

MARTINOVO

Področje: Etnologija

Raziskovalna naloga

Avtorica: Ajda Jokhadar, 8. b

Mentorica: Marjana Tratnjek Pavc

Marec, 2025

Osnovna šola Karla Destovnika – Kajuha, Ljubljana

Zahvala

Za nastanek te raziskovalne naloge gre posebna zahvala moji učiteljici državljanske vzgoje in kulture ter etike in zgodovine gospe Marjani Tratnjek Pavc, ki mi je med delom vedno izjemno pomagala.

Iskrena hvala šolski knjižničarki, gospe Marti Gorjup, ki je poskrbela za jezikovni pregled naloge ter mi pomagala pri iskanju knjig in virov, iz katerih sem črpala vsebino.

Zahvaljujem se tudi svoji družini, predvsem mami, dr. Špeli Zemljič, ki mi je ves čas stala ob strani, čeprav ve, da sem včasih malo zmedena, vendar sem po njenih besedah tudi zelo ambiciozna. Vedno me je vzpodbujala in mi svetovala pri izdelavi naloge; njene ambicije in predanost sta mi v velik navdih. Hvala.

Zahvaljujem se tudi bratu moje prababice, stricu Rajku Borku. S svojim pripovedovanjem o prazniku in z izkušnjami dobrega vinogradnika me je navdušil za raziskovanje martinovega in mi dal vzgon za pisanje in raziskovanje. Vsem se srčno zahvaljujem.

Hvala mojemu zvestemu Bertiju za nepozabne sprehode v vseh vremenskih razmerah, zabavno učenje, dobro voljo in neizmerno ljubezen.

Zahvaljujem se vsem, ki so si vzeli čas in izpolnili vprašalnik o martinovem.

Kazalo vsebine

Zahvala	2
Kazalo vsebine	3
Kazalo slik	4
Kazalo grafov	4
I. Povzetek	I
II. Abstract	II
1. UVOD	1
1.1 OPREDELITEV CILJA NALOGE IN HIPOTEZE	2
1.2 METODE DELA	2
2. TEORETIČNI DEL RAZISKOVALNE NALOGE	3
2.1 KDO JE BIL SV. MARTIN?	3
2.2 POGANSKI IZVOR KRŠČANSKEGA PRAZNIKA	5
2.3 ŠEGE IN NAVADE OB MARTINOVEM	6
2.4 HRANA NA MARTINOVO	9
3. RAZISKOVALNI DEL NALOGE	13
3.1 ANALIZA IN RAZLAGA REZULTATOV	13
3.2 SPOMINI GOSPE LIDIJE LUKMAN	23
4. ZAKLJUČEK	27
5. Literatura	29
6. PRILOGA	30
6.1 ANKETA MARTINOVO	30

Kazalo slik

Slika 1: Sv. Martin reže z mečem reže plašč in ga polovico podari revežu.	11
Slika 2: Sv. Martin v škofovski opravi s škofovsko palico v eni in knjigo v drugi roki, ob njegovih nogah stoji gos.	12
Slika 3: Martinova pojedina.	12
Slika 4: Sprevod škofa v Središču ob Dravi na martinovo. Iz osebnega arhiva Lidije Lukman.	26

Kazalo grafov

Graf 1: Praznovanje sv. Martina je znano veliki večini anketirancev.	13
Graf 2: 94 % vprašanih je povedalo, da se martinovo praznuje 11. novembra.	14
Graf 3: Skoraj vsi anketiranci so povedali, da na martinovo praznujemo praznik vina in vinarstva ter god sv. Martina	14
Graf 4: Legendo o sv. Martinu (o delitvi plašča z beračem, pozna le 37 % vprašanih.	15
Graf 5: Anketo so večinoma rešili prebivalci iz Podravske in Osrednjeslovenske regije.	16
Graf 6: Večina vprašanih praznuje martinovo.	17
Graf 7: Martinovanje je za anketirane čas za druženje ob tradicionalni jedi in pijači.	17
Graf 8: Med drugimi razlogi za martinovanje je praznovanje godu, rojstnih dni.	18
Graf 9: Večina vprašanih si na martinovo pripravi družinsko kosilo.	19
Graf 10: Gos ni obvezna sestavina Martinove pojedine.	20
Graf 11: Pestra sestava jedilnika na martinovo.	21
Graf 12: 60 % anketiranih živi v mestu.	22
Graf 13: Martinovanje je bolj razširjeno med prebivalci, ki so starejši od 26 let.	22
Graf 14: Anketo je izpolnila večina žensk.	23

I. Povzetek

Raziskovalna naloga obravnava pomen in razvoj praznika sv. Martina, njegove zgodovinske in kulturne korenine ter vpliv na sodobno praznovanje. Prikazuje vlogo Konstantinovega milanskega edikta iz leta 313 pri širjenju krščanstva in poudarja pomen sv. Martina iz Toursa kot enega ključnih osebnosti pri oblikovanju krščanske identitete v zahodnem rimskem imperiju. Predstavljeno je Martinovo življenje, od njegovih zgodnjih let v Panoniji, vojaške službe, spreobrnitve h krščanstvu in ustanovitve samostana, do njegove škofovske službe v Toursu. Posebej izpostavljena je legenda o delitvi plašča z beračem, ki simbolizira Martinovo sočutje in skromnost. Raziskava osvetljuje tudi razvoj martinovega kot praznika, njegov poganski izvor (preplet poganskih in krščanskih elementov v praznovanju) in povezavo s koncem letine ter zimskim obdobjem. Pojasnjuje, kako se je praznik skozi zgodovino spreminjal, še posebej v 20. stoletju, ter kako je v sodobnem času ohranil svoje kulturno in versko izročilo. Pomemben del naloge je analiza prepoznavnosti martinovega med prebivalci Slovenije, razlogov za praznovanje martinovega ter priprava tradicionalne Martinove pojedine, ki vsebuje gos, mlince in rdeče zelje, ter njihova simbolika. Zaključek poudarja, da danes martinovo v Sloveniji še vedno velja za enega najbolj veselih in pristrčnih vinskih praznikov, vendar pa mnogi izmed starih običajev niso več tako pogosto prisotni kot nekoč.

Ključne besede: legenda o sv. Martinu, martinovo, martinova gos, vino

II. Abstract

This research project explores the meaning and development of Saint Martin's Day, its historical and cultural roots, and its impact on modern celebrations. It highlights the role of Emperor Constantine's Edict of Milan (313 AD) in spreading Christianity and emphasizes Saint Martin of Tours as an important figure in shaping Christian identity in the Western Roman Empire. The study presents Martin's life, from his early years in Pannonia, his military service, and conversion to Christianity, to founding a monastery and later becoming the Bishop of Tours. A key focus is the famous legend of Martin sharing his cloak with a beggar, symbolizing his compassion and humility. The research also examines how Saint Martin's Day evolved, including its pagan origins and the mix of pagan and Christian traditions in the celebration. It explains the holiday's connection to the end of the harvest season and the beginning of winter. The study describes how the celebration has changed over time, especially in the 20th century, while still maintaining its cultural and religious traditions today. A significant part of the research analyses how well people in Slovenia recognize Saint Martin's Day, the reasons for celebrating it, and the preparation of the traditional Martin's feast, which includes roast goose, *mlinci* (flatbread), and red cabbage, along with their symbolic meanings. The conclusion emphasizes that Saint Martin's Day remains one of Slovenia's most joyful and cherished wine celebrations, although many old customs are no longer as common as they once were.

Keywords: Legend of Saint Martin, Saint Martin's Day, Martin's goose, wine

1. UVOD

Martinovo je praznik (god) sv. Martina, ki ga obeležujemo 11. novembra. To je praznik, ko mošt simbolično postane vino, kar je povod za veselo praznovanje, ki ga tradicionalno spremlja pojedina na Martinovo nedeljo.

Za raziskovalno nalogo sem izbrala temo martinovo, saj me je k temu navdihnil prababičin vinograd v goricah ter moje štajerske korenine. Ob vsakem obisku vinograda sem bila priča povezanosti ljudi in toplini, ki jih prazniki prinašajo v njihova življenja. Ta povezanost se mi je še posebej izrazito pokazala pri starejših prebivalcih vasi Kog, kjer sem opazovala, kako globoko zakoreninjeni so njihovi običaji in skupnostni duh.

Spoznavanje običajev sta mi najbolj približala moja prababica Olga in njen brat Rajko. Že kot majhno deklico sta me spodbujala, da spoznavam tradicijo, pri čemer je bilo martinovo eden najpomembnejših praznikov. Takrat so se vaščani zbirali, praznovali in se skupaj veselili. Praznik vina in vinarstva ni le priložnost za druženje, ampak tudi izraz spoštovanja do dela vinogradnikov in vinarjev.

Nekoč so ljudje praznike povezovali z letnimi časi ter naravnimi cikli. Tudi martinovo je bilo povezano s koncem jesenskih kmečkih opravil, ko so si kmetje lahko oddahnili in proslavili uspešen pridelek. Skozi stoletja se je ta ljudski praznik spreminjal, predvsem po drugi svetovni vojni, ko so postsocialistične spremembe vplivale na tradicijo, v devetdesetih letih 20. stoletja pa se je praznovanje razširilo tudi v mestna središča in postalo pomemben del turistične ponudbe.

Danes martinovo ostaja eden najpomembnejših praznikov v Sloveniji, ki združuje ljudi, ohranja kulturno dediščino in praznuje bogastvo vinogradniškega izročila, a kljub temu opažamo, da se način praznovanja spreminja, zato nas je zanimalo, kako.

Za lažje razumevanje teme je potrebno natančneje opredeliti pojme, ki jih pogosto uporabljamo pri raziskovanju. Martinova gos je gos, ki se pripravi za proslavljanje vinske letine na Martinovo nedeljo, to je nedelja 11. novembra ali prva po njem. Martinovati pomeni proslavljati pridelek, predvsem vinski, s pojedino na Martinovo nedeljo. Martinovanje je glagolnik od martinovati: npr. povabiti ga na martinovanje. (SSKJ, 2008, 1126)

1.1 OPREDELITEV CILJA NALOGE IN HIPOTEZE

V teoretičnem delu raziskovalne naloge smo se osredotočili na raziskavo izvora ter nastanka praznovanja sv. Martina in opisali običaje ter navade, povezane s tem praznikom.

V raziskovalnem delu smo želeli ugotoviti, kako dobro prebivalci Slovenije poznajo martinovo ter legendo o sv. Martinu, ki je delil svoj plašč z beračem. Zanimalo nas je, kateri razlogi in običaji so povezani s praznovanjem martinovega in katere jedi sestavljajo Martinovo pojedino. Da bi preverili naše predpostavke, smo oblikovali vprašalnik, s katerim smo skušali potrditi ali zavrniti naslednje hipoteze:

- H1: Med prebivalci Slovenije je praznik martinovo zelo dobro poznan in prepoznan.
- H2: Med razlogi za martinovanje prevladuje kulturni vidik, predvsem tradicionalna kulinarika in druženje ob pijači.
- H3: Gos je obvezna sestavina sodobne Martinove pojedine.
- H4: Martinovanje je bolj razširjeno med prebivalci, starejšimi od 26 let.

