

Govorica predmetov

Maja Godina Golija, Vanja Huzjan, Špela Ledinek Lozej



Govorica predmetov

Maja Godina Golija, Vanja Huzjan,
Špela Ledinek Lozej

•efka•

dela etnologije, folkloristike in kulturne antropologije

♦ *Urednik:* Jurij Fikfak ♦ *Uredniški odbor:* Saša Babič, Tatiana Bajuk Senčar, Maja Godina Golija, Barbara Ivančič Kutin, Miha Kozorog, Monika Kropelj Telban, Dan Podjed, Saša Poljak Istenič, Ingrid Slavec Gradišnik, Katarina Šrimpf Vendramin

Maja Godina Golija, Vanja Huzjan, Špela Ledinek Lozej

♦♦♦ **Govorica predmetov** ♦♦♦

♦ *Uredila:* Ingrid Slavec Gradišnik ♦ *Recenzentki:* Marija Klobčar in Kristina Toplak
♦ *Jezikovni pregled:* Ingrid Slavec Gradišnik ♦ *Prevod:* Jeremi Slak ♦ *Oblikovanje in prelom:* Jernej J. Kropelj ♦ *Izdajatelj:* ZRC SAZU, Inštitut za slovensko narodopisje ♦ *Zanj:* Ingrid Slavec Gradišnik ♦ *Založnik:* Založba ZRC ♦ *Za založnika:* Oto Luthar ♦ *Glavni urednik:* Aleš Pogačnik ♦ *Tisk:* Cicero, Begunje, d. o. o., Ljubljana ♦ *Naklada:* 300



Za prosto dostopno spletno različico prve e-izdaje veljajo določila mednarodne licence Creative Commons CC BY-NC-ND 4.0:

<https://doi.org/10.3986/9789610505297>

CIP - Kataložni zapis o publikaciji

Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

930.85:39(=163.6)

GODINA-Golija, Maja

Govorica predmetov / Maja Godina Golija, Vanja Huzjan, Špela Ledinek Lozej ; [prevod Jeremi Slak]. - Ljubljana : Založba ZRC, ZRC SAZU, 2021. - (efka : dela etnologije, folkloristike in kulturne antropologije, ISSN 2784-403X)

ISBN 978-961-05-0527-3

ISBN 978-961-05-0529-7 (pdf)

COBISS.SI-ID 54814211

COBISS.SI -ID= 54817027

© 2021 Maja Godina Golija, Vanja Huzjan, Špela Ledinek Lozej in ZRC SAZU

♦♦♦ Izid knjige je omogočila Javna agencija za raziskovalno dejavnost RS. Raziskava je bila opravljena s finančno podporo Javne agencije za raziskovalno dejavnost Republike Slovenije kot del programa Etnološke in folkloristične raziskave kulturnih prostorov in praks (P6-0088, 2015–2021). ♦♦♦

Govorica predmetov

Maja Godina Golija, Vanja Huzjan,
Špela Ledinek Lozej



ZALOŽBA
Z R C

Ljubljana, Založba ZRC, ZRC SAZU, 2021

VSEBINA

Predgovor	7
Vanja Huzjan	
Razmerje med človekom in predmetom	9
Razmerje med snovjo in kulturo	9
Nastanek razmerja	11
Razmerje v etnologiji	13
Analiza razmerja: Hermenevtika, strukturalizem, Michel Foucault	16
Analiza razmerja: Objektivizacija, ontološki obrat, Christopher Tilley	19
Analiza razmerja: Ekonomija, ekologija	24
Razmerje v sklepu: Gon, diskurz	26
Maja Godina Golija	
Zgodovina raziskovanja materialne kulture na Slovenskem	28
Po sledih prvih zapisov o materialni kulturi	28
Znanstveno utemeljeni pristopi k raziskovanju materialne kulture	41
Raziskave materialne kulture po drugi svetovni vojni	47
Raziskave materialne kulture v zadnjih treh desetletjih ...	52
Špela Ledinek Lozej	
Stanovanjska kultura: Ognjišča v Vipavski dolini – od središča vsakdanjih praks do kulturne dediščine	60
Razvoj in formalne spremembe ognjišč	61
Ognjišča – večnamenska in večpomenska središča gospodinjev	66
Ognjišča – (kulturna) dediščina	70

Vanja Huzjan

Oblačilna kultura: Oblačilni videz predšolskih otrok in skrb zanj.....	76
Novorojenčki in dojenčki.....	78
Meščanski otroci.....	81
Kočarski otroci.....	88
Otroci predmestnega trgovca s kmetijo.....	90
Otroci primestnih delavcev.....	91
Otroci primestnih gostačev.....	92
Otroci obrtniško-delavske družine.....	93
Oblačilna beda.....	94

Maja Godina Golija

Prehranska kultura: Buče in bučno olje – proizvodnja, uporaba, dediščinjenje.....	99
Metodološka izhodišča raziskovanja.....	100
O zgodovini izdelovanja bučnega olja na Štajerskem... ..	103
Način pridobivanja bučnega olja in tradicionalna receptura.....	106
Bučno olje v tradicionalni prehrani na Štajerskem.....	108
Novosti v načinih izdelave bučnega olja in njegovi uporabi.....	110
Nekaj misli za konec.....	113
Opombe.....	116
Literatura.....	121
Imensko in stvarno kazalo.....	145
The Language of Objects.....	168

PREDGOVOR

Človeško bitje je rojeno v predmetni svet in z odraščanjem naraščajo tudi njegovo znanje, spomini, čustva in vrednote, povezane s predmeti. Ti v življenju posameznika nimajo le praktične, to je funkcionalne vrednosti, marveč pomembno povezovalno, pa tudi ločevalno vlogo. Pomen predmetov je odvisen predvsem od njih samih in od kontekstov, od tega, kdo jih izdelava in kako, kako se uporabljajo, sprejemajo ali odklanjajo, izboljšujejo, spreminjajo in prenašajo. Nekateri med njimi imajo za posameznika in skupnost posebno funkcijo: delujejo kot znaki, s katerimi sporočajo vrednote, nazore, družbeni in ekonomski položaj, etnično pripadnost, verovanje in drugo. Zaradi tega daje materialna kultura vedno zanesljive podatke o ljudeh – o nas samih, pa tudi o drugih, danes, v preteklosti in tudi v prihodnosti, tako kot npr. predmeti v muzejih, v trgovinah ali v domačih omarah. Tudi v sodobnosti, v času širitve pomena virtualnega sveta, so predmeti pomemben del naše eksistence in komunikacije, so vidni, zelo povedni in razumljivi indikatorji, kaj smo.

Zanimanje za materialno kulturo in preučevanje predmetov je staro toliko, kolikor je star interes za ljudi kot posameznike in skupnosti. Že med začetniki evropske etnologije je bilo živo tudi zanimanje za predmete in materialno kulturo. Kaj so imeli ljudje oblečeno, kako in kje so živeli ter stanovali, kaj je sestavljalo njihove jedilne obroke, katere in kakšne so bile njihove značilne praznične jedi ter katera orodja in pripomočke so uporabljali pri delu, so samo nekatera vprašanja, ki so jih preučevali narodopisci in etnologi v dolgi zgodovini raziskovanja tega področja.

O tem govori tudi ta knjiga, ki skuša predstaviti ne le sodobne poglede na raziskovanje materialne kulture, temveč tudi bogato zgodovino raziskovanja tega področja bivanja. Poznavanje preteklih sestavin materialne kulture in njenega raziskovanja, po mnenju avtoric, pojasnjuje tudi današnje življenje in kulturo, socialne in regionalne razlike, kakršne so značilne tudi za sodobno slovensko družbo. Zato lahko zapišemo, da sta materialni svet in kultura tisti del našega bivanja, ki je vseobsegajoč in stalen – predstavlja celovitost človekovega delovanja in opozarja na skupne, prepoznavne značilnosti družbe.

V knjigi so predstavljene tri etnološke študije – o bivalni, oblačilni in prehranski kulturi –, ki z obravnavo materialnih sestavin govorijo o ljudeh, času in okolju. Avtorice pri tem obravnavajo in upoštevajo sodobna etnološka izhodišča raziskovanja materialne kulture, ki je v zadnjih desetletjih postala tudi predmet obsežnejših obravnav drugih znanstvenih disciplin, npr. zgodovinopisja, antropologije, sociologije, kulturologije in drugih. Etnologija kot veda, ki se z njenim raziskovanjem ukvarja od svojega začetka, predstavlja seveda le določen tok raziskovanja tega področja kulture, zelo obsežen, bogat, a morda manj poznan.

Predmeti in z njimi povezano gradivo, viri in upodobitve, ki so jih etnologi zbirali o materialni kulturi, so deloma predstavljeni tudi v tej knjigi. Z njo želimo opozoriti na njihov pomen za razumevanje kulture Slovencev, pa tudi drugih narodov. Kajti materialna kultura niso samo nemi predmeti, ampak univerzalna govornica – pripoved o posameznikih in o skupnostih, o njihovem življenjskem slogu in identiteti, o ekonomskih, družbenih in zgodovinskih okoliščinah življenja. Pripoveduje o individualnih in kolektivnih spominih, o preteklosti in sedanjosti, o sodobnih praksah memorializacije in dediščinjenja. Zato v ospredju sodobnih etnoloških raziskovanj materialne kulture niso le obravnave predmetov samih in tega, kako jih ljudje ustvarjajo in uporabljajo, marveč tudi to, kako predmeti ustvarjajo ljudi ter še posebej, kako ustvarjajo razmerja med njimi.

