

POPRTNIK

Milko Matičetov

1. Poprtnik je eno izmed slovenskih imen za božični kruh. Zanj našteva Boris Orel (*Slovenski ljudski običaji*, NS I, 1944, 348) kakih dvajset poimenovanj,¹ ki bi jih mogli razvrstiti najprej v pet osnovnih tipov: božičnik, mižnik (namižnik, pomižnik), poprtnik, stolnik (postolnik), župnik. Vendar ostane še posebna skupina imen — bobov ded, hedovec, močen kruh, kuc-kruh ipd., ki o njih začasno ne moremo razpravljati, ker ne vemo zatrdno, ali označujejo isto stvar, to je ali so sinonimi za božični kruh. Če bi hoteli vsa imena prenesti na zemljevid, bi se kaj kmalu izkazalo, da so neenakomerno porazdeljena po slovenskem ozemlju, drugič pa, da je precej krajevno nedoločenih podatkov. Nekaj dopolnil najdemo sicer pri Möderndorferju (*Verovanja, uvere in običaji Slovencev. II: Prazniki*, Celje 1948 [1951], 66), a podoba ostane še zmerom nejasna.

Na srečo pa je rajni prof. Ramovš vnesel božični kruh v vprašalnico lingvističnega atlasa Slovenije (odslej LAS) — kot vprašanje št. 215 — pod geslom »poprtnjak«. Ko bo to delo zaključeno, se bo dalo med drugim hitro in naravnost izvedeti, kako je z imenom za božični kruh

Pobudo za te vrste dolgujem dr. L. Kretzenbacherju, ki se je v razpravi o slovenskem »lucijščaku« dotaknil tudi našega »poprtnika« (gl. zgoraj str. 205). Med tema obrednima kruhoma je brez dooma nekaka zveza, kakor je pravilno opozoril že dr. J. Mal, ki ga Kretzenbacher napaja. Drugače pa avstrijski etnograf gotovo ni slutil, kako nezanesljiva so Malova izvajanja. Med slovenskimi etnografi jih do zdaj res nihče ni sprejel, po drugi strani pa tudi zaornil ne, čeprav so se prvič pojavila že 1940. Od takrat so šla v svet v raznih znanstvenih glasilih. Zato ne more zadostovati samo pasivno nezaupanje, ki ga je bilo Malovo pisanje že od začetka deležno v slovenskih etnografskih krogih. Slavisti (R. Nahtigal, F. Bezlaj) so to pot pokazali večjo aktionost in etnografe prehiteli. »Zamuda« pa seveda ni nepopravljiva, saj je še precēj Malovih trditev, ki bo treba pokazati, da ne drže, in obenem postaviti na njih mesto zanesljivejše. Nekaj takega sem to pot poizkusil ob poprtniku.

¹ Ravnatelj Etnografskega muzeja v Ljubljani, B. Orel, mi je ustrežljivo dal na razpolago tudi svojo tabelarno razpredelnico imen z natančnejšimi navedbami krajev. Razen tega se mu moram zahvaliti za mnoga dragocena opozorila iz njegovega obsežnega gradiva, ki ga je zbral ob pripravah za omenjeni pregled (deloma so to izpiski iz literature, deloma pa novi zapiski po lastnih in tujih poizvedovanjih). Da bi nam to neizkoriščeno gradivo le kmalu prelihl izpopolnjeno in samostojno knjižno izdajo Slovenskih ljudskih običajev!

po vsej Sloveniji, saj je mreža LAS s svojimi 312 kraji razmeroma gosta. Eksplorator LAS dr. T. Logar je bil tako ljubezniv, da mi je dovolil izpisati do zdaj zbrane odgovore na vprašanje 215 (gradivo je spravljeno v Inštitutu za slovenski jezik SAZU). Logarjeva vprašanja so do zdaj zajela predvsem Gorenjsko, del Dolenjskega, zahodno in osrednje Štajersko, Notranjsko, Primorsko — skupaj 101 kraj. Na 92 krajev, za katere je gradivo že prepisano in kartotečno urejeno, pride pod 215. vprašanjem 36 odgovorov, ki pripadajo štirim izmed zgoraj naštetih tipov. V zapiskih LAS še ni zastopan božičnik, niti ne imena posebne skupine. Med temi bi človeka posebej mikalo vedeti, kako je s »kuc-kruhom«. Ob njem se mi zdi potreben kratek ekskurz.

Za kuc-kruh so menda edini vir Trstenjakove *Mythologične starine* (SG IV, 1859, 17—18). Prvi element — kuc — je Trstenjaku »bajevna jed« starih Slovanov, v resnici pa bo nemara bolje, videti v njem navaden krhelj, prevzet od nemških sosedov: kloce, kvoce, koce (bav. Klotzen) žive pač v tej ali oni obliki v vsej nemški sosesčini; mogoča bi bila tudi naslonitev na nemški Hutzel, če ne celo neke vrste kontaminacija med obema izrazoma. Drugi element — kruh — je kajpada čisto slovenski, vendar po slovenskem jezikovnem občutku nenavadno prilepljen k prvemu delu. Če ime kuc-kruh sploh kje poznajo (ali če so ga kdaj poznali) v tej obliki, potem je lahko pozno skovano po vzorcu Klötzenbrot ali Hutzelbrot. Vendar nemško ime »klecembrot« kroži v vzhodnem delu Slovenskih goric kar nespremenjeno za neobredni krhljak, ki ga pripravljajo ves zimski čas, medtem ko obrednemu kruhu pravijo »božični koláč« (Sv. Miklavž pri Ormožu, ustno sporočilo dr. R. Kolariča). A če je »klecembrot« morda le kje znan kot obredni božični kruh, zelo verjetno ni imel vstopa v strokovno literaturo zaradi preočitnega nemškega lica, v Trstenjakovem času še celo. Zagotovo pa terja »Klötzenbrot« — »Hutzelbrot« — »kuc-kruh« pojasnila. Eksplorator LAS bo ob tej priložnosti in še dostikrat lahko opravil tudi za etnografijo pomembno, zaslužno delo, zlasti če ne bo skop pri zapisovanju tega, kar informatorji v odgovorih radi dodajajo celo, ne da bi bili posebej vprašani.

Od številnih poimenovanj za božični kruh naj se tu omejimo le na poprtnik, poprtnjak in kar je še drugih tega tipa.

2. Imena tipa poprtnik-poprtnjak so razširjena predvsem v osrednjih predelih slovenskega ozemlja (Gorenjsko in del Dolenjskega), deloma tudi na zahodnem Štajerskem, proti zahodu pa čez Notranjsko na Tolminsko in tja do Beneške Slovenije. Ločnica med poprtnikom in poprtnjakom gre nekako tako, da je poprtnik doma vzhodno od Ljubljane, poprtnjak pa zahodno od Ljubljane. Skupnemu ozemlju poprtnik-poprtnjak bi mogli začrtati začasne meje s temile obrobni kraji (deloma po zapiskih LAS — z zvezdico označeni kraji — deloma po drugih virih): Staro Sedlo pri Kobaridu — neimenovan kraj v Beneški Sloveniji (nekje blizu Špetra) — Črni vrh nad Idrijo*—Rakek*—Dobro polje—

Mokronog—Sv. Štefan pri Slivnici—Vransko*—Tržič na Gorenjskem*—Staro Sedlo. V nasprotni smeri, od severozahoda proti vzhodu, obkrožajo poprtnik-poprtnjak imena: mižnjak — nâmižnjak — pômižnjak (Koroško—Mozirje*—Konjice*), božičnik (Planina pri Jurkloštru—Brežice—Metlika) in župnik-župnik (Kostel—[Kočevsko: sipling, schüpling, Schiplitzen]—Ribnica—Stari trg*—Cerknica*—Rakek*—Vipava*).

