Kakovost lesa so domačini prepoznali že po obliki drevesa, njegovih vejah, lubju in rastni legi. Da bi natančneje ugotovili, kakšna je gostota lesa, hitrost rasti in starost drevesa, so odsekali kos njegovega lesa pri koreniki. Daljši rok uporabnosti lesa so zagotovili tako, da so pri podiranju dreves strogo upoštevali lunine mene in letni čas. Na podlagi znanja, pridobljenega med vojno in v gozdarstvu, so za spravilo lesa z višjih leg uporabljali lesene drče – 'riže' in krožne gravitacijske žičnice. Obnovljeno postajo nekdanje žičnice

z Golobarja si lahko danes ogledamo pri Zmukljici. V zvezi z lesom za kurjavo je treba omeniti 'taso' – skladovalnico metrskih drv ali pa polen. Tako kot nekoč ta še dandanes odraža stopnjo redoljubnosti gospodarja in je podvržena strogim estetskim kriterijem. Drva za štedilnik so pred rezanjem mnogokrat natančno izmerili po dolžini, vse z namenom, da bi bila tasa brezhibna.

Mizarški obrtniki, že leta 1894 sta bila v Bovcu uradno zabeležena dva, so bili usmerjeni v izdelovanje pohištva in druge stavbne opreme. Poleg obrtnikov pa je bilo v vsaki vasi tudi veliko spretnih samoukov. Izdelovali so predvsem pripomočke za pripravo in spravilo krme, za živino, za delo na planini, za gospodinjstvo, za transport bremen in za druge namene, na primer 'knejbline', 'ustrgače', 'kambe', 'kembače', 'sulje', 'trnače'. Še danes je na Bovškem izdelovanje pohištva za marsikoga dopolnilna dejavnost. Deset aktivnih mizarjev pa, skupaj z vrsto ljubiteljskih izdelovalcev

lesenih izdelkov, predstavlja dragoceno kontinuiteto znanja o tej obrtniški in rokodelski dejavnosti.

Local knowledge about the forest, usability of wood and wood craftsmanship, was gained by our ancestors through experience and intuition, which again and again proves to be infallible. A good example of this is the wooden Bovec hand rake; a seemingly simple object is hiding the knowledge of a different kind of wood usage. Those rakes, with time, became lightweight, yet strong and durable. The lath is made of walnut wood, teeth from European barberry or dogwood and handle from spruce or linden. Locals recognise the quality of the wood by tree shape, branches, bark and growing position. For a more detailed identification of tree density, velocity of growth or age of trees, they cut a piece of wood on the rhizome. To achieve longer life

of the wood, they cut down trees in strict compliance with moon phases and seasons.

Based on knowledge gained in the war and through forestry, they harvest timber from higher altitudes using a circular gravitational cableway. A restored cable station from Golobar is on display at Zmukljica. In this context we also need to mention 'tasa', - perfectly stacked firewood. It used to, and still does, reflect a homestead tidiness level subjected to strict aesthetic criteria.

There were two officially recorded carpenters in Bovec in 1894. Besides artisans there were also lots of skillful autodidacts in every village. They primarily made tools and equipment for the hay harvest, livestock, household, transport and other accessories. Even today, carpentry craftsmanship (along with a series of amateur wooden product producers) is present in the Bovec region, representing a valuable continuity of knowledge in terms of man and wood.

DANAŠNJI ZBIRATELJI IMAJO BOGATO ZNANJE O VOJNIH DOGODKIH, PREDMETIH IN ZGODOVINSKIH OSEBAH.

Leta 1915 je Bovško dolino za 29 mesecev zajela vojna vihra prve svetovne vojne. Ko se je ujma umirila, je za tisoči vojakov ostala nepregledna gora železja, nagrmadena vsepovsod, od dna dolin do vrhov gora.

Kovine, ki jih je za sabo pustila soška fronta, se nahajajo povsod. Še vedno prekrivajo strehe na starih hlevih, sestavljajo betonske armature, nosijo preklade vrat, rjavijo v ograjah vrtov. Nikoli se jih ne bo dalo povsem odstraniti, kajti nepovabljeni gost se je preselil med elemente krajine. Seveda je železo od nekdaj imelo tudi svojo ceno. Ko so se bovški begunci vrnili na pogorišče fronte, so ga začeli takoj uporabljati kot gradbeni element, zatem pa kot vir postranskega ali osnovnega zaslužka. Naposled so železni artefakti postali predmet zbirateljske strasti.

Ob čiščenju polj, ki so jih prepredali strelski jarki, so se ljudje srečevali s kupi železja, ki ga je bilo treba pospraviti, in zelo prav jim je prišlo, da so ga lahko prodali. Seveda se vseh stvari ni dalo pobrati in mnogo vojaške opreme, tudi eksplozivnih teles, še vedno počiva nekje pod zemljo.

Ob komercialnem zbiranju kovin pa se je ustvarjal tudi prvi »zbirateljski fond« še uporabnega lahkega orožja, in sicer pušk vseh vrst, ki so potem služile za krivolov, in seveda obrtniškega in poljedelskega orodja, ki je bilo izdelano iz izredno kvalitetnih materialov in je marsikje v uporabi še danes.

Po drugi svetovni vojni se razvije še zbirateljsko zanimanje za ostaline vojaških spopadov. Zbiratelji - ‘želézarji’ ne nabirajo več železa za prodajo ali vojaških predmetov za vsakodnevno uporabo, temveč iščejo vojaško opremo, ki je z leti dobila značaj dediščine. Vse pomembnejši postajajo predmeti »z zgodbami«. Po slovenski osamosvojitvi, ko je prej prezrta soška fronta dobila svoje mesto v zgodovini, so številni zbiratelji odprli javnosti na ogled svoje zasebne muzejske zbirke. Te odsevajo dolgoletna zbirateljska prizadevanja in obenem pričajo o bogastvu zgodb iz prve svetovne vojne, njihovi lastniki pa imajo bogato znanje o vojnih dogodkih, predmetih in zgodovinskih osebah.

Bovec valley was, in 1915, in the grip of 29 months of First World War fighting. After the war ended an opaque pile of iron remained everywhere, from the bottom of the valleys to the mountaintops.

Metal left behind from Isonzo Front can still be found, impossible to remove completely. This is because the uninvited guest moved into the features of the landscape. The iron still covers roofs on old barns, is bourn in door lintels or rusts in garden fences. When refugees from battles around Bovec returned to the desolate former battleground, they immediately started to use iron as a construction material, afterwards as a source of secondary or primary income, and eventually iron artifacts became a subject of collectable passion.

On the fields, people were faced with piles of iron that had to be cleaned up, and selling this iron become very handy, as iron has always had its price. From higher elevations they firstly brought only more expensive metal, but finally also iron. Of course, everything could not be collected and a lot of military equipment, including ordnance, is still resting somewhere underground.

With the commercial aggregation of metals, the first “collections” of still usable light weapons were created, and of course of craft and agricultural tools, which were made from very high quality materials and are still in use today.

After World War II, there followed something of an era of collectors - ‘želézarji’, those not collecting iron per kilogram but searching for items with stories. Today’s collectors therefore have a rich knowledge about wartime events, artifacts and historical figures. After Slovenian independence, when the previously ignored Isonzo Front gained its place in history, the real luxury of a long collector’s effort was revealed, as witnessed by the rich stories in museums and private collections, which are far from just about iron.



01



02



Rudarji z Bovškega so bili zadnja stoletja vezani pretežno na rudnik v Rablju, tik za sedanjo slovensko-italijansko mejo, kjer naj bi svinčevo in cinkovo rudo kopali že za časa Rimljanov. V preteklosti je rabeljski rudnik pozitivno vplival na bovško gospodarstvo, saj je odpiral možnosti za razvoj različnih obrti in gostinstva, kar je omogočala tudi prometna cesta čez prelaz Predel.

Skozi čas se je oblikoval tudi poseben 'knapovski' družbeni sloj, ki je s svojo suvereno držo pomembno prispeval k značaju človeka na Bovškem. Po navadi so se novinci najprej zaposlili v Rablju in si pridobili kvalifikacijo rudarja, nato pa odšli v evropske rudnike, kjer so zaradi usposobljenosti zasedali bolj plačana delovna mesta. Zaposlovati so se začeli po zahodni Evropi, najprej v Flandriji, nato v Franciji, šele kasneje pa v zahodni Nemčiji (Vestfaliji). Mnogi pa so se tik pred upokojitvijo vrnili v Rabelj.

Med rabeljskimi rudarji jih je bilo že od nekdaj približno tretjina z Bovškega. Pomembna prelomnica zanje je bilo leto 1905, ko jim je novozgrajeni rudniški predor Štoln omogočil vsakodnevno vračanje iz rudnika na bovško stran. S tem se je rudarjem odprla možnost za dopolnilno delo na poljih ter za rejo živine. Log pod Mangartom in Strmec sta bili skoraj popolnoma rudarski vasi. O tem še zdaj pričajo kapelica sv. Barbare, obred praznovanja te zavetnice rudarjev, 4. decembra, in mednarodno knapovsko tovarištvo, ki ne zamre, čeprav je rudnik zaprt in so knapi v pokoju.

