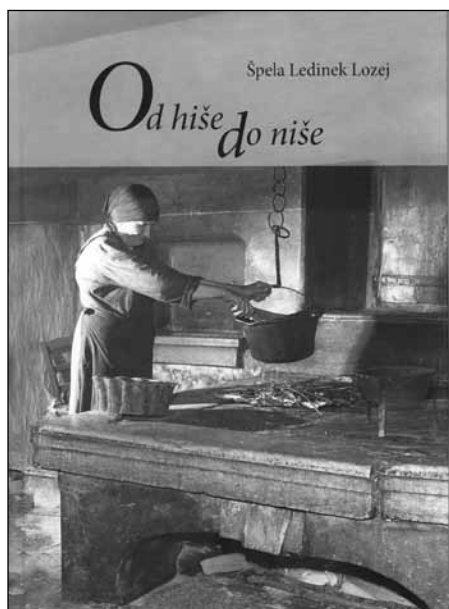


ŠPELA LEDINEK LOZEJ: Od hiše do niše. Razvoj kuhinje v Vipavski dolini;

Založba ZRC, Ljubljana 2015, 184 str.



Znanstvena monografija je obsežna in natančna analiza razvoja in pomena kuhinje v 20. stoletju v Vipavski dolini. Prinaša kulturnozgodovinski oris sprememb umestitve kuhinje v bivalnih prostorih, razmerij z drugimi stanovanjskimi prostori, vrste in (tehnično)razvojnih stopenj kurišč (odprto in zaprto ognjišče, plinski in električni štedilnik), infrastrukture (odvajanje vode, oskrba z elektriko ipd.), kuhinjske opreme (omar, jedilne mize, hladilnikov, kuhinjskih pripomočkov itd.), uporabe kuhinje in njene vloge v vsakdanjih praksah. Kuhinja je obravnavana kot »večplastna arhitekturno-oblikovna (gmotna), družbena in imaginarna-simbolna prvina, ki omogoča zadovoljitev človekovih potreb po zavetju, prehranjevanju, gospodinjskih in gospodarskih opravilih ter druženju« (str. 7). Pregled razvoja vključuje številne politične, kulturnozgodovinske, gospodarske in družbenogeografske dejavnike, ki so vplivali na razvoj, kot tudi analizo gospodinjskih, skupnotvornostnih in ritualnih kuhinjskih praks in spreminjanje njihovega pomena skozi čas. Tako knjiga ne odkriva le oblikovalsko-tehnoloških

sprememb kuhinje, ki je najprej namenjena pripravi okusne hrane, temveč tudi kuhinjo kot območje socializacije, komunikacije, spolne in starostne diferenciacije pa tudi tvorjenja skupnosti. Kot poudari avtorica, »v kuhinji se namreč ne kuhajo zgolj živila, temveč tudi življenjski slog, okus in družbeni položaj« (str. 7, 152).

Avtorica po kratkem uvodu, v katerem predstavi namen knjige in razumevanje kuhinje med javnim in zasebnim prostorom, knjigo začne s predstavitev Vipavske doline ter orisom metodoloških in teoretskih izhodišč. Osrednji poglavji sta posvečeni oblikam kuhinje skozi čas in razsežnostim kuhinje v Vipavski dolini. Zadnje, sklepno poglavje obravnava kuhinjo v primežu družbenih dejavnikov in družinskih vrednot.

Pri predstavitvi Vipavske doline, ki leži med visokima planotama Trnovski gozd in Nanos ter nizko planoto Kras, se bralec podrobno seznani z zgodovino načina življenja v dveh vipavskih vaseh, kjer je avtorica opravila večino terenskega dela. V knjigi analizira medsebojne podobnosti in razlike med vasema. V Zgornji Vipavski dolini je pod drobnogled postavila vas Podraga, strnjeno, večinoma kmetijsko naselje, ki je vse do prve svetovne vojne spadalo pod Kranjsko, kar se še danes kaže v jezikovnih posebnostih in družbenopolitičnih nadzorih. V Spodnji Vipavski dolini pa je izpostavila vas Renče, že od srednjega veka pomembno spodnjevipavsko središče, ki se je sčasoma izoblikovalo v pomembni obrtni center za opekarstvo in zidarstvo. Kot ugotavlja avtorica, je med naseljem več razlik kot podobnosti; razlikujeta se po velikosti in legi, oddaljenosti od večjih središč, gospodarskih dejavnostih, številu prebivalstva, razslojenosti, deagrarizaciji, industrializaciji in osebnih vrednotah posameznikov, na kar sta vplivali tako oddaljenost od meje z Italijo kot tudi nazorska umerjenost no-

silcev družbenokulturnega in političnega življenja.

