
Janez Dolenc
Koparjenje v okolici Starega vrha

Oglarstvo je zelo stara obrt in je na škofjeloškem ozemlju cvetela posebno v časih fužinarstva. Po zatonu železarstva se je oglarjenje v neki meri vendar ohranilo vse v današnji čas tudi v okolici Starega vrha. Način koparjenja ostaja že stoletja v bistvu nespremenjen in je povezan z mnogimi starimi izročili.

Charcoal-burning is an ancient craft which flourished in the Škofja Loka Hills in the time of forges. Even after their disappearance, charcoal-burning in the Stari vrh area did not die out and has to some extent stayed alive to the present day. The process of charcoal-burning has remained essentially unchanged and is linked to many traditional practices.

Oglarjenje je zelo stara obrt. Prvotno so oglje žgali v približno meter globokih jamah, vendar ta način pridobivanja oglja ni bil rentabilen, kot ugotavlja Vlado Valenčič¹. Tako se pridelovalci oglja sprva imenujejo samo *oglarji* in hišno ime Oglar se pojavi v Javorjah in v Brinju. Pod vplivom fužinarstva v Železnikih in Kropi pa je vedno bolj prevladovalo kuhanje oglja v *kopah* na *kopiščih*². Od tod izhaja hišno ime Kopišar v mnogih krajih, a tudi samo opravilo se je začelo imenovati *koparjenje*, in kdor je to opravljal, se je imenoval *kopar*. Pisec doslej edine pomembne študije o oglarjenju na škofjeloškem Joža Gašperšič³ je ugotovil, da so v Kropi ohranili ime oglar samo tisti, ki so tovorili oglje z Jelovice do fužin. Jelovica je bila v fužinarskih časih center koparjenja, saj so leta 1826 tam našteali kar 839 kopišč. Ker je za 100 kg železa bilo potrebno

¹ V. Valenčič: Oglarstvo in druge tehnike. (12. poglavje v razdelku Gozdarstvo), str. 436. Zgodovina agrarnih panog 1. SAZU Ljubljana 1970.

² Prav tam, str. 437.

³ J. Gašperšič: O oglarstvu na Jelovici. Loški razgledi VI, 1959, str. 98–108. V prvem delu članka so prikazani fužinski koparji do propada fužin v Železnikih in Kropi konec 19. stoletja. V drugem delu je temeljit prikaz koparjevega dela, žal brez navedbe kakršnih koli izročil: običajev, vraž, povedk ipd.

300–800 kg oglja in je vsako kopišče izčrpavalo 3–5 oralov gozda, so nastajala kopišča tudi v gozdovih Selške in Poljanske doline. V 16. stoletju so se pojavile fužine tudi ob Hobovščici in v 17. stoletju še ob Volaščici v Poljanski dolini. Za te fužine so žgali oglje predvsem na Blegošu. Ob koncu 17. stoletja so sicer poljanske fužine propadle, a potrebe po oglju so bile še velike in koparjenje se je razvilo tudi okrog Mladega (1374 m) in Starega vrha (1217 m), močno poraslih z listavci in iglavci. Ker so koparji ogrožali gozdove, so bila stalna trenja s kmeti; tako so v Martinj Vrh leta 1718 kmetje koparju razdrli kopo⁴. Ko je cesarica Marija Terezija uvedla splošno vojaško obveznost, so bili vsi delavci, povezani z delom fužin, oproščeni vojaške službe. Žal je bilo z nastopom Napoleona proti Avstriji tega privilegija konec, tudi za koparje.



Drva, naložena v krog okrog kopišča, koparji zlagajo v kopo; v sredini so vidne strženice

Način koparjenja se v zadnjih stoletjih ni bistveno spreminjal, tudi imena za koparska opravila in orodje so se ohranjala iz roda v rod. Prvi zapis o koparjenju imam iz poletja 1947, ko mi je lovec in oglar Valentin Rupar (1869–1952) o tem pripovedoval med potjo na Blegoš, ko sva šla mimo starih kopišč⁵. Po domače smo mu rekli Gošarjev Tinač iz Žetine. Njegove podatke je med pisanjem tega članka preveril in dopolnil oglar Jože Tušek (roj. 1948), Košancev iz Četene Ravni 8.