Pod različnimi oblastmi in koncesionarji je rabeljski rudnik deloval vse do leta 1991, ko kopanje rude zaradi visokih stroškov in



01_Procesija iz Loške cerkve ob blagoslovu novega kipca sv. Barbare leta 1966
02_Vsakoletno mednarodno srečanje nekdanjih rudarjev 4. decembra v Rablju

SKOZI ČAS SE JE OBLIKOVAL TUDI POSEBEN 'KNAPOVSKI' DRUŽBENI SLOJ, KI JE S SVOJO SUVERENO DRŽO POMEMBNO PRISPEVAL K ZNAČAJU ČLOVEKA NA BOVŠKEM.

novih materialov ni bilo več ekonomsko upravičeno. Danes si je možno v Rablju ogledati rudarski muzej ali pa se udeležiti vodenega ogleda po rudniku. V Logu pod Mangartom si lahko ogledamo vhod v predor Štoln s starim rudniškim vlakom v ospredju in spominsko razstavo, rudarstvo pa je še zelo živo tudi v zbirkah, zapisih, zgodbah in spominih rabeljskih rudarjev.

The miners from the Bovec region were in the past few centuries mainly employed in the Raibl mine in Cave del Predil, just over the Italian border, where lead and zinc mining was present already in Roman times. This industry had a positive impact on the local economy, creating several other work opportunities connected to it, such as crafts and inns.

At least one third of the miners in Cave del Predil were always Slovene. Over time, a special 'miners social class' developed, whose sovereign attitude contributed significantly to the local character. Usually the beginners started in the Raibl mine and would then continue their career in mines in Western Europe, firstly in Flanders, then in France, and later also in West Germany

(Westfalia). Many of them returned to the Raibl mine right before retirement.

An important turning point for these workers was the completion of the Štoln tunnel underneath the mountain, that separates Log pod Mangartom and Cave del Predil, which enabled them to commute to work daily without having to cross the high Predel-Pass. Log pod Mangartom and Strmec were true miner's villages, and remnants of this tradition are still visible today. In Log pod Mangartom there is a chapel dedicated to Saint Barbara, the patron saint of miners, and December 4th, Saint Barbara's day, is still celebrated in both villages. The mine had been functioning under many different governments and concession holders until the year 1991, when new, lighter types of material appeared on the market and mining was not cost-efficient anymore.

Today it is possible to visit a mining museum in Cave del Predil or go on a guided tour of the mine, and in Log pod Mangartom the old entrance to the Štoln tunnel can be visited. Apart from that, the heritage of mining also lives on in memories, stories and written records, and in a special kind of comradeship still present among former miners.

Rabeljski rudarji Raibl Miners



Okusi Bovškega
Tastes of the Bovec Region

Okusi Bovškega

Taste the Bovec region

Bovška prehrana je v preteklosti temeljila na glavnih pridelkih, ki jih je ponujala domača zemlja: koruza, krompir, fižol. Te sestavine so v vsakdanjiku kombinirali z različnimi povrtninami ali mlečnimi izdelki, redkeje pa tudi z mesom, maščobo in ribami. Načini priprave jedi, kljub bornemu izboru sestavin, so bili pestri in iznajdljivi, ob hkratnem sprejemanju vplivov drugih kultur. Samo iz koruzne moke so za popestritev vsakdanjega jedilnika znali pripraviti vsaj 15 različnih samostojnih jedi. Praznični jedilnik pa je vseboval več jedi iz mesa in tudi sladico, med njimi so najbolj znani krafi. V nadaljevanju so opisani najznačilnejši primeri vsakdanjih in prazničnih jedi, ki navdušujejo še danes in pri katerih je znanje o kombiniranju enostavnih sestavin okusno zaokroženo.

In the past, local cuisine was mainly based on certain crops which were nurtured by local soil: corn, potatoes and beans. The daily routine involved meals with the three aforementioned ingredients, combined with different garden vegetables or dairy products, but rarely meat, fat or fish. Although the choice of ingredients was limited, modes of preparation were very inventive and involved the influence of foreign cuisines. From cornflour only, the locals were able to prepare at least 15 different meals. Festive menus offered more meat dishes and usually a dessert, 'krafi' being the most famous among them. The following text contains descriptions of the most characteristic everyday and festive dishes, which are still popular nowadays, and make use of precious local knowledge about the combination of simple ingredients into a tasty meal.



V SODOBNO KULINARIKO SO 'ČOMPE AN SKUTA' VSTOPILE KOT KRAJEVNO IZVIRNA, ORGANSKO PRIDELANA PREDJED.



Skuta, drugi produkt pri izdelavi sira, je v družbi s krompirjem v oblicah na Bovškem tradicionalna in priljubljena jed. Izseljeni Bovčani, ki so se razpršili po skoraj celi zahodni polobli, so po navadi najbolj zanesljiv vodnik po polju bovške identitete. Njihovo konzervirano vedenje o domovini je fokusirano na bistvo, zato se raje takoj oprimejo tiste besede, tistega zvoka in tistega vonja ter okusa, za katerega vsi brez razprave takoj vedo, da je pravi.

Le prebivalec Bovškega lahko razume, kaj pomeni svetel pogled izseljenca, ki pobožno prosi za »Manjk' ne pou kile skute«, za katero je samo po sebi umevno, da bo slana in da se bo jedla s krompirjem.

Skuta je v družbi tople 'čompe' zavzela posebno mesto na bovški mizi. Čeprav enostavna jed, je za njeno pridobitev potrebno narediti zahtevni sir. Čeprav je treba skuhati samo krompir v oblicah, vseeno vzbuja spoštovanje in občutek slovesnosti pri mizi. V sodobno kulinariko so 'čompe an skuta' vstopile kot krajevno izvorna, organsko pridelana predjed.

'Čompe
an skuta'

Emigrants from the Bovec region, scattered all over the western hemisphere, are the most reliable guides on the subject of regional identity. They maintain a preserved image of the homeland and when they return for a visit, they concentrate on the sounds and tastes they consider local and "true". To the locals it is a familiar scene to see an emigrant asking for: »at least half a pound of cottage cheese«, and it goes without saying that the cottage cheese is salty and served together with boiled jacket potatoes.

Bovec cottage cheese, a side-product of the cheese-making process itself, served together with warm potatoes, is a popular local dish called 'čompe an skuta'. Although the meal itself is simple, the production of cottage cheese requires the production of cheese beforehand. And although the preparation of the meal involves only cooking the potatoes, the presence of the dish on the table creates a festive feel. In the context of modern cuisine, 'čompe an skuta' can be regarded as a homemade organic vegetarian starter.

‘TU SUHE MESU’

Na Bovškem je divjačina velikokrat pomenila vir preživetja, danes pa se vse bolj zavedamo pomena zdrave prehrane, med katero to meso nedvomno spada. Najpogosteje so lovili ali raubščali gamsjega kozla tik pred prskom, konec oktobra in v začetku novembra. Cilj je bil upleniti gamsa, ko je najbolj rejen in ima največ loja, ki so ga pretopili in pozimi porabili za zabelo. Pred pojavom hladilnih skrinj so cela gamsja stegna posolili in jih tri dni zmerno prekajevali z bukovimi poleni in vejico brinja ter jih posušili. Na ta način so pripravljali tudi kostrunje, ovčje ali kozje meso. Ta oblika konzerviranja mesa, ki se mu reče 'tu suhe mesu', pa se je ohranila vse do danes. Največkrat so ga jedli skuhanega po kosih, juho, ki je pri tem nastala, pa so obogatili z vkuhanim rižem. Lahko pa so ga samo narezali na rezine in ga jedli kot pršut, oziroma so te rezine popekli na plošči štedilnika na drva. Pečeno gamsje meso kot pečenko so si privoščili samo za večje praznike. Nekateri lovci iz zadnjih stegen gamsa še vedno pripravijo 'tu suhe mesu', salame ali klobase, ostalo sveže meso pa porabijo za pečenko ali gamsjo juho.

JAGNJETINA

Jančje meso je danes cenjeno, poleg tega pa še zdravo, saj vsebuje malo maščobe, veliko kakovostnih proteinov in vrsto pomembnih mineralov ter vitaminov. V preteklosti je vsak gram mesa pomenil že pravo razkošje, zato so jagnje jedli le enkrat na leto, v jeseni. Še takrat so pojedli tistega, ki je bilo najšibkejše, ostala so, kot to naredijo samo dobri gospodarji, raje redili naprej, saj je jagnjetina pomenila tudi vir zaslužka. Domačini so začeli jagenjčke jesti za veliko noč ali binkošti, zaradi večjega povpraševanja po tej specialiteti s strani Italijanov v tem času. Jagenjčka za velikonočno kosilo so spekli v pečici. Meso so posolili, ko pa so bili na voljo tudi drugi dodatki, so ga natrli s česnom, dodali so še vejico rožmarina, lahko pa tudi korenček z domačega vrta. 'Jare' se je moralo peči približno eno uro, v tem času so ga obračali in zalivali z lastno mastjo, kot prilogo pa so jedli 'čompe', ki so se pekle zraven mesa, lahko pa tudi polento. Jagnjetina je sladko meso, ki svojo dobroto pridobi iz materinega mleka, v katerem cvetijo vse rože bovških planin. Jestu bovsko jagnjetino pomeni jesti medeno meso, pa ne samo zaradi okusa, ki spominja na med, ampak tudi zato, ker so jo bovški ovčarji poskušali zelo redko in jo, tako kot med, zelo cenili.