Približno takšno je stanje danes ali je bilo v nedavni preteklosti, ki se je vsaj starejša generacija živo spominja. V posameznostih pa bo treba seveda še marsikaj dopolniti in po potrebi spremeniti. Posebno v mejnih predelih med imeni dveh ali več tipov bodo verjetno prišla na dan zanimiva prepletanja. Tako je n. pr. na Rakeku (LAS 148) T. Logar naletel na poprtnjak in na župnik; po V. Möderndorferju (n. d., 66) poznajo v spodnjem Rožu poleg mižnjaka tudi poprtnik; nekje med Celjem in Šmarjami pri Jelšah pa se križajo kar tri imena: pômožnik, poprtnik in božičnik. Če bi nadaljnja raziskavanja pokazala, da se ime nekega tipa res pojavlja daleč proč od svojega strnjenege ozemlja — recimo n. pr. poprtnik »ob Muri«, kakor je navedeno v nekontroliranem viru med Orlovim rokopisnim gradivom — potem bi pač po arealni lingvistični metodi morali sklepati na večjo starost tega imena, ki so mu kontinuiteto pretrgale mlajše plasti. Za zdaj pa raje kar še dvomim v pristnost podatka, kakor da bi si drznil zidati na pesek takšne daljnosežne sklepe.

Zraven normalnih in močno razširjenih dveh glavnih oblik poprtnik — poprtnjak pa imamo tudi še nekaj izjemnih, krajevno osamljenih oblik istega korena. Navadnim oblikam najbližji je »upoprtnik« iz Tuhinjske doline (LAS 194: Steblevek pri Šmartnem). V Kamnem pri Kobaridu je A. Gabršček v osemdesetih letih preteklega stoletja našel »prtnjak« (LMS 1886, 98). Razen tega pa ima Navratil (ibid., 106) od konjiške poštne upraviteljice Justine Sluga ime »prten kruh«. S tem seveda še ni rečeno, da to ime izvira iz Konjic, saj poročevalka omenja v eni sapi tudi »močen kruh«, T. Logar pa je v Žičah pri Konjicah dobil ime tipa pômožnik (LAS 272). Ker ne vemo, od kod je bila Slugova doma, kje je do 1886 službovala ipd., njenega podatka trenutno ni mogoče vezati na ta ali oni kraj. Vendar bo to laže narediti, odkar je v okviru načrtnih jezikovno-geografskih raziskavanj ime »prtén kruh« prišlo spet na dan (LAS 155: Idrija).

Pravkar začrtano podobo današnje geografske razširjenosti lepo dopolnjuje jezikovno-historično gradivo, kolikor sem ga začasno zbral, brez pretenzij na popolnost. Več omemb in prvi opis našega božičnega kruha imamo že iz 17. stoletja. Megiserjev *Thesaurus polyglottus* (I. Francofurti 1603, 799; po njem tudi rokopisno *Krajnsko besedišče* v drugi polovici stoletja — NUK v Ljubljani, Ms 173) prinaša pod geslom »libum... ein opffer-kuchen« slov. ime p o p e r t n i a k. Kastelčev besednjak (ok. 1680) je imel poleg poprtnjaka tudi božičnik, kakor kažejo ohranjeni prepisi (NUK v Lj., Ms 169 in Ms 803; Vorenc iz Gorice — mikrofilm v NUK v Lj.) in Hipolitov *Dictionarium trilingue* (1711). Valvasor, ki je

svoje opise običajev zajemal naravnost iz ljudstva, pa je mimo besednjakov prinesel ime pač v taki obliki, kot je živelo — in še danes živi — med njegovimi dolenskimimi kmeti: poprtnik (popertnig. *Die Ehre des Herzogthums Krain*. Nürnberg 1689, VII, 472 [Rupel, *Valvasorjevo berilo*. Lj. 1951, 180]). Valvasorjevemu vplivu je treba najbrž pripisati da je v 18. stoletju oblika poprtnik nekako zasenčila poprtnjak: Pohlinovo *Tu malu besediše treh jezikov* (1781) in Gutschmannov besednjak (1789) navajata le poprtnik, prav tako Linhartov pregled slovenske zgodovine (II. 1791). Šele v Jarnikovem Etymologikonu (1832) sta poprtnik in poprtnjak prišla lepo skupaj. Tako ju je sprejel leta 1860 v svoj besednjak — s. v. Weihnachtsbrot — tudi Cigale, ki nam vrhu tega pove, da se božični kruh v Ribnici imenuje »župnik« (po zapisu Valentina Vodnika!); omenja tudi »stalnik« in poleg božičnika varianto božičjak. S Cigaletom pa smo že prišli do moderne slovenske leksikografije in ta bežni pregled lahko zaključimo.

Skoraj vse dosedanje objave — etnografske brez izjeme, leksikalne z redkimi izjemami — nas puščajo v negotovosti, kako je beseda poprtnik-poprtnjak v posameznih krajih naglašena, zato bo tudi v tem pogledu gradivo LAS pomagalo zadelati občutno vrzel. Dosedanjih osem zapisov tipa poprtnik ima naglas na zadnjem zlogu, 13 zapisov tipa poprtnjak prav tako, le eden (LAS 165: Javorje) se glasi pòpartnak. Pač pa sem sam našel popfntnik (z naglasom na drugem zlogu tudi v odvisnih sklonih), ki velja za okolico Sv. Štefana pri Slivnici.

No, po vsem tem se končno le smemo lotiti tudi vprašanja, od kod ime poprtnik-poprtnjak.

3. Zgoraj omenjeni »prtnjak« neovrgljivo kaže, da so daljše oblike — poprtnik, poprtnjak, uprtnik — kompozita, kjer je *po* oziroma *u* prefiks. »Prten kruh« pa tudi največjega neverneža lahko prepriča, da je vsem imenom našega tipa skupen koren *p r t*.

Kajpada to ni nobeno odkritje. Ob neprimerno skromnejšem gradivu, kot je na razpolago raziskovalcu v 20. stoletju, so to spoznali tudi starejši avtorji. Pri Miklošiču (*Lexicon psl.-gr.-lat.*, 716) najdemo poprtnjak s. v. прѣтъ. A že naš prvi etimolog Jarnik je brez obotavljanja dal pod iztočnico *p r t* poprtnik in poprtnjak (*Versuch eines Etymologikons der slovenischen Mundart in Inner-Oesterreich*. Celovec 1852, 177). Dolgo pred Jarnikom pa je videl zvezo s prtom tudi Linhart: »P o p è r t n i k, ein Brod, das nach dem Tischtuche, p o p è r t i, hingebreitet war. P è r t heiszt im Krainischen ein leinenes Tuche« (*Versuch einer Geschichte von Krain*. II. Ljubljana 1791, 280. Drugo vprašanje je seveda, ali je sprejemljiva prav takšna zveza s prtom, kakor si jo je zamislil Linhart; a o tem kasneje).

Med raznimi oblikami imena poprtnik je ena — »podprtnik«, ki je poprej nisem navedel iz previdnosti, da bi se med pristna ljudska poimenovanja ne vrinilo tudi kako nepristno. S tem nočem reči, da podprtnik ne more biti ljudski, ampak le to, da bi bil *d* lahko tudi

pritačnjen v razlagalski vnemi. V tem primeru bi imel prednost pri razlagi poprtnik = podprtnik O. Gutschmann. V njegovem besednjaku na str. 429 stoji namreč lepo zraven poprtnika tudi »podprtnik«. Dolgo kasneje je obliko podprtnik sporočil — za Homec pri Kamniku — tudi A. Mrkun, ki pa ni nevtralen poročevalec, kakor bomo kmalu videli.² Zato naj vprašanje pristnosti podprtnika ostane odprto, dokler nam eksplorator LAS ali kdo drugi ne priskrbi novih, neprizadetih pričevanj.