Maja Godina Golija
V Mariboru, septembra 2020



Vanja Huzjan

https://doi.org/10.3986/9789610505297_01

RAZMERJE MED ČLOVEKOM IN PREDMETOM

RAZMERJE MED SNOVJO IN KULTURO



Besedna zveza materialna kultura je sestavljena iz »materialnega« in »kulture«. Brez razumevanja obeh pojmov se ne moremo dokopati do opredelitve »materialne kulture«. Beseda materialnost pomeni snovnost. Snovni svet je sestavljen iz raznovrstnih predmetov oz. stvari ali reči. V *Slovarju slovenskega knjižnega jezika* je pet razlag na videz samoumevne besede predmet; za potrebe tega dela sta pomembni dve: »kar obstaja neodvisno od človekove zavesti, mišljenja in je zaznavno s čuti, umom, zlasti kot celota kakih lastnosti«, predmet pa je tudi tisto, »kar je izdelano, narejeno za zadovoljevanje določenih potreb, opravljanje določene dejavnosti« (Fran). Predmetni svet torej obstaja neodvisno od naše zavesti, je pa hkrati že tudi kulturna sestavina, ker (si) ga je (zamislil) izdelal človek, je snovnost in tudi (že) kultura. To povezavo bolje osvetli beseda »stvar«, ki je nekaj, »kar je, obstaja ali se misli, da je, obstaja, in se pojmuje kot enota« (Fran). Stvar ali reč ne obstaja nujno neodvisno od spoznavajočega subjekta, je lahko zgolj zamišljena. Tako npr. britanski antropolog Daniel Miller (2010) uporablja besedo stvar (*stuff*), ko raziskuje načine družbene uporabe predmetov.

Kaj opazimo? Kultura je že vpeta v materialno, v snovno. Miller celo trdi, da »kultura izvira predvsem iz stvari« (Miller 2016: 84), ko zagovarja tezo, da nas stvari, s katerimi živimo, naredijo za bitja kulture. Protagonist kulturnega delovanja zanj ni človek,

temveč stvar. Ugotavljamo, da je raziskovanje snovne dimenzije kulture temeljno za razumevanje kulture sploh, ne glede na to, ali nas zanimajo produkcijski odnosi, družbena razmerja, jezik, čas, prostor, folklorne predstavitve itn. Človekovo mišljenje in ravnanje, človekovo delovanje poteka v okviru snovnega in ustvarja dobri- ne in hkrati vrednotno-normativni sistem, ki uravnava družbo. Kultura je »človeško delovanje, ustvarjanje« in hkrati rezultat tega delovanja: »skupek dosežkov, vrednot človeške družbe« (Fran). Mnogostranost in vserezsežnost tega fenomena – posebej pa tudi zapletenost – dokazuje na desetine in desetine opredelitev, ki segajo od deskriptivne opredelitve Edwarda Burnetta Tylorja (1994 [1871]) do zrahljanega koncepta kulture Clifforda Geertza (2019 [1973]) in predlogov, da bi kulturo kot koncept kar opustili (Kuper 1999). Snovni svet in kultura sta vseobsegajoča pojma, ki predstavljata celoto človekovega delovanja.

Etnološka veda si je v svojem razvoju za analitični pripomoček pri raziskovanju kulture ustvarila t. i. etnološko sistematiko, v kateri danes vidimo sled deskriptivnih opredelitev kulture s posamičnimi kulturnimi sestavinami. Sodobno opredeljen predmet etnološkega raziskovanja je, grobo rečeno, vsakdanji način življenja skupine ljudi, ki ga časovno in prostorsko določa vsakokratna družbena struktura, ki proizvaja tudi kulturne sestavine. V etnološki sistema- tiki so te razporejene v duhovno, družbeno in materialno kulturo z zavedanjem, da je kulturne pojave treba preučevati »v življenj- skem kontekstu, v povezavi z drugimi kulturnimi sestavinami in v razvojnem pogledu« (Slavec 1987: 69). V *Slovenskem etnološkem leksikonu* je materialna kultura opredeljena kot

človeška dejavnost in njeni dosežki na področju gospodar- skih prizadevanj (v kmetijstvu, obrti, industriji, trgovini idr. pridobitnih dejavnostih), prehrane, bivališč oz. stav- barstva, oblačilne kulture, transportnih in komunikacijskih sredstev. (SEL 2004: 312)

Antropološka opredelitev materialne kulture je širša. Nanaša se na vse fizične predmete članov katere koli kulture, ki so lahko zgolj uporabni ali, na drugi strani, skrajno ezoterični (Barfield 1998: 311). Etnologi uporabljajo poleg termina »materialna« ali »snovna kultura« še termin »gmotna kultura«. Koncept gmotne kulture je



ožji, čeprav razlika večinoma ni v rabi: beseda »gmotno« namreč označuje »materialno osnovo za življenje« (Fran). Gmotna kultura je torej tisti del kulture, katere dejavnosti in dosežki predstavljajo življenjsko osnovo. Materialne potrebe za življenje so univerzalne, način njihove (ne)uresničitve pa je kulturno raznovrsten. Človeško bitje za obstoj potrebuje primeren zrak, temperaturo, vodo, hrano, zaščito pred boleznijo ter poškodbami in zavetje pred zunanjo nevarnostjo (oblačila, bivališča). Vse naštetu mu omogočata pridobitna dejavnost in sodelujoča skupnost.

NASTANEK RAZMERJA



Nastanek predmetnega sveta je za spoznavajoči subjekt proces med *physis* in *mentis*, kakor ga je razvil angleški otroški psihoanalitik Donald Woods Winnicott (1953, 1991 [1971]). V teorijo psihoseksualnega razvoja otrok je uvedel koncept »dovolj dobre matere«. »Dovolj dobra mati«, ki ni nujno otrokova mama (tj. katera koli prvotna oseba, ki otroka neguje (angl. *handling*) in pestuje (angl. *holding*)), se skuša od rojstva dejavno prilagoditi otrokovim potrebam. Kakor v razvoju narašča otrokova sposobnost, da tolerira raznovrstne frustracije, tako »dovolj dobra mati« postopoma popušča pri dejavni prilagoditvi otrokovim potrebam. Npopolna prilagoditev matere otrokovim potrebam je za otroka frustrativna izkušnja, vendar bistvena. Prvotno iluzijo zlivanja notranjega in zunanjega (tudi materina dojka je za otroka prvotno del njega samega) zasenči prva deziluzija in kazati se začnejo obrisi zunanjega sveta. Na tem mestu je zanemarjeno dejstvo, da kultura v posameznika vstopa že prenatalno – kot uravnavanje nosečnosti, izbiranje imena itn.



Prvotno stapljanje notranjega z zunanjim. Lendava, 1970 (arhiv avtorice).

Otrok si v uteho ustvari »prehodni objekt«. Prehodni objekti (pojavi in predmeti) so otrokova prva lastna iznajdba; izumljeni niso naenkrat, temveč so rezultat procesa. Lahko so različni predmeti (palček, dudu, steklenička, plenička, blazina, odejica, plišasta žival itn.) ali ritualni pojavi (npr. brbljanje ali popevanje pred usnutjem). S prehodnim objektom otrok ni več tako močno odvisen od negujoče osebe. Prehodni objekt ima magično lastnost, da jo pričara in nasprotno, če ga otroku vzamemo, se počuti, kakor da je ni več. Prav zato otrok hoče nadzorovati prehodni objekt, svojo prvo ne-jaz posest.

»Prehodni pojavi in predmeti« naseljujejo »prehodno območje«, ki predstavlja otrokovo potovanje od subjektivnosti do objektivne resničnosti. Je območje med znotraj in zunaj človeškega bitja, kjer prvič vznikne simbol. Prehodni objekt je nadomestek za negujočo osebo in je hkrati ona sama. V prehodnem območju prvega lastništva se torej poraja nevtralni prostor temeljne izkušnje varnosti, iz katerega vznikne simbolizem in z njim vir domišljjskega sveta.

Človeško bitje se torej od rojstva ukvarja s problemom razmerja med objektivnim in subjektivnim. Prehodno območje je otrokov prostor med prvotno ustvarjalnostjo in zaznavanjem zunanjega sveta, ki temelji na preskušanju resničnosti. Otrokovo izkušanje sveta poteka v modusu magičnega mišljenja vse dotlej, dokler se mu ne posreči uskladiti notranjega sveta z zunanjim, intersubjektivnim in predmetnim svetom, ki je vselej zgodovinski produkt družbeno-politične, ekonomske in kulturne dejavnosti. To prakticanje resničnosti zunanjega sveta, kulturnega okolja, je Pierre Bourdieu imenoval habituiranje. Jedro Bourdieujeve teorije socializacije je prav habituacija kot privajanje na red stvari. Vsakdanja rutina privede otroka do interakcije s sestavinami materialne kulture, ki ga obdaja. Ta proces Bourdieu imenuje teorija prakse: z rutiniziranim manipuliranjem s stvarmi človek nezavedno integrira kulturo, v katero je bil rojen. Stvari tvorijo njegovo kulturno okolje, ki ga integrira kot samoumevno. Sistem stvari z njihovim notranjim redom ga naredi takšnega, kakršen je. To je njegov *habitus* (Bourdieu 1993 [1972]).