Kopiše mora biti ravno kot bi *talar zdravsklu*. V sredi naj bo malo višje, da se voda odteka. V sredo kopišča se zabije kol, potem pa se z *lato* in *vasarvago* zmeri okrog in okrog, da je res ravno in okroglo. Ob robu kopišča je treba zabiti količke 3 čevlje narazen. Nekdaj smo s samotajnimi sanmi dovažali okrog 4 čevlje dolge bukove *špevte*

⁴ P. Blaznik: Škofja Loka in loško gospodstvo, str. 72, 186, 286. Muzejsko društvo Škofja Loka, 1973.

⁵ Zapis 16. julija 1947 v rkp. zvezku Etnografski zapiski 1940–1950, str. 49–50. Imena za koparska opravila in orodje sem skušal dati v narečni obliki.

h kopišču in jih zlagali v krogu okrog njega. Kot nekdanj vsako delo, je bilo treba tudi to začeti z božjim žegnomo, sicer ne bo sreče pri kuhanju kope. Ravno v sredino kopišča je treba položiti dve poleni v obliki križa. Koparji, ki so veliko kuhali, so imeli celo iz železa narejen križec za trajnejšo rabo. Votla sredina kope *staržen* se naredi tako, da se zabijejo v sredino okrog 8 čevljev dolgi koli *starženice*. Nanje je treba z *dratom* privezati dva *rôča* z dober čevljev širokim premerom, narejena iz beke ali sroboti; enega na sredi in enega na vrhu kolov. Potem se okrog stržena postavljajo pokonci drva v dveh *štosih*; da se vrh kope lepo zaokroži, je treba iz *karbinov* (kosov nezgorelih drv prejšnje kope) narediti *glavo*. Potem je strmi del kope treba *obgrasat*, obložiti s smrekovimi vejami, vrhnji položni del pa navadno kar s praprotjo. Na *graso* je treba nametati pol čevlja na debelo prsti, ki je bila že žgana. Če prst še ni bila žgana, je potrebna debelejša plast. Tako je kopa postavljena in pripravljena za kuhanje.



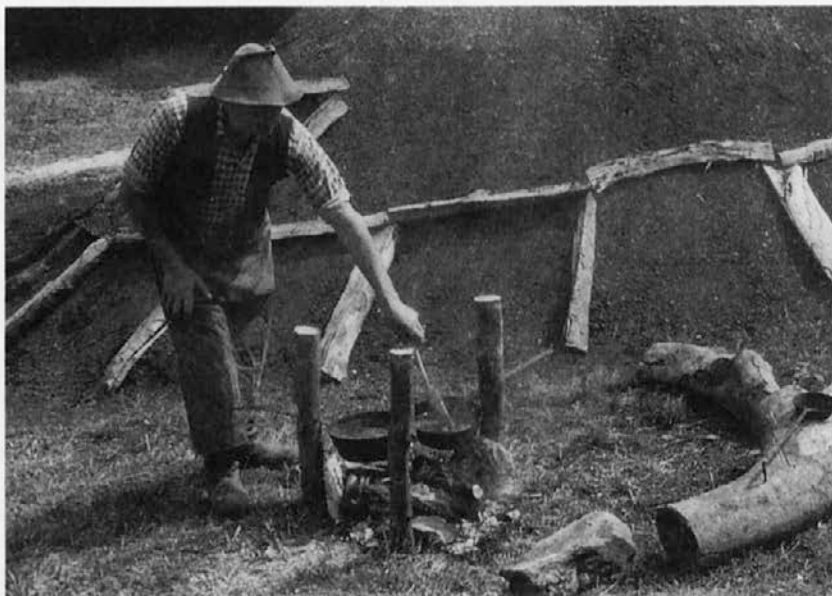
Če prst drsi, je treba dodati še eno vrsto *-polic-*; desno je en kopar v koparski bajti, drugi pa pri ognjišču