Pri zbiranju gradiva med ljudstvom je etnograf dolžan poizvedovati tudi po morebitnih razlagah. Za poprtnik poznam ta hip samo eno ljudsko razlago iz okolice Sv. Stefana pri Slivnici na Štajerskem, kjer se poprtnik po zadržilu 56-letne kmetice (podatke o njej glej na str. 230) tako imenuje zato, ker je skrit pod prtom. Tudi A. Mrkun je morda reproduciral ljudsko razlago, ko je o poprtniku zapisal, da »zato mu pravijo poprtnik, ker je pod prtom« (Etnolog VII, 6). A mnenje je podal kot svoje in tako prevzel zanj odgovornost. Vendar je B. Orel (Et X—XI, str. 208) tudi po tem še previdno sklepal, da ime poprtnjak prihaja »od božičnega prta«. Za Mrkunom pa je šel M. Turnšek (*Pod vernim krovom*. I. Ljubljana 1943, 35), ki je izvajal poprtnjak »iz podprtnjak, ker leži pod prtom«.

Ta razlaga je seveda zelo preprosta — tako preprosta, da se ti ob njej nehote vzbudi dvom, ali ni le navadna ljudska etimologija — kljub temu pa je verjetna. Glasoslovno je razvoj *podprtnik > poprtnik, *podprtnjak > poprtnjak mogoč in v narečjih potrjen s primeri, kakor: podplat > poplat, odpreti > opreti (z deležnikom oprt) ipd. Če se vrhu tega izkaže, da Gutschmannov »podprtnik« iz leta 1789 res živi med ljudstvom, bo verjetnost še večja. Verjetnosti ne more omajati niti primerjalna analiza dveh podobnih tipov imen božičnega kruha, ki izhajata od korenov miza/stol. V obeh primerih imamo poleg simpleksov (mizjenk, mižnjak, mižnjak; stovjenk, stalnik,³ stounjak) tudi kompozita (pomožnik, pomižjek in nâmežnik, nâmžnjak; postovjenk) s prefiksom *po*, ki ni nastal iz *pod*, pač pa je izviren, kakor potrjuje pomenski dvojniki *na*. Toda ta paralela ne more biti odločilna za tip (po)prtnik, kjer se pojavlja namesto *na* drugačna varianta, prefiks *v* (uprtnik iz Steblevka), ki govori vse prej ko v prid pomenu *po* = *na* in še zmerom dopušča možnost *po* iz *pod*.

Vendar pa nam tu ne gre samo za besedo. Poprtnik je predmet in pojem iz obrednega kroga, zato se to vprašanje ne dá reševati samo jezikovno. Jezikovno še tako neoporečna hipoteza bi se zrušila, če bi ji

² K temu je zdaj mogoče dodati pismeno sporočilo iz Homca: »Kolikor sem mogel zvedeti od ljudi, vsi izgovarjajo: poprtnik in ne: podprtnik.« Homškemu poročevalcu in B. Orlu — posredniku — se na tem mestu zahvaljujem za podatek.

³ Poizkus drugačne, abstraktne razlage tega imena — »od kruhove stalnosti, t. j. večnosti« — gl. v Et X—XI, 208. Pomožnjak je prav tam razložen kot kruh, ki »poma ga človeku in živini do moči«. V NS I, 348, pa je oboje izostalo.

nasprotovala etnografska dejstva. Končne sodbe torej ni mogoče izreči, dokler ne pogledamo, ali je božični kruh pod prtom res izpričan v običajih.

4. Natanko pred sto leti — decembra 1855 — je v *Zgodnji Danici* (VI, 211) neki J. kramljal o božičnih navadah in posvetil nekaj besed tudi božičnemu kruhu:

Od popertnjaka, velikiga pšeničniga hleba..., ki mora vse tri Božiče pod pertam biti, mora vsak človek pod streho in tudi vsako živinče okusiti.

Podatek sam žal ni krajevno bolj določen. (Tu in v vseh naslednjih navedbah sem namenoma podčrtal, kar se nanaša na pokrivanje božičnega kruha s prtom.) Isto navado je imel v mislih tudi I. Rekar, ko je v mladinski povesti »Šepec« leta 1896 pisal (*Vrtec* XXVI, 82):

Kako se... mladina veseli onega dneva, ko bo na mizi ležal pod belim prtom velik — župnik...

Božični kruh je tu »župnik«, kakor mu pravijo na zahodnem Dolenjskem in na Notranjskem, od koder je bil pač avtor doma. Krajevno nedoločeno, drugače pa morda celo bolj prepričevalno, kakor če bi bilo izpod etnografovega peresa, je tole mesto iz A. Ušeničnika (*Čas* XXII, 1927—28, 8):

Katera hišna gospodinja še ve, čemu poklada o božiču poprtnik pod prt?⁴

Ušeničnik je bil doma iz Poljanske doline, kjer poprtniku pravijo poprtnjak. Bodisi da je gornji stavek napisal po spominu iz mladih dni, bodisi po tem, kar je kasneje opazil kje drugje, vseeno je zanimivo: ime si je zapomnil le na pol (v Izbranih spisih II, 123, popravljeno v poprtnik), navada sama pa se mu je živo vtisnila v spomin, kot nekaj tipičnega, s čimer je skušal celo podkrepiti svoja filozofska razmišljanja.

Prvi znani kraj, od koder nam je sporočena ta navada, bo nemara Homec pri Kamniku. Tamkajšnji župnik A. Mrkun je v knjižici *Homec* (Ljubljana 1925, str. 29) takole poročal o svojih župljanih:

Na sv. večer devljejo na mizo »podprtnik«, t. j. hleb kruha, ki ga pokrijejo s prtom...

V spisu istega avtorja *Narodopisno blago iz Dobrépoljske doline* (Et VII, 1954, 6) pa beremo med drugim tole:

Pred praznikom sv. Treh kraljev imajo [Poljci] navado, da speko poprtnik. Na večer postavijo poprtnik na mizo in ga pokri-

⁴ Opozorilo na to in na prejšnje mesto imam iz kartoteke za besednjak slovenskega jezika (v Inštitutu za slovenski jezik pri SAZU), kjer sem iskal s privoljenjem B. Voduška. Pod geslom »poprtnik« je tam tudi nekaj listkov iz beletristike (Finžgar, Brinar, Čevc, Ravljen, Snuderl).

je jo s prtom. Zato mu pravijo poprtnik, ker je pod prtom. Na mizo postavijo britko martro (križ).

Mrkun je zadosti jasno povedal, da so tako v Homecu (pred 1925) kakor v Dobrem polju (pred 1934) postavljali obredni božični kruh na mizo tako, da je prišel čezenj prt. Za to navado pa imamo še več potrdil iz raznih slovenskih krajev.

Leta 1934, ko je izšlo Mrkunovo dobrepoljsko gradivo, je že imel v rokopisu podobno pričevanje iz Slovenjega Plajberga na Koroškem J. Šašel (gl. Šašel-Ramovš, *Nar. blago iz Roža*. Maribor 1936, 62 — tu presajeno v knjižni jezik):

Že na kvatrni petek pred [božiči] speče gospodinja »mižnjak«, to je dva hleba iz ržene in en hleb iz pšenične moke, na vsak hleb pa zareže križ, prej ko ga v peč dene. Te tri hlebe postavi na sveti večer v hiši na mizo, jih pokrije z belim prtičem, v katerega je všito Jezusovo ime, na prtič pa postavi blagoslovljeno vodo z brinjevo (ali smrekovo) vejico, križ in eno skledico pšeničnih zrn; včasih so tudi pinjo na mizo postavili.

Približno iz istega časa pa je tudi vest o taki navadi v Ukvah v Kanalski dolini (Grabner, *Volksleben in Kärnten*. 1935, 180). J. Mal poroča o tem takole (GMDS XXI, 19 — navado je torej »videl«):

Ko so na božični večer po hiši kadili in škropili z blagoslovljeno vodo, položi gospodinja na mizo tri hlebe kruha, sol in nož, pogrne vse s prtom, zakuri sobo...

Nova pričevanja o kruhu pod prtom prinaša M. Turnšek (*Pod vernim krovom* I, 34, 36): ne samo za Koroško — po (celovski) *Nedelji* XII, 1937, št. 1 — tudi za Notranjsko (Črni vrh nad Idrijo) in za Belo krajino (Drašiči pri Metliki). V. Möderndorfer je lepo podčrtal, kar je bilo sicer mogoče brati že med Turnškovimi vrstami: da je ponekod božični kruh, čeprav leži na prtju, vseeno »še pokrit z drugim belim prtom« (*Verovanja ... II. Prazniki*, 72).