Samoumevna navzočnost snovi. Lendava, 70. leta 20. stoletja (osebni arhiv avtorice).

RAZMERJE V ETNOLOGIJI



Raziskovanje materialne kulture obravnava prav to: vsakokratno razmerje med predmetom (fizičnim) in človekom (miselnim). Kaj pa je tisto, kar naravni predmet loči od kulturnega predmeta v snovnem svetu? Človeško delo naravo spreminja v snovno kulturo, v katere sestavinah se lahko ugleda:

Predmet dela je zategadelj upredmetenje človekovega generičnega življenja: v tem ko se človek podvaja ne samo intelektualno kot v zavesti, ampak ko se podvaja delovno, dejansko, in zategadelj opazuje samega sebe v nekem od sebe ustvarjenem svetu. (Marx 1979 [1844]: 309)

Materialni pogoji bivanja, tj. objektivne okoliščine, okoliščine, v katere se ljudje rodijo, oblikujejo njihovo zavest oz. misel o njih in hkrati določajo njen nadaljnji razvoj.

Med ljudmi in predmeti je dialektično razmerje: ljudje ustvarjajo predmete in predmeti jih oblikujejo. Predmet morda obstaja

sam zase, a za človeka obstaja z obliko, barvo, vonjem in tipnostjo. To eksistencialno izkušnjo je Iztok Geister zgostil v »Reističnem manifestu«: »Stvari so stvarne. Stvarnosti stvari se približamo tako, kot je. Kako pa stvar je? Stvar, to najprej opazimo, je tiho. Toda stvar vendar ima kaj povedati!« (Geister 1966: 5). Predmeti torej govorijo, vendar se ne gre pustiti zapeljati njihovi čarodejnosti. Gre za opozorilo na samoumevnost predmetnega sveta oziroma na tisto, kar britanski antropolog Daniel Miller imenuje »ponižnost stvari«: »Najučinkovitejši pa so [predmeti], kadar jih sploh ne gledamo, temveč zgolj sprejemamo [...], kar sem poimenoval ponižnost stvari« (Miller 2016: 80). Z znanstvenim delom želi stvarjem povrniti snovno navzočnost, ki so si jo pridobile že v starogrških časih (Aristotelov hilomorfizem).

Predmetni svet človeka je bil v središču etnoloških raziskav od samih začetkov oblikovanja vede, s čimer je povezan tudi razvoj muzeologije, ki je sprva predmete obravnavala in predstavljala kot



Razbiranje pomenov: amaterski fotograf, deklita, praznje oblačilo, umiti lasje, otrok z nožem, torta večje gospodinje, sadni aranžma, v ozadju cvetlice ... pomenijo mdr. (malo)meščansko praznovanje otroškega rojstnega dne. Lendava, 70. leta 20. stoletja (osebni arhiv avtorice).



označevalce različnih kultur. Raziskovanja predmeta se lahko lotimo na raznovrstne načine. »V 1. polovici 20. stoletja je bila v ospredju raziskav rekonstrukcija razvoja kulturnih sestavin, prispevala je predvsem tipološke, zgodovinske in regionalne členitve ljudske materialne kulture« (SEL 2004: 312). Pri predmetu so torej lahko zanimive morfološke in razvojne, torej formalne značilnosti, na temelju katerih ga je mogoče klasificirati, postavljati/sestavljati tipologije in taksonomije. Njegovi prostorska porazdelitev in razširjenost sta najučinkoviteje predstavljeni kartografsko. Če je v središču zanimanja funkcija¹ (namen) predmeta, je v ospredju raziskovanja razmerje med predmetom in človekom:

Od srede 20. stoletja so se obravnave materialne kulture v okviru raziskav načina življenja osredinile na ljudi kot ustvarjalce in porabnike materialnih dosežkov in dobrin, ki dokumentirajo splošne zgodovinske, družbene in simbolne razsežnosti kulture. Materialna kultura se odtlej raziskuje povezano z drugimi področji kulture (SEL 2004: 312)

in tudi interdisciplinarno. Skupna znanstvena prizadevanja etnologov, antropologov, arheologov, sociologov, kulturologov, zgodovinarjev, geografov in drugih raziskovalcev prinašajo spoznanja, da sestavine materialne kulture:

- ◆ postvarjajo družbena (in tudi politična) ter ekonomska razmerja v skupnosti;
- ◆ izražajo življenjski slog (mišljenje in ravnanje) skupnosti;
- ◆ identificirajo skupnosti in jih hkrati ločujejo od drugih skupnosti;
- ◆ ločujejo in tudi izključujejo posamične podskupine ali člane iste skupnosti;
- ◆ so del produkcije, porabe in sistemov menjave;
- ◆ imajo lastne biografije in
- ◆ oživljajo individualne ter kolektivne spomine in so zato podvržene praksam memorizacije, od klasičnih muzejskih praks do sodobnega dediščinjenja.

ANALIZA RAZMERJA: HERMENEVTIKA, STRUKTURALIZEM, MICHEL FOUCAULT



Kako se lotiti etnološke raziskave predmeta? Predmet je mogoče izmeriti, opisati v njegovih raznovrstnih pojavitvah, opredeliti njegovo razširjenost, ga uvrstiti v določen kulturni slog, razložiti njegov razvoj in morebitne premene v njegovih funkcijah. V takšnih raziskavah je človek kot izdelovalec, (u)porabnik in raziskovalec navzoč latentno. Če je cilj preučiti simbolno razsežnost predmeta, mora biti človeški dejavnik (v vseh treh omenjenih pojavitvah) vidno vključen v raziskavo, z upoštevanjem njegovega mišljenja/delovanja.

Pionirske raziskave razmerja med kategorijami jezika in predmetnim svetom je v srednjeevropskem prostoru v zgodnjih letih 20. stoletja opravila graška filološko-etnološka šola »besed in reči« (*Wörter und Sachen*), ki so jo zasnovali Rudolf Meringer, Wilhelm Meyer-Lübke, Hugo Schuchard, Joospeppi Julius Mikkola, Rudolf Much in Matija Murko (Stanonik 2017: 38–50) in ji pozneje sledili Viktor Geramb, Hanns Koren in Oskar Moser. Nemški etnolog Hermann Bausinger je zapisal, da so »v jezikovno nesmiselnih prizadevanjih zadeli na množico besed, ki so jih razumeli in pojasnjevali samo z umikom k označencem« (Bausinger 1987: 36). Raziskovanje etimologije besed je potekalo v tesni zvezi z rečmi – tako so v graški šoli rekonstruirali predmete materialne kulture z analizo postajanja besed, ki te predmete označujejo – in kulturnimi koncepti, ki so jih te besede označevale. Thomas K. Schippers je poudaril, da so raziskovalci šole *Wörter und Sachen* združili prej ločene svetove jezika in predmetov in postavili »večdimenzionalen pristop k materialni kulturi« (Schippers 2002: 128). Predmete so torej obravnavali kot besedila, kontekstualno, kot simbolno, ki ga interpretiramo, in s tem razširili meje znanstvenega diskurza v lingvistiki in etnologiji. Predmet je, tako kot jezik, simbol, povezan v sistem simbolov oziroma zgradbo znakov.

Ko skušamo predmet obravnavati semiotično, torej kot ne-materialni element, postane, kot je ugotovil ameriški antropolog Clifford Geertz, morda najprodornejši predstavnik semiotično-strukturalnega pristopa, besedilo, ki ga je treba brati (2019 [1973]).



Začetki večje porabe v Jugoslaviji: zadovoljna deklica na dvorišču v plastični posodi z vodo s plastično pištolo v roki. Lendava, 70. leta 20. stoletja (osebni arhiv avtorice).

Raziskovalci materialne kulture v obzorju hermenevtične tradicije Hansa-Georga Gadamerja, Paula Ricoeurja (1973) in Clifforda Geertza torej ne obravnavajo predmeta samega na sebi, tj. njegov izvor, razvoj, razširjenost ipd., temveč je zanje predmet sredstvo za raziskovanje pomenov, vrednosti, ki jih ima za posameznika ali skupino. Tudi raziskovalci materialne kulture, ki sledijo strukturalistični (20. leta 20. stoletja) in poststrukturalistični (60. leta 20. stoletja) tradiciji Clauda Lévi-Straussa, Rolanda Barthesa, Jacquesa Derridaja, Jacquesa Lacana in morda tudi Michela Foucaulta, širijo jezikovni sistem znakov na predmetni svet, vendar predmetov ne obravnavajo ločeno ali posamič, temveč povezane v sistem. Z analizo znakovne strukture razkrivajo tihe slovnice (in besedišča) predmetov, ki jih nato znova povežejo v strukturo družbenih (in političnih) razmerij.