1.2 METODE DELA

Pri oblikovanju naloge smo uporabili več metod dela. V teoretičnem delu smo uporabili metodo opisovanja in povzemanja prebrane in analizirane strokovne družboslovne literature s področja praznovanja sv. Martina, ki nam je omogočila poglobljen vpogled v obravnavano tematiko. V empiričnem delu smo uporabili kvantitativno metodo: anketo. Vprašalnik smo sestavili na podlagi zastavljenih hipotez, pri izvedbi smo si pomagali s spletnim orodjem 1KA. Anketa je bila opravljena po vseh slovenskih regijah in dostop do nje je bil mogoč od 1. 10. 2024 do 1. 1. 2025. Povezavo do vprašalnika smo objavili po socialnih omrežjih, da bi dobili čim bolj raznolike podatke in zajeli tudi starostno raznoliko populacijo. V anketi je sodelovalo 214 ljudi, toda vsi niso odgovorili na vsa vprašanja. Vprašanja so bila zaprtega tipa, nekaj pa tudi odprtega: anketiranci so lahko svoja stališča opredeljevali z ocenami: da, ne, bežno ter ponekod tudi sami dopisali odgovore. Pri raziskovanju smo uporabili tudi kvalitativno metodo: izvedli smo intervju, s katerim smo želeli zajeti izkušnje in pripovedi ter pridobiti vpogled v mnenje in čustva očitvidke martinovanja po 2. svetovni vojni.

2. TEORETIČNI DEL RAZISKOVALNE NALOGE

2.1 KDO JE BIL SV. MARTIN?

Konstantinov milanski edikt iz leta 313 je kristjanom zagotovil svobodo in enakopravnost s pogani. S tem je Cerkev dobila priložnost za neovirano misijonarsko dejavnost ter širjenje svojega poslanstva. Pri širjenju krščanske vere na zahodu rimskega imperija so v tem času izstopali trije izjemni možje: v Italiji modri Ambrozij, v Afriki bistri in razgledani Avguštin ter v Galiji (današnji Franciji) preprosti, a karizmatični Martin, znan kot sv. Martin iz Toursa.

Za razliko od prvih dveh Martin ni zapustil pisnih del o svojih nazorih in delovanju, a je s svojo pobožnostjo, z izjemno skromnostjo, ljubeznijo do bližnjega in s strogim načinom življenja osvojil srca ljudi. Okrog njegovega življenja so se spletle številne legende, med njimi sta najbolj znani pripovedi o tem, kako je s sočutjem razdelil svoj častniški plašč z napol golim beračem (Bogataj, Brejc, Bratovž, 2010) ter pripoved o tem, kako je, ko so ga želeli imenovati za škofa, poskušal pobegniti in se skril, a so gosi z glasnim gaganjem nehote izdale njegovo skrivališče. (Ovsec, 1993)

Martin se je rodil okoli leta 316 v rimski provinci Panoniji, v Sombotelu na ozemlju današnje Madžarske. Oče je bil rimski vojak in je svojemu sinu dal ime Martinus, kar v prevodu pomeni »mali Mars«, v čast bogu vojne Marsu. (God sv. Martina) Kmalu po Martinovem rojstvu so se preselili v Pavio v današnji Italiji. Martin je bil tam deležen krščanske vzgoje, čeprav sta bila njegova starša pogana¹.

Pri petnajstih letih ga je oče prisilil, da je dal vojaško prisego, ker je izgubil potrpljenje zaradi sinovega odpora do vojaške službe in njegove nagnjenosti h krščanskemu meniškemu življenju. Tako se je Martin začel pripravljati na vojaško kariero in hkrati na prejem krsta. Krst je prejel za veliko noč leta 339, ko je služboval v garniziji v Amiensu. Po krstu je Martin ostal v vojaški službi še 20 let, ki jih je preživel kot pravi kristjan in dober vojaški tovariš. Vojaško službo je opravljal vestno, zanesljivo in pogumno, pogosto je tudi pomagal ljudem.

¹Izraz pogani se uporablja predvsem za antične in zgodnjekrščanske ljudi oziroma ljudstva, ki so se v obredih in molitvah obračala na mnoge bogove, kot tudi duhove, vile, škrate ter druga mitološka bitja. Značilna so bile tudi razne verovanja, uroki, zarotitve. Kot pogane so krščanski misijonarji imenovali tudi ljudstva s starodavnimi, za misijonarje primitivnimi oblikami verovanja, ki niso poznala monoteističnega boga.

Iz tega časa je najbolj znana pripoved o čudežu, ki naj bi se zgodil malo pred Martinovim krstom. V ledeno mrzlem večeru naj bi Martin jahal proti taboru svoje vojaške enote v Amiensu, severno od Pariza in pri mestnih vratih zagledal napol golega berača, ki ga je prosil za pomoč. Berač se mu je zasmilil, zato mu je dal polovico svojega toplega vojaškega plašča, da bi se berač vsaj malo ogrel. To dejanje je postalo najpogostejši motiv za upodabljanje sv. Martina. (Bogataj, Brejc, Bratovž, 2010) Legenda ima nadaljevanje, in sicer naj bi že naslednji dan Martin videl Jezusa, ko je beraču dal polovico svojega plašča. Jezus naj bi rekel angelom: "Martin, ki je šele na poti h krstu, me je oblekel v ta plašč!". To naj bi pomenilo, da kar storiš enemu Kristusovih najmanjših bratov, storiš tudi njemu. (Bogataj, Brejc, Bratovž, 2010) Vest o dogodku se je razširila in pripadniki germanskih plemen so začeli verovati, da je s tem dejanjem častnik Martin premagal njihovega poganskega boga Vodana, ki jezdi na belcu. Tako se je v nemških deželah še do danes ohranila navada, da na martinovo otroci hodijo zvečer s svetilkami in plamenicami po ulicah in pojejo hvalnico rimskemu častniku, ki je delil svoj plašč z beračem. (Ovsec, 1993)

Martin se je po dolгих letih odpovedal vojaški službi in se odločil, da bo oživil svoje mladostne želje, postati menih. Odšel je v Poitiers in postal učenec škofa Hilarija. Želel se je čim prej posvetiti misijonarskemu delu in študiju teologije. Na prvo misijonsko potovanje je odšel v rodno Panonijo, kjer je poskusil pokristjaniti svoja starša. Za krščanstvo se je navdušila samo mama. V Panoniji je prevladoval arianizem². Martin se je pred pregonom arijanskih škofov umaknil v puščavsko življenje na otok Gallinara na italijanski obali. Okoli leta 350 se je vrnil Poitiers k Hilariju.

Hilarij je imel v bližini Poitiersa vilo, kamor se je Martin umaknil in postal menih. Pridružili so se mu učenci, s katerimi je pokristjanil okoliške prebivalce. Tako je nastal (okoli leta 361) samostan v Ligugèju, najstarejši znani samostan v Evropi, ki je skupaj s samostanom Marmoutier (ustanovljen okoli 375 blizu Toursa) postal matični samostan in središče galsko-frankovskega meniškega gibanja ter je imel velik pomen za verski (krščanski) razvoj Galije. (Ovsec, 1993)

Leta 371 oz. 372 je bil Martin izvoljen za škofa v Toursu, kljub temu, da je imel zaradi

²Krščanski nauk škofa Arija iz Aleksandrije, ki je trdil, da Jezus ni pravi vsemogočni bog, voditelj Cerkve so ta nauk leta 325 na prvem nicejskem koncilu obsodili kot krivoverstvo in ga začeli preganjati.

svoje skromnosti med duhovščino, ki se ni hotela odreči privilegijem in udobju, veliko sovražnikov. Legenda pripoveduje, da je v svoji skromnosti sprva zavrnil škofovsko mesto in se vernikom skrtil, njegovo skrivališče pa so izdale goske z gaganjem. (Martin iz Toursa) Tudi ko je sprejel mesto škofa, se ni odrekel skromnemu življenju. Ni se preselil v škofovsko palačo, pač pa je živel z menihi v revnih kočah pred mestnimi vrati (iz teh koč je nastal samostan Marmoutier). Martin je do smrti opravljal misijonarsko delo, se zavzemal za reveže in nasprotoval, po njegovem mnenju, pomehkuženi duhovščini, ki se je vedno bolj oddaljevala od Kristusovega zgleda skromnosti.

Martin je umrl 8. novembra 397 v kraju Candes med enim od svojih misijonarskih pohodov. Pokopali so ga 11. novembra v kraju, ki se danes imenuje Candes-Saint-Martin. Na njegovem grobu so postavili baziliko, ki je bila ves srednji vek priljubljena romarska pot. Kmalu po njegovi smrti ga je ljudstvo začelo častiti kot svetnika. Bil je eden izmed prvih svetnikov nemučencev, ki mu je Cerkev priznala svetniško čast. (Ovsec, 1993) God sv. Martina obeležujemo 11. novembra.

2.2 POGANSKI IZVOR KRŠČANSKEGA PRAZNIKA

V predkrščanskem obdobju so imela poganska ljudstva tesno povezavo z naravo in njenimi cikli. V jesenskih praznovanjih so se zahvaljevala bogovom za dobro letino in jih hkrati prosila za ponovitev obilja v prihodnjem letu. Iz tega časa ni veliko verodostojnih virov o življenju ljudi, zato raziskovalci le domnevajo, kakšne so bile šege in navade. Na podlagi skromnih pisnih pričevanj je poznano, da so poganske skupnosti v Evropi, tudi stari Grki in Rimljani, darovali bogovom ob različnih ritualih vino, npr.: že pokristjanjeni Bavarci so darovali pijačo demonom in šele pozneje so na njihovo mesto stopili angeli in svetniki, na območju Galije so tudi Kelti svojim bogovom darovali pijačo in jim z njo nazdravljali. Škof Caesarius iz Arlesa (južna Francija) je v 6. stoletju opozarjal ljudi pred pijančevanjem in nazdravljanjem po končanih slavnostnih pojedinah, kje se nazdravlja na imena svetnikov in ni namenjeno le prisotnim ljudem. To je eden od dokazov, ki so se ohranili iz poganskih obdobj in so skozi stoletja doživljali preoblikovanje. (Bogataj, Brejc, Bratovž, 2010) Poganski daritveni obredi so ostali zelo razširjeni med že pokristjanjenimi ljudstev, zato je konec 6. stoletja papež Gregor I. Veliki misijonarjem naročil, naj poganskih templjev ne podirajo, uničijo naj le poganske malike ter na njihovo mesto postavijo oltarje z

relikvijami³. Ljudstvo je seveda svoje naziranje o bogovih preneslo na krščanske svetnike. (Ovsec, 1993)

Cerkev je torej mnogo poganskih ritualov prilagodila oziroma jih pokristjanila ter jim dala nove vsebine in pomene. Krščanski Martin naj bi nasledil neko keltsko božanstvo, ki mu je bila naložena skrb za praznovanje ob koncu dobre letine v poznem jesenskem času in so ga spremljale obline pojedine. Gos, raca in druge pernate živali, ki so na jedilniku sodobnega martinovanja, so po predvidevanjih strokovnjakov ostanki nekdanjih žrtvenih živali, ki so jih darovali poganskim božanstvom. (Bogataj, Brejc, Bratovž, 2010) Da je Martinova pojedina naslednica poganskih zahvalnih slavij, kaže primer s Štajerske, kjer velja običaj, da ko gostje odhajajo, pustijo gostitelji vse naloženo na mizi, da bi bilo tudi naslednje leto obilno. (Ovsec, 1993)

Krščansko leto je razdeljeno z dvema velikima praznikoma, pustom in martinovim, ki imata vsak pred seboj razposajen pomladni in jesenski pust, nato pa resno pripravo na praznik. Ko je na pustni torek konec veseljačenja, se začne 40-dnevni post pred veliko nočjo, ko pa je konec martinovega veseljačenja, se prične 4-tedenski adventni čas v pričakovanju božiča.