Zadnji čas sem sam imel priložnost, zaslišati o tem nekaj živih prič. V Rutah nad Bistrico (Podjuna na Koroškem) mi je 70-letni »Bicelj«, Vincenc Pečnik, rojen v Lepeni pri Železni Kapli, povedal 17. oktobra 1953 med drugim tole:

»V Lepeni pri Koželju, kjer sem gor rasel, smo za božič naredili iz treh kruhov kopo na mizi: eden je bil ovsen, drugi ržen, ta tretji pa pšeničen. Potlej smo pa bel prt čez pogrnili, potlej so se nadevali pa stari pildi na roke namalani — trije kralji, jaselce, sveta družina — potlej je bilo pa to vse tri bilje na mizi. Moji starši so to delali, dokler niso gerali (nehali) gospodariti — to je bilo 1926, ali 1927. leta. Na vrhu je bila božja martra, je na prtju stala, potlej je bil porbel (smodnik) zraven, v eni posodici na enem voglu, na drugem voglu žegnana voda pa vejica notri, na tretjem pa žegnan les, muce. Na četrtem voglu pa je bila skledica žita, zrnje vseh sort: rž, pšenica, ječmen, oves, ajda. (...) Potlej na dan sv. treh kraljev smo pa dva hleba — pšeničnega in ovsenega — pojedli, tisti hleb rženega kruha pa hranili v kašti, osušili.

Pa ko smo šli ta prvobart orat, smo nesli tisti kruh na njivo s seboj. Navadno v postu se je začelo orati, smo šli brez broščka (zajtrka). Potlej smo tisti kruh razrezali, pa dali volom jesti, pa mi tudi — vsak je od tistega kruha nekaj moral ugrizniti — šele potlej ko smo tri brazde naredili, smo morali vsi dol poklekniti pa žebrati, da bi nam dobro gratalo, potlej smo šele tisti kruh pojedli.«

Dne 26. dec. 1955 pa mi je Nežka Koprivc, roj. Zakošek leta 1897 »pri Plavcu« v zaselku Grobljice, vas Sv. Štefan, občina Slivnica pri Celju (trenutno v Ljubljani), povedala:

»Včasih so pravili, da so na sveti večer prinesli na mizo kruh poprtnik. Pa je bil pod prtom skrit do tistih mal, da so prišli od polnočnic. To sem bila še čisto mala doma, ko so to pripovedovali mati in oče, kako je bilo.«

Poprtnik bi bil torej v okolici Sv. Štefana — vsaj pod tem imenom — prišel iz navade že pred koncem prejšnjega stoletja. Pač pa je v tistem kraju danes poznan — le pod drugim imenom — kruh z lastnostmi, ki jih drugod pripisujejo poprtniku: »Na treh kraljev [dan] davljejo otrokom božiček, ki je za božič pečen, pa mora čakati do treh kraljev...« Otroci skačejo, da bi ga dosegli in rasli, dobi ga živina, itn.

Vrsta pričevanj bi se dala brez dvoma pomnožiti tako s podrobnim pregledom stare literature o božičnih običajih kakor s poizvedovanjem na terenu. Vendar je navada, da so božični kruh pokrivali s prtom, že z navedenimi primeri neizpodbitno potrjena vsaj med temi mejniki: Dobro polje (Dolenjsko) — Sv. Štefan pri Slivnici (Štajersko) — Železna Kapla in Slovenji Plajberg (Koroško) — Ukve v Kanalski dolini — Črni vrh nad Idrijo (Notranjsko) — Dobro polje. Kakor vidimo, je to ozemlje malo širše od ozemlja, koder je znano ime poprtnik-poprtnjak, saj sega ponekod — n. pr. na Koroškem, v Beli krajini in na zahodnem Dolenjskem ali Notranjskem — deloma že na območje imen drugih tipov (mižnjak, božičnik, župnik).

Za ozko povezavo med imenom poprtnik in navado, da mora božični kruh ležati pod prtom, potemtakem ni nobenega etnografskega zadržka. In ker si je težko misliti, da bi bili ljudje začeli staviti kruh pod prt zaradi imena (podprtnik) ali z drugimi besedami, da bi navada sledila imenu, potem bo verjetnejša druga možnost: nenavadno dejanje v zvezi z božičnim kruhom je pač privleklo pozornost ljudstva in na določenem ozemlju, kjer je bila ta navada živa, je končno dalo obrednemu predmetu samemu ime ali pa izpodrinilo morebitno drugo ime.⁵

Razlaga poprtnik iz podprtnik, zato ker je pod prtom, se mi po vsem tem zdi mogoča in celo zelo verjetna. Linhartova razlaga — poprtnik iz p o p r t u — bi bila jezikovno sprejemljiva, vendar etnografska dejstva ne govore njej v prid. Nesporna pa je zveza s prtom.

⁵ O poimenovanju božičnega kruha na splošno gl. str. 256.

5. Vendar so nekateri avtorji poizkušali obrazložiti poprtnik-poprtnjak tudi drugače.

Beneški Slovenec Fr. Musoni (*La vita degli Sloveni*. Palermo 1893, 16 s.) je n. pr. predložil zvezo s poprom. Na to misel je pač prišel ob beneško-slovenski obliki »poprtnjak«, ki je izpričana tudi v Starem Sedlu⁶ pri Kobaridu in ne more biti drugega kot okrujen »poprtnjak«. Sicer bi bilo dobro, poizvedeti, kako se imenuje božični kruh v raznih krajih Beneške Slovenije in ali ga morda kje ne poprajo, vendar za zdaj še vztrajam pri svojem odklonilnem stališču do zveze s poprom (*Razgledi* IV, 1949, 480). Pripomnil bi le, da sem nekaj, za kar nosi pravzaprav odgovornost beneškoslovenski rojak Musoni, v *Razgledih* pomotoma pripisal furlanskemu folkloristu V. Ostermannu (*La vita in Friuli*.² Udine 1940, 85).

V. Urbas je v spisu o vražah med Slovenci (*Aberglaube der Slowenen*. ZÖV IV, 1898, 145) v kratki podčrtni opombi k »Perhtič izrekel domnevo, da je sled te nemške besede ohranjena pri poprtniku.

Če pa so Linhart, Jarnik, Miklošič, Musoni, Urbas, Mrkun, Orel in Turnšek povedali svoja mnenja nekako mimogrede, brez posebnega poudarka, v naslednjem primeru ni tako. Dr. J. Mal je namreč pisal o poprtniku — ki se »imenuje tudi praprotnik« in so mu »rekli v prvotni obliki paporotnik« — že nič manj ko šestkrat: 1. *Slovenske mitološke starine*. *Donesk o sledovih poganstva med Slovenci*. GMDS XXI, 1940, str. 32—3; — 2. *Božič pri starih Slovencih*. »Naša moč« V, 1940, 120; — 3. *Contributo alla mitologia slovena*. »Studi e materiali di storia delle religioni« XVIII, 1942 (p. o., Bologna 1943, 8—9); — 4. Ocena Turnškove knjige *Pod vernim krovom I*, Et XVII, 1944, 131; — 5. *Svetovni nazor starih Slovencev*. »Tovariš« VI, 1950, št. 6, 91; — 6. *Pripombe k slovenskemu bajeslovju*. Sl. Et. V, 1952, 254. (Odslej s številkami: Mal 1, Mal 2 itn.) Zato smo tu dolžni pomuditi se ob Malovi razlagi nekoliko dlje.

Mnenja drugih raziskovalcev, kolikor jih je poznal, je dr. Mal kar po vrsti — in sicer nekam zviška — zavrnil: Urbasu je zameril nemško Perhto (Mal 1); pri Mrkunu se ni postavil samo proti izpeljavi imena od prta, ampak celo proti dejstvu, da je kruh pod prtom⁷ (Mal 1); Turnšku je dokazoval: »Zaradi nepoznanja izvora v zadregi porojena naivna razlaga poprtnika kot kruha, ki je pokrit in pod prtom, je neosnovana...« (Mal 4); Musonija je zamolčal (Mal 4—6).