NEKATERI LOVCI IZ ZADNJIH STEGEN
GAMSA ŠE VEDNO PRIPRAVIJO 'TU
SUHE MESU', SALAME ALI KLOBASE,
OSTALO SVEŽE MESO PA PORABIJO ZA
PEČENKO ALI GAMSJO JUHO.

'Tu suhe,
mesu'
'Cured Meat'



‘CURED MEAT’

Game meat has always had a special importance in the Bovec region, as it often represented a source of livelihood. Today game meat is recognized as part of a healthy diet, due to the growing awareness and importance of sustainable meat. Male chamois was in the past most commonly hunted or poached just before mating season, at the end of October and early November. The aim was to get chamois with maximum tallow, which was then melted down and used in the winter as lard. Before the advent of freezers, whole chamois thighs were seasoned with salt and moderately smoked for three days with beech wood and juniper branch, and then dried. This is known as 'cured meat'. In the same manner they also prepared meat from wethers, sheep or goats. Most commonly it was eaten like this: they cut a larger piece of 'cured meat' from which they cooked a soup called 'ta suha župa' (dry soup), in recent times enriched with rice. A piece of cooked 'cured meat' was eaten as a ham side dish. It could also be eaten as prosciutto, or they toasted slices on a plate on the wood stove. This form of meat preservation is still present today. Some hunters still prepare 'cured meat' from chamois thighs, the rest of the fresh meat is used for a roast or chamois soup.

LAMB

Lamb represents a very healthy meat, lean, low in fat, rich and high in quality proteins, and containing a range of essential minerals and vitamins. Therefore it is not surprising that grilled lamb is well-liked today. In the past, lamb was on the menu once a year in the Bovec region. Most often it was afforded in the autumn because lambs, in comparison with the date of their birth, were twice as big at that time. Needless to say, each gram of meat represented exquisite luxury. The increased demand for this delicacy from the Italians caused lamb sales to start in the spring, for Easter or Pentecost. Lamb for Easter lunch is prepared in a roasting tin, which has been smeared with grease. The lamb is seasoned with salt and, when available, with garlic, rosemary and carrot from the garden, then roasted in the oven for about an hour. As a side dish, polenta or potatoes are served, which are baked beside the lamb. Lamb is a gift from nature; its sweet meat is derived from the goodness of mother's milk, rich with blooming mountain flowers. Lamb from the Bovec region is reminiscent of honey, not only because of the taste, but also because the Bovec shepherd ate it rarely, and respectfully appreciated it as honey.

Vsredišču pozornosti bovške kuhinje so krafi, sladica iz preprostih domačih sestavin, ki na krožniku dobro odseva sintezo kulturnih izkušenj. Ime jedi je german-skega izvora, cimet, ki mnogokrat zaokroži bovške sladice, prihaja iz jadranskih pristanišč, polnilo pa prispeva domača hruška tepka. Za krafe je bilo mesto na jedilniku rezervirano ob največjih prazni-kih. Ko je gospodinja svoj dom skrbno pripravljala za družinsko praznovanje božiča, niso na mizi nikoli manjkali krafi. Postopek izdelave, ki skupaj s predpripravami traja vsaj pet ur, lahko na kratko opišemo takole: 'Kloce' (suhe tepke) je potrebno sku-hane zmečkati, za zgostitev 'bulje' (nadeva) dodamo še koruzno moko, popraženo čebulo za sladkast okus, mlete 'bure' (orehe) in 'cvejbe' (rozine). Na koncu pa vmešamo še sladkor in malo ruma. Iz poparjenega testa se oblikuje žepke, ki se jih napolni z

'buljo' in se jih na vrhu s prsti stisne v petelinji greben. Krafe je potrebno kuhati v slanem kropu ter jih servirati polite s topljenim maslom, z na maslom popraženimi krušnimi drobtinicami in jih rahlo posuti s 'kanelo' (cimetom).

Krafi so kot svečana jed predstavljali del božičnega praznovanja, saj so jih ljudje jedli na sveti večer pred odhodom k polnočnici. Mnogi domačini se tradicije še držijo in si pripravijo krafe le na sveti večer, ostali pa tudi ob drugih večjih praznikih in posebnih priložnostih.

Pri receptih je dopuščene nekaj svobode, tako da se bulje rahlo razlikujejo od gospodinjstva do gospodinjstva, ravno tako tudi testo. Nekateri moko poparijo, drugi jo samo zamešajo z vodo, spet drugi delajo kvašeno ali celo krompirjevo testo. Vsem recep-tom pa so skupne kloce v nadevu, ki so, ravno tako kot sama



Bovški krafi 'Krafi'

SLADICA IZ PREPROSTIH DOMAČIH
SESTAVIN NA KROŽNIKU DOBRO
ODSEVA SINTEZO KULTURNIH IZKUŠENJ.



beseda, unikum v slovenskem prostoru. Danes krafe jemo kot sla-dico in so tudi sestavni del kulinarčne ponudbe nekaterih resta-vracij in kulturnih prireditev na Bovškem.

The Bovec region, with its Alpine-Mediterranean influ-ence, has developed dishes from simple ingredients with a unique local flavour. At the centre of Bovec cuisine are 'krafi', a simple dessert made from local ingredients which on the plate reflect a synthesis of cultural experience. The name is of Germanic origin, cinnamon comes from the Adriatic ports, and the filling is made from domestic Sackel pears. For the main holi-days, when the housewife was carefully preparing the home for a family celebration, 'krafi' were never lacking on the table. The whole preparation process takes at least five hours and it can be briefly described as follows: for filling mixture – 'bulja', dry Sackel pears, called 'kloce' must be cooked and mashed, corn flour is added for thickness, fried onions for sweetness, ground walnuts – 'bure', raisins – 'cvejbe', sugar and rum for richness. Steamed dough pockets are formed, to be filled with 'bulja' and pressed on the top with the fingers, into the shape of a rooster's crest. The

'krafi' are then cooked in salted water and served with melted butter and roasted breadcrumbs, and are lightly sprinkled with cinnamon - 'kanela'.

'Krafi' are, as a festive dish, part of Christmas celebrations, as people eat them on Christmas Eve before going to midnight mass. Many locals still adhere to tradition and prepare 'krafi' only on Christmas Eve, while others prepare them for different holidays and special occasions.

The recipe allows some freedom; the filling or dough slightly differs from household to household, but they all have 'kloce' in common, which is unique in the territory of Slovenia. Today 'krafi' are eaten as a dessert and are also an integral part of the culi-nary offerings at some restaurants and cultural events in Bovec.

pri Mocu, pri Rogarju, pri Venčerinu, pri Šmidu, pri
Roderju, pri Ruscu, pri Tajčerju, pri Pikcu, pri Pičlnu,
pri Gamsu, pri Bosterju, pri Curiju, pri Jurnu, pri
Goležu, pri Mlinarju, pri Ganzlnu,
pri Majdiču, pri Prencu,
pri Gašperju,
pri Sekliju ...



ZANIMIVO JE, DA SE NOVO BESEDJE NAČELOMA USPEŠNO PRILAGAJA LOKALNI NAREČNI GLASOVNI PODOBI.

Pogovor skupine 'Bačanu', ki se med sabo 'menajo pu buško', je lahko za nevajena ušesa ljudi iz drugih krajev Slovenije prava zanimivost. Besede se v pogovor vključujejo hitro in gladko, kot bi disciplinirano skakale na vrtljak, ki ga spremljata melodičen zven in izrazito tonemsko naglaševanje. Medtem ko se izjave govorcev spretno izmenjujejo, pa v ušesih odzvanja kopica nenavadnih izrazov, ki v glavah poslušalcev sprožajo številna vprašanja. Kaj pomeni 'fuzejkel'? 'Žumfid'? 'Kabi'? (1) Kako se je razvilo to zanimivo narečje, ki zveni tako drugače? Bovški govor je del obsoške narečne skupine in se govori na celotnem Bovškem. Na jugu, po dolini Soče, se neposredno stika s kobariškim govorom, nekoliko bolj posredno, preko gora in

prelazov, pa z rezijanščino na zahodu ter z ziljščino na severu. Slovanska jezikovna osnova je zaradi geografske bližine vpijala vplive romanskih jezikov, s severa pa so na Bovško pripotovale besede germanskega izvora. V preteklosti je bilo namreč to območje gospodarsko in upravno-politično močno navezano na Koroško, Gradec in Dunaj, zato germanizmi še danes zasedajo prvo mesto med prevzetim besedjem.

Na lokalni ravni je bovški govor razčlenjen še na govore posameznih vasi ali vaških predelov, razlike pa domačini prepoznajo predvsem po izgovorjavi in besedju. Bovčan si na primer obleče 'brgieše' ali 'grbieše', Sočan pa 'hwače' (2). Bovški govor je z vidika besedišča izredno bogat in sočen, o čemer pričajo številne sopomenke z različnimi konotativnimi niansami. Lep primer je beseda 'mencati' s paleto domiselnih bovških izrazov, kot so 'feterati', 'mezerati', 'ogrebati se', 'prekladati se', 'muškati', 'peštati', 'očavljati se' ...