2.3 ŠEGE IN NAVADE OB MARTINOVEM

*»Pršu je pršu, sveti Martin,
on ga bo krstil, jest ga bom pil,
Kume moj dragi, zdaj se napij,
Dugo ga neboš, zdaj se navžij!*

*Žena mi speče ajdov kolač,
jesti ga moraš, ni to drgač.
Kume moj dragi, zdaj se napij,
Dugo ga neboš, zdaj se navžij.«*

(Kunaver, 2016)

³posmrtni ostanki svetnika ali njegovi osebni predmeti

Čaščenje sv. Martina je na slovensko ozemlje prišlo po njegovi smrti, verjetno pod frankovskimi vplivi in se je razširilo med 7. in 10. stoletjem.

Martinov dan (imenovan tudi martinovo, martinje, šmarčica, sumarčica, jesenski pust) je bil povezan s pomembnimi prelomnicami v kmečkem življenju. Ker je padel v jesenski čas, je bil dan, ko je morala biti vsa letina morala pod streho, poljščine v kletih in kaščah, vino v sodih, čreda se je vrnila s planinskih pašnikov v domače hleve. Tako je martinovo imelo več pomenov: zahvalni dan, vinski in pastirski praznik, poravnavanje dolgov, obnovitev ali prekinitvev najemnih pogodb ter tudi čas, namenjen za ohceti. Svatbe so bile namreč omejene na čas pred pustom (pred setvijo) in po martinovem (ko so pridelki pod streho). Pesmica z Velike Planine pravi: *»Počakaj me, Mina, do svetga Martina, ko kravce napasem, potem te bom vzela.«* (Kunaver, 2016)

To je bil dan, ko so se poravnavale najemnine in druge dajatve, izplačevali so se hišni posli in pastirji ter se polagali računi, kar pa je bila spet priložnost za pojedino s pitjem, petjem in plesom. Mnoga taka pravna opravila so odšla v pozabo z odpravo podložništva 1848.

Med pastirskimi šegami je znana skromna pojedina na pašniku npr. na Gorenjskem so si pastirji skuhalo Martinovo kašo. Na Martinov dan so pripravili tudi »pastirsko mašo«, ko so ovce vodili okoli oltarja in jih potem darovali cerkvi. (Ovsec, 1993) Ponekod so pastirje in pastirice obdarovali s posebnim pecivom, krušnimi hlebčki (martinčki), ki so jim ga podarjali, ko so na martinovo voščili od hiše do hiše. Časovno mlajša je bila navada, da so otroci na martinovo dobili nekaj denarja in si na stojnicah pred cerkvijo, po Martinovi maši, kupili figuralno pecivo iz medenega testa in lecta. (Bogataj, Brejc, Bratovž, 2010)

Za kraje, kjer je zavetnik sv. Martin so bili značilni Martinovi sejmi, npr.: prašičji sejem na tržaškem Krasu v Proseku, kjer so se zbirali vaščani in kupovali prašiče za rejo v zimskih mesecih. Na stojnicah so kupovali tudi obleke, čevlje, kmečko orodje. (Bogataj, Brejc, Bratovž, 2010) Čaščenje sv. Martina je na slovensko ozemlje prišlo po njegovi smrti, verjetno pod frankovskimi vplivi in se je razširilo med 7. in 10. stoletjem.

Čeprav v Martinovem življenju in delovanju ne najdemo ničesar takega, kar bi lahko povezali z vinom, je v vinorodnih krajih martinovo tesno povezano z blagoslovom

novega vina. Martinovo sovpada s časom, ko vino dozori, zato se je razvila vrsta običajev, ki so se navezovali na novo vino. Vse skupaj je rodilo legendo o sv. Martinu, ki je vodo spremenil v vino kakor Kristus v Kani Galilejski. V slovenskih krajih je martinovo obveljalo kot rok, ko se mošt spremeni v vino, na to pa se je navezala tudi pokušnja (z ocenjevanjem) novoga vina in seveda pojedina. K tej pokušnji vina se je pogosto povabilo duhovnika, da je vino blagoslovil, iz česar se je v kasnejšem času rodila tradicija vinskega krsta.

Po drugi svetovni vojni se je slovenska družba močno spremenila. Zato so stari običaji potrebovali nove vsebine, kar je pripeljalo do izumljanja novih tradicij, ki bi se navezovali na stare. Tudi martinovo je doživelo novodobne interpretacije in dobilo novo vsebino, postal je izrazito vinski praznik in ne več praznik konca letine in pomemben zahvalni dan kot pred drugo svetovno vojno. (Vogel, 2011) Praznovanje martinovega se je raztegnilo na celoten Martinov teden in je zajelo obe soboti in nedelji okoli martinovega. Za sodobna praznovanja so značilne prireditve zabavnega tipa, z obiskom gostiln ali kleti, kjer je mogoče okusiti vino, ki ga gostitelji postrežejo ob različnih prigrizkih. Osrednji del praznovanja je krst mošta, saj, kot pravi slovenski ljudski rek: »Svet' Martin iz mošta dela vin.« »Skladno z razvojem vinskega marketinga je najprej nekatere slovenske vinorodne dežele, postopoma pa celotno državo, dobesedno obsedlo najrazličnejše kostumirano obiskovanje škofov Martinov, njim so se postopoma pridruževali razni kostumirani župniki, menihi, piko na i pa je postavila novodobna slovenska vinska monarhija, kot imenujem paletu vinskih kraljic, kraljev, princev in princes.« pravi o sodobnem martinovanju etnolog Janez Bogataj (Vogel, 2011)

Običaji, kot so krst vina, zabave z živo glasbo z izborom vinskih kraljic, postrežba Martinove goske in obdarovanja z vinom, so postali priljubljen in široko sprejet običaj. Ob tem pa se ljudje pogosto ne zavedajo več zgodovinskih in verskih pomenov tega praznika. Danes martinovo v Sloveniji še vedno velja za enega najbolj veselih in prisrčnih praznikov, vendar pa mnogi izmed starih običajev niso več tako prisotni kot nekoč. Sicer pa je dobro ohraniti spomin na to, kako so se skozi stoletja spreminjale šege in navade na martinovo – od kmečkih običajev do sodobnega praznovanja, ki kljub spremembam ohranja svojo kulturno dediščino in pomen.

2.4 HRANA NA MARTINOVO

2.4.1 Tradicionalna pojedina

Na jedilniku so se znašle jedi, ki so bile nekoč del vsakdanje prehrane, a so na zahvalni dan dobile svečano noto. Za Martinovo pojedino so najbolj značilni mlinci, gos in rdeče zelje ter mlado domače vino. Gosi so bile pogosto cenjene, ker so bile bogata in hranljiva hrana. Martinova gos naj bi bila zadnja pečenka pred dolgim šesttedenskim adventnim postom. Gos je tesno povezana z legendo o sv. Martinu, vendar raziskovalci menijo, da je bila gos poganska daritvena žival. Znana je bila kot žival, povezana s soncem. Zaznamuje čuječnost, ljubezen in dobro hišno gospodinjo, veter in navdih. Pri Rimljanih je bila gos povezana z Aresom, bogom vojne. Podobno je bilo tudi pri Keltih. Egipčani so imeli "Nilsko gos" oz. "Velikega blebetača". Gos naj bi bila stvariteljica sveta, ki je izlegla kozmično jajce, iz katerega se je rodil bog sonca Amon-ra. (Ovsec, 1993) Po pojedini na martinovo so poskušali napovedati naslednje vinsko letino z vedeževanjem s prsno kostjo gosi. Ena od razlag je napovedovala, da če je bila kost rjava, bo zima zelo mrzla, bolj bela kost je pomenila veliko snega. (Bogataj, Brejc, Bratovž, 2010) Na Koroškem so si na večer pred martinovim kradli Martinove gosi in jih potem v družbi zbrane soseščine in sorodstva pojedli. (Ovsec, 1993) Kjer gosi niso redili, je nadomeščal gosko puran ali petelin, ponekod kokoš.

Rdeče zelje in krompir imata na martinovo poseben pomen in sta simbolizirala preprosto, a hkrati bogato jesensko pojedino. Skozi zgodovino sta bila osnovni sestavini, ki sta bili dostopni večini ljudi. Jesen je čas, ko so shranjevali zadnje pridelke, zelje ter krompir sta bila med najbolj trajnostnimi živili. Rdeče zelje so pogosto pripravili na sladko-kisel način, ki se odlično ujame z bogatim okusom pečene perutnine. Krompir pa so pripravljali na preprost način, ki je poudarjal naravno sladkobo in hranljivost te jedi. Priloga k Martinovi goski so lahko tudi mlinci, ki so najstarejša oblika kruha. Testo za klasične mlince je zgneteno iz moke, vode in soli, so hrana revežev.

Vino je bila pijača za bogove že v antiki. Na martinovo se mošt tradicionalno spremeni v vino, kar simbolizira prehod iz enega obdobja v drugo. Sv. Martin je v ljudski kulturi znan kot zavetnik vina in vinogradnikov, zato je vino osrednji del praznovanja. Prav mlado vino je tisto, ki ga ta dan prvič uradno poskusimo, kar je svojevrsten obred in praznik za vse ljubitelje vinske kapljice.

2.4.2 Novodobne pojedine

Martinovo kosilo, ki je nekoč izhajalo iz preprostih in tradicionalnih jedi, se je skozi čas precej spremenilo. S prehodom s podeželskih kmetij v mestna središča, z večjo dostopnostjo raznovrstnih sestavin in z razvojem kulinarike, so se začele oblikovati tudi nove tradicije, povezane z Martinovim obedom. Čeprav se še vedno radi vračamo k pečeni goski, rdečemu zelju in mlademu vinu, so sodobni trendi prinesli svežino na naše praznične mize. Če so v preteklosti na martinovo skoraj povsod jedli pečeno gos ali raco, se danes na krožnikih pojavljajo različne alternative. Marsikje postrežejo purana ali piščanca, saj sta bolj dostopna in manj mastna. Nekateri se celo odločijo za svinjino – pečeno kračo ali ribico – ki se prav tako odlično ujame s prilogami, kot sta zelje in krompir. Vegetarijanski in veganski obroki pa so v zadnjih desetletjih postali prava uspešnica. Namesto mesa postrežejo nadevane buče, pečen krompir ali veganske različice pečene perutnine, ki so pripravljene iz rastlinskih beljakovin. Na mizo pridejo tudi domače testenine z gobami, rižote ali zelenjavne pite. Rdeče zelje in pražen krompir sta še vedno priljubljena izbira, vendar ju sodobni kuharji pogosto pripravijo na nove, bolj inovativne načine. Namesto klasičnega sladko-kislega rdečega zelja se postreže zelje z dodatkom brusnic, jabolk ali celo kuhanega vina za bolj prefinjen okus. Pražen krompir je dobil konkurenco v obliki pečenega krompirja z zelišči, krompirjevega pireja z maslom in s smetano ali celo gratiniranega krompirja s sirom. Poleg tega se vse bolj pogosto uporabljajo tudi alternativne priloge, kot so pečena hokaido buča, sladki krompir ali različne vrste pirejev iz zelenjave. Tradicionalno Martinovo kosilo se začne z juho. Če je bila nekoč na mizi predvsem goveja ali kokošja juha, danes gostje pogosto uživajo v sezonskih juhah, kot sta kremna bučna juha ali gobova juha z domačimi kruhovimi kockami. To doda jedilniku pridih sodobnosti, hkrati pa ostaja v duhu jesenskega obilja. Pri sladicah je prav tako opazen prehod od preprostih zavitkov in potic k bolj raznolikim in sodobnim sladicam. Martinove sladice vključujejo na primer kostanjeve kreme, pite z jabolki in orehi ali celo vinski *mousse*, ki vključuje mlado vino kot glavno sestavino. Nekateri pa prisegajo na čokoladne sladice, saj vino in čokolada tvorita čudovit par. Mlado vino ostaja simbol martinovega in nepogrešljiv del praznika. A ker danes vsi ne pijejo vina, so se pojavile alternativne pijače, ki ohranjajo praznično vzdušje. Brezalkoholna vina, domači jabolčni sokovi in celo koktajli na osnovi mladega vina so postali priljubljeni predvsem med mlajšimi generacijami. Posebna pozornost je namenjena tudi lokalnim vrstam