Kot zgodovinar in drugim strogo sodnik bo dr. Mal pač razumel in — upam — odobril moje prizadevanje, najti vir raznim njegovim formulacijam. Žal mi to ni zmerom uspelo. Ker pa je kritično uporabljanje virov *conditio sine qua non* tudi pri etnografskem delu, se mi zdi potrebno pokazati Malov odnos do etnografskih virov, tu seveda le ob

⁶ Zapis M. Jagodičeve, ki je v 6. terenski skupini Etnografskega muzeja v Ljubljani poleti 1951 na Kobariškem izpraševala o običajih. (Rkp. EM 6/39, str. 12.)

⁷ Res je čudno, da ni opazil skladnosti med pokrivanjem kruha s prtom v Dobrem polju in v Ukvah (gl. spredaj, str. 229) in se ob tem zamislil.

primeru božičnega kruha. Za izhodišče naj bo izvirno Trstenjakovo besedilo (SG IV, 17—18; Mal je sicer rabil Pajkovo objavo: *Črtice iz duševnega žitka štaj. Slovencev*. Lj. 1884, 13). Sledijo tri (samovoljne) prireditve tega besedila — Mal 1, 2 in 5; eni od njih (Mal 5) je dodan tudi italijanski prevod (Mal 3). [Glej tabelo na str. 235.]

Tabela je sama na sebi tako zgovorna, da bi bil obširen komentar odveč. O svojem načinu citiranja pravi avtor: »Citiral sem [Mal 1] večinoma po odstavkih, ki obravnavajo isto ali sorodno tvarino, zato sem se v opombah kumulativno skliceval vedno na več virov« (Mal 6, 251). V zvezi s poprtnikom navaja Mal 1 v treh opombah 15 virov, od tega v op. 145 na str. 33 kar devet. Kdor bi se na hitro rad poučil samo o tej ali oni stvari, mora za to hočeš nočeš preiskati vso literaturo, ki jo avtor nudi »kumulativno«. No, navedenih 15 virov za poprtnik sem pač pregledal, a kljub temu nekaterih podrobnosti nisem zasledil nikjer v njih. Čudno pa se mi zdi, da so prav te »podrobnosti«, ki jih v virih ni najti, v Malovem dokazilnem sistemu ključnega pomena. Čeprav ne bom prisegal, da nisem morda kaj prezrl, je vendarle mogoče tudi to, da je pri velikem številu dokumentacij (gl. Mal 6, 251) katera izpadla samemu avtorju. V vsakem primeru bom dr. Malu hvaležen, če odgovori na tehle nekaj vprašanj:

1. Kako se je Trstenjakov kuc-kruh mogel preleviti v poprtnik (Mal 1—6) in kako da je vzhodnoštajerska posebnost dobila splošen slovenski značaj (Mal 3 in 5)?

2. Mar je mešenje raznih zeli v kuc-kruh (ki se je že Trstenjaku v petdesetih letih prejšnjega stoletja zdelo redka navada) še zmerom živo in res še »pečejo [1942 oziroma 1950] kruh iz raznih vrst zelišč«?

3. Od kod izvira podatek, da je med zelišči, ki so jih Štajerke mesile v kuc-kruh, »gotovo zavzemala najvažnejše mesto praproč«?

4. Je li s čim potrjeno, da je zelišča, ki so jih po Trstenjaku trgali »poletu«, najboljše nabrati prav v kresni noči?

5. Kje se božični kruh »imenuje tudi prapročnik«?

6. Ali so dani kakršnikoli etnografski ali lingvistični pogoji za predlagano odvisnost slovenskega poprtnika od »staroslovanske [!?] oblike paporotnik«, ki »pomeni še danes v ruščini praproč«?

7. Od kod nenavadno verovanje, da v kresni noči »drevesa v gozdu menjavajo svoja mesta«?

In končno še eno vprašanje, ki mi ga narekuje Malova izjava v Sl. Et V, 251, češ: (V italijanskem spisu [Mal 3]) »dokumentiram samo stvari, ki jih v slovenski razpravi [Mal 1] ne omenjam.«

8. Kje je izpričano, da uživanje poprtnika varuje ljudi in živali pred boleznijo, kačjim pikom in strelo?

Mal 1 te poprtnikove čarodejske moči še ne omenja, a kljub temu v italijanskem spisu ni dokumentirana, kakor bi bilo pričakovati, če naj bo gornja izjava veljavna.

Po vsem tem pa se ne moremo izogniti vprašanju o vrednosti Malovega mitološkega razpravljanja sploh. V lanskem letniku tega glasila je

Trstenjak, Mythologične starine:

Kuc-kruh peko [po slovenskem Stirskem, n. pr. kraj Pesnice] na večer pred Božičem. Ne ve ga več vsaka gospodinja speči, le nekte se vedó za več zeli, ki jih je treba zmešati z moko. Divji grah ali lot, beli lokvanj (plučnjak, nymphaea alba) in perunični koren (Knollen der Schwertlilie) se posebno radi jemljejo. Zato si teh rastlin poletu naterajo in dobro hranijo. Ko kolač kuc-kruha gospodinja v peč porine, zmoli skrivno molitvico, da bi vsi srečni bili, kateri kuc-kruh jedo: da bi žene imele vsikdar srečen porod, da bi krave in svinje se obrejlje, da bi na njivah rastle lepa setev itd.

Slovenski Glasnik IV, 1859, 17—18.

Malove prireditve Trstenjakovega besedila:

<p>A. Mal 1</p> <p>O Božiču so pekle štajerske gospodnje kruh iz različnih zelišč za rodovitnost žene, za lahak porod in za srečo pri živini. Med zelišči je gotovo zavzemala najvažnejše mesto praprotnik; zato se ta kruh imenuje tudi praprotnik, ali v prvotnejši obliki poprtnik, kar ustreza še starejšemu v ruščini ohranjenemu paprotniku. Taka zelišča je bilo najbolje nabrati v čaroviti kresni noči, ko celo drevesa v gozdu menjavajo svoja mesta in se s šumenjem zabavajo. Med vsemi ima največjo čarodejsko moč praprotnik — paprotnik.</p> <p>Glasnik muzejskega društva Slovenije XXI, 1940, 32.</p>	<p>B. Mal 2</p> <p>Pečejo ga [poprtnik] iz različnih zelišč, ki jih je najbolje nabrati na veliki sončni praznik poletnega kresa. Med najbolj skrivnostna zelišča pa so prštevale praprotnik. [...] To čarodejno rastlino so med drugimi zelišči predvsem mesili v božični kruh, ki se zato imenuje poprtnik, kar izhaja iz staroslovanske oblike paprotnik = praprotnik.</p> <p>Naša moč V, 1940, 120.</p>	<p>C—1. Mal 5</p> <p>O božiču pečejo kruh iz raznih vrst zelišč, ki jih je najbolje nabrati v čarobni kresni noči. Prvo mesto pa zavzema med vsemi temi zelišči praprotnik, ki so ji pripisovali posebno magično moč. [...] Temu kruhu so rekli v prvotni obliki paprotnik, kar pomeni še danes v ruščini praprotnik. Ime kruhu paprotnik se je med Slovenci obrusilo v sedanjjo obliko poprtnik. Na njegov obredni pomen kaže tudi okoliščina, da dobi kos paprotnika vsak član družine, pa tudi vsaka domača žival, ki jo varuje pred boleznijo, kajčim pikom in strelo.</p> <p>[Napisano 1942] Topariš VI, 1950, št. 6, 91.</p>	<p>C—2. Mal 3</p> <p>A Natale si fa il pane con ogni sorta di piante, colte preferibilmente nella notte del solstizio d'estate. Il primo posto fra tutte queste piante era occupato dalla felce, cui veniva attribuita una speciale potenza magica. [...] Nella forma originaria questo pane si chiamava <i>paprottnik</i> (<i>praprotn</i> = felce), che ancor oggi in russo significa 'felce'; il nome di questo pane si è ridotto tra gli Slaveni nella forma attuale <i>poprtnik</i>. Il suo antico significato rituale è indico anche dalla circostanza che ogni membro della famiglia, e così pure ogni animale domestico, riceve un pezzo di <i>poprtnik</i> che lo preserva dalle malattie, dai morsi dei serpenti e dal fulmine.</p> <p>Studi e materiali di storia delle religioni XVIII, Bologna 1942.</p>
--	---	--	---