V naslednjem poglavju, v katerem je predstavljena metodologija raziskovanja, zbiranja in razlaganja gradiva, pridobljenega v obsežni slovenski in tuji literaturi, muzejih, arhivih in na terenu, avtorica podrobno analizira tudi terminologijo, povezano s stanovanjsko oziroma bivalno kulturo. Poleg koncepta kuhinje, ki ga avtorica obravnava »bodisi kot prostor (prizorišče) bodisi kot predmet (objekt), pri čemer je v ospredju prostorski vidik, se pravi kuhinja kot lokacija oziroma prizorišče« (str. 23), je pod drobnogled postavljen tudi koncept (pre)bivanja, ki je za avtorico po zgledu Margareth Tränkle in Teuteberga Hansa Jürgena »družbeni fenomen, oblika družbenokulturne prakse /.../ h kateri sodi poleg sveta predmetov še tradicionalni in habitualni način vedenja, stanovanjske navade ter norme in vrednote, ki urejajo vedenje« (str. 22). V osrednjih poglavjih avtorica najprej predstavi razvoj ključnih elementov, ki so narekovali razvrstitev različnih oblik kuhinjskega prostora v ognjišnico, kaminsko kuhinjo, štedilniško bivalno kuhinjo, delovno kuhinjo oziroma kuhinjsko nišo, kuhinjo z jedilno mizo, kuhinjo v bivalnem delu stanovanja in sekundarno kuhinjo. Čeprav se tipologija deloma navezuje na tipologijo ognjišč Fanči Šarf in tipologijo stavb Sergeja Vilfana, je velik doprinos knjige dopolnitev tipologije s tipi kuhinjskega prostora iz druge polovice 20. stoletja. Podroben etnografski opis dopolnjujejo tudi narečne besede posameznih elementov, pri čemer pa avtorica največkrat ne razlikuje med narečnimi besedami Spodnje in Zgornje Vipavske doline. Čeprav obe spadata v primorsko narečno skupino, so med njima velike razlike; tako na primer v Podragi še danes ne poznajo izraza škavecere za smetišnico. Kljub temu pa je navajanje narečnih besed zelo dobrodošlo in pokaže na drobne jezikovne posebnosti posameznih

* Jasna Fakin Bajec, dr. interkult. študijev, znanstvena sodelavka, ZRC SAZU, Inštitut za kulturne in spominske študije, Raziskovalna postaja Nova Gorica, Delpinova 12, 5000 Nova Gorica; jasna.fakin@zrc-sazu.si.

slovenskih pokrajin, ki bi jih lahko inovativni grafični oblikovalci uporabili za promocijo novih lokalnih konkurenčnih izdelkov. Številne fotografije bralcu olajšajo razumevanje opisov. Izpostaviti velja opisa delovne kuhinje oziroma kuhinjske niše in sekundarne kuhinje. Delovne kuhinje, ki so v 60. in 70. letih 20. stoletja nastale pod vplivom švedskih zgledov, so pomenile »skrajno točko funkcionalne specializacije in objektivizacije kuhinje v Vipavski dolini« (str. 85) ter »feminizacijo in spolno segregacijo kuhinje« (str. 135). Kot ugotavlja avtorica, pa se za takratno modno muho, ki naj bi bila bolj funkcionalna, učinkovitejša in lažja za čiščenje, niso odločila agrarna ali polagrarna gospodinjstva; teh kuhinj je bilo tudi manj v Zgornji Vipavski dolini kot Spodnji, kjer je bila večja stopnja deagrarizacije in urbanizacije in močnejši vpliv meje z Italijo. Zanimiv je tudi oris značilnosti sekundarne kuhinje, torej kuhinje, namenjeni redni ali občasni pripravi in toplotni obdelavi živil na prostem, v garaži, kleti, shrambi, na hodniku ali pod lopo. Kot poudarja avtorica, je »sekundarna kuhinja estetska oznaka« (str. 94); take kuhinje so nastajale na območju, ki se je zgledovalo po Italiji, imelo milejše podnebje, večjo stopnjo urbanizacije in deagrarizacije in je bilo bolj dovzetno za modne smernice, ali pa tam, kjer so imeli nefunkcionalno oziroma premajhno primarno kuhinjo v nadstropju ali v ozadju bivališč in so se že uveljavljale reprezentativne kuhinje. Avtorica sekundarne kuhinje glede na pogostost in čas rabe razvrsti na občasne sekundarne kuhinje, (po)letne kuhinje, stalne sekundarne kuhinje, delovne kuhinje, družabne kuhinje in osebne kuhinje.