Še sami domačini se včasih čudijo duhovitosti besed, kot sta 'rapljati' in 'fufnja' (3), in na svoj posebni govor so iskreno ponosni. Posebne besede so že od nekdaj privlačile jezikovne zanesenjake, saj je zbiranje narečnih besed na Bovškem priljubljen konjiček. Leta 2007 je izšel tudi *Slovar bovškega govora* avtorice Barbare Ivančič Kutin, ki je delo opravila na akademski ravni. Pri tem pa se je opirala tudi na predhodno delo ljubiteljskih kolegov.

Jezik je živa tvorba, zato so nekatere besede skupaj s predmeti ali dejavnostmi, ki jih označujejo, izgubile svoje mesto v sodobnem besednjaku; po drugi strani pa v bovški govor prihajajo novi izrazi. Zanimivo je, da se novo besedje načeloma uspešno prilagaja lokalni narečni glasovni podobi. To je gotovo dokaz za živost bovškega narečja, ki je nedvomno ena izmed najmočnejših identifikacijskih točk domačinov. Na to kaže tako razgibanost besedišča kot tudi dejstvo, da domačini, ki rodni kraj zapustijo, svoje narečje le redko pozabijo. Celo nasprotno, nekateri izmed njih nanj navadijo celo svojo novo okolico. »Bovški govor je lep, pojoč, včasih zveni kot zvončkljanje zvoncev v tropu ovac, drugač zamolklo bobni kot Soča v tesneh pod Bovcem,« je že ob koncu 19. stoletja zapisal bovški dekan Peter Kobal in še danes mu lahko z veseljem pritrdimo.

Listening to a group of locals in Bovec can be a mesmerising experience for outsiders. Their pitch accent is characterised by melodic sounds, while the vocabulary in 'buški' dialect is full of uncommon expressions. One cannot help but wonder how this distinctive local language came about.

The Bovec dialect is spoken in the whole Bovec region. While it is in direct contact with, and shares certain elements with Kobarid speech, it is also influenced by Resian dialect in the West, and by Gail Valley dialect in the North. In the past the area was economically, administratively and politically strongly attached to Carinthia, Graz and Vienna. Therefore words of German origin are still the most widespread of foreign lexicon. Due to the geographical vicinity of Italy, the Slavic language foundation was also strongly influenced by the Romance languages.

The Bovec dialect is locally divided into further subareas, and the differences between them are recognised by locals mainly on the basis of words and pronunciation. The locals from Bovec, for example, wear 'brgieše' or 'grbieše', while the villagers from Soča wear 'hwače' (trousers).

Rich and juicy vocabulary with many synonyms having different connotative nuances is probably the most exciting characteristic of the dialect. Therefore it comes as no surprise, that the collection of dialectal words is a popular hobby among locals. In 2007 the dialectologist Barbara Ivančič Kutin published the *Dictionary*

Govor Dialect

*Potolnuoč au pulca sta šla uobinet lf-
šuke. Šla sta uba tua u gost, au pulcafe
raspiedola kubaico, au je dfela potoli-
uččo, uof grife stave us ufo. Tje fe dfeu,
do luo stritu gubfešce. Ureptih se fe sple
zu stave, au utistu lfšuk. Au tirt caft
fe radu dou, lfšuk mo fe zletu ta z ruck
au radu pulca tu očce. Uba sta zščfela
fukato, sof se fe potolnuoč pulca gioruo
suilla. Ou fe dfeu, do tova au ufo tou
uridito, pa fe boza gum ubfdla, au z-
tu fe au radu dou. Kifegla sta kuisico,
ta pa fe dfelo, do zoket fo ufi partit
paru. Partit fe pa dfeu, zoket mo ufi
dibla puenla fužue. Dibla fe dfelo,
zoket do uofa uba skubolo obteute au*

of the Bovec dialect, which is partly based also on the compilations of amateur collectors.

Since language is an evolving organism, some words have nowadays become redundant, while new words and expressions have entered the modern vocabulary. It is interesting to notice that new expressions entering the dialect through standard Slovene do in principle successfully adjust to the local phonological characteristics. This can be understood as proof of the strength of the local language. The locals speak it loud and proud, while its particular melody often allows outsiders to pick up the accent quickly. Or as the Bovec priest from the 19th Century Peter Kobal put it: "The Bovec dialect is beautiful and magical. Sometimes it sounds like tinkling of bells in a flock of sheep; and at others it thunders like the Soča River through narrow gorges."

1: fuzejkel – nogavica, žumfid – strop, kabi – seveda; 2: grbieše, brgieše, hwače – hlače;

3: rapljati – čudno se obnašati, fufnja – spletka



Pripovedništvo

Storytelling

TAKO SE IZ RODA V ROD OHRANJA SPOMIN NA ŠTEVILNE PLASTI PRETEKLOSTI, KI NIMAJO MESTA V NOBENEM ZGODOVINSKEM UČBENIKU.



Bovško ima bogato slovstveno dediščino, še posebej pripovedno. Tod so od nekdaj krožile pravljice in povedke, med najbolj znanimi so gotovo tiste, ki razlagajo naravne in kulturne posebnosti Bovškega, npr. kako so nastali Prestreljeniško okno, slap Boka, potok Mlinarica, izvir Soče, zakaj je stena v Izgorah nad Bavšico razpočena v križ, zakaj so Čezsočani pozimi brez sonca, kako sta nastala dva najznačilnejša bovška priimka, Mlekuž in Kravanja, od kod šaljiva imena za prebivalce vasi na Bovškem (npr. Čezsočani – Kilci, Bovčani – Peteruše). Med ljudmi so bile nekdaj priljubljene tudi legendne pripovedi o Devici Mariji, Kristusu in svetem Petru ter najrazličnejše strašljive, šaljive in druge zgodbe. Na Bovškem so bili doma številni mojstri govorne besede, med njimi najznamenitejši nepismeni rudniški delavec Joza Kravanja – Marinčič iz Vrsnika (1873–1969), ki se ga ljudje še danes spomnijo po iskrivem pripovedovanju po uro ali več dolgih pravlji o ravbarjih, zmajih, princesinjah, grofih in iznajdljivih revežih. Ljudje pa so si pripovedovali tudi o vsakdanjih in posebnih dogodkih, ki so naredili vtis na preprostega človeka ali pa so vplivali na njegovo življenje: o ekstremnih vremenskih

dogodkih, naravnih katastrofah, vojnah, o dejavnostih za preživetje, pa tudi o razvedrilu, družinskih dogodkih ipd. Tako se je iz roda v rod ohranjal spomin na številne plasti preteklosti, ki nima mesta v nobenem zgodovinskem učbeniku. Današnji čas ni več naklonjen pripovedovanju in poslušanju zgodb, prekinja se tok prenašanja v naravni, govorni obliki, pripovedno izročilo tone v pozabo. K sreči je precej gradiva ohranjenega v zapisih – v zasebnih in arhivskih zbirkah ter različnih objavah. Toda zapisi ne dosežejo širokega kroga naslovnikov, pa tudi s pripovedno umetnostjo nimajo več veliko skupnega, saj so prikrajšani za slušno podobo besede. Zato je nekaj avdio- oz. videoposnetkov pripovedovalcev in njihovih pripovedi dobilo mesto v stalni zbirki bovškega muzeja v Stergulčevi hiši. Pripravlja se tudi tematska pot *Po sledih pripovednega izročila*. Med sprehodom po Bovcu bo ob informacijskih tablah na terenu in s prenosnimi nosilci zvoka mogoče poslušati zgodbe v govorni narečni besedi. Drobec pripovednega izročila bo morda tako spet našel pot med domačine, gostje pa bodo preko zgodb spoznavali naravne, kulturne in zgodovinske posebnosti Bovca in ob tem poslušali zven lokalnega jezika.

Bovec boasts a rich narrative heritage. Here, different folklore tales have always circulated. The most representative and famous are the ones explaining different natural phenomena, for example, how the source of the Soča River sprung up or about the origin of the most common surnames, Kravanja and Mlekuž. Legends about biblical characters and personalities such as the Virgin Mary, Jesus Christ and Saint Peter, or tales with scary, humorous or other plots, were also popular. Numerous masters of the spoken word have left their mark on the culture of storytelling, the most famous among them being the illiterate miner Joza Kravanja – Marinčič from Vrsnik (1873 – 1969). His sparkling storytelling about robbers, dragons, princesses, ingenious poor people and counts is today still present in peoples' collective memory. The locals were also fond of telling stories about everyday or special events that have impressed them or influenced their lives, such as extreme weather events, natural disasters, wars and survival, as well as entertainment, family events, etc. Thus, many layers of the past are preserved in the memory that goes on from generation to generation and cannot be found in any textbook about history. Sadly, narrative tradition is fading into oblivion since present day culture is no longer in favor of telling or listening to stories, which is interrupting

the transfer of tales in spoken form. Fortunately, a lot of written material is preserved in private or archival collections, and various publications. But written material does not always reach a wide audience, nor has it a lot in common with the art of storytelling, as the readers are deprived of an auditory image of the plot. This is why some audio and video recordings of narrators managed to gain a place in the permanent collection in the 'Stergulč's house' (Stergulčeva hiša) in Bovec.