J. Mal v odgovoru na kritiki R. Nahtigala (SR III, 1950, 141) in F. Bezljaja (Sl. Et III—IV, 1950—51, 342) pokazal, da vztraja pri svojih formulacijah iz leta 1940, ko si je bil sezidal kar čedno stavbo, le žal na precej majavih temeljih. Upajmo pa, da se ne misli vanjo hermetično zapreti! Slovenski znanosti in avtorju bi bilo morda bolj v prid, če bi vzel še enkrat v pretres svoj koncept slovenskih mitoloških starin, vendar za spoznanje bolj samokritično kot dozdej. Ko je n. pr. R. Nahtigal pravzaprav prizanesljivo odrekel znanstveno veljavo sestavku v Tovarišu (Mal 5), avtor na ta del kritike ni reagiral, medtem ko je skušal »dokazati«, da italijanski *Contributo* (Mal 3) pomeni celo napredek od slovenske razprave (Mal 1), ki je njen posnetek baje »razširil (torej izpopolnil) z nekaterimi dostavki«. V resnici pa je od Nahtigala obsojena objava v Tovarišu v vsem bistvenem samo tu in tam retuširana slovenska predloga italijanski objavi v SMSR: zgoraj ponatisnjeni odstavek o poprtniku to potrjuje. Če torej Nahtigalova sodba o besedilu Mal 5 drži (— Mal sam, kakor smo videli, se ji ni skušal upreti —), potem prevod (Mal 3) ne more biti boljši in bi z isto pravico zapisali tudi o njem, da »ne ustreza kritičnemu odnosu do opisovanega gradiva nasploh«. A končno, ne glede na medsebojno razmerje raznih dosedanjih objav, je odvisno od avtorja samega, ali bodo njegova mitološka ugibanja na razvojni poti slovenske etnografije zapisana kot korak v stran (če ne celo nazaj), ali pa ne. Samo neusmiljeno skozi lastno sito in rešeto dejane *Mitološke starine* bi mogle Mala obvarovati pred nevarnostjo, da ne bo njegov etnografski »literarno-strokovni trud... zastonjč.

6. Po tem daljšem ekskurzu ob treh neverjetnih razlagah poprtnika (poper, Perchta, praprot) bi še na kratko omenili po svoje zanimiv ugovor proti zvezi poprtnika s prtom:

(Slovinci) »v stari dobi niso rabili namiznega prta, ki ima vrh vsega tudi prvotnejše ime rob — robača«. In: »Naši predniki... so svoje daritve opravljali ne na (nepoznani) mizi, marveč na domačem ognjišču...« (Oboje Mal 4.)

Ta ugovor vsebuje med drugim nedokazano mnenje, da je ime rob-robača prvotnejše od prta, in sploh ne upošteva, da so običaji — kakor vsi drugi pojavi ljudskega življenja — spremenljivi. Kljub ne ravno srečni formulaciji pa se dotika pomembnih vprašanj, ki bi terjala osvetlitve z lingvističnega, kulturnozgodovinskega in etnografskega stališča. *M i z a* — kot beseda — je na Slovenskem stara izposojenka (Miklosich, *Etym. Wb.*, 198; Murko v *MAGW XXXVI*, 1906, 125; Ramovš v *ČJKZ VI*, 8). *P r t* — kot beseda — je domačega izvora, starejši od mize, in je bil tudi sicer lahko v praktični in obredni rabi pred mizo, na tleh, na ognjišču ali kjerkoli že. Če pa velja, da je obredni božični kruh dobil ime nekod po prtju, drugod po mizi, potem se to ni moglo zgoditi, preden so se omenjeni predmeti pojavili in udomačili v slovenski hiši. A kdaj je to bilo?

Pot k iskanju odgovora je nakazal M. Murko, *Zur Geschichte des volkstümlichen Hauses bei den Südslawen*, poglavje VI: *Der Tisch...*

(MAGW XXXVI, 1906, 113 s., posebno 120). Ko se je med južnimi Slovani pojavila visoka štirinožna miza, so marsikje kar prenesli nanjo ime stol — štirinožni sedež brez naslonjala — ali pa je bil predmet prevzet skupaj z imenom (n. pr. »miza«, [po Miklošiču in Murku] iz stvn. mias ali [po Ramovšu] iz prafurlanskega *mēša). Na Slovenskem menda pravijo mizi stol (sto) samo Prekmurci. Vendar imamo med našimi imeni za božični kruh nepričakovano, doslej neopaženo sled rabe besede stol v pomenu miza: dubleto mižnjak/stolnjak. To pričevanje je tem zanimivejše, ker potekajo imena tipa »stolnjak« iz krajev (Vitanje, Guštanj in drugih), kjer je miza danes samo »miza«; božičnemu kruhu pa je vendarle posredovala ime v starejši fazi — kot »stol«. Seveda bo treba še dosti trdega dela, preden nam bo vse jasno. Brez zanesljivih jezikovnih in kulturnozgodovinskih podatkov, preverjenih v luči domačega in tujega etnografskega gradiva, pa zvenijo kategorične trditve v Malovem ugovoru proti zvezi poprtnika s prtom precej čudno, kakor da bi bile šle neopaženo mimo nas izkušnje Meringerjeve metode dela (*»Wörter und Sachen«* — v slovenski etnografiji sta že uspešno delala po njej M. Murko in Fr. Kotnik).

7. Naloga, raziskati pri božičnem kruhu imena in stvar, bi kajpada presegala okvir te razprave. Poprtnik, ki je to pot središče našega zanimanja, je namreč samo eno od številnih imen za ta kruh. Če je izpričano nekaj poprej kot druga slovenska imena, zaradi tega ne moremo reči, da je imenitnejše, pomembnejše od njih. Prav tako kot poprtnik se n. pr. pojavi že v 17. stoletju — čeprav samo v rokopisnih besednjakih — tudi »božičnik«, ki vrhu tega niti ni omejen na slovensko ozemlje, kakor poprtnik, ampak se nadaljuje na Hrvaškem (kako daleč, ta čas ne vem).

Prav kakor pri nas, tako je tudi pri ostalih južnoslovanskih narodih več imen za božični kruh: badnjak, badnjača; božičnjak, božičnica; česnica; koladek, koleda; križnica, krsnica; letnica, ljetnica, litnjak; oračica; srečka; vasiljica; večernik; idr.⁸ Imena so vezana na določene predele, ožje ali širše. Podrobnejša obdelava vseh imen bi nam ob zadostni jezikovno-geografski dokumentaciji verjetno povedala, katera med njimi so relativno starejša ali mlajša, pokazali bi se razni kulturni tokovi in vplivna območja za nekaj stoletij nazaj, pa še to in ono. Razumljivo, da je potrebna največja previdnost pri sklepanju. Tako je n. pr. komaj vredno govoriti o posebni starosti tega ali onega imena, če ni za to nezpodbitnih dokazov. Mnenja, češ da n. pr. slovensko ime župnjak prihaja »od stare slovanske ljudske enote«⁹ (B. Orel, *Od kruha do malega kruhka*. Et X—XI, 208) ali srbska vasiljica po posredovanju novo-

⁸ M. Gavazzi, T. Dordević in S. Kulišić (da ostanemo pri avtorjih, ki so navedeni v tem spisu) prinašajo še več imenskega gradiva.