Bliža se pomembni trenutek, ko bo kopa zagorela. Ob njej je treba zakuriti ogenj iz drobnih drv. Žerjavico je treba nesti z lopato po *lojtri* na vrh kope in jo stresti v odprtino stržena. Tradicija zahteva, da to opravi ženska. To odprtino sicer pokriva velika pločevinasta pokrovka, s katero se regulira dotok zraka. Da v strženu nastane ogenj, je treba dodati še *braško* (drobno oglje, ki ne gre v prodajo) iz male, posebej stoječe lesene shrambe *braškalce*. To še ni dovolj. Pripraviti je treba še *bokajne*, navadno drobna smolnata smrekova drva in jih v košu nesti vrh kope ter stresti v stržen. To je treba ponavljati nekaj dni in z dolgo palico *bokaunco* od časa do časa *požuokat* v stržen in *bokat* tako dolgo, da pride ogenj do vrha kope in le-ta se začneja kuhati od vrha navzdol.

Kopa se ni smela zakuriti na nedeljo ali praznik. Kopišar v Gabrški gori je zakuril kopo na binkošti in zvečer šel počivat v svojo koparsko bajto. Ponoči ga je zbudil hrup

zunaj; ko je pokukal ven, je videl, da gori od Delnic dirja dvanajst konj, na njih pa so sedeli hudiči. Vrgli so se na njegovo kopo in jo začeli trgati. Hotel je iz bajte, a pred njo se je znašel velik pes, ki ga ni nikamor pustil. Med delom so hudiči kadili dolge in debele cigare. Pes se je umaknil šele, ko so hudiči do kraja razdrli kopo.⁶

Kopi se med kuhanjem sme dovajati samo toliko zraka, da les le ogleni in ne zgori. Iz nje se sme kaditi samo bel dim. Na tistem delu kope, ki se slabo kuha, je treba v prst narediti luknje, imenovane *oduške*. Če je dovod zraka premočan, nastane v kopi plin, ki odpihne prst z določenega dela. Treba je takoj ukrepati, zapreti zrak in zadušiti ogenj s suho prstjo, ne pa z vodo.



Kopar Janko Debeljak si je postavil »panhober« in kuha koparske žgance ter ječmenovo kavo

Hudič je tudi med kuhanjem rad nagajal koparju. Tonetov Janko z Martinj Vrha, kjer so mnogi vaščani koparili, je v svojem narečju povedal o tem takole:

«En kopar je enkrat kuhu kopa. Ponoč ga je pa začel strašit, hodoba mu j zlaunke spušou po streh koparske bajte, de je vso nuč ropotal n se ni upou z bajte ven. Tet-te hudirja, didc je na use pretege molu rožnkranc naprej pa naprej. Pa neč ni pomagal, pol je pa še hudiča začeu klicat na pomagajne. Ta j pa nehu ropotat šele, k se j začeu dan delat. Kopar je šou pogledat kopa – ponoč mu je pogorela; joj, kakšna škoda!»⁷

Med kuhanjem je kopa koparjeva skrb podnevi in ponoči in le občasno se lahko odpočije in zaspi v svoji preprosti koparski bajti, pokriti s smrekovim lubjem in postlani z listjem ali praprotjo. Ves čas kuhanja mora z bokalnico in prstjo urejati ogenj, da mu ne »ugre« (uide iz kontrole). Če prst drsi s kope, je treba pristaviti *obstavlače*

⁶ Povedal Anton Uršič, čevljar, Četena Ravan 4. roj. 1908, magnetofon. posnetek 21. 1. 1977.

⁷ Povedal Janko Debeljak, Tonetov iz Martinj Vrha, roj. 1923, ki se je leta 1951 priženil k Nacku v Četeno Ravan št. 3. Magnetofon. posnetek 16. 6. 1992.