Apart from that, a thematic path, *Following narrative tradition*, is in preparation, where visitors will be able to listen to stories in spoken dialect while walking the country paths around Bovec. In that way, a fragment of storytelling tradition may again find its place among the locals, while the visitors will learn about the natural, cultural and historical specificity of the Bovec region through stories and the sound of local dialect.

pri Mocu, pri Rogarju, pri Venčerinu, pri Smidu, pri Roderju, pri Ruscu, pri Tajčerju, pri Pikcu, pri Pičlnu, pri Gamsu, pri Bošterju, pri Curiju, pri Jurnu, pri Goležu, pri Mlinarju, pri Ganzlhu, pri Majdiču, pri Prencu, pri Gasperju, pri Sekliju ...

Hišna imena

House Names

HIŠNA IMENA NA BOVŠKEM O KULTURI IN ŽIVLJENJU DOMAČINOV IZDAJAJO VEČ, KOT SE ZDI NA PRVI POGLED.

Na Bovškem so še ohranjena tradicionalna hišna imena, ki so se ravno tako prenašala iz roda v rod in predstavljajo pomemben del rodbinskih istovetnosti. Še danes mnogi Bovčani neznane obraze naslovijo z vprašanjem »ča sə?« (»Čigav si, kateri hiši pripadaš?«). Vprašanje po imenu pa sledi šele potem, ko so osebo umestili v pravo hišo.

To se morda sliši neosebno, a hišna imena na Bovškem o kulturi in življenju domačinov izdajajo več, kot se zdi na prvi pogled. Hišna imena imajo namreč izvor v posebnostih lastnika, njegovega imenu ali poklicu, značajskih lastnostih idr. Tako ena od hiš v Mali vasi še danes nosi ime pri 'Lejčerju' ('lečiti' – 'zdraviti'), ker so bojda nekoč tam živeli zdravilci. Pri 'Pejku' pa se na primer reče hiši, kjer je nekoč prebival pek. Imena pa niso stalna in se sčasoma lahko tudi spreminjajo, izginjajo ali pa se umaknejo s poti novim poimenovanjem. Kjer se danes reče pri 'Kobarežu', se je nekoč na primer reklo pri 'Cigaretlju', ker je bil lastnik velik ljubitelj tobaka. Nekatera imena se selijo skupaj s prebivalci, spet druga ostanejo zakoreninjena v hiši in se oprimejo tudi naslednjih lastnikov. Najbolj obstojna so imena hiš, v katerih so živele znane ali markantne rodbine. Na svobodomiselnih duhov prebivalcev kraja pa kažejo tudi primeri, v katerih hiša zaradi pramoženega dekleta ali priženjenega moža dobi dve imeni. Takšen primer je denimo hiša pri Frenjku, kjer se uporablja tudi ime priženjenega moškega, pri Fulcu.

Hišna imena so tisto področje kulturne dediščine, ki razkriva marsikaj o prostoru in ljudeh, ki živijo v njem, zato jih je vredno spoznavati in ohranjati.

Traditional house names are still in use in the Bovec region. They are passed on from generation to generation and represent an important part of local identity. Even nowadays many locals still greet unknown faces with the question: "Which house do you belong to?", while the question about the person's name comes afterwards. This may at first glance sound impersonal, but nonetheless house names reveal a lot about local culture.

Usually, they are derived from different details about the owners of the home, such as their profession, character, name etc. They are not permanent and can change or disappear with time, making way for new names. While some names change house together with their owners, others stick to the original home. The most enduring are the names of important or distinguished families. Liberal views of gender roles present in the local culture are manifested in house names as well. When a woman marries into a family, she can contribute her own house name to her new home. In this case the house would get two equally important names. The same happens when the husband moves into the bride's house. House names are a treasure of the historical memory of families and their members. They are also an important part of intangible cultural heritage, offering important insights into the features of local culture, which is why it is necessary to preserve and protect them.



LEVI UHELJ	DESNI UHELJ	HIŠNO ZNAMENJE	LASTNIK LASTNIŠKE OZNAKE
		XXII	FLOKLEJA DOHAČIJA V ZAPOVEDNIH (159)
		I	PRI JURECU, NAJSTARIŠA HIŠA V ZAPOVEDNIH (1553)

Znamenja

Small Cattle Earmarking

OZNAKE SO ZAŠČITNI ZNAK OVČEREJCEV NA BOVŠKEM, NJIHOVO NESNOVNO PREMOŽENJE, SIMBOL IDENTITETE, VREDNOT IN KVALITETE NJIHOVEGA DELA.



Zgovorno pa je tudi staro pravilo ob prodaji hiše, ki je zapovedovalo, da novi lastnik prejme skupaj z domačijo tudi oznako, kar pomeni, da je imel znak kot tak pomembno materialno vrednost. ‘Štupinja’ (stopinja) in ‘lastovo’ (lastovičji rep) sta le dve izmed mnogih oznak na ovčjih uhljih. Prva v obliki polkroga ali trikotnika na strani uhlja, druga pa lastovičjemu repu podobna zarez na koncu ušesa. Oznake so torej zaščitni znak ovčerejcev na Bovškem, njihovo nesnovno premoženje, simbol identitete, vrednot in kvalitete njihovega dela.

Flocks of sheep grazing quietly on picturesque green slopes are one of the most beautiful features of the Bovec landscape. Their peacefulness captures our attention and slows our pace, and the distant ringing of their bells reminds those of us who are always in a rush that there is actually no need to hurry. From a distance, sheep are just black and white spots forming a flock together. But if we look closer, we can notice special marks cut in the ears of these nimble animals. Earmarking is a way of ownership identification, which prevents confusion on the pastures. As the symbol of the owner’s work quality, the marks also contributed to the smooth trading of goods in the past. Tools, wood, houses and other products, such as cheese, were also

marked; however, the marks usually differed from the ones used on animals. It is not known when exactly the marking system first appeared, but our interviewees all believe that it has always been present in the Bovec area. According to EU directives, small cattle are nowadays marked by standardized normative microchips. However, the tradition of earmarking is still very much alive. Its importance can be best described in the words of an interviewee: “Did you instantly know who the owner was just by looking at the earmark?” – “Yes yes, of course. I still have my own mark. I always mark my sheep and tools. This is what my father taught me and I follow this tradition. When he left me his house and estate, he also left me his mark.” There is even an old rule saying that whenever a house was sold, the new owner also received the family mark along with the property. This means that a mark itself had an important material value back then. ‘Štupinja’ (a degree) and ‘lastovo’ (derived from ‘lastovka’ – a swallow) are just two out of many different sheep marks. ‘Štupinja’ is shaped like a semicircle or a triangle, and ‘lastovo’ is a notch at the end of a sheep’s ear shaped like a swallow’s tail. Earmarks are therefore the trademark of sheep breeders in the Bovec area. They are their immaterial possession and the symbol of identity, values and quality work.

Črede ovac, ki se mirno pasejo na razgibanih travnatih pobočjih, so eden izmed najlepših okrasov na kulisi bovške krajine. S svojo spokojnostjo pritegnejo naše oko in upočasnijo naš korak, njihovo oddaljeno zvončkljanje pa tiste izmed nas, ki se radi predajamo naglici, opomni, da se nam pravzaprav nikamor ne mudi. Od daleč so ovce le bele in črne pike, ki skupaj sestavljajo celoto črede, če pa se jim približamo, lahko opazimo, da imajo živalce na svojih uhljih zarezana posebna znamenja. Zarezovanje znakov v ovčje in kozje uhlje je način označevanja lastništva drobnice, ki preprečuje zmedo v čredah pašnih skupnosti. Poleg tega so oznake, kot simbol za kakovost lastnikovega dela, skrbele tudi za gladek potek blagovne menjave v preteklosti.

Označevali so tudi orodje, les, domačije in razne produkte, kot je na primer sir. Pogosto pa so se ti znaki razlikovali od tistih za živali. Kdaj so se oznake razvile, ni natančno znano, so pa informatorji soglasni, da je označevanje v tem prostoru že od nekdaj prisotno. Zaradi direktiv Evropske unije je danes drobnica označena z enotnimi normativnimi čipi, kar pa ni pokopalo tradicije vrezovanja ovčjih oznak. Smisel tega početja najboljše povzamejo besede informatorja: »Ste takoj, ko ste znak zagledali, vedeli, kdo je lastnik?« – »Ja, ja, seveda. Tudi jaz imam še vedno znamenje. Vedno označim ovce in orodje. Tega me je navadil moj oče in tega se držim, saj je to neke sorte tradicija. Ko mi je zapustil hišo in premoženje, mi je zapustil tudi znak.«



Na Bovškem se skozi vse leto odvija vrsta družabnih in kulturnih prireditev, ki povezujejo domačine ali popestrijo oddih tujim gostom. Na tem mestu smo se odločili predstaviti tri izmed njih, ki ohranjajo pristno povezavo s tradicijo.