piva in domačim likerjem. Marsikatera vinska klet ponuja svoj izbor Martinovih pijač, od sadnih vin do penin, ki se prilegajo k sodobno pripravljenim jedem. V preteklosti je bilo Martinovo kosilo skoraj izključno domač praznik, danes pa se veliko ljudi odloča za praznovanje v restavracijah. Tam so na voljo posebni Martinovi meniji, ki združujejo tradicionalne in sodobne jedi. Poleg klasične gosi lahko najdemo inovativne krožnike, ki vključujejo jedi iz divjačine, rib ali eksotičnih sestavin, vse pa spremljajo skrbno izbrana vina. Tisti, ki še vedno kuhajo doma, se pogosto odločijo za enostavnejše jedi, ki jih lahko pripravijo vnaprej, ali pa v jedilnik vključijo kupljene dobrote, kot so kruh, pripravljene priloge ali celo slaščice. Novodobne Martinove tradicije so prinesle še eno pomembno značilnost – eksperimentiranje, na primer, pečena gos je lahko marinirana v modernih omakah, kot sta balzamična glazura ali pomarančna omaka. Pražen krompir se nadgradi z dimljeno soljo ali s hrustljivimi čipsi, zelje pa z dodatkom oreščkov ali suhega sadja. Čeprav so sodobne Martinove jedi pogosto drugačne od tistih, ki so jih pripravljali naši predniki, ohranjajo bistvo praznika – uživanje ob dobri hrani, pijači in družbi. Martinovo kosilo je danes mešanica tradicije in inovacije, kjer vsak najde nekaj po svojem okusu. Na ta način se praznik razvija skupaj z nami, hkrati pa ohranja svoje korenine v slavljenju obilja in povezovanja.



Slika 1: Sv. Martin reže z mečem reže plašč in ga polovico podari revežu. Pridobljeno 23.2.2025 s spletne strani: <https://kriticno.si/martinovo-med-tradicijo-in-inovacijo/>.



Slika 2: Sv. Martin v škofovski opravi s škofovsko palico v eni in knjigo v drugi roki, ob njegovih nogah stoji gos. Bogataj, Brejc, Bratovž. Martinov praznik. Ljubljana: Kmečki glas, 2010.



Slika 3: Martinova pojedina. Pridobljeno 23.2.2015 s spletne strani: <https://novice.si/page/pripravite-si-okusno-martinovo-pojedino/>.

3. RAZISKOVALNI DEL NALOGE

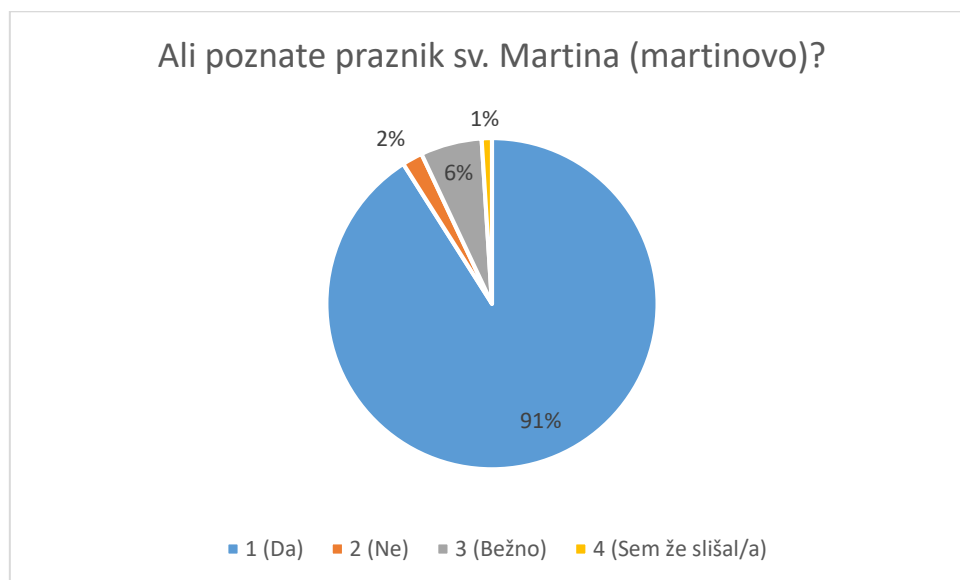
3.1 ANALIZA IN RAZLAGA REZULTATOV

3.1.1 Prepoznavnost martinovega

V prvem sklopu vprašanj smo raziskovali, kako razširjeno in poznano je praznovanje praznika sv. Martina na slovenskih tleh. S tem smo preverjali prvo hipotezo, ki pravi: »Med prebivalci Slovenije je praznik martinovo zelo dobro poznan in prepoznaven«.

Na vprašanje: »Ali poznate praznik sv. Martina?« so odgovorili vsi anketiranci (214), pri čemer je velika večina vprašanih (91 % oziroma 195 anketirancev) povedala, da praznik martinovo poznajo (Graf 1). Preostali so odgovorili, da praznik poznajo samo bežno (6 % oziroma 12 anketirancev), so že slišali za praznik (1 % oziroma 3 anketiranci) ter da jim praznik Sv. Martina ni znan (2 % oziroma 4 anketiranci).

Graf 1: Praznovanje sv. Martina je znano veliki večini anketirancev.



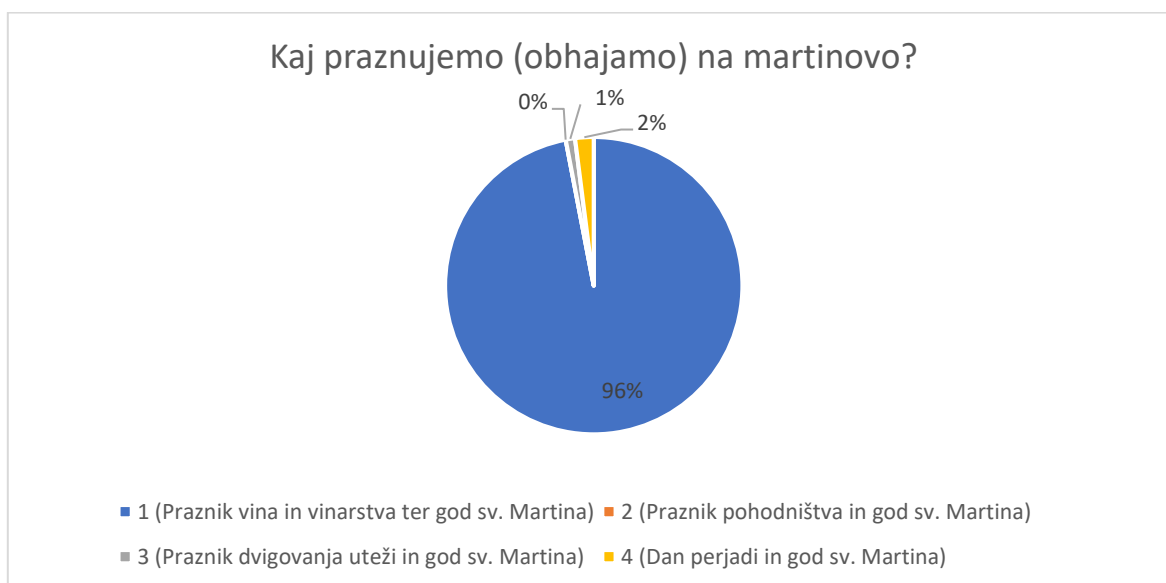
Na vprašanje »Kdaj se praznuje martinovo?« so odgovorili vsi anketiranci (n = 214), pri čemer je velika večina (94 % oziroma 202 anketiranca) pravilno navedla datum 11. november (Graf 2). Nekateri so praznik umestili na napačne datume – 5 % (10 anketirancev) je izbralo 11. oktober, 1 % (2 anketiranca) pa 14. maj. Nobeden od vprašanih ni označil 13. januarja kot datum praznovanja martinovega.

Graf 2: 94 % vprašanih je povedalo, da se martinovo praznuje 11. novembra.



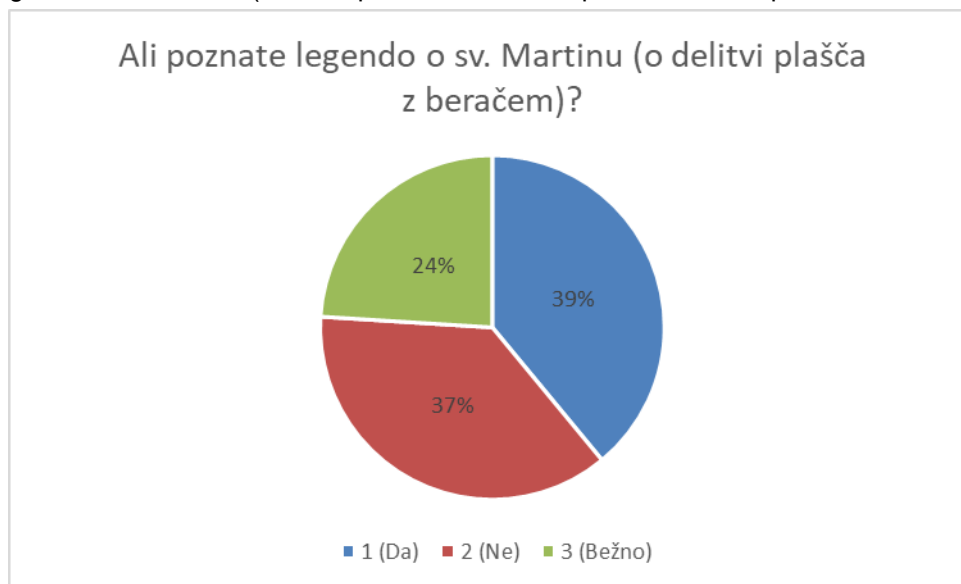
Na vprašanje »Kaj praznujemo (obhajamo) na martinovo?« je odgovorilo 213 anketirancev. Večina (96 % oziroma 206 anketirancev) je pravilno navedla, da je martinovo praznik vina in vinarstva ter god sv. Martina (Graf 3). Manjši delež vprašanih (2 % oziroma 4 anketiranci) meni, da gre za praznik perjadi in god sv. Martina, medtem ko 1 % (2 anketiranca) martinovo povezuje s praznikom dvigovanja uteži. Nobeden izmed sodelujočih ni izbral možnosti, da je martinovo praznik pohodništva in god sv. Martina.