Poglavje Razsežnosti kuhinje v Vipavski dolini razkriva različne kuhinjske prakse: gospodinjske prakse, kuhinjo kot prizorišče družbenih odnosov in simbolne/metaforične razsežnosti kuhinje. Pri tem si avtorica postavlja vprašanje, ali je kuhinja srce ali servis doma, in ugotavlja, da je bila kuhinja »tako v stvarnem kot simbolnem oziru /.../ večplastna metafora, ki je imela različne vloge in pomene v življenju in mišljenju stanovalcev« (str. 138). O njenem pomenu govori tudi lokalno narečno ime kuhinjskega prostora – *hiša* – ki je v sredozemskem prostoru vedno pomenil glavni bivalni ali kuhinjski prostor. Hkrati je avtorica z natančnim opazovanjem kuhinjskih praks spoznala, da kuhinja simbolizira tudi lastno gospodinjstvo, je prizorišče reprezentativnosti ali ženski prostor. Pomeni kuhinje, ki se konstruirajo skoz različne kuhinjske in družbene prakse, pa se niso spreminjali le v času, s širšimi kulturnozgodovinskimi in družbenimi premenami ter medgeneracijskimi razmerji, temveč tudi v skladu z gospodarskimi spremembami, ki so se kazale v stopnji deagrarizacije, urbanizacije, industrializacije, terciarizacije in informatizacije družbe. Slednje se je najbolje pokazalo prav pri primerjavi razvoja kuhinj v še danes dokaj agrarni Podragi v Zgornji Vipavski dolini in suburbanih Renčah v Spodnji Vipavski dolini, kjer so bili vplivi večjih urbanih centrov in bližine meje intenzivnejši.

Znanstvena monografija torej dokazuje, da zgodba o kuhinji kot osnovni družinski in družbeni sestavini bivalne kulture, kjer se dogajajo osnovni procesi socializacije, še zdaleč ni le jedro bivalnega vsakdanjika, temveč nam poglobljeno razumevanje in interpretacije njenega

družbenoprodukcijskega vidika kažejo tudi družbenopolitične, gospodarske in kulturne razmere v ožjem lokalnem in širšem nacionalnem in mednarodnem okolju. Izredno pomemben je tudi obsežen nabor svetovne literature, ki pa jo je avtorica žal pogosto navajala le v opombah in premalo povezala s lokalnim kulturnozgodovinskim in družbenoprodukcijskim orisom stanovanjske kulture v Vipavski dolini, s čimer je bralca prikrajšala za primerjave med lokalnimi in širšimi, tudi tujimi okolji. Kljub temu pa avtorica z natančno analizo in sintezo zbranega gradiva uvede pomembna teoretična dognanja o razumevanju in vlogi bivalne kulture v sodobnem globalnem svetu, kjer imajo družinski/lokalni/regionalni kulturni elementi ključno vlogo pri nastajanju, utrjevanju in predstavljanju ožjih lokalnih in širših transnacionalnih identitet. Monografija je tudi dokaz, da je holistična raziskava razvoja kuhinje, z izpostavljenimi etnološkimi vidiki, ključnega pomena za nadaljnje projektantske, oblikovalske in dediščinsko varstvene izzive. Za kakovosten bivalni razvoj bo treba nujno vzpostaviti interdisciplinarno sodelovanje, pri katerem bodo sorodne discipline (arhitektura, oblikovanje, projektiranje) upoštevale različne vidike, predvsem kulturnozgodovinske in družbenoprodukcijske, ki so predstavljeni v tej monografiji. Zato lahko sklenemo, da je monografija *Od hiše do niše* zelo aktualna, saj dokazuje, da smo etnologi in kulturni antropologi nepogrešljivi snovalci kakovostnega in s tradicijo utemeljenega trajnostnega razvoja bivalnega okolja.