TRENTARSKI SENJEM

Trentarski senjem je sklop prireditev, ki se v Trenti odvijajo od konca julija do septembra. Izvira iz dveh tradicionalnih trentarskih praznikov – dneva zavetnice Trente, sv. Ane, 26. julija, in malega šmarna, 8. septembra – ob katerih so tu prirejali tudi 'senjem' (sejem) plemenske živine.

Danes gostje 'senjema' lahko uživajo v pisani ponudbi dogodkov, povezanih s tradicijo, kot so eko-tržnica, spoznavanje lokalnih jedi

ter pastirskih in drugih iger. Značilno je kegljanje za nagrade, ki jim domačini pravijo 'pejste' in so po navadi v obliki ovčjega sira, pršuta, salame ali kakšne druge poslastice.

Koncept prireditve se razteza prek dogodkov, povezanih z nekdanjim 'senjemom', vključuje pa tudi turistična vodenja, delavnice, razstave in druge prireditve. Med njimi so se letos že trinajsto leto zapored zvrstili tudi nastopi udeležencev *Mednarodnega glasbenega foruma Trenta*, na katerem pod pokroviteljstvom Dunajske filharmonije dolino Trente napolni zvok godal najbolj nadarjenih študentov z vsega sveta.

ROMANJE NA SVETE VIŠARJE

Bovčani so v preteklosti romali na različne kraje. Zelo priljubljen romarski cilj pa so od nekdaj bile Svete Višarje, gora na stičišču slovanskega, germanskega in romanskega sveta, saj so bili domačini z rabeljsko dolino in Trbižem od nekdaj ekonomsko in sorodstveno povezani.

Leta 1903, ko je požar upepelil 73 bovških hiš, so se Bovčani

zaobljubili, da bodo vsako prvo soboto v septembru romali na Svete Višarje. Po drugi svetovni vojni je nova meja na Predelu prekinila to tradicijo, ki pa je leta 1992 na pobudo Planinskega društva Bovec in faranov bovških župnij ponovno oživela.

VSI SVETI

Krščanski praznik vseh svetih se v Bovcu obhaja na poseben način. Poleg obiska grobov čez dan se domačini na pokopališču zberejo tudi zvečer. Ob soju sveč se tako odvija neko prav posebno družabno srečanje, ki ni niti najmanj morbidno in ne vsebuje zapovedanih obredov ter velikih besed, druženje zaokroži le nastop pevskega zbora. Kot bi se udeleženi zavedali, da je tihota prisotnosti pokojnih veliko bolj zgovorna.

Ne glede na to, da večeru sledi delovni dan, se ob tem prazniku srečujejo Bovčani od blizu in daleč. Med njimi tudi izseljenci in zdomci z vsega sveta, zato to priložnost prištevamo med največja srečanja domačinov v tem prostoru.

Number of public events with a wide variety of expressions take place in the Bovec region throughout the whole year. In this booklet, we have decided to present three of the festive events, which have a strong link to the community's tradition.

THE TRENTA FAIR

The Trenta fair is actually a series of events, taking place during the last week in July and the first week of September. It is based on two local holidays celebrated in the Trenta valley, the first being Saint Anne's (the patron saint of Trenta) day on the 26th of July, and the second the 8th of September: the feast of the Nativity of Theotokos. In the past, the locals would organize cattle fairs for people from the Bovec region and nearby Carniola, on these two occasions.

Today, visitors to the fair can attend various events connected with tradition, such as the eco-fair, tasting of local food and shepherd's games. The most specific among the latter is bowling for prizes, which are called 'pejste' and come in the form of cheese or other treats.

Apart from events connected with tradition, the Trenta fair also includes diverse guided tours, workshops, exhibitions, film projections etc. Among them are also the concerts held by the students and teachers of the International Musical Forum of Trenta under the auspices of the Vienna Philharmonic Orchestra.

PILGRIMAGE TO SVETE VIŠARJE

Svete Višarje (it.: Monte Santo di Lussari), the mountain on the crossroads of the Germanic, Slavic and Romance worlds, has always been the most important pilgrimage site for the people of Bovec. The locals have always been connected with this mountain and the town of Tarvisio underneath it – economically as well as through family ties.

The pilgrimage to Svete Višarje, every first Saturday in September, is still a tradition today and has its origin in a sad story. In the year 1903, 73 houses in Bovec were burnt to the ground. As a gesture of remembrance, the locals decided to organise the pilgrimage every year. After the end of World War II this tradition was temporarily interrupted because of the new border between Italy and Slovenia. In 1992, the parishioners of the Bovec parishes and members of the Alpenverein brought it back to life, and the custom has been alive ever since.

ALL SAINTS' DAY

The Christian holiday, All Saints' Day, on which we remember our deceased relatives, is celebrated in Bovec in a special way. Besides the traditional mass and visit to the graves during the day, the locals also assemble on the graveyard in the evening.

In the dark, discretely lit up by candlelight, a special kind of social event takes place. The assembly is not morbid at all and it does not consist of compulsory ritual gestures or big words. As if the guests were aware that the quiet presence of the deceased is much more revealing.

Although the next day is a working day, local expats from all over Europe, some even from other continents, meet on the graveyard. That is why this event is considered to be among the largest assemblies of locals in this area.

LITERATURA IN VIRI

LITERATURE AND RESOURCES

Abram, Josip: Opis Trente. Planinski Vestnik: Glasilo slovenskega planinskega društva. Ljubljana: številka: 4-12, 1907.	Goriški muzej: Bovško berilo: izbor manj znanih člankov o Bovškem. Nova Gorica: Goriški muzej, 1971.
Bogataj, Janez: Sto srečanj z dediščino na Sloven-skem. Ljubljana: Prešernova družba, 1992.	Ivančič Kutin, Barbara: Slovar bovškega govora. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 2007.
Čebelarsko društvo Tolmin: Zbornik čebelarskega društva Tolmin: ob 100-letnici ustanovitve. Ljubljana: Schwarz, 2008.	Ivančič Kutin, Barbara: Neslovanske besede v bov-škem narečnem besedišču. Ljubljana: Slavistično društvo Slovenije, 87-101, 2008.
Čop, Jaka: Trenta in Soča: doline, gore in ljudje. Ljubljana: Kmečki glas, 1996.	Ivančič Kutin, Barbara: Živa pripoved v zapisu. Kontekst, tekstura in prekodiranje pripovedi Tine Kravanja iz Bavšice. Ljubljana: ZRC SAZU, 2011.
Dolenc, Janez: Aitološke pripovedke z Bovškega. Goriški letnik, št. 6. 37-45, 1979.	Ivančič Kutin, Barbara: Pravljicar Joza Kravanja – Marinčič (1876–1969) iz Vrsnika za Bovškem: Je kaj ostalo za njim? Otok in knjiga 83, 102-115, 2012.
Dolenc, Janez: <i>Tolminske pravljice</i> . V: Primorska srečanja 12, št. 79, 38–40, 1988.	Kajzelj, Miroslav: Bovško od doline do planine: Oris tradicionalnega gospodarjenja. Ljubljana: Debora, 2011.
Dolenc, Janez: <i>Zlati Bogatin: tolminske povedke</i> . Ljubljana: Kmečki glas, 1992.	
Erhatic Širnik, Romana: Lovske razmere, razvoj in prizadevanja slovenske lovske organizacije. Lovec: Revija za lovstvo, lovsko kinologijo in varstvo narave LXXX (10): 416 – 439, 1997.	Klavora, Fedja: Kdo dal podobo je Bovškemu: O zgodovini, življenju, cesti in naseljih na Bovškem. Samozaložba, Grafika Soča Nova Gorica, 2003.
Fischione, Alfonz: Sirarstvo na Tolminskem, Koba-riškem in Bovškem. Ljubljana: Kmečki glas, 1998.	Kobal, Peter: Bovec in njegova okolica. Soča: Glasilo slovenskega političnega društva goriškega za brambo narodnih pravic (VIII), Št.: 19, 26, 1878.
Gams, Staša: Vloga kulturne dediščine pri razvoju turizma v občinah Bovec in Kobarid. Diplomsko delo. Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Filozofska fakulteta, Oddelek za geografijo, 2008.	Komac, Vlasta Terezija: Na Klužah tice strašijo. Nova Gorica: Branko, 1997.
Gerkman, Tina: Semiologija lastniškega znaka: lastniške oznake na ovčjih uhljih v Zgornjem Posočju kot blagovna znamka. Doplomsko delo. Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Fakulteta za družbene vede, 2007.	Komac, Vlasta Terezija: Zakladnica bovške prete-klosti. Idrija: Založba Bogataj, 2003.
	Komac, Mateja: Življenje v osrčju gora včeraj, danes, jutri na primeru doline Bavšice. Diplomsko delo. Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Filozofska fakulteta, Oddelek za sociologijo, 2007.

Kunaver, Jurij (ur.): Pokrajina in ljudje na Bovškem. Zbornik: Alpski mladinski raziskovalni tabori. 1985-1987, Ljubljana: Republiški koordinacijski odbor Gibanja Znanost mladini pri Zvezi organizacij za tehnično kulturo Slovenije, 1988.

Kunaver, Jurij (ur.): Soški razgovori 1, Zbornik za domoznanstvo Zgodovinske sekcije KD Golobar. Bovec: Zgodovinska sekcija Kulturnega društva Golobar, 2002.