⁹ Drugačnega mnenja je M. Turnšek (Pod vernim krovom I, 37): župnik so »po starih sporočilih (?) dajali za desetino župnikuc. Spet drugače Navratil (LMS 1885, str. 167): »prim. koč(evski): ‚sipling‘, iz: ‚sip‘ = sieb, tedaj ‚ein siebgrosses Brot‘.

grške »vasilopite« od starogrškega »basileusa« (T. Dorđević, *Prilozi X*, 1930, 145 s., ki je to mnenje prevzel brez pridržkov od M. Hasluckove, *The Basil-cake of the Greek New-Year*, Folk-Lore 1927), ostanejo zaenkrat hipoteze, in to malo verjetne.

V nepreglednem številu imen bo nemara najbolje videti potrdilo, da božični kruh nikoli ni imel niti skupnega imena v južnoslovanskem merilu, niti enotnega imena v okviru posameznih narodnostnih skupin. Prvotno je bil to samo kruh, kolač, kravaj, pogača ipd. Da so ga pa mogli razlikovati od drugih kruhov, je po potrebi privzel kak atribut — tu tak, tam spet drugačen — n. pr. božični, koledni, novoletni, Vasiljev ... kruh (kolač ...). Ponekod je do danes ostalo pri tem (sl. božični kolač, b. novogodišna pogača, m. Sveti Vasiljeva pogača, itn.), drugod pa se je atribut osamosvojil (sl. in h. božičnik, sl. novoletnica, sh. letnica ali litnjak, sr. vasiljica, itn.). Včasih so božični kruh imenovali tudi po tej ali oni posebnosti: na Slovenskem prtén kruh, uprtnik, po(d)prtink po prtu (gl. str. 230), v Bosni križnica ali krsnica po križu v testu (Gavazzi, *Godina dana hrv. nar. običaja*, II. Zagreb 1939, 38), v Kaštelih pri Splitu bravarica po živalskih figuricah ali po hlevčku, ki je izoblikovan v testu (Vukov *Rječnik in Rječnik Jug. Akademije*), in tako naprej. O tem, katero izmed imen naj bi prišlo v splošno, »knjižno« rabo za božični kruh, pa je odločala vrsta naključij, kakor ponavadi v takih primerih. V srbskohrvaški strokovni literaturi se mi zdi, da prevladuje »česnica«. Pri Slovencih je obveljalo ime, pod katerim je bil pojem prvič uveden v knjigo, vendar se v besednjakih, v strokovni in čisti literaturi vse do naših dni menjavata dve obliki — poprtnik in poprtnjak.

Nazadnje pa nam vsa pisana zbirka imen — morda jih tu nismo navedli niti polovico — po svoje pravi, da kakor povsod drugod tako tudi pri božičnem kruhu ime samo ni vse. Nekje je pač meja, čez katero nam ne bo pomagala tudi še tako dognana jezikovna analiza, ampak se bomo morali lotiti primerjalne analize običajev in verovanj.

8. To je nedavno naredil Š. Kulišić, ki je z obsežnim etnografskim gradivom skušal določiti *Porijeklo i značenje božičnog obrednog hljeba u Južnih Slovena* (Glasnik Z. M. u Sarajevu. N. S. VIII, 1955, 7—47). Med drugim je razvil tele pomembnejše misli:

Najrazličnejši obredni predpisi in z njimi združena verovanja v vseh fazah od prvih priprav do zauživanja božičnega kruha, dokazana zveza z zadnjim ali s prvim snopom ob žetvi, dokazana zveza s prvim oranjem in setvijo, — vse to daje božičnemu kruhu agrarno-magični značaj. Kot obredni kruh iz novega žita naj bi božični kruh po nekdanjih verovanjih vplival na rodnost semen, na razmnoževanje črede, na napredek in blaginjo cele hiše. Tudi mešenje zelišč, vejic idr. v testo, zatikanje vejic ali drugačno okraševanje že pečenega kruha teži za tem, da bi vegetativna moč mladega zelenja prešla na kruh in povečala njegov vpliv na rodovitnost. »Bogastvo in raznolikost naših [južnoslovanskih] božičnih kruhov, razlike v njihovi uporabi in sploh v podrobnostih običaja kažejo na dolg in zapleten razvoj...«

Prav ta »dolgi in zapleteni razvoj« pa bi nas zanimal nič manj ko davni izvor. Do sklepa, da so se nam v zvezi z božičnim kruhom ohranile zelo stare, nekrščanske oziroma predkrščanske prvine (— Kulišič jih je skrbno-analiziral —), končno ni najteže priti. Veliko težje je slediti raznim spremembam in najti vzroke teh sprememb, predvsem zato, ker nimamo skoraj ničesar oprijemljivega iz preteklosti, ampak moramo razvoj rekonstruirati z zelo kasnim gradivom. Srečna izjema je rujanski obredni kolač. Na južnoslovanskih tleh se v 19. stoletju pojavlja v zvezi z božičnim kruhom navada (prim. Vukov *Rječnik* s. v. »milati sec«), ki je izpričana pri baltskih Slovanih celih sedem stoletij poprej (Saxo Grammaticus) ob zahvalni slovesnosti po žetvi: Svetovidov svečenik, ki je stal za velikim kolačem, je vprašal Rujance, ali ga vidijo. Ko so mu pritrdili, je zaželel, da bi ga k letu ne videli, to je, da bi bila prihodnja žetev bogata. Po Kulišiču (n. d., 44) je to »izreden primer, ki iz njega vidimo, kako je obredni kruh proizvodno-magičnih običajev privzel vlogo in pomen žrtve nekemu višjemu božanstvu in vendar še zmerom ohranil bistvene sledove prvotnih animističnih pojmovanj in magične prakse«. Podobno kot kruh iz Svetovidovega kulta pa je tudi »česnica šele v kasnejšem razvoju našega starega verstva mogla privzeti vlogo in pomen žrtve«. Ne da bi se izrekli za tako tolmačenje ali proti njemu — tu niti ni pravo mesto za to —, naj samo pripomnimo, da je avtor v svojem prizadevanju, da bi pojasnil v prvi vrsti izvir in prvotni pomen božičnega kruha, posvetil manj pozornosti kasnejšim razvojnim fazam, n. pr. vdoru elementov iz višjih verstev, kontaminaciji med starejšimi ajdovskimi in mlajšimi krščanskimi (pravoslavnimi in katoliškimi) elementi. Glede tujih vplivov je vredno podčrtati Kulišičevo svarilo pred formalističnim primerjanjem domačih običajev s posameznimi tujimi kulturnimi prvini; tako primerjanje ne more do kraja pojasniti izvira, razvoja in družbene vloge običajev. Vendar menim, da nas to ne odvezuje dolžnosti, podrobno in načrtno raziskati *o s o* tujo soseščino, če hočemo, da bo podoba južnoslovanskega božičnega kruha jasna; poleg tega bi bilo treba upoštevati, da nismo zmerom samo prejeli, ampak tudi dajali, kar ni niti malo nenavaden pojav na kulturnih stikališčih.

Končno pa je Kulišič pustil neizkoriščeno še eno pomembno možnost za boljšo osvetlitev božičnega kruha pri Južnih Slovanih: jezikovno analizo imen. Da je vsaj v kratkem poglavju to opravil, bi bila njegova razprava kot celota še prepričljivejša in bi se najbrž ne zaključevala z ugibanji o problematični etimologiji vasiljica (vasilopita) < basileus.

Če sem se v spisu o slovenskem »poprtniku« posebej dotaknil tudi Kulišičeve razprave, ki je pravkar izšla v Sarajevu, je bilo to zato, ker se bo kljub nekaterim njenim pomanjkljivostim¹⁰ le moral opirati nanjo, kdor bo hotel obdelati božični kruh na Slovenskem.

¹⁰ Poleg že omenjenih bi mimogrede opozoril na neskladnost med naslovom, ki obljublja razpravo o božičnem kruhu pri južnih Slovanih, in tekstom, kjer je n. pr. slovenski delež odločno preskromen, kakor da bi za Navratilom pri nas nihče več ne bil obravnaval tega vprašanja ali objavil upoštevanja vrednega gradiva.