Graf 3: Skoraj vsi anketiranci so povedali, da na martinovo praznujemo praznik vina in vinarstva ter god sv. Martina .



Na vprašanje »Ali poznate legendo o sv. Martinu (o delitvi plašča z revežem)?« je odgovorilo 214 anketirancev. Ugotovili smo, da 37 % (80 anketirancev) legende o sv. Martinu ne pozna, medtem ko 39 % (83 anketirancev) pozna to zgodbo. Preostalih 24 % (51 anketirancev) je legendo poznalo le bežno. (Graf 4).

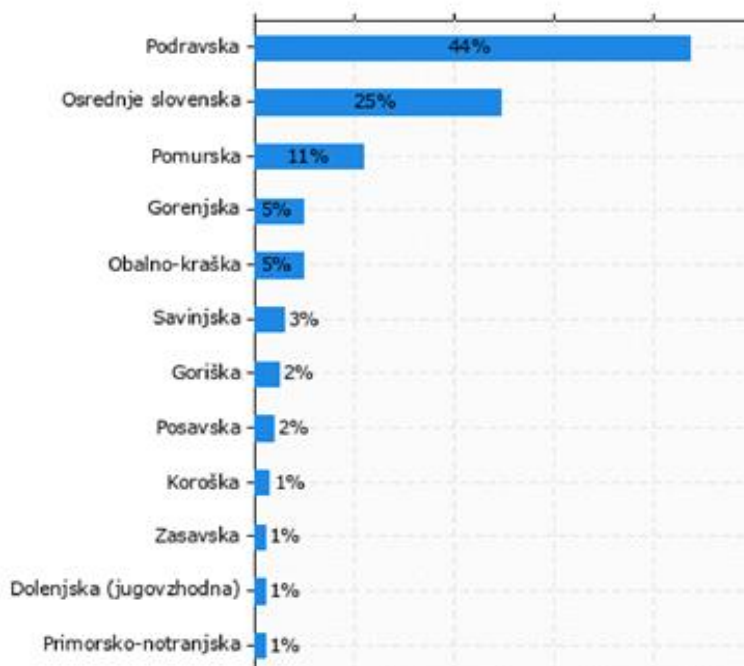
Graf 4: Legendo o sv. Martinu (o delitvi plašča z beračem, pozna le 37 % vprašanih.



Graf 5 »V kateri slovenski regiji živite?« (n = 211) prikazuje, da je med 211 anketiranci, ki so odgovorili na to vprašanje, največ anketirancev iz Podravske regije (44 % oziroma 92 anketirancev). Sledita Osrednjeslovenska regija s 25 % (52 anketiranci) in Pomurje z 11 % (23 anketiranci). Manjši delež anketirancev prihaja iz Gorenjske in Obalno-kraške regije (5 % oziroma 10 anketirancev), iz Savinjske (3 % oziroma 6 anketirancev), iz Goriške in Posavske regije (2 % oziroma 4 anketirancev), medtem ko so iz Koroške, Zasavske, Jugovzhodne in Primorsko-notranjske regije prihajali le 1 % (2 anketiranca) anketirancev.

To nam nakazuje težavo neenakomernega vzorčenja, saj je bil največji delež anketirancev iz Podravske in Osrednjeslovenske regije, kar pomeni, da rezultati morda niso povsem reprezentativni za celotno Slovenijo. Zato je mogoče, da prepoznavnost martinovega v drugih regijah ni nujno tako nizka, kot kaže graf 5 – to preprosto odraža dejstvo, da je bilo v teh regijah manj anketirancev. Če bi bila anketa bolj enakomerno razporejena po vseh slovenskih regijah, bi morda pridobili drugačno sliko.

Graf 5: Anketo so večinoma rešili prebivalci iz Podravske in Osrednjeslovenske regije.



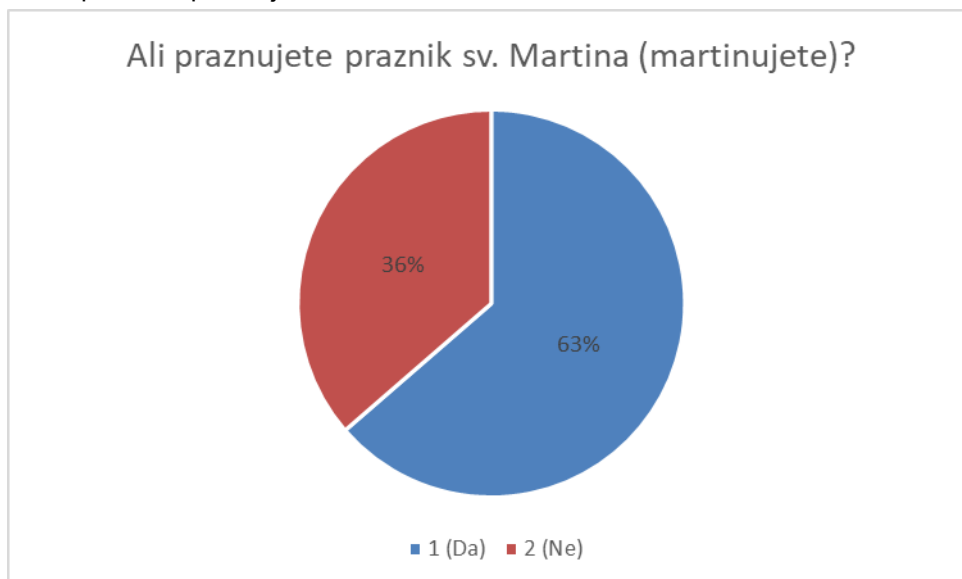
H1: Med prebivalci Slovenije je praznik martinovo zelo dobro poznan in prepoznaven. Hipoteze ne moremo z gotovostjo potrditi ne ovreči. Na podlagi pridobljenih podatkov v grafu 5 (število anketiranih, ki je odgovorilo na vprašanje pripadnosti slovenski regiji) ne moremo z gotovostjo trditi, da je martinovo enako prepoznavno med prebivalci Slovenije. Obstajajo velike razlike, pri čemer je martinovo najbolj prepoznavno v Podravske regiji in manj v drugih delih Slovenije. Glede na podatke v grafih 1, 2, 3 hipotezo 1 potrdimo, saj večina vprašanih 91 % pozna martinovo, 94 % praznuje martinovo, 97 % vé, da se martinovo praznuje 11. novembra. Vprašani pa nekoliko slabše – graf 4 (39 %) poznajo legendo o sv. Martinu (o delitvi plašča z revežem).

3.1.2 Načini praznovanja

S hipotezo 2 »Med razlogi za martinovanje prevladuje kulturni vidik, predvsem tradicionalna kulinarika in druženje ob pijači«, smo preverjali, kateri razlogi so najpogostejši za praznovanje martinovega. Zanimalo nas je, ali ljudje praznik dojemajo kot del slovenske tradicije ali bolj kot priložnost za druženje.

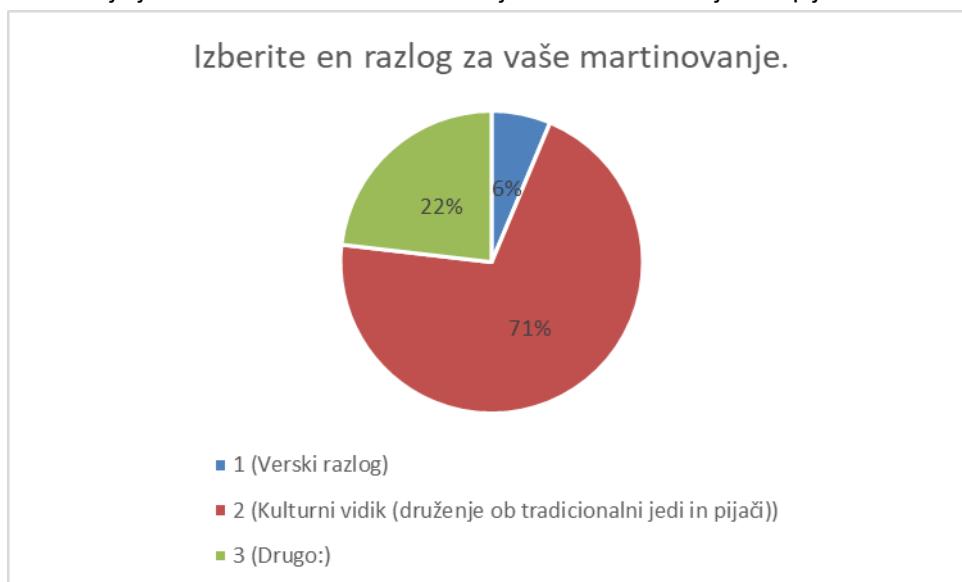
Graf 6 prikazuje, da od 214 vprašanih 64 % (136 anketirancev) praznuje martinovo, medtem ko 36 % (78 anketirancev) tega praznika ne praznuje.

Graf 6: Večina vprašanih praznuje martinovo.

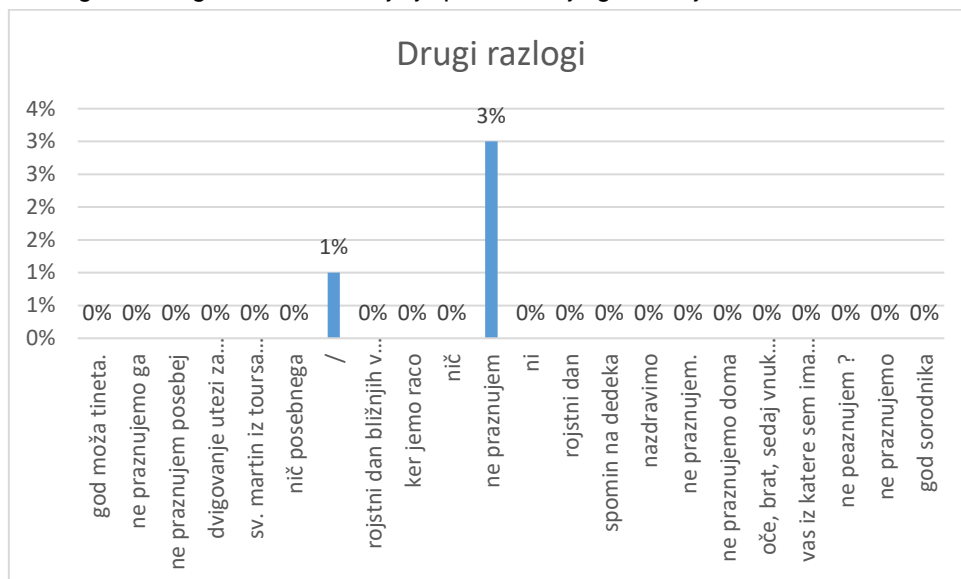


71 % (144 anketirancev) martinuje predvsem iz kulturnega vidika, medtem ko 6 % (12 anketirancev) martinovanje povezuje z verskim pomenom praznika. Preostalih 23 % (47 anketirancev) praznuje martinovo iz drugih razlogov, kot so praznovanje rojstnih dni, godov svojih bližnjih ali pa sploh ne praznujejo tega praznika. Na vprašanje so odgovorili 203 anketirani.

Graf 7: Martinovanje je za anketirane čas za druženje ob tradicionalni jedi in pijači.