Interpretacija simbolnega je sicer vsakdanja praksa: »Zaradi narave simbolnega kot generatorja pomena, ta ni nikoli transparenten, zato je interpretacija pravzaprav nujna faza pomnjenja« (Hrženjak 2002: 379). Znanstvena spoznanja so materializirana

v besedilu. Četudi si zamislimo, da bi lahko znanstvene izsledke prikazali npr. kot vizualno etnografijo (Križnar 1994) ali jih uprizorili na odru ali morda izdelali maketo, ne bi ubežali semiotični trditvi, da jih moramo obravnavati kot besedilo, iz katerega razbiramo pomene. Toda znanstvena interpretacija se morda od vsakdanje (»zdravorazumske«) razločuje po tem, da je »predmet semiologije, pred vsemi drugimi predmeti, zlasti semiološki diskurz sam« (Hrženjak 2002: 379), da torej misli tudi lastne ideološke predpostavke. Na tej ravni je v interpretacijo vključen tudi raziskovalec, ki je podrejen delovanju episteme.

Pol stoletja po raziskovalnih prizadevanjih graške šole je Foucault skušal spoznati, kje so na kakšni zgodovinski točki meje znanstvenega diskurza. Na vprašanje, kaj je tisto, kar povezuje besede in reči in pod kakšnimi pogoji, je odgovoril v knjigi *Les mots et les choses* (Besede in reči, 1966). Če bi predpostavili, da z besedami urejamo in razvrščamo stvari, potem bi predpostavili njihovo neodvisnost: »reči bi postavili na stran vnaprej obstoječe objektivnosti in besede na stran našega vselej subjektivnega zajetja sveta« (Dolar 2010: 471). Kako se torej besede in reči razporejajo v skupni vzajemnosti, kaj je njihov skupni prostor? Povezavo omogoči šele določitev »izkustva reda in njegovih načinov obstoja« (Foucault 2010 [1966]: 12). Tako postavljena povezava pa je odvisna od historično spremenljivega vira. Vselejšnja historična vpetost v temeljno izkustvo reda pa je episteme.

Nobenega občega skupnega medija besed in reči ni prav zato, ker jih drži skupaj le vselej določena episteme, iz katere nobena doba ne more izstopiti in z nepristranskim očesom pogledati, kako stvari zares stojijo. Ni zunanega kriterija zunaj same episteme, ki historično opredeljuje kriterije spoznanja. (Dolar 2010: 473)

Episteme je prvi pogoj vsake epistemologije in spremembe diskurza, je ime za to, kako mislimo znanost, kaj (predmet, metoda itn.) je prepoznano kot znanstveno utemeljeno ali legitimno. To je »zgodovinski apriori« ne le za vse sodobnike, ki vodijo znanstveni diskurz v strogem pomenu, ampak za vse, kar se sklicuje na znanost.

Simbolno je sistem, ki ustvarja pomen ne le zaradi načela diferencialnosti (načelo razlik), temveč tudi na temelju homonimov



in asociacij. Prepad, ki označevalno verigo loči od označencev, ni absoluten: v vsakdanji jezikovni rabi se zgodi, da označevalec »pade« v označenca in »izumimo« novo besedo. Torej: označevalcev ne uporabljamo zato, da se z njimi nanašamo na realnost, temveč so ti sami del realnosti, na katero se nanašajo. In to je morda za to besedilo najpomembnejše odkritje poststrukturalizma: dejavna vloga stvari je bolj v konstituiranju kakor reflektiranju družbenih realnosti.²

Predmeti so materializirani označevalci, ki ustvarjajo raznovrstne pomene. Po Foucaultu predmeti sicer imajo materialen obstoj v svetu, vendar zunaj diskurza nimajo nobenega pomena oz. o njih ne moremo ničesar vedeti. Evokativno moč imajo zgolj in samo, ko so že zajeti v diskurze, ko že imajo svoje mesto v simbolnem. So materializacija načinov konstruiranja vednosti o določenih pogojih prakse, so, torej, materializacija diskurzov (oblasti).

ANALIZA RAZMERJA: OBJEKTIVIZACIJA, ONTOLOŠKI OBRAT, CHRISTOPHER TILLEY



Odgovori na strukturalistične in interpretativne pristope k raziskovanju materialne kulture so različni. Da predmetni svet ni zgolj sistem znakov, simbolov in metafor, besedil itn., temveč že s svojo substancialnostjo opredeljuje način življenja, trdi norveški arheolog Bjørnar Olsen (2003), ko kritizira družbeni konstruktivizem in fenomenološke pristope k preučevanju materialne kulture. Njegov prispevek gre brati v okviru koncepta »obrata« (oz. vrnitve) k snovnosti in predmetom v humanistiki in družboslovju s konca 20. in začetka 21. stoletja zaradi vsepovsodnosti digitalizacije; to pa je Miller (2016) vključil v raziskovanje materialne kulture, saj digitalno razume kot materialno.

Odmeven odgovor na semiotične raziskave materialne kulture so v 80. letih 20. stoletja prispevale t. i. raziskave materialne kulture (angl. *Material Culture Studies*). Persona tega večdisciplinarnega prizadevanja, posebej arheologov in antropologov, povezanih v center za raziskave materialne kulture, je bil že omenjeni Daniel Miller, za katerega stvari uravnavajo (ustvarjajo določene učinke

ter s tem dovoljujejo ali ne določeno vedenje) svet, in ne diskurzi. Zanj materialnost sedi na prestolu kategorizacije sveta, kajti tudi vse nematerialno se lahko izrazi zgolj z materialnim (Miller 2016: 108, 115). Med človekom in predmetom ni opozicije: »V materialni kulturi nas zanima, kako ljudje ustvarjajo stvari, v vsaj tolikšni meri pa tudi, kako stvari ustvarjajo ljudi« (nav. delo: 69). Materialna kultura je produkt človeškega dela, a ljudi s svojo samoumevnostjo določa, konstituira v bitja svoje kulture, življenjskega sloga. Za Millerja je to isti proces, proces samoodtujitve in poistenja, tj. človekove objektivizacije: s svojim delom človek ustvari nekaj sebi zunanjega, tj. predmet (samoodtujitev), se v njem prepozna (ker je podaljšek njega samega) in na temelju sinteze, ko odtujeno udomači v novo spoznanje (sprejme dejstvo, da je predmet njegov lastni izdelek), se ustvari v »bolj kompleksnega, prefinjenega in z več znanja« (nav. delo: 90), tj. bolj kulturnega. Z ustvarjanjem predmetov posameznik ustvarja samega sebe. Proces je spiralen in primerljiv s Heglovim potovanjem duha, na katero se je Miller oprl pri oblikovanju svoje »teorije stvari«, poleg drugih poznanih konceptov iz filozofije, antropologije in sociologije (delo po Marxu, zgradba po Lévi-Straussu, Bourdiejev habitus, strukturacija Anthonyja Giddensa, okvir Ervina Goffmana idr.). Millerjeva »objektivizacija« je odgovor na raziskave materialnega, ki so, po njegovem premisleku, snovno subjektivizirala, zreducirala na družbena razmerja (nav. delo: 114).

»Ontološki obrat« iz naslova tega razdelka so v svojem raziskovalnem delu odkrili uredniki zbornika *Thinking through Things* (Henare, Holbraad in Wastell 2006), ki se niso želeli ukvarjati s tem, kako se subjekt in objekt pojavljata, ali z vprašanji materialnosti. Namesto tega so se osredinili »na razmerje med koncepti in stvarmi na način, ki se sprašuje, ali jih je treba nujno obravnavati ločeno« (nav. delo: 2). Prevlado evro-ameriške filozofske tradicije nasprotij med konkretnim in abstraktnim, med fizičnim in mentalnim, materialnim in družbenim so želeli preseči »z učinkovitim angažmajem med raziskovalcem in pojavom, ki ga raziskuje« (prav tam). Humanistični tezi, da so stvari (povnanjen, postvarjen) podaljšek ljudi (Daniel Miller, Arjun Appadurai in Alfred Gell) so zoperstavili posthumanistično tezo, da same »materialne lastnosti



stvari predstavljajo osnovo konceptualnega eksperimentiranja« (Holbraad 2014: 235, v Bajič 2017: 34), torej da imajo zmožnost mišljenja/delovanja.

Raziskovalci materialne kulture v okviru ontološkega obrata so v svojem podvigu vrnitve k snovnemu zapadli v fenomenološko raziskovanje življenja stvari same³ in med stvarjo in mislijo postavili enačaj.

Tudi francoski antropolog in sociolog Bruno Latour je dialektično razmerje med človekom in predmetom zreduciral na identiteto, tudi zanj med objektom in subjektom ni nasprotja: »Premišluj o stvareh in opazoval boš ljudi. Premišluj o ljudeh in ukvarjal se boš s stvarmi« (Latour 2015: 128–129). Vztrajal je, da vse v družbenem in naravnem svetu obstaja v nenehno spreminjajočih se mrežah materialnih in hkrati znakovnih razmerij (Latour 1993). V tem je blizu britanskemu antropologu Timu Ingoldu, ki je prav tako zavrnil raziskovanje materialne kulture na aristotelskem hilomorfičnem temelju in predložil ontologijo, ki daje prednost procesu oblikovanja (oživljanja) pred končnim produktom: zanj svet naseljujejo stvari in ne predmeti. Stvari so, po Ingoldu, splet niti življenja: drevo, ki ga opazimo, ni »čisto« drevo, temveč je bivališče mnogih živali, živalic in tudi rastlin, zato ni predmet, temveč stvar (Ingold 2010). Ingoldovo antropološko razmišljanje skuša zaobjeti eno samo postajanje in gibanje vsega, kar je. Za Ingolda in Latourja imajo stvari zmožnost delovanja.