Résumé

LE «POPRTNIK» SLOVÈNE — UN PAIN RITUEL DE NOËL

Parmi les nombreuses dénominations slovènes du pain rituel de Noël (du *Nouvel An* ou des Rois Mages), celle de «poprtnik» — avec sa variante de «poprtnjak» — a l'avantage d'être attestée déjà au début du 17^e siècle (Megiser, *Thesaurus polyglottus*, 1604, s. v. «libum»). Cette dénomination est d'usage dans les contrées du centre et de l'Ouest de la Slovénie. Puisque le regretté professeur Ramovš a inséré le «pain de Noël» — s. v. «poprtnjak» — au questionnaire de l'Atlas Linguistique de Slovénie, nous aurons, cette entreprise terminée, une documentation authentique sur le reste aussi des dénominations différentes du pain de Noël, qui sont, pour le moment, partiellement incertaines. M. T. Logar, explorateur du dit Atlas, nous a aimablement permis d'entrevoir et d'employer les matériaux se trouvant à l'Institut de la langue slovène auprès de l'Académie Slovène des Sciences et des Beaux-Arts (jusqu'à présent, un troisième seulement des 312 endroits prévus a été exploré).

Par les premiers et les meilleurs étymologues slovènes déjà, la dénomination de «poprtnik» fut mise en rapport avec l'expression «prt», c'est-à-dire «nappe» (*Jarnik*, Versuch eines Etymologikons der slowenischen Mundart, 1832, 177; Miklosich, *Lexicon psl.-gr.-lat.*, 716). Mais les faits ethnographiques, apparus ces derniers cent ans, nous permettent de préciser plus exactement ce rapport au «prt», la nappe. Il a été prouvé que, au même territoire, peut-être un peu plus étendu, qui connaît la dénomination de «poprtnik», le coutume était répandu de couvrir d'une nappe le pain de Noël. Le pain rituel fut mis sur la table découverte, et fut couvert ensuite d'une nappe, ornée quelquefois de broderies. Ainsi, le pain se trouvait littéralement «sous la nappe», slov. «pod prtom». Puisque, du point de vue phonétique, il n'y a pas d'objection contre la déduction poprtnik < *podprtnik, il est fort vraisemblable que dans les contrées, où le pain de Noël s'appelle «poprtnik», il ait reçu cette dénomination par la circonstance caractéristique que, d'après un vieil coutume, on était obligé de le mettre sous la nappe. C'est ainsi qu'ont conclu déjà A. Mrkun (1925) et M. Turnšek (1943).

Cependant, quelques auteurs ont expliqué le «poprtnik» d'une manière différente. Fr. Musoni (*La vita degli Sloveni*. Palermo 1893, 16 ss.) présumait, par exemple, un rapport au poire, slov. «poper» (cf. V. Ostermann, *La vita in Friuli*. Udine 1940, 83). V. Urbas supposait un rapport à la «Perchta» personnage mythologique allemand (*Aberglaube der Slowenen*. ZÖV IV, 1898, 143), tandis que J. Mal prétend un rapport à la fougère, slov. «praprot». Ce dernier auteur semble être extrêmement attaché à son explication, puisqu'il l'a répété, depuis 1940, six fois déjà, p. ex. aussi dans la revue de M. Pettazzoni «*Studi e materiali di storia delle religioni*» (*Contributo alla mitologia slovena*. SMSR XVIII, 1942). Cependant, il faut prendre des précautions vis-à-vis des déductions de M. Mal. La raison n'en serait pas seulement le fait que M. Mal persiste souvent sur des positions mythologiques du 19^e siècle, mais aussi que, en employant ses sources, le sens critique laisse à désirer. Par suite de son explication arbitraire: poprtnik = praprotnik, M. Mal s'est permis des déductions très hardies. En s'opposant au rapport du «poprtnik» au «prt», il ne prenait pas suffisamment en considération que les coutumes sont variables comme toutes les manifestations de la vie du peuple. Il y avait, bien sûr, des époques où, comme l'affirme M. Mal, les ancêtres des Slovènes ne connaissaient ni nappe ni table. Cependant, on ne peut pas nier que le pain de Noël ait reçu sa dénomination, à un certain degré d'évolution, justement de la nappe et de la table. Parmi les dénominations slovènes du pain de Noël, il faut attirer l'attention sur une trace de l'emploi du mot «stol» (c'est-à-dire: «tabouret») pour «miza» (table), ce qui jusqu'à présent ne fut pas encore remarqué: la dénomination de «stolnjak» (à côté du «mižnjak») témoigne que la table a donné au pain cette dénomination dans une phase plus reculée —

quand on l'appelait «stol», ce qui confirme les déductions de l'ethnographe slovène Murko (MAGW XXXVI, 1906, 120), collaborateur de Meringer auprès de la revue «Wörter und Sachen».

Ainsi qu'il y a en Slovénie, à côté de «poprtnik», beaucoup d'autres dénominations du pain de Noël, il en est de même chez les autres peuples slaves du Sud. Et toute cette terminologie caléidoscopique ne manque pas de prouver qu'il n'y a jamais eu de dénomination unique, mais que ce pain de caractère agraire-magique n'était nommé, d'abord, vraisemblablement que pain, gâteau etc. (kruh, kolač, pogača, kravaj etc.), tout simplement. Pour pouvoir le distinguer des autres espèces de pain, on lui conféra plus tard, s'il était nécessaire, une épithète quelconque qui différait selon les contrées, par exemple: [pain] de Noël, de Nouvel An, de «koleada», de Saint Basil etc., ou bien on l'appelait d'après quelque particularité (p. e. poprtnik, križnica, bravarica etc.). Par suite de ces considérations, les assertions de Mme. M. Hasluck sur la «vasilopita» néogrecque qui devrait être en rapport au «basileus», aux Saturnalia, etc. (The Basil-cake of the Greek New-Year. Folk-lore XXXVII, 1927, 143 ss.) resteront vraisemblablement assez hypothétiques, bien qu'elles aient été suivies — sans réserves faites ou, au moins, partiellement — par quelques auteurs serbocroates.

Enfin, il faudrait mentionner aussi une contribution importante à la connaissance du pain de Noël. C'est (en dépit de quelques défauts) l'œuvre récente de S. Kulišić: Origine et signification du pain de Noël chez les Slaves du Sud (Glasnik Zem. Muzeja u Sarajevu, N. S. VIII, 1953, 7—47).

IME KENTAVROV IN KONJI V ROBIŠKI PRAVLJICI

Milko Matičetov

V zadnjem delu pravljice, ki sem jo 1951 zapisal na Robediščih in odstopil T. Logarju, da jo je v izpopolnjeni transkripciji objavil v SR IV, 1951, 234—7, vidi M. Grošelj (Sl. Et. V, 1952, 195—6) »najboljše potrdilo za Kretschmerjevo razlago imena Kentauros («κεντίω + ἄβρα»: »tisti, ki biča vodo«). Junak pravljice čaka, zavezan v vreči, kdaj ga bodo vrgli v vodo, in premoči neumnega gospoda, da zleze v vrečo, sam se pa odpelje z njegovo kočijo in parom konj. Začudenim vaščanom je potem natvezel tole: »Ko ste me noter vrgli, sem našel bič in sem začel mlatiti. Mlatim, mlatim in sem izmlatil ven tele konje...«

Bolte in Polívka, *Anmerkungen zu den KHM der Br. Grimm II*, n. 61, navajata skoraj 200 variant, kjer se ta motiv — *H* v njunem pregledu — pojavlja ne samo po vsej Evropi, ampak v Aziji, v Afriki in celo v Ameriki. Po Aarnejevem klasifikacijskem sistemu — Aarne-Thompson, *The Types of the Folk-Tale* (FFC 74) — je to tip št. 1535. Pravljico poznamo tudi na Slovenskem v več variantah, ki so izšle od 1850 sèm (gl. Trdina, ZD IV, Lj. 1952, 365—6).

Junak dobi svinje, ovce, govedo. Konji so velika redkost in zdajle poznani poleg robiške variante samo še en tak primer z Bavarskega (R. Köhler, *Kleinere Schriften I*, 241). V ti dve, med sabo zemljepisno in vsebinsko oddaljeni varianti (pa morda še v kako drugo, meni neznano