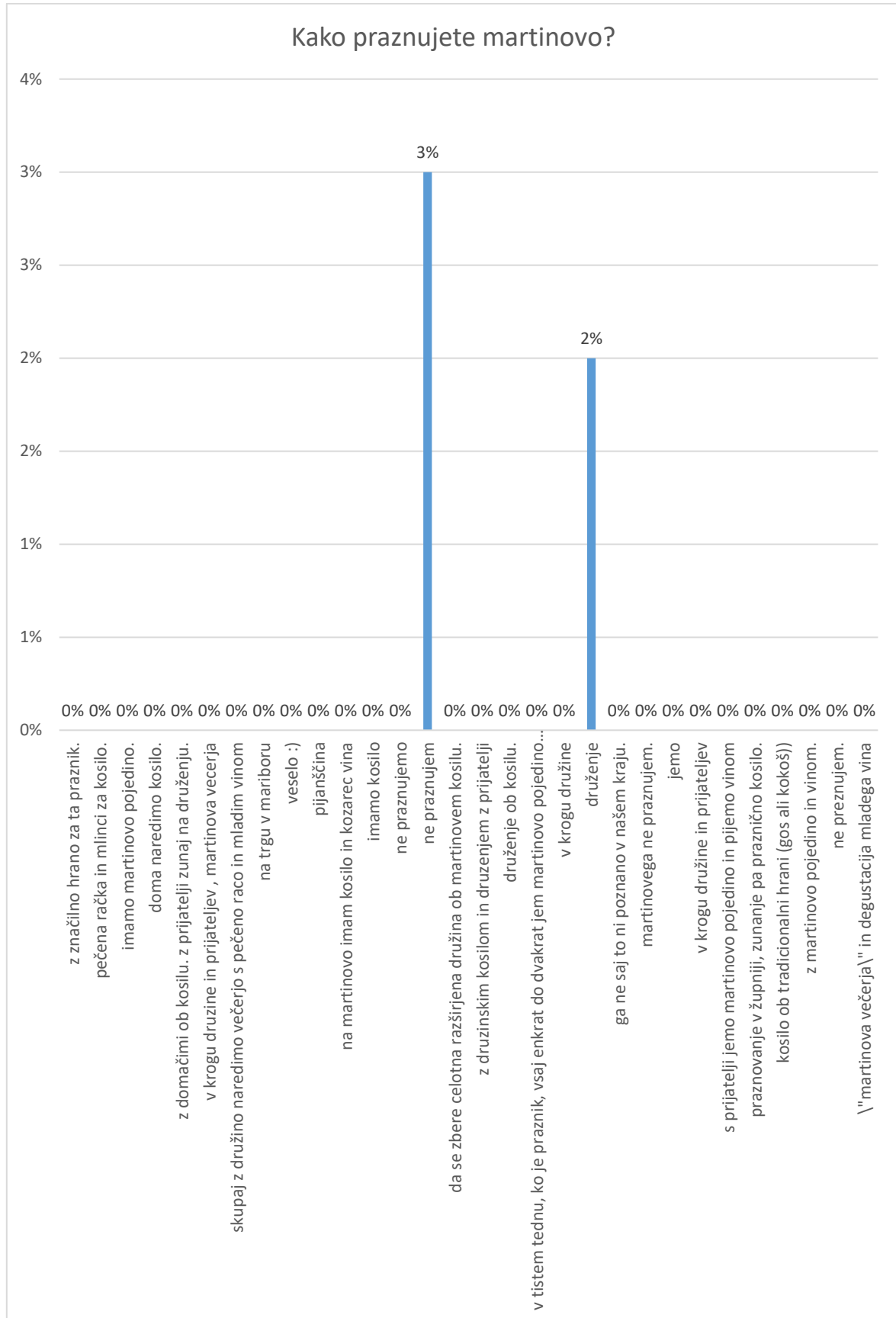


Graf 8: Med drugimi razlogi za martinovanje je praznovanje godu, rojstnih dni.



Graf 9 nam prikazuje odgovore na vprašanje »Kako praznujete martinovo?« Nanj je odgovorilo 168 ljudi. Odgovori razkrivajo, da večina vprašanih martinovo praznuje na podoben način. Najpogosteje si pripravijo slastno družinsko kosilo, kjer na mizi ne manjka tradicionalna pečena gos ali raca s prilogami, zraven pa seveda kozarec mladega vina. Drugi se raje odpravijo s prijatelji na vinske degustacije, kjer okušajo mlado vino in uživajo v dobri družbi. Nekateri pa tega praznika sploh ne obeležujejo in ga preživijo kot običajen dan. Nobeden anketiranec ni navedel kakšnega tradicionalnega običaja, namreč ponekod po Sloveniji so še ohranjeni običaji, povezani s tem praznikom, npr. krst mladega vina ali pa, da kmetje hodijo od vinograda do vinograda in tam opravljajo različne obrede. Ponekod na sod dajo jabolko, v katero zapičijo različna zelišča, najpogosteje klinčke in cimet, ter izrečejo: »Zdaj bomo pa videli, kakšna bo letina.« Če se jabolko posuši, bo letina dobra, če zgine, pa slaba.

Graf 9: Večina vprašanih si na martinovo pripravi družinsko kosilo.



H2: Med razlogi za martinovanje prevladuje kulturni vidik, predvsem tradicionalna kulinarika, druženje ob pijači. Hipoteza 2 je potrjena, ker je večina vprašanih izbrala razlog za martinovanje kulturni vidik in tudi med drugimi razlogi prevladuje druženje ob hrani in pijači.

3.1.3 Hrana na martinovo

V tem delu smo želeli ugotoviti, ali ljudje gos resnično dojemajo kot nepogrešljiv del sodobne Martinove pojedine. Preverjali smo, ali je gos še vedno glavna sestavina prazničnega obroka ali pa jo nadomeščajo druge jedi, kot so raca, piščanec ali vegetarijanske alternative.

Rezultati ankete (na vprašanje je odgovorilo 209 ljudi) razkrivajo, da se mnenja glede gosi na martinovi pojedini (graf 10) precej razlikujejo. Za 30 % vprašanih (62 oseb) je gos obvezna izbira na prazničnem krožniku, medtem ko se kar 70 % (147 oseb) odloči za druge jedi ali pa jo preprosto izpusti. Čeprav je gos tradicionalna spremljevalka martinovega, očitno ni nujno prisotna na vsaki praznični mizi .

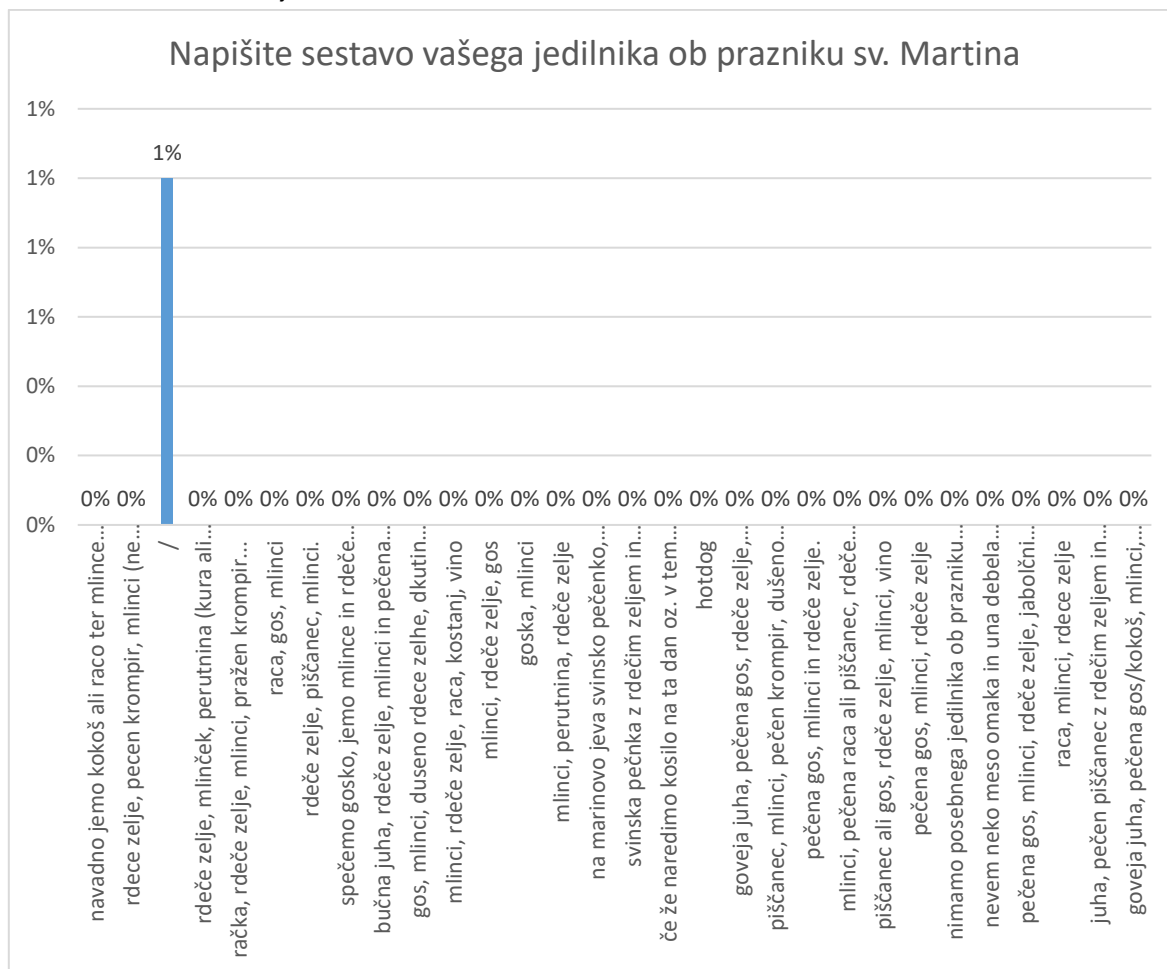
Graf 10: Gos ni obvezna sestavina Martinove pojedine.



Sestava jedilnika na martinovo (graf 11) nam razkriva pestro izbiro jedi, ki so jih anketirani navedli kot del svojega prazničnega jedilnika. Najpogosteje se na Martinovih mizah znajdejo klasične dobrote, kot so rdeče zelje, mlinci in krompir, ki spremljajo raznovrstno meso – od race, gosi, purana in piščanca do svinjine, celo hot dog. Poleg tega mnogi postrežejo tudi kostanjev pire, toplo juho in svežo solato.

Seveda pa pri praznovanju ne sme manjkati kozarec dobrega vina, ki zaokroži praznično pojedino.

Graf 11: Pestra sestava jedilnika na martinovo.