Britanska raziskovalca materialne kulture Chris Fowler in Oliver JT Harris (2015) sta na ontološko vprašanje, ali najprej obstajajo predmeti in šele nato stopijo v razmerja ali je prav nasprotno, in ali so predmeti le samostojne entitete ali pa niso nič drugega kot šop razmerij, odgovorila s teorijo delujočega realizma (angl. *agential realism*), ki jo je razvila Karen Barad (2007). Ameriška feministična teoretičarka je v raziskave materialnosti vpeljala koncepte kvantne fizike. V analizi elektrona, ki ga pod določenimi pogoji zaznavamo kot delec (klasična fizika) in pod določenimi pogoji kot valovanje (kvantna mehanika), je ugledala strateški model za razmišljanje o materialni kulturi. Svet je sestavljen iz pojavov, ki so ontološko neločljivi od znotraj-delujočih posrednikov (angl. *intra-acting agencies*). Predmeti tako ne obstajajo pred interakcijo, temveč se

pojavijo prek posamičnih notranjih delovanj (angl. *intra-actions*). Priprave, ki producirajo pojave, niso zbir ljudi ali ne-ljudi, temveč so pogoj za možnost ljudi in ne-ljudi, ne samo kot idejni koncepti, marveč tudi v svoji snovnosti. So materialno-diskurzivne v tem, da ustvarjajo določene pomene in snovna bitja ter hkrati izključujejo produkcijo drugih. Zatorej je snov vedno snovno-diskurzivna, nastajajoča v interakciji.

Britanski arheolog Ian Hodder (1994), usmerjen v interpretativni pristop t. i. postprocesualne teorije v arheologiji, je ugotovil, da obstajata dva načina, kako se na snovno kulturo poleg prvotno uporabnega pripne abstrakten pomen: zaradi reprezentativnosti in zaradi prakse ali evokacije. Reprezentativna in evokativna (ali implikativna) vrsta materialnega simbolizma se prežemata.⁴ Praksa (izkušanje predmetov), evokacija in reprezentacija (razbiranje pomenov sestavin materialne kulture) v življenju delujejo skupaj, nanašajo se na način, kako doživljamo predmetni svet. Poleg tega predmete ustvarjamo zaradi nekega prepričanja, namena ipd., zato že sam predmet vsebuje miselno komponento. Iz zasnove materialnega dokaza je mogoče misliti na konceptualni pomen predmeta.

Drug britanski arheolog in antropolog, tudi hermenevitično usmerjen, Christopher Tilley (2007; Tilley idr. 2006) je dinamiko med »materialnim« in »kulturo« opisal kot zgolj na videz nasprotno. Kamen, na primer, lahko obravnavamo v njegovi grobi snovnosti kot brezoblično kepo snovi, vendar moramo snovnost koncipirati, če želimo razumeti, kako sta posamičnim delcem kamna podeljena oblika in pomen v specifičnih družbenih in zgodovinskih kontekstih. Seveda obstaja razlika: »hiša« ni »besedilo« (Tilley 2002: 23), besede in reči so si temeljno različne. Jezikovne analogije lahko zasenčijo ali osvetlijo naravo in pomene predmetov kot snovnih oblik. Kot raziskovalci moramo najprej pisati in govoriti o predmetih, jih preoblikovati v izraze in nato tvegati udomačitev njihove razlike iz jezika, ki smo ga uporabili, da jih predstavimo. Samo z uporabo besed lahko nekaj trdimo (Austin 1990), raziskujemo in končno razumemo, zakaj so predmeti pomembni in zakaj je pomembno, da jih raziskujemo.

Jezikovne oblike besed in materialne oblike predmetov se v družbenem življenju dopolnjujejo. Rabo jezika in rabo predmetov

povezuje dejstvo, da sta oba produkta mišljenja, ki poseže prek čutnih in telesnih zmožnosti človeškega telesa. In to je v bistvu Tilleyeva teza: človekovo telo povezuje besede in predmete v ustvarjanju pomena in v performativnem območju dejanja. Kateri so argumenti?

1. Jezikovna raba je po svoji naravi metaforična. Govor je natovorjen z metaforami, ker človek razmišlja metaforično. Materialno nasprotje besedne metafore je trdna metafora, utelešena v oblikah predmetov. Metafora in metonimija omogočata videti podobnost in razliko. Ko metaforično povežemo predmete, spoznavamo podobnost v razliki: na primer, mislimo predmet z lastnostmi drugega. Metafore in metonimije konstituira pomen in številne izkustvene načine angažiranja s svetom.
2. Misel izhaja iz utelešene izkušnje. Zato mnogo metafor temelji v človeškem telesu in mentalnih podobah sveta, ki temeljijo na telesni izkušnji (npr. »mrtva« metafora: »mizina noga«). Te izkušnje in podobe so vedno posredovane v družbi in so zato kulturno spremenljive.
3. Predmeti v svetu metaforično delujejo na način, ki ga besede ne zmorejo. Imajo svojo obliko zgovornega delovanja. Brez raziskovanja metaforične moči predmetov in učinkov, ki jih imajo na človeška življenja, ni mogoče zadostno vedeti ali razumeti sebe ali drugih, kaj ustvarja našo identiteto in kulturo, preteklost ali prihodnost.

Metafore so ustvarjalne in neskončno generativne v aluzijah in načinu, kako omogočajo ustvarjanje pomenov. In pomen je v temelju metaforična funkcija. Omogoča misliti znak kot pomen, kot (tudi) nekaj drugega, kakor je stvar, ki jo vzamemo kot znak. Vse interpretativno delo humanističnih in družbenih znanosti ima metaforični temelj. Metafore so sredstvo in rezultat naše analize. Zaradi njih je mogoče povezati predmete, dogodke in dejanja (Tilley 1999).

ANALIZA RAZMERJA: EKONOMIJA, EKOLOGIJA



Pred nekaj leti umrli ameriški antropolog Sidney Wilfred Mintz je še konec 90. let vztrajal pri (marksističnem) stališču, da se predmeti in misli, stvari in besede razlikujejo po svojem kulturnem pomenu:

Kot imajo vse družbe kulture, ki so oblikovale kulturno-specifično družbeno resničnost, tako je razmerje med besedami in stvarmi podobno kulturno-specifično. Vendar to ne odpravlja funkcionalnih razlik med svetom stvari in svetom besed, ki jih opisujejo. Produktivne sile so v vsaki družbi utelešene v zgodovinsko ustvarjeni materialni kulturi, ki je naravi vsiljena in jo je mogoče izkoristiti za gospodarsko in družbeno vzdrževanje družbe. (Mintz 1999: 18)

Materialna kultura torej gospodarsko in družbeno vzdržuje določeno skupnost. Ko predmet ustvarimo, ima uporabno vrednost, ki izvira iz lastnosti stvari same, in ga lahko obdržimo zase ali vpeljemo v sistem menjave, tj., ga podarimo ali pa ponudimo na tržišču, kjer pridobi še menjalno vrednost. Menjalna vrednost blaga pove, v kakšnem razmerju se zamenjuje z drugimi blagi. Avtorji knjige *The Social Life of Things* (Appadurai 2016) trdijo, da stvar postane blago ne le, ko na tržišču pridobi menjalno vrednost, temveč mora biti še kulturno označena kot določena stvar, in sicer različno v različnih družbenih in kulturnih okoljih in časih. Arjun Appadurai (nav. delo: 3) ugotavlja, da povezavo med izmenjavo in vrednostjo stvari ustvarja politika, iz česar izpelje, da imajo tudi stvari, tako kot ljudje, družbeno življenje.

Od industrijske revolucije je na tržišču vedno več in več blaga, predmetov z uporabno in menjalno vrednostjo, z digitalno revolucijo vedno več digitalnih reči z visoko menjalno vrednostjo, ki so že povsem oddaljene od gmotnih potreb človeka in ki si jih precejšen del človeštva ne more pridobiti, čeprav si jih morda želi. Ko se izdelki pojavijo na tržišču, postanejo blago, od producentov odtujeni predmeti, ki jim hkrati s svojimi lastnostmi, kot postvarele forme, zrcalijo družbene značaje njihovega lastnega dela.

Denar, redki predmeti in izdelki blagovnih znamk, podprti z močnim oglaševanjem, vse te stvari z visoko menjalno vrednostjo



Ponotranjenje kulture, v katero je bil človek rojen. Ljubljana, 1973 (arhiv avtorice).

dobijo lastnosti fetiša, predmeta z (nadnaravno) družbeno močjo, podeljeno lastniku (Freud 1987: 413–424). Karl Marx je z analizo politične ekonomije ugotovil, da družbena razmerja, ki so vključena v produkcijo, niso razmerja med ljudmi, temveč gospodarska razmerja med denarjem in blagom, ki se izmenjujeta na tržišču. Blagovni fetišizem preoblikuje subjektivne, abstraktne vidike ekonomske vrednosti v objektivne, realne stvari, za katere ljudje verjamejo, da imajo intrinzične vrednosti (Marx 2012). Ugotovimo lahko, da družbenih razmerjih ne uravnavajo ljudje, temveč stvari na tržišču.