Kunaver, Jurij: Kaninsko pogorje in učna pot na Prestreljeniških podih: naravoslovni, zgodovinski in turistični vodnik. Bovec: Turistično društvo Bovec, 2011.

Marušič, Branko: Tuma in Kugy. Planinski vestnik: Revija za ljubitelje gora že od leta 1895, 108: 4-17, 2008.

Matičetov, Milko: Brat in ljubi. V: Zbornik Primorske založbe Lipa, Bogomir Magajna (ur.), 35–62, 1956.

Matičetov, Milko: Skok čez jarek in Sestra izdajalka. V: Von Prinzen, Trollen und Herren Fro, Marchen der europäischen Volker, 144–156, 1958.

Matičetov, Milko: Pri slovenskih pravljicarjih, Katra Jovškova iz Trente. Pionir 6: 44, 108–109, 1963.

Matičetov, Milko: Pri slovenskih pravljicarjih, Marinčič pod Skalo. Pionir 64: 3, 75–76. 1963.

Matičetov, Milko: Duhovna kultura v gornjem Posočju. V: 18. zbornik kongresa jugoslovanskih folkloristov Bovec 1971, Zmaga Kumer (ur.), 43–54, 1973.

Miklavčič Brezigar, Inga: Etnološka topografija slo-venskega etničnega ozemlja - 20. stoletje: Občina Tolmin. Ljubljana: Znanstveni Inštitut Filozofske Fakultete, 1996.

Remic, Jana: Joža Komac – Pavr. Planinski vestnik: Revija za ljubitelje gora že od leta 1895, 108: 17-12, 2008.

Rutar, Simon: Zgodovinske črtice o Bovškem. Soča: Glasilo slovenskega političnega društva goriškega za brambo narodnih pravic (IX), Št.: 22-32, 1879.

Rutar, Simon: Zgodovina Tolminskega. Ponatis: Goriški muzej, 1882.

Sivec, David: Telesne mere in lastnosti bovške ovce. Diplomsko delo Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko, 2009.

Sivec, Stanko (Ur.): Bovški zbornik: ob 800-letnici prve pisne omembe župnije Bovec: 1192-1992, Tolmin : Tolminski muzej, 2004.

Skočir, Melita: Turizem kot dejavnik ohranjanja planinskega pašništva v Zgornjem Posočju. Diplomsko delo. Koper: Univerza na Primorskem, Fakulteta za humanistične študije Koper. 2011.

Vranješ, Matej: Prostor, teritorij, kraj: Produkcije lokal-nosti v Trenti in Soči. Koper: Založba Annales, 2008.

PUBLIKACIJE/ PUBLICATIONS
Publikacija: TD Čezsoča KMEČKE IGRE, Interflex d.o.o., Šmarje pri Jelšah, julij 2005
PO STEZAH BOVŠKE OVCE (zgibanka PRCja)

DRUGI DOKUMENTI/ OTHER RESOURCES
Popis turističnih potencialov v Občini Bovec: Zavod RS za zaposlovanje: OE Nova Gorica, Občina Bovec, 1999.

ČITALNICA BOVEC 1878-1988 (tipkopis)

ŠOLSKO GLASILO I. 1982/83.

Besedilo pripravljeno za Čomparsko noč (tipko-pis) 1985

Juvančič Ivo: Od Zlatoroga do kozje vojske, Bovec (tipkopis), 70. leta 20. st.

Ivančič, Kutin Barbara: Pravljica o Zvezdici in Repnici [videoposnetek; raziskava, izbor Barbara Ivančič Kutin; kamera in montaža Miha Peče]. Ljubljana: AVL ZRC SAZU. 1 video DVD (6 min, 30 sek), 2010.

Kovač, Tomaž: Dnevnik lovksega čuvaja. (original: Možnica, 1916)

ELEKTRONSKI VIRI/ ON-LINE RESOURCES
Ledinek Lozej, Špela
Kulturna dediščina planin, stopenjske paše in predelave mleka v planinah. http://www.tnpsi/images/uploads/Spela_ledenek_Lozej_Kult_dedi-scina_planin.pdf, 17. 10. 2012.

Rot, Robert: Sto let od intervencije. <http://www.gore-ljudje.net/novosti/77777/>, 19. 9. 2012.
Rutar, Marija: Tolminska je pesem. Tolmin: Tolmin-ski muzej, 2000.

http://www.dkas.si/files/MUK_zbornik.pdf
<http://www.gore-ljudje.net/novosti/78443/>
<http://www.ziplineslovenia.si/sl/kaj-je-zip-lining>
http://www.czs.si/cebelar_panji_az.php
<http://www.lucka-sp.si/bavsica.htm>
<http://www.posocje.net/novica/2006/10/najboljsi-med-prihaja-iz-posocja>
<http://www.delosi.si/gospodarstvo/makromonitor/bovski-sir-nov-zasciten-slovenski-proizvod.html>
http://sl.wikipedia.org/wiki/So%C5%A1ka_postrv
<http://www.hotelhvala.si/slo/ena-in-edina-soska-postrv.html>
<http://www.soca-trenta.si/?id=187>

INFORMATORJI/ PERSONS WE HAVE SPOKEN TO
Bradaškja Milan, Mala vas, 5230 Bovec; r. 1952
Cuder Štefan, Mala vas 116, 5230 Bovec; r. 1951
Cuder Tine, Dvor 9, 5230 Bovec; r. 1978
Černuta Anton (Srečko), Log pod Mangartom 24,

5231 Log pod Mangartom; r. 1927
Černuta David, Log pod Mangartom 56, 5231 Log pod Mangartom; r. 1957
Černuta Domen, Log pod Mangartom 40, 5231 Log pod Mangartom, r. 1962
Čopi Alojz, Kal-Koritnica 50, 5230 Bovec; r. 1930
Čopi Andrej, Mala vas 69, 5230 Bovec; r.1945
Čopi Teodor, Dvor 59, 5230 Bovec; r. 1916
Germovšek Siniša, Občina Bovec, Trg golobarskih žrtev 8, 5230 Bovec; r. 1956
Hosner Anton. Trenta 50, 5232 Soča; r. 1932
Ivančič Ivo, Kot 56, 5230 Bovec; r. 1937
Jelinčič Ivan, Soča 50, 5232 Soča; r. 1948
Kašca Zoran, Mala vas 79, 5230 Bovec; r. 1955
Kofol Karla, Tolminski muzej, Mestni trg 4, 5220 Tolmin; r. 1968
Komac Branko, Čezsoča 32, 5230 Bovec; r. 1949
Komac Dora in Jožef, Zavrzelno 3, 5230 Bovec; r., 1935, r. 1930
Komac Leopold, Cave del Predil 1 A, 33018 Cave del Predil, Italia; r. 1951
Kravanja Blaž, Mala vas 60, 5230 Bovec; r. 1981
Kravanja Edvin, Trenta 28, 5232 Soča; r. 1962
Kravanja Miran, Dvor 7, 5230 Bovec; r. 1959
Kravanja Roman, Trenta 4, 5232 Soča; r. 1973
Kravanja Sabina, Soča 89, 5232 Soča; r. 1939
Lamberger Marija, Trg golobarskih žrtev 34, 5230 Bovec; r. 1939
Marka Roman, Log pod Mangartom 86A, 5231 Log pod Mangartom; r. 1968
Mavrič Anton, Log pod Mangartom 56, 5231 Log pod Mangartom; r. 1938
Mihelič Miran, Klanc 38, 5230 Bovec; r. 1944
Mlekuž Ana in Teodor, Čezsoča 103, 5230 Bovec; r. 1932 , r. 1929
Mlekuž Maksim, Rupa 3, 5230 Bovec; r. 1929
Mlekuž Matija, Kal-Koritnica 65, 5230 Bovec; r. 1931
Mrakič Lubo, Ravni Laz 13, 5230 Bovec; r. 1949
Pretner Albert, Trenta, 5232 Soča; r. 1926
Pretner Marko, Trenta 16 A, 5232 Soča; r. 1969
Rot Ozvald in Ida, Žaga 46, 5224 Srpénica; r. 1936, r. 1943
Štrukelj Slavko, Log pod Mangartom 69, 5231

Log pod Mangartom; r. 1923
Šulin Ivan, Žaga 8, 5224 Srpénica; r. 1922
Terlikar Edvard, Brdo 57, 5230 Bovec; r. 1945
Trebše Henrik, Srpénica 23, 5224 Srpénica; r. 1942
Vadnjal Jaka, Log pod Mangartom 13 A, 5231 Log pod Mangartom; r. 1926
Vidič Marko, Brdo 48, 5230 Bovec; r. 1962
Volčanjk Nataša, Kot 86, 5230 Bovec; r. 1981
Wojčický Marija, Dvor 23, 5230 Bovec; r. 1935

STROKOVNI SODELAVCI/ EXTERNAL EXPERTISE
Bogataj Janez, Filozofska fakulteta, Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo, Aškerčeva 2, 1000 Ljubljana; r. 1947
Hazler Vito, Filozofska fakulteta, Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo, Aškerčeva 2, 1000 Ljubljana; r. 1952
Ivančič Kutin Barbara, Inštitut za slovensko naro-doslovje, Novi trg 2, 1000 Ljubljana; r. 1973
Kajzelj Miroslav, Gradaška Ulica 18, 1000 Ljubljana, r. 1936
Klavora Fedja, Ravni Laz 1, 5230 Bovec; r. 1940
Križnar Naško, Inštitut za slovensko narodoslovje, Novi trg 2, 1000 Ljubljana; r. 1943
Kunaver Jurij, Plužna 56, 5230 Bovec; r. 1933
Trnkoczy Amadej, Kot 12, 5230 Bovec; r. 1943

KOLOFON/ COLOPHON
Naslov/ *Title*: »NAŠE KULTURNO BOGASTVO«
/ »OUR CULTURAL WEALTH«.
Projekt/ *Project*: Vrednotenje nesnovne kulturne dediščine/ Cultural Capital Counts.
Vodja projekta/ *Project Manager*: Metka Belingar.
Teksti/ *Written by*: Evridika Cuder, Dolores Čarga, Barbara Ivančič Kutin.
Zbrali in uredili/ *Collected and edited by*: Nataša Bartol, Metka Belingar, Črt Cuder, Evridika Cuder, Dolores Čarga, Peter Mlekuž, Anja Rebek.
Prevodi/ *Translated by*: Evridika Cuder, Dolores Čarga.
Lektoriranje/ *Proof-read by*: Nina Levpušček Melinc, Samo Krušič.