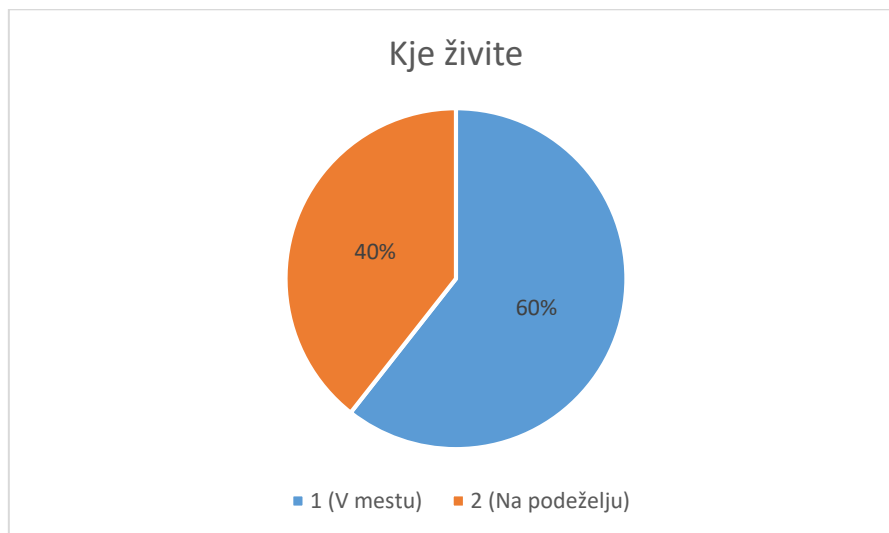
H3: Gos je obvezna sestavine sodobne Martinove pojedine. Hipotezo v celoti ovržemo, saj rezultati ankete kažejo, da le 30% vprašanih za martinovo kosilo ali večerjo obvezno izbere gosko. Večina anketirancev (70 %) se odloči za druge jedi, kar pomeni, da gos ni več nujni del sodobne martinove pojedine. Namesto tega se na praznični mizi vse pogosteje znajde druga perutnina kot sta raca in piščanec.

3.1.4 Starost in razširjenost martinovanja

Preverjali smo ali je martinovanje pogostejše med starejšimi od 26 let v primerjavi z mlajšimi. Zanimalo nas je, ali obstajajo razlike v tem, kako različne starostne skupine dojemajo in praznujejo ta praznik – ali ga mlajši manj poznajo ali pa ga praznujejo na drugačen način.

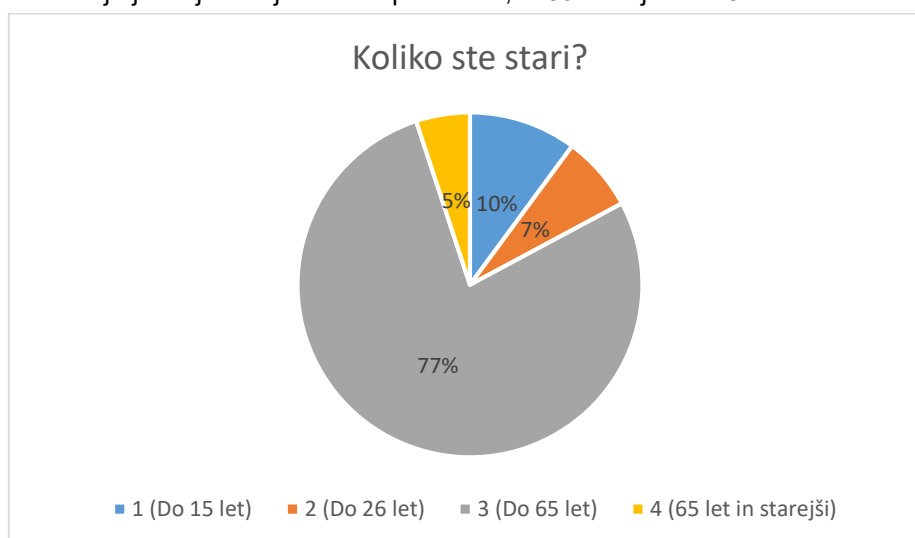
Z vprašanjem "Kje živite – v mestu ali na podeželju?" (graf 12) smo želeli ugotoviti, kako življenjsko okolje anketirancev vpliva na njihove navade, izbire in morebitne razlike v praznovanju martinovega. 60% anketiranih živi v mestu, 40 % pa na podeželju. Na vprašanje je odgovorilo 212 anketiranih.

Graf 12: 60 % anketiranih živi v mestu.



Starostna sestava anketiranih (graf 13, $n = 212$) je bila raznolika. Med njimi je 10 % (21 oseb) mlajših od 15 let, 7 % (15 oseb) starih od 16 do 26 let, največji delež – kar 78 % (166 oseb) – pa pripada starostni skupini do 65 let. Le 5 % (10 oseb) anketiranih je starejših od 65 let .

Graf 13: Martinovanje je bolj razširjeno med prebivalci, ki so starejši od 26 let.

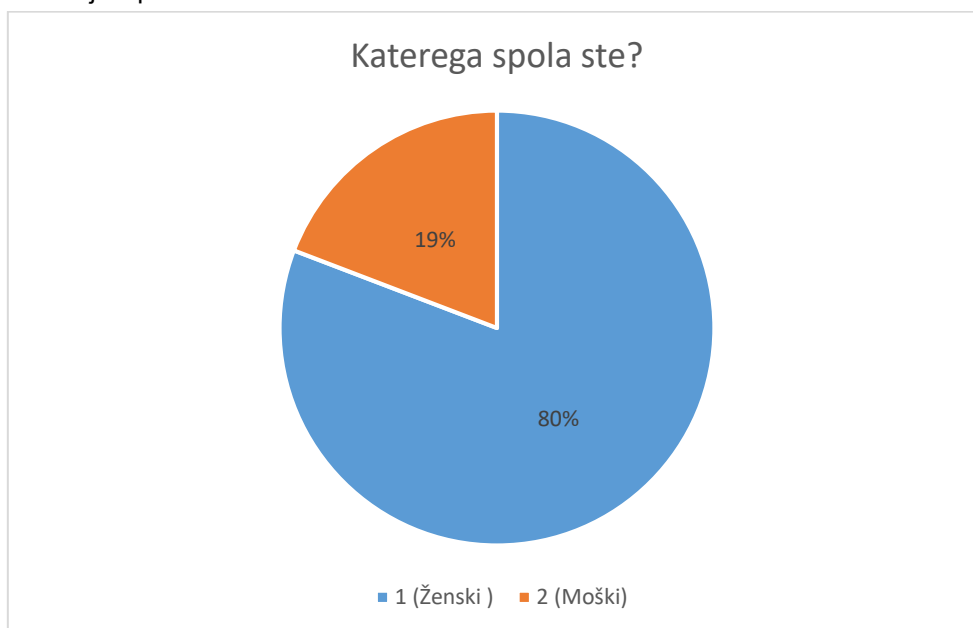


Pri oblikovanju starostnih skupin smo upoštevali razlike v tem, kakšne naloge opravljajo, razlike v znanju in izkušnjah. Tako smo oblikovali 4 skupine: starost do 15

let (osnovnošolski otroci se učijo), starost do 26 let (čas mladosti, odraščanja, srednješolci in študentje), starost do 65 let (zaposlitev, pridobivanje dohodka za družino, vzgoja otrok, kariera) in starost nad 65 let (čas upokojitve, modrosti, pomoč otrokom).

Anketo je izpolnilo več žensk kot moških od 211 je kar 80 % anketirancev predstavljalo ženske, medtem ko je 19 % sodelujočih bilo moških. To pomeni, da so rezultati raziskave v večji meri odraz pogledov in izkušenj žensk.

Graf 14: Anketo je izpolnila večina žensk.



H4: Martinovanje je bolj razširjeno med prebivalci, starejšimi od 26 let. Hipoteze zaradi premajhne zastopanosti anketirancev do 26. leta in nad 65. letom ne moremo ne potrditi ne ovreči. Najbolj številčno je v anketi zastopana starostna skupina od 26 do 65 let. To pomeni, da rezultati niso nujno odraz dejanske razširjenosti praznovanja, temveč posledica sestave anketiranih.

3.2 SPOMINI GOSPE LIDIJE LUKMAN

Kje ste praznovali martinovo?

Martinovo sem najpogosteje praznovala oz. ga še zdaj praznujem v Središču ob Dravi pred kulturnim domom Sokolana. Tam in v Ormožu, že od kar pomnim, prirejajo krst vina in druge zabavne dogodke s sejmi.

Ali ste se na martinovo posebno pripravljali?

Kot gledalka se na martinovo nisem kaj preveč pripravljala, medtem ko so se pevci, člani kulturnega društva ter lokalni ponudniki vin in hrane vedno pripravljali in tudi težko pričakovali martinovo.

Ste martinovo težko pričakovali?

Ja, martinovo je zagotovo eden od praznikov, ki smo ga vsi težko pričakovali. Najbolj smo ga pričakovali vinogradniki, saj je to za nas del tradicije. Ostali, ki se niso ukvarjali z vinogradništvom in gostinstvom, so se martinovega veselili zaradi veselic in druženja ob dobrem vinu in hrani.

Se spomnite kakšne posebne pesmi, ki ste jih peli na martinovo?

Ja, peli smo napitnice. To so pesmi, ki so skozi leta ponarodele. V spominu mi je najbolj ostala En hribček bom kupil. Pesem pa gre tako:

*En hribček bom kupil, bom trte sadil,
prijat'lje bom vabil, še sam ga bom pil.*

*Sladko vince piti to me veseli,
dobre volje biti svoje žive dni,
svoje žive dni brez vseh skrbi,
to me srčno veseli.*

*Tam gori za hramom en trsek stoji,
je z grozdem obložen, da komaj drži.*

*Sladko vince piti to me veseli,
dobre volje biti svoje žive dni,
svoje žive dni brez vseh skrbi,
to me srčno veseli.*

*Že čriček prepeva, ne more več spat',
v trgatev vелеva, spet pojdemo brat.*

*Sladko vince piti to me veseli,
dobre volje biti svoje žive dni,
svoje žive dni brez vseh skrbi,
to me srčno veseli.*

*Konjički škrebljajo, ker voz'jo težko,
ker vince peljajo, k' je močno sladko.*

*Sladko vince piti to me veseli,
dobre volje biti svoje žive dni,
svoje žive dni brez vseh skrbi,
to me srčno veseli.*

*Prelepo rumeno kak čisto zlato,
le pijmo pošteno to žlahtno blago!*

*Sladko vince piti to me veseli,
dobre volje biti svoje žive dni,
svoje žive dni brez vseh skrbi,
to me srčno veseli.*

Ali ste martinovo kako drugače imenovali?

Ne, martinovo je bilo kar martinovo.

Kako je praznovanje potekalo?

Nekdo iz kulturnega društva se je preoblekel v škofa in s konjsko vprego so ga pripeljali do kulturnega društva. Tam so mu dali šibnato metlo iz breze in škaf mladega vina. Škof je vino krstil s šaljivim hudomušnim besedilom. Nato je sledilo petje napitnic in zvonjenje z zvonovi, kasneje pa še sejmi. Lokalni ponudniki so postavili stojnice, na katerih so ponujali kostanj, vino in domače sladice, kot na primer potico.

Se spomnite škofovih krstnih besedil?

Besedila so bila zmerom hudomušna. Eno izmed njih je bilo: »Mošt, jaz te krstim, da boš postal vino, da boš moškimi zbistril in podal dobre misli in ženskam razpletel jezik, da bodo dosti govorile.«

Kdo se je največkrat udeležil proslav?

Proslav so se največkrat udeležili starejši občani in vinogradniki.

Ali so vam starši pripovedovali kakšne zgodbe o martinovem, ki ste jih vi kasneje pripovedovali svojim otrokom?

Ne, na žalost je bila moja mama zelo redkobesedna in mi ni nikoli pripovedovala o martinovem. Tudi moj oče mi ni pripovedoval zgodb, ampak me je raje naučil, kako se

izraziti, kakšno je vino. Zaradi tega tudi svojim otrokom nisem pripovedovala nobenih zgodb.

Kakšen je vaš pogled na današnje načine praznovanja?