Porabniška družba temelji na blagovnem fetišizmu, čigar gibalno je kultura porabniških želja, ki jih vsiljuje tržišče. Colin Campbell (2001 [1987]) je sodobno porabo utemeljeval z romantično in ne protestantsko etiko.⁵ Romantična etika izraža hedonizem čustev: človekovo sanjarjenje se pripne na silovita čustva, ki jih povzroči nov izdelek na tržišču. Daniel Miller v okviru teorije stvari – objektivizacije – ugotavlja, da je povečanje stvari oz. kulture v temelju protislovno: nas spodbuja in hkrati omejuje. Stvari pomenijo dosežke, a hkrati vključujejo tudi ceno, tj. degradacijo okolja. Ob katastrofičnih napovedih o prihodnosti planeta zato predlaga

zeleno in etično porabo. Za planet je neškodljiv edino odmik od tržišča dobrin k ustvarjanju (skupnih) anonimnih kreacij, ki omogočajo življenje in se ne kapitalizirajo, če parafraziramo Michela de Certeauja (2007 [1980]).

Kar opredeljuje sodobni čas, je tesnoba: ne le zaradi negotovosti prihodnosti planeta (Dietz in Jorgenson 2013; Hastrup in Skrydstrup 2014), temveč tudi ekonomske negotovosti in tveganja (Appadurai 2015), ki sta imanentni kapitalistični produkciji, v kateri danes prevladuje ekonomija s kompleksnimi in zapletenimi finančnimi inštrumenti. Kapitalistična produkcija temelji na in izčrpava snovnost samo, tj. človeštvo z naravnimi danostmi na enem samem poznanem življenja zmožnem planetu. Občutje tesnobe temelji na odsotnosti simbolnega v družbenih odnosih (Žižek 1987): dogovor ni zavezujoč ne za narcistične oblastne strukture ne za vsakdanje življenje družbe. Večina človeštva živi v kulturi tesnobe brez sodelujoče skupnosti, kjer je vsak sam sebe kipar.

RAZMERJE V SKLEPU: GON, DISKURZ



Na svet se rodimo. Za eksistencialno tesnobo je komaj kaj časa, ko v nas že udari nasilje izdelkov (oblastnega) zdravstveno-znanstvenega diskurza: žarnica z določenimi vati, merilne naprave, bombaževina prvega umivanja itn. To pomeni, da vsako posamično življenje najprej zaznamujejo družbena razmerja, ki šele ustvarijo oz. uravnavajo gmotne pogoje. Ti so materializirane ideološke prakse (nadzora). Če preverimo to trditev še z druge strani: za zadovoljevanje osnovnih človekovih potreb morajo obstajati osnovni gmotni pogoji, vendar ni merila, ki bi izmerilo, do kod seže človekova potreba in kje se začne njegov užitek, katerega zadovoljitev je družbeno uravnavana. Poleg tega tudi ni vnaprej postavljenih bitnosti biološkega in kulturnega, ki bi se enostavno prekrivali. Telesno in duševno, naravno in kulturno se v preseku šele ustvarita. Ime za to, kar v preseku nastane, je gon (Zupančič 2005). Gon je psihično zastopstvo somatskega dražljaja, je utelešenje meje med telesnim in duševnim (Freud 1995 [1905]). Občutje zadovoljstva (in z njim povezan družbeni nadzor) nastane kot stranski produkt

zadovoljevanja potrebe po hrani doječega se dojenčka. Ne obstaja naravna potreba, ki bi bila absolutno »čista«; niti dojenja ni brez primesi družbene regulacije. Povedano drugače: če služkinja v meščanski družini iz prve polovice 20. stoletja postreže otrokom ob polni mizi, sta polna miza in način, kako je pripravljena in v kakšnem ambientu, produkt diskurza meščanskega življenja. Ob istem času (nepovabljeni) našemljeni otroci in reveži ob času kolin »s spremenjenim glasom in s posebno pesmijo prosijo za klobase« (SEL 2004: 225). Ne le prošnja, tudi klobase so produkt ruralnega diskurza specifičnega časa in prostora. Če se vrnemo na začetek: materialna kultura določene družbene skupine ne le, da (spre)govori o družbi določenega okolja in časa, temveč je predvsem učinek kulture, torej določenega oblastnega diskurza, ki proizvede vednost in z njo subjekt. Zdi se, da je »čisto« snovnost v njenem pasivnem počelu težko biti, misliti in izreči.

Predmeti se nahajajo v prostoru in ga s svojo telesnostjo opredeljujejo. Ljudje smo opremljeni z mislijo in občutki, torej predstavami in spretnim rokami, da zmoremo doživljati resničnost kot svet predmetov in ne, na primer, kot hologram. Svet predmetov in bitij je prepleten s številnimi in mnogovrstnimi, družbeno uravnanimi razmerji, ki ustvarjajo kulturo vsakdanjika.

ZGODOVINA RAZISKOVANJA MATERIALNE KULTURE NA SLOVENSKEM

PO SLEDEH PRVIH ZAPISOV O MATERIALNI KULTURI



Ljudje in predmeti, njihova izdelava, raba, prilagajanje in izboljševanje, njihov pomen in sporočilnost so področja raziskav predmetnega sveta ali materialne kulture, ki zanima in privlači človeka že stoletja. Podobno velja za materialne dobrine same po sebi, ki so spodbujale in še danes spodbujajo želje, hrepenenje, sanjarjenje, pohlep, plenjenja in vojne, pa tudi prijateljstvo, mir, naklonjenost, ljubezen in spoštovanje. Materialna kultura je bila od najzgodnejših obdobj zgodovine pomemben del sporazumevanja in sporočanja, nagovarjanja drugega in samoizražanja, pa tudi družbene stratifikacije, ločevanja, ocenjevanja in vrednotenja. Vse naštetu velja še danes in močno označuje tudi sodobne družbe (Tokarev 1972; Simmel 2005 [1900]; Hahn idr. 2015; Veblen 2020 [1899]).

V preteklosti so kronisti in pričevalci ob srečanjih s pripadniki različnih plemen, etničnih skupin in narodov pogosto poudarili razlike v njihovih najvidnejših in najbolj povednih značilnostih: telesnih, to je fizičnih lastnostih, zunanjem videzu in urejenosti. Poročali so tudi o njihovem materialnem okolju: kako so druga plemena in ljudstva živela, kakšna so bila njihova naselja in hiše, kako so imela opremljene domove, kakšni so bili njihova obleka, nakit in orožje.



Grški in rimski zgodovinarji so poleg poročanja o Gotih, Langobardih in Frankih, pisali tudi o Slovanih. Prokopij iz Cezareje je v 6. stoletju opisoval življenje Slovanov, pisal je o njihovih naselbinah in domovih. Zapisal je, da so živeli v pravokotnih kočah – polzemljankah, velikih od 12 do 20 kvadratnih metrov. Koče Slovanov so stale v težko dostopnih gozdovih, ob rekah in jezerih. Stene domovanj so bile pletene iz vej in zmazane z ilovico. Slovanski domovi so bile enocelične hiše, v edinem bivalnem prostoru je bila postavljena peč za gretje in kuhanje, iz tega prostora je vodilo več izhodov, ki so služili tudi zračenju prenapolnjenih bivališč (Grafenauer 1978: 266). Ko je pisal o Antih, je Prokopij zapisal, da so

visoke rasti in krepke postave, polt jim ni preveč svetla, lasje ne plavi, pa tudi ne povsem črni, marveč rusasti. Žive v trdih razmerah in zanemarjeni, prav kakor Masageti,¹ in zmeraj so polni umazanije. Niti najmanj niso hudobni ali pokvarjeni. (Grafenauer 1978: 264)

Že najstarejši ohranjeni zapisi o materialni kulturi Slovanov govorijo o pomenu predmetnega sveta za razumevanje njihovega življenja in kulture, pa tudi o pomenu predmetov in celotnega materialnega sveta za vrednotenje posameznikov in ljudstev, ki je pogosto povezano s primerjanjem in tekmovanjem med njimi. Predmetni svet mnogokrat služi povzdigovanju lastne skupnosti, njenega razvoja in kulture nad drugimi (Buchli 2002: 7).

Zanimanje za materialno kulturo posamičnih ljudstev in njeni opisi so bili v antiki in v srednjem veku povezani predvsem z zapisi tedanjih zgodovinarjev o prelomnih dogodkih, npr. bitkah z Goti, Langobardi in Slovani, pa tudi s poročili vizitatorjev, ki so v imenu vladarjev ali cerkvene gospode obiskovali oblastem podrejena področja. Poleg opisov družbenih in političnih razmer so v vizitacijah ohranjeni opisi življenjskih razmer in materialne kulture evropskih prebivalcev, tudi prebivalcev slovenskega ozemlja.