(pokončna polena) in nanje opreti *police* (vodoravna polena), kar je videti tudi na priloženi fotografiji. Koparjevo delo ni samo zelo odgovorno in umazano, ampak tudi nevarno. Nek kopar v Gabrški gori je zaspal na kopi in se ni več zbudil – zastrupil se je z monoksidom. Zgodilo se je tudi, da se je koparju pod nogami kopa vdrla in je zgorel. Zato zaradi varnosti drži vodoravno pred sabo močno palico, da se z njeno pomočjo izvleče iz kope, če bi se vdrla.⁸



Koparja Tone Tušek (desno) in Pavel Dolenc pospravljata oglje iz kuhane kope; Tone ima v rokah velike vile za oglje, Pavel pa močne koparske grablje in na hrbtu lempo za vodo, ob njem je plitvi koš za oglje; zadaj je koparska bajta in braškalica

Tinač je na Blegošu kupal kopo iz 12 klaster drv 12 dni, na Starem vrhu sedaj kuhajo kope iz 45 m³ drv dva tedna. Ko je kopa *godna* (kuhana), se mora pri tleh odkopati prst ter pobrati nezgorela grasa in karbini, da vzameš kopi možnost za ogenj. Potem kopa še kakšna dva dni dogoreva in se ohlaja, tretji dan se pa že lahko začne trgati. Pri odmetavanju prsti je treba paziti, da je ne pride preveč med oglje. S posebnimi vilami se oglje nalaga v poseben plitev koš *dreške*, ki prepušča braško in drug drobiž. Z njim se oglje nosi v leseno shrambo *kuolparn* ali pa nasiplje kar v *žakle*. Pri tem se ne sme naenkrat odkriti preveč kope, da se ne vžge. Pri pospravljanju rabimo tudi močne grablje.⁹

Ker je moral biti stalno blizu kope, si je kopar sam pripravil preprosto hrano. Pred bajto je ob ognjišču postavil *panhober*, v zemljo je zabil nekaj količev in z žago napravil vanje zareze. V to zarezo je vtaknil ročaj ponve, tako da je ponev bila ravno nad ognjem. V največji ponvi je zavrel vodo za koruzne žgance, v manjši je skuhal ječmenovo kavo, v najmanjši je sevril zaseko, da je zabelil žgance. Koparska pijača za čiščenje grla od dima in prahu je bilo sladkano žganje. Vodo je prinašal v leseni *lempi*.

⁸ Komentator prireditve Dan oglarjev Jernej Svoltšak. Magnotofon. posnetek 7. 8. 1977.

⁹ Zapis v EZ 16. julija 1947.

Seveda se je pošteno očedil, obril in uredil šele po opravljenem delu doma pri družini. Kljub umazanemu delu so oglarja dekleta rade imele, saj znana ljudska pesem poje: Oglar mora bit moj! Med kuhanjem kope je vedno nosil cvetje za klobukom, najsibo fant ali mož. Po starem so nosili škornje, sedaj pa močne čevlje. Že omenjeni Janko je povedal zgodbo, kako se je kopar vračal k ženi domov:

-Kopar je kuhov kopa; štirinajst dni je biu u gmajn pa koparu. Tri dni je že biu brez hrane, bengi ni blo, de h mu biu kej prnesu. K je pospravo ogle, je šou pred dom. Šou je mem ene hiše na samem, tam so ga tri zale pa zgovorne ženske not povabile. Odklonu je:

- Kamor bom sedu, bo use čarn!

- O, - so djale, za enmo dedcem se pa lahko počed!

So mu prnesle en firkelec ta zelenga. Prmejduš, ta mu j mal preveč zalegu, neč več se mu ni mudil damu! Ko pa je le pršu nasekan, je zaupiu žen:

- Marjana, a imaš kej za jest?

Marjana pa:

- Hudiču didc, ki si se tuk cajt ulaču?-

Resk! Plusk! jih je dobila okul glave pa še čez ret an par. On je pa natoču vode, de se j očedu pa šou spat.

Ponoč je ancajt spau, prot jutar je pa začeu premišlovat, kuga je biu naredu. Blo mu j žou, ustou je pa šou u Loka h spoud h kopcinarjam. Spovedniku j reku:

- Veste, kuga se m je naredil. Sn pršu damu, za ist ni blu neč, sn pa babo pretouku. Zdej pa na vim, kešn grih sn naredu, a je bla napaka al smartn grih?