Občutek imam, da se je vse skomercializiralo. Večina prireditev je namenjena turistom, medtem ko se vinogradniki zbirajo na poljih in martinovo praznujejo po starih običajih. Večje skupine turistov se pripeljejo z avtobusi in v vinorodnih krajih degustirajo vina v kletih. Občutek imam, da je sam turizem za gostince pomemben, vendar se na žalost turisti ne zavedajo pomena tega praznika za starejše vinogradnike. Nekaj turizma je v redu, medtem ko ga preveč škoduje starim običajem.

Kaj ste jedli na martinovo kot mladenka in kakšna je vaša martinova pojedina sedaj?

Ko sem bila mlajša, sem jedla pražen krompir ali mlince z gosjo in rdečim zeljem. Kosilo sem jedla z bližnjimi sorodniki. Dandanes na martinovo še vedno jem mlince z gosjo in rdečim zeljem, martinovo preživim z družino.

Kako danes preživljate martinovo?

Danes z otroci pogledamo prireditev in si nato privoščimo prijetno kosilo z malo vina. Zvečer se podružim s prijatelji in Središča.



Slika 4: Sprevod škofa v Središču ob Dravi na martinovo. Iz osebnega arhiva Lidije Lukman.

Po pripovedovanju Lidije Lukman (69 let) iz Središča ob Dravi, 30. marca 2025.

4. ZAKLJUČEK

Sv. Martin iz Toursa je bil skromen in pobožen misijonar, znan po dobrodelnosti, predvsem po legendarni delitvi plašča z beračem. Kot rimski vojak, menih in škof je širil krščanstvo. Kljub visokemu položaju je živel skromno in pomagal revnim. Umrl je leta 397, ljudstvo pa ga je kmalu po smrti začelo častiti kot svetnika. Njegov god 11. novembra spremlja martinovanje, ki je do 20. stoletja združevalo poganske in krščanske tradicije. Obredi ob martinovanju, kot so zahvala za dobro letino in plačilo dolgov, so se v 20. stoletju zaradi znanstveno-tehničnega razvoja in sprememb v družbi, spremenili in dali martinovanju novo vsebino, postal je predvsem praznik vinogradnikov in vina.

V raziskavi nas je zanimala prepoznavnost martinovanja med Slovenci, ter kateri razlogi in običaji so povezani s praznovanjem martinovega, katere jedi sestavljajo Martinovo pojedino v današnjem času. Analiza rezultatov raziskovalne naloge je pokazala, da smo eno hipotezo lahko potrdili, eno ovrgli, pri dveh pa nismo mogli podati dokončnega sklepa, je ne potrditi in ne ovreči.

H1, da je martinovo med prebivalci Slovenije dobro poznan praznik, ne moremo ne potrditi in ne ovreči. Potrdimo jo lahko, ker večina anketiranih pozna praznik martinovo, prav tako vé, da se praznuje 11. novembra. Poleg tega večina vprašanih pozna njegov pomen kot praznik vina in vinarstva ter god sv. Martina. Kljub visoki prepoznavnosti praznika pa je poznavanje legende o sv. Martinu nekoliko nižje. Hipotezo smo ovrgli, zaradi neenakomerne geografske porazdelitve anketirancev, saj je večina njih prihajala iz Podravske in Osrednjeslovenske regije, zastopanost iz ostalih regij je bila nizka.

H4, da je martinovanje bolj razširjeno med prebivalci, starejšimi od 26 let tudi nismo mogli dokončno potrditi ali ovreči, ker je večina anketirancev bila starejša od 26 let in je pripadala aktivni delovni populaciji. Ta skupina pozna praznik in njegov pomen. Zaradi neenakomerne zastopanosti mlajših anketirancev od 26 let in starejših od 65 let, ne moremo z gotovostjo trditi, da martinovega ne poznajo.

H2, da med razlogi za martinovanje prevladuje kulturni vidik, predvsem tradicionalna kulinarika, druženje ob pijači, smo lahko potrdili, saj večina ljudi praznuje martinovo zaradi druženja in zabave ob jedači in pijači.

H3, da je gos obvezna sestavina sodobne Martinove pojedine, smo ovrgli. Rezultati kažejo, da gosi vse pogosteje nadomeščajo druge vrste mesa, kot so piščanci, race, purani, svinjina, v nekaterih primerih pa celo hot dogi.

Pomembno je poudariti, da so rezultati raziskave nekoliko omejeni zaradi neenakomerne porazdelitve anketirancev po slovenskih regijah. Večina vprašanih je bila iz Podravske in Osrednjeslovenske regije, kar pomeni, da ugotovitve ne odražajo dejanske situacije za celotno Slovenijo. Bolj zanesljiv rezultat bi dobili, če bi bilo število anketirancev v vseh regijah približno enako. Naslednjo težavo vidimo v omejeni starostni sestavi anketirancev. Anketirani mlajši od 26 let so bili manj zastopani, kar pomeni, da niso mogli dovolj vplivati na rezultate. To lahko omeji uvid v to, kako mlajši generaciji dojemata ta praznik, njegove tradicije in običaje. Možna je pristranskost zaradi večine ženskih anketirancev. Te pomanjkljivosti bi lahko vplivale na splošno zanesljivost raziskave, zato bi bilo smiselno ponoviti raziskavo s širšim in bolj uravnoteženim vzorcem anketirancev, da bi pridobili bolj celovito sliko martinovega v različnih delih Slovenije in pri različnih generacijah.

Spomini Lidije Lukman so nam dali vpogled v praznovanje martinovega po 2. svetovni vojni, ko so se običaji ob martinovanju iz praznika zahvale za dobro letino spremenili v praznik vinogradnikov in vina, ki ga spremljajo turistične prireditve s sejmi in poskušanjem vin. Po mnenju Lukmanove je turizem pomemben za gostince, vendar pretirana komercializacija praznika ni dobra, saj ogroža starejše vinogradnike, ki še ohranjajo nekatere stare običaje.

Naša raziskava kaže, da martinovo ostaja močno prisoten in priljubljen praznik. Čeprav je skozi čas praznik izgubljal izvorni pomen in simboliko kot zahvalnega dne ob koncu letine iz predkrščanskega in krščanskega praznovanja, ko so se ljudje zahvaljevali bogovom in Bogu za dobro letino in pašo, mu je ob razvijanju in prilagajanju sodobnih trendom uspelo ohraniti nekatere svoje značilnosti, to so povezanost z vinogradništvom in veselo druženje ob hrani in pijači.

Nalogo bi lahko razširili in opisali cerkve, posvečene sv. Martinu ob kulturni Poti sv. Martina – kot poti, ki povezuje ljudi in jim omogoča spoznavanje skupne kulturne dediščine. Evropska kulturna Pot sv. Martina je dolga 2500 km in približno 550 km je poteka tudi po slovenskem ozemlju in povezuje kraje, ki so zaznamovali življenje in čaščenje sv. Martina.

5. Literatura

1. Arijanstvo. (29. december 2023). Pridobljeno 20. 1. 2025, s spletne strani <https://sl.wikipedia.org/wiki/Arijanstvo>
2. Bogataj, J., Brejc, D., Bratovž, J. (2010). Martinov praznik. Ljubljana: ŽZD Kmečki glas.
3. Bogataj, J. (2011). Slovenija praznuje: sodobne šege in navade na slovenskem. Ljubljana: Mladinska knjiga.
4. Fric, A. (2007). O Martinu, moštu, goski in vinu. Celje: Grafika Gracer.
5. Glogovčan Belančič, T. (29. 11. 2019). Martinovo – praznik vina. Pridobljeno (24. 1. 2025) s spletne strani <https://slovenia.si/sl/umetnost-in-kulturna-dediscina/martinovo-praznik-vina>
6. God sv. Martina. (11. 11. 2023). Pridobljeno 18. 2. 2025, s spletne strani <https://katoliska-cerkev.si/god-sv-martina>
7. Hanžič, S. (11. 11. 2023). Kako so povezane goske in sveti Martin? Pridobljeno 23. 1. 2025, s spletne strani <https://casoris.si/novice/kako-so-povezane-goske-in-sveti-martin/>
8. Kunaver, D. (10. 11. 2016) Martinovo – Sveti Martin. Pridobljeno 2. 2. 2025, s spletne strani <https://jagnje.si/martinovo-sveti-martin/>
9. Martin iz Toursa. (14. 10. 2024). Pridobljeno 23. 1. 2025, s spletne strani https://sl.wikipedia.org/wiki/Martin_iz_Toursa
10. Martinovo. (11. 11. 2024). Pridobljeno 23. 1. 2025, s spletne strani: <https://sl.wikipedia.org/wiki/Martinovo>
11. Poganstvo. (20. december 2022). Pridobljeno 20. 1. 2025, s spletne strani <https://sl.wikipedia.org/wiki/Poganstvo>
12. Slovar slovenskega knjižnega jezika. 2008. Ljubljana: DZS.
13. Vogel, M. (11. 11. 2011). Martinovo – nekdanji zahvalni dan danes izrazito vinski praznik. Pridobljeno 20. 1. 2025, s spletne strani: <https://old.delo.si/kultura/dediscina/martinovo-nekdanji-zahvalni-dan-danes-izrazito-vinski-praznik.html>

6. PRILOGA

6.1 ANKETA MARTINOVO

Ajda Jokhadar, učenka 8. b razreda osnovne šole Karla Destovnika - Kajuha, Ljubljana, pripravljam raziskovalno nalogo, v kateri bom ugotavljala, kako dobro mladi in odrasli v različnih delih Slovenije poznajo praznik sv. Martina in martinovo. Ta vprašalnik je anonimen in bo dostopen za reševanje do 1. 1. 2025. Hvala za sodelovanje!

1. Ali poznate praznik sv. Martina (martinovo)?
 - a) Da
 - b) Ne
 - c) Bežno
 - d) Sem že slišal/a

2. Kdaj se praznuje martinovo?
 - a) 11. oktobra
 - b) 14. maja
 - c) 13. januarja
 - d) 11. novembra

3. Kaj praznujemo (obhajamo) na martinovo?
 - a) Praznik vina in vinarstva ter god sv. Martina
 - b) Praznik pohodništva in god sv. Martina
 - c) Praznik dvigovanja uteži in god sv. Martina
 - d) Dan perjadi in god sv. Martina

4. Ali poznate legendo o sv. Martinu (o delitvi plašča z beračem)?
 - a) Da
 - b) Ne
 - c) Bežno

5. Ali praznujete praznik sv. Martina (martinujete)?

- a) Da
- b) Ne

6. Izberite en razlog za vaše martinovanje.

- a) Verski razlog
- b) Kulturni vidik (druženje ob tradicionalni jedi in pijači)
- c) Drugo:

7. Kako praznujete martinovo?

8. Ali se na vašem martinovem jedilniku obvezno znajde gos?

- a) Da
- b) Ne

9. Napišite sestavo vašega jedilnika ob prazniku sv. Martina

10. V kateri slovenski regiji živite?

- a) Posavska
- b) Zasavska
- c) Pomurska
- d) Podravska

- e) Savinjska
- f) Koroška
- g) Gorenjska
- h) Dolenjska (jugovzhodna)
- i) Primorsko-notranjska
- j) Obalno-kraška
- k) Osrednje slovenska
- l) Goriška

11. Kje živite

- a) V mestu
- b) Na podeželju

12. Koliko ste stari?

- a) Do 15 let
- b) Do 26 let
- c) Do 65 let
- d) 65 let in starejši

13. Katerega spola ste?

- a) Ženski
- b) Moški