Za obdobje poznega srednjega veka so za naše ozemlje pomembni opisi Paola Santonina (Paulus Santoninus, ok. 1440–ok. 1508–1510), kanclerja oglejskega patriarha, ki je v letih 1485 do 1487 trikrat obiskal slovensko ozemlje ter v svojih popotnih dnevnikih nazorno opisal življenje ljudi. Na vizitacijskih potovanjih

je spremljal škofa Petra Carlija, ki je ugotavljal škodo na južnem Štajerskem, Kranjskem in Koroškem po turških vpadih in blagoslavljal oskrunjene cerkve. Poleg uradnih dokumentov za oglejskega patriarha je Santonino pisal tudi popotni dnevnik, t. i. itinerarij, ki vsebuje številne pomembne podatke, opise zanimivosti in dogodkov s slovenskega ozemlja.²

Itinerarij je Santonino uredil v treh zvezkih, za vsako potovanje posebej. Na prvem potovanju v jeseni leta 1485 je s škofom in njegovim spremstvom obiskal vzhodno Tirolsko in kraje v dolini reke Drave. Na drugem potovanju, ki so ga začeli konec poletja in končali v začetku oktobra 1486, pa so obiskali avstrijsko Koroško, tedanjo deželo Kranjsko (Škofja Loka, Kranj, Tržič, Kobarid, Tolmin in Bovec). Na tretjem potovanju spomladi leta 1487 so potovali predvsem po krajih na južnem Štajerskem (Slovenske Konjice, Poljčane, Loče, Makole, Studenice, grad Štatenberg, Ptuj in Ptujška gora, Rogatec, Slovenska Bistrica, Fram, Slivnica, Hoče idr.). Santoninov popotni dnevnik je izredno pomemben za razumevanje življenja in materialne kulture na Slovenskem v 15. stoletju, ker za ta čas ni poznan noben drug natančen opis. Kot razgledan izobraženec tiste dobe Santonino ni opisoval le naravnih danosti in družbenih značilnosti obiskanih pokrajin in krajev, temveč tudi stanovanjske in higienske razmere, ponudbo in opremljenost gostišč, hrano, pijačo, obleko, šege, glasbo, ples in glasbila ter oblike preživljanja prostega časa. V zapiskih so omenjene tudi zgodovinske in krajevne znamenitosti ter pomembne osebe, ki jih je srečal in spoznal na poti. Za raziskave materialne kulture so pomembni predvsem njegovi natančni opisi hrane, ki so jo zaužili v posamičnih krajih. O hrani, ki so jim jo postregli na gradu Bekštanj na Koroškem, je v popotni dnevnik zapisal:

Za prvo jed smo imeli dva pitana kopuna, dušena v lastnem soku; bila sta tako tolsta, da bi človek pomislil: saj sta brez kosti! Druga je bil zajec s pečenimi piščanci in govejo ledveno pečenko. Za tretjo jed so prinesli repo z ocvirki, imenitno pripravljeno, za četrto meso mladega medveda v poprovi omaki, za peto kolače iz jajc in mleka, pečene v ponvi in obarvane z žafranom ter s svinjsko mastjo in začimbami polite in zabeljene, za šesto zajčje meso, kose



piščancev in kurja jetrca, kuhana v krvi iz zajčje in kurje krvi z raznimi začimbami in malce kisa. Tej jedi so rekli »meso v temi«, tako je črna. Za sedmo proso, kuhano v mastni mesni juhi, s katero so postregli v široki, sijoči skledi, na vrh pa veliko tolstih prepelic. Za konec so gostom postregli s skledo smetane: vsem je šla v slast, posebno gospodu škofu, ki se je pred drugimi dobro založil z njo. (Santonino 1991: 60)

Santoninovo zanimanje za vsakdanjik prebivalstva na Slovenskem, predvsem za bivalne razmere, naselja, gospodarstvo in prehrano več kot dve stoletji ni imelo sledilca. Šele ob koncu 17. stoletja je podobno zanimanje najti pri Janezu Vajkardu Valvasorju, v njegovih besedilih o deželi Kranjski. Tako kakor je navdušenje humanističnega misleca Santonina nad zanimivostmi dežele in njenih prebivalcev spodbudilo nastanek njegovih popotnih dnevnikov, tako sta tudi delo plemiča Valvasorja spodbujali miselnost humanističnih razumnikov in njihovo zanimanje za naravne in kulturne posebnosti dežel ter njihovega prebivalstva.

V sloviti *Slavi vojvodine Kranjske (Die Ehre Dess Hertzogthums Crain, 1689)*³ je kot na Kranjskem živeč plemič pisal o njenih posebnostih, pa tudi o šegah in navadah prebivalcev, o noši, bivališčih in prehrani. Iz pisanja je razbrati, da ga pri tem ni vodilo le raziskovalno zanimanje, ampak tudi ljubezen do svoje dežele. Valvasor je nazorno in še za današnje raziskovalce zanimivo opisal regionalne razlike v noši na Slovenskem in primerjal različne pokrajinske tipe oblačil. O noši žensk na Gorenjskem je zapisal:

Ženske nosijo na glavi tako imenovane peče. To so lahne tančice, narejene iz drobne tkane niti in tankega platna. Skozi platno potegnejo ponekod z iglo niti, da bi peče ostale čisto nabrane; dolge so približno poldrugi vatel. Platno ali pečo na glavi tako spretno zložé, da je na sredi videti, kakor bi zgoraj bilo čisto drugi platno. [...] Nato oblečejo životnik in nanj prišito krilo, čeznje pa moder, štiri prste širok pas. Ti pasovi so nalašč v ta namen tkani, so zelo debeli in trdi. Nato denejo čez to še drugi pas iz železa (sklepanec) ali pa iz medi tako, da sega krilo prav visoko nad želodec, kjer je nanj prišit životnik. Životniki



Upodobitev noše na Kočevskem (Valvasor 1978: 127).

so iz raznega navadnega blaga, prav tako krila, le da so le-ta drugačne barve ali pa iz črnega platna. Navadno si zavežejo okoli vratu bel platnen robček, tudi poleti, tedaj nosijo namesto krila halo iz belega ali črnega platna: Nogavice so jim večinoma rdeče ali bele, a hodijo v čevljih, ponekod v belih škornjih. Pozimi tičijo v kratkih kožuhih. (Valvasor 1978: 114)

Bogati so njegovi opisi šeg, krajev in dejavnosti prebivalcev, v katerih lahko razberemo tudi podobo tedanje materialne kulture:

Ti Uskoki ali Vlahi prebivajo na Srednjem Kranjskem, t. j. v tretji petini, in imajo zlasti pri Pobrežju, Vinici in tamkaj velike vasi, v hribih pri Žumberku pa večinoma posamezne hiše in pri vsaki vinograd, veliko sadnega drevja in polja. V vsaki hiši stanuje najmanj skupno tri, štiri ali celo pet družin in torej cel kup otrok, vendar pa en sam gospodar in ena gospodinja. Gospodar je najstarejši mož, če je za to sposoben, gospodinja pa je žena najmlajšega poročenega brata ali strica. Tema dvema moro biti vsi drugi poslušni in opravljati hišna dela. (Valvasor 1978: 123)



Valvasorjevo zanimanje za materialno kulturo prebivalstva na Kranjskem je bilo povezano predvsem z njegovim iskanjem posebnosti življenja na Kranjskem, ki so ločile njeno prebivalstvo od sosednjih, tujih ozemelj.

S krepitevijo vloge meščanstva konec 18. stoletja, njegovim prizadevanjem pri raziskovanju in objavljanju znanstvenih ter poljudnih besedil so postala pomembna še nekatera druga vprašanja – predvsem kako izboljšati življenjske razmere večinskega prebivalstva, pospešiti razvoj kmetijstva, obrti in drugih gospodarskih panog in kako izobraziti preprostega kmečkega človeka. Vse to pa je bilo seveda povezano tudi s preučevanjem in poznavanjem predmetnega sveta. Tako so se slovenski razsvetljenci, podobno kot tudi nekateri sočasni evropski izobraženci, v okviru tedaj cvetoče statistične vede ukvarjali z uvajanjem novosti v kmetijstvo. Marko Pohlin je v delu *Kmetam sa potrebo inu pomozh* (Dunaj 1789) pisal o izboljšavah v kmetijstvu in uvajanju nekaterih novih kulturnih rastlin, tudi o krompirju. Hvalil je njegovo vsestransko uporabo, odpornost in zanesljiv pridelek. Po zapisu navodil za pripravo kruha in škroba iz krompirja ter uporabnosti krompirja za živinsko krmo je sledilo opozorilo, ki morda najboljše ponazarja pomisleke in strahove tedanjih ljudi v zvezi s krompirjem. Menil je namreč, da je njegovo prepogosto uživanje zdravju škodljivo, zlasti če raste na vlažnih legah ali je bilo zelo mokrotno leto. Zato je bralcem kot učen mož priporočil, naj ga jedo le dvakrat na teden, pogostejše uživanje utegne škoditi (več Godina Golija 1998b, 2011).

Med razsvetljenskimi pisci je materialno kulturo obravnaval tudi Anton Tomaž Linhart. V *Poskusu zgodovine Kranjske in ostalih dežel južnih Slovanov Avstrije* (*Versuch einer Geschichte von Krain und der übrigen südlichen Slaven Oesterreichs*, 1788–1791) je podobno kot omenjena predhodnika obravnaval tudi materialno kulturo. Pisal je o hiši in hišni opremi, o prehrani, obleki, lovu in živinoreji, poljedelstvu, rudarstvu, obrti in umetnosti ter v 21. knjigi tudi o trgovini. O hrani je zapisal, da so poznali na Kranjskem podobne obroke kakor drugi Slovani: kosilo, južino, malico in večerjo. Med najpomembnejša živila prednikov Slovencev je uvrstil mleko, moko, kruh in na kmetijah pripravljeno pijačo kvas. Slavnostne gostije so imenovali pir, iz te besede po Linhartovem mnenju izvira tudi

beseda pirh za velikonočno jajce. Natančno je opisal tudi dele moške in ženske obleke ter različne vrste pokrival, ki so jih nosile Kranjice (peče, avbe, okrašene in vezene čepice - šapke in parte).