Prau kopcinar:

- Tok nardiva, de bova tule kar hitar rešila. Za dobra dila bova tih, grehe pa lepo povejte.

N možakar je biu strašn potolažen.¹⁰

Skoraj vse življenje je v Mladem vrhu koparil Jaka iz Kota čisto sam, zato je tudi najdebelejše bukove trše podrl samo s sekuro. Imel je dvoje kopišč, v sredi med njima pa bajto in jamo z vodo. Sedaj velja za najboljšega koparja že priletni Janez Dolinar z Mlake, ki je od 16. leta dalje skuhal vsako leto 2 do 3 kope. Ko je Turistično društvo Stari vrh leta 1972 z etnološko prireditvijo Dan oglarjev na planoti Grebljici oživilo to po zadnji vojni skoraj izumrlo obrt, je bil Janez dolga leta vodilni kopar na teh prireditvah. Na sam praznik, prvo nedeljo v avgustu, je vedno ena večja kopa gorela, eno manjšo so pa postavili vpricho občinstva. Ko sem bil leta 1977 zraven in posnel nekaj fotografij, je Janez povedal, da je skuhal že 120 kop; največja je merila 100 m³ in jo je kuhal cel mesec.¹¹

V zadnjih dveh desetletjih se les spet bolj splača skuhati za oglje kot ga prodati za drva, zato se v okolici Starega vrha kar pogosto kadijo kope pri Črnovcu (Stane Pintar, Lenart), pri Podmlačanu (Matevž Debeljak, Jarčje Brdo), pri Jejarju (Tone Kokelj, Mlaka), pri Kovaču (Alojz Kos, Murave) in pri Tonetu (Janez Čadež, Delnice).¹² Sodobno koparjenje v bistvu ostaja tradicionalno, uporablja le nekatere nove pripomočke: traktorje, motorne žage itd. Amaterski snemalec Rado Šesek iz Škofje Loke je posnel konec julija in v začetku avgusta 1992 30-minutni video o postavljanju in kuhanju kope

¹⁰ Debeljak, magnetofon. posnetek 16. 6. 1992.

¹¹ Povedal izkušeni oglar Janez Dolinar z Mlake na Dan oglarjev. Magnetofon. posnetek 7. 8. 1977.

¹² Informacija Jože Tušek in Pavel Dolenc, Četena Ravan 12. 5. 1992.

¹³ Mislím, da je za tak video potreben vsaj okvirni scenarij, upoštevanje nasveta etnologa in ustrezen komentar, sicer gledalec ne pridobi kaj prida, celo dolgočasi se.

na Grebljici: *Oglarjenje na Starem vrhu*.¹³ Žal je brez strokovnega komentarja oz. spremne besede, ki je nujna v etnološkem filmu.

Summary

Charcoal-burning in the Area of Stari Vrh

This paper supplements an article by Jože Gašperšič, "Charcoal-Burning on Jelovica", published in 1959 in the anthology "Loški razgledi VI". In the forests of the Selce and Poljane Valley as well, charcoal-burning flourished at the time of forges, which in the Selce Valley lasted till the end of the 19th century: in the Poljane Valley, though, they died out as early as in the 17th century. Intensive forest exploitation was the source of many conflicts between forge charcoal-burners and farmers. However, there has always been some demand for charcoal; lately, in the Stari vrh area of the Škofja Loka Hills, it has even been growing. Drawing on accounts by old charcoal-burners, the author describes the procedure, giving the dialectal words for particular activities and tools. A charcoal-burner's work is strenuous, exacting and sometimes even dangerous. Because of the nature of his work, he is cut off from his family and has to make do with an improvised bed and even more improvised food. Charcoal-burning was also linked to folk tradition. The author gives several examples of folk customs, superstitions and stories in which charcoal-burners were a favorite target of the Devil. Farm tourism has made great strides forward in this region in the last decades. A quarter of a century ago, the Stari vrh Tourist Society revived this traditional craft by organizing on the Grebljica Plateau a Charcoal-Burner's Day on the first Sunday of August each year. There experienced charcoal-burners demonstrate their skill, while visitors have a chance to buy charcoal at bargain prices.