Lektoriranje angleških tekstov/ *English texts proof-read by*: William Dunn.
Fotografije/ *Photographies by*: dokumentacija Slovenskega etnografskega muzeja: Boris Orel, arhiv Tolminski muzej, arhiv LTO Bovec: Metka Belingar, Branko Bradaškja, FA. BOBO, Romeo Černuta, Aleš Frelih, Aleš Fon, Črt Majcen, Sašo Prochazka, Anja Rebek, Samo Vidic, Uroš Zagožen, Danijel Žagar; Johann Jaritz, Denis Mlekuž, Marko Pretner, Robert Svetičič. Igor Zlodej; arhiv Janez Bogataj, arhiv Peter Domevšček, arhiv Miloš Domevšček, arhiv Slovenija Info, arhiv Fedja Klavora, arhiv Ivo Jelinčič, arhiv Jurij Kunaver, arhiv Peter Mlekuž, arhiv Občina Bovec: Milan Štulc, arhiv Edvin Trinka.
Oblikovanje/ *Designed by*: Metka Belingar.
Priprva za tisk in tisk /*Prepress and Printed by*: Grafica Goriziana.
Izdal/ *Published by*: LTO Bovec, oktober 2012.
Naklada/ *Number of copies printed*: 4700.
www.culturalcapitalcounts.eu
www.bovec.si

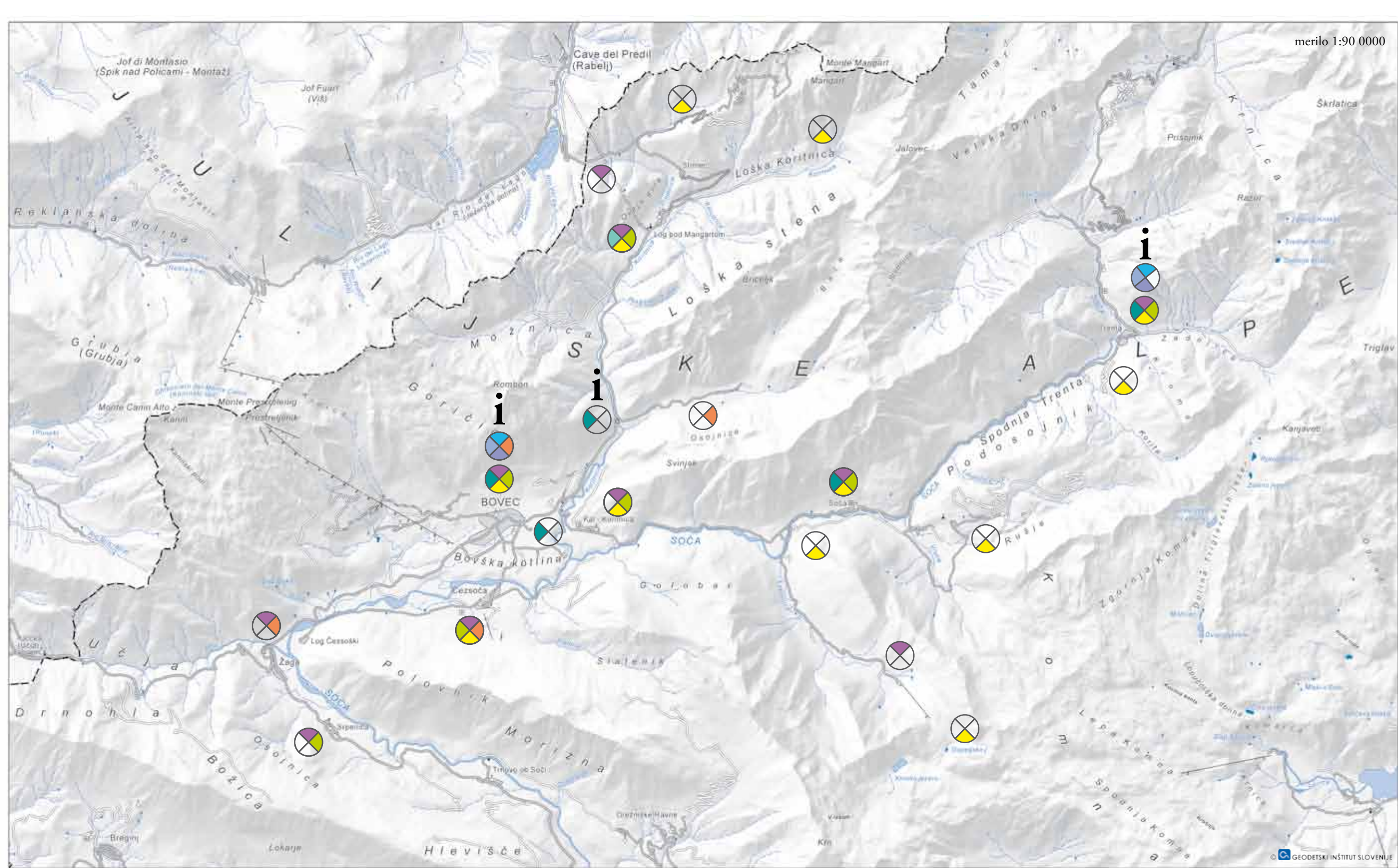
Projekt je podprt v okviru programa Srednja Evropa, ki ga sofinancira Evropski sklad za regionalni razvoj./ *The project is implemented through the Central Europe programme co-financed by the ERDF funds.*

CIP - Kataložni zapis o publikaciji Naro-dna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

39(497.473)

CUDER, Evridika
Bovško : naše kulturno bogastvo = our cultural wealth / [teksti Evridika Cuder, Dolores Čarga, Barbara Ivančič Kutin ; prevodi Evridika Cuder, Dolores Čarga ; fotografije Boris Orel ... et al.]. - Bovec : LTO, 2012

ISBN 978-961-269-877-5
1. Gl. strv. nasl. 2. Čarga, Dolores 3. Ivančič Kutin, Barbara 264645632



LEGENDA / KEY

i TIC Bovec +386 (0)5 3841 919
i TNP Dom Trenta +386 (0)5 3889 330

- | | | |
|----------|----|--|
| i | 02 | Bovško/ The Bovec Region |
| i | 04 | Dediščina/ Heritage |
| i | 08 | Obrazi Bovškega/ The Faces of the Bovec Region |
| | | Znanje o okolju/ Practices Concerning Nature |
| | 14 | Reja mlečne drobnice/ Small Cattle Husbandry |
| | 16 | »Mera« in »kompanija«/ »Mera« and »Kompanija« |
| | 18 | Planine danes/ Nowadays |
| | 20 | Bovski sir/ Bovec Cheese |
| | 24 | Čebelarstvo/ Beekeeping |
| | 26 | Lov in ribolov/ Hunting and Fishing |
| | 28 | Vodništvo/ Guiding |
| | | Gospodarska znanja in spretnosti/ Knowledge and Skills |
| | 32 | Človek in les/ Man and Wood |
| | 36 | Rabeljski rudarji/ Raibl miners |
| | 34 | »Želézarji«/ Iron from War |
| | | Okusi Bovškega/ Taste the Bovec region |
| | 40 | »Čompe an skuta« |
| | 42 | »Tu suhe mesu«/ »Cured meat« |
| | 42 | Jagnjetina/ Lamb |
| | 44 | Bovski krafi/ »Krafi« |
| | | Kultura/ Culture |
| i | 48 | Govor/ Dialect |
| i | 50 | Pripovedništvo/ Storytelling |
| i | 52 | Hišna imena/ House Names |
| i | 54 | Znamenja/ Small Cattle Earmarking |
| | | Dogodki/ Events |
| i | 56 | Trentarski senjem/ The Trenta fair |
| i | 56 | Romanje na Svete Višarje/ Pilgrimage to Monte Lussari |
| i | 57 | Vsi sveti/ All saints' day |

Bovško



www.bovec.si