Za razumevanje in poznavanje materialne kulture Slovencev v poznem 18. stoletju in na začetku 19. stoletja je pomembno delo razsvetljskega pisca in pesnika Valentina Vodnika. Vodnik je zlasti v zvezkih *Velike pratike* ali *Kalendarja* in *Male pratike*, ki ju je izdajal med letoma 1795 in 1806, zapisal podatke o kmečkih in gospodinjskih opravilih, o konzerviranju hrane, pridelkih in živilih, obrti in sejnih na Kranjskem. Zbiral in zapisoval je imena fajfarskega orodja in fužinarskega izrazja na Bohinjskem, vendar tega gradiva ni nikoli objavil. Za raziskovalce prehrane so najpomembnejše njegove *Kuharske bukve* (1799). V tej prvi kuharski knjigi v slovenskem jeziku je navedenih precej zanimivosti o materialni kulturi Slovencev, predvsem o tedanjih poimenovanjih jedi in kuhinjskih pripomočkov ter njihovi rabi. Vodnik je posredno pisal tudi o hišni opremi in tedaj znanem predmetnem svetu:

Pri sadju inu kislinah je potrebna ali srebrna ali lesen žlica in posoda. Drugi metali bodo od kislob razjedeni inu zdravju škodujejo [...] Ogenj naj bo čist brez dima, da se jed ne prismoči [...] Goreča mast se ne ugasne z vodo, ampak s soljo, ali s pokrivanjem inu zadušenjem [...] Voda naj bo snažna, čista in mehka. Studenec ima trdo, štirne mehko vodo [...] Sol ima biti čista. Če je bolj nesnage polna, rajši mokra postane ob mehkiem vremeni. Morska črna sol je narbolj slana. Bela manj, kuhana sol narmanj; te je treba več dati [...] Kvas napenja stvari, v katere ga denemo; skozi to napenjanje ali kvašenje dobi stvar eno vinu podobno bitnost; kadar gre delje, postane kisloba, inu kadar predaleč pride, je gniloba [...] Dišavo imenujemo vse, kar lep duh jedem da. Ene dišave so domače, kakor: žajbelj, peteršilj, majaron, vrtnine. Druge so štacunske, pridejo iz zunanjih dežel [...] Domače dišave so bolj zdrave in narbolj gospodinjske. (Vodnik 2011 [1842]: 113, 115)

Med razsvetljenci, ki so najbolj sistematično opisovali življenje Slovencev, tudi njihovo materialno kulturo, je bil Balthasar Hacquet (?1739–1815) z obsežnim delom *Abbildung und Beschreibung der*



südwest- und Östlichen Venden, Illyrer und Slaven (Upodobitev in opis jugozahodnih in vzhodnih Vendov, Ilirov in Slovanov, 1801–1808). Nastalo je na osnovi bogatega gradiva, ki ga je pridobil na terenu z opazovanjem, s pogovori ali pa so mu ga posredovali izobraženi domačini (Fikfak 2003: 38). Življenje Slovencev je predstavljeno v prvem zvezku, kjer so opisani Ziljani, Kranjci, Istrani, in v drugem, kjer je pisal o Japodih, Dolenjcih, Vipavcih in Kočevarjih. Za hrano pri Slovencih je zapisal, da je v primerjavi s hrano na sosednjih ozemljih slaba, omenil je tudi, da na Dolenjskem dajejo prednosti opravičilo v vinogradih pred tistimi na poljih, zato jim hrane pogosto primanjkuje (Hacquet 1801–1808, 2: 65–66). Bolj naklonjen do Slovencev je bil pri opisu prebivalstva na Kranjskem: »To visoko in dobro raščeno ljudstvo, pri katerem je ženska bela z najlepšo rdečico, obdarjena povečini s črnimi lasmi in očmi, živi veselo in zadovoljno z rastlinsko hrano« (Hacquet 1801–1808, 1: 20). Med prazničnimi jedmi je omenil kolač in potico. Kranjci živijo stalno v čistem gorskem zraku, voda spod snežnikov je njihova vsakdanja pijača. Med živili v prehrani so bili pomembni ajdova moka, žganci, ržen kruh, kisel kapus in kislja repa. Hiše so bile lesene, le na ravnini tudi kamnite. Med prvinam materialne kulture na Kranjskem je opisal tudi nošo in slovenska poimenovanja posamičnih oblačilnih kosov. Med pomembnimi obrtni na Kranjskem je navedel rudarstvo, izdelavo mezlanke, sit, slamnikov, žebeljev ter drugih železnih in jeklenih izdelkov. Podobno zasnovani, le nekoliko krajši, so opisi Istranov, Kraševcev in Vipavcev. Pri Vipavcih je kot pogosta hrana omenjena polenta, kot pomembni dejavnosti pa vinogradništvo in sadjarstvo. Nekoliko obširneje je pisal o Dolenjcih. Pridnost, ki jo je omenil Valvasor, se je že čisto izpridila in njihova delovna vnema je majhna. Na Dolenjskem se prebivalci ukvarjajo s tovorništvom, ladjarstvom, železarstvom in suho robo, pomembno je tudi vinogradništvo s prodajo vina, oboje povezano z razširjenim pijančevanjem. Podrobno je opisal dolenjsko nošo in nekatere šege življenjskega kroga.

Prvi zvezek *Abbildung und Beschreibung...* je v celoti namenjen opisu vsakdanjega in prazničnega življenja Slovencev. Hacquet je bil tudi prvi pisec, ki jih je primerjal s sosednjimi Slovani. Že Jernej Kopitar ga je označil za začetnika etnološkega pisanja pri



Upodobitev Ziljanke (Hacquet 1801).

Slovincih, Leopold Schmidt pa ga je v pregledu razvoja etnologije v avstrijskih deželah označil kot očeta vede, imenovane *Völkerkunde* ali etnologija (Novak 1986: 123).

Sredi 19. stoletja je bilo v nacionalno prebujajoči se Evropi pomembno miselno gibanje romantika; vplivalo je tudi na razvoj etnologije in interes za materialno kulturo. Narodno buditeljsko gibanje se je tesno povezal z etnološkimi prizadevanji za zbiranje in preučevanje ljudske kulture, tudi materialne. Zanimanje za t. i. narodno blago je bilo med slovenskimi izobrazenci živahno



– k zbiranju so vabili Stanko Vraz, Jernej Kopitar, Jožef Košič in poljski pregnanec na slovensko ozemlje Emil Korytko. Posebej so spodbujali zbiranje ljudskih pesmi, ki so jih cenili kot vrhunec ljudske ustvarjalnosti, manj jih je zanimal način življenja. Kljub temu najdemo tudi pri njih zanimive podatke o materialni kulturi.

Stanko Vraz je v delu *Put u gornje strane* (1841) pisal o hrani, noši, poljedelstvu, trgovini z vinom in krošnjarjenju v Beli krajini, tudi pri Uskokih (Dular 1986: 29), v delu *Geo-, ethno-, und topographische Uebersicht der Slaven in Steiermark* (Geo-, etno- in topografski pregled Slovanov na Štajerskem, 1838) pa je podal krajše opise kmečkih hiš, prehrane in gospodarstva na Štajerskem. Podrobneje je opisal kmečke noše, omenjal je razločke med vsakdanjo in praznično obleko večinskega prebivalstva ter regionalne posebnosti v noši, tudi v primerjavi s sosednjimi ozemlji (Novak 1986: 140). Ko je pisal o ženski praznični noši v severovzhodni Sloveniji, je zapisal, da so ženske leta 1840 ob nedeljah hodile v cerkev v svili in žamet, medtem ko so se nekoliko prej, tj. še pred desetletjema, oblačile v belo platno. Bela oblačila so lahko tedaj, po Vrazu, našli le še v Prekmurju. Pisal je o odnosu do čistoče, o vzdrževanju oblačil in obutve, zlasti za nedelje in praznike, pa tudi o bistvenih razlikah med štajersko moško in žensko nedeljsko nošo, ki se ni ločila le po krojih, temveč tudi po rabi boljših tekstilnih materialov. Tako so npr. ženske na Štajerskem ob nedeljah nosile rokavce iz perkala in špenzerje iz svile, za delavnike pa rokavce iz platna in špenzerje iz navadnega blaga. Pri moških pa je bila najvidnejša razlika v hlačah in telovniku: ob delavnikih so nosili hlače iz navadnega platna in telovnike iz sukna ali cajga, za nedelje in praznike pa hlače iz boljšega platna ali irhaste hlače ter svilene telovnike (Baš A. 1987: 34, 172).

Za raziskovalce materialne kulture Slovencev je pomembno delo Jožefa Košiča (1788–1867). V podrobnem delu *O prekmurskih Slovencih na Ogrskem* (izv. A Magyar Országí Vendus-Tótokról/O vendskih Totih v ogrski državi, 1824) ter poljudnejšem delu *Zobrisani Sloven i Slovenka med Müro i Rábov*, ki je nastajalo med letoma 1845 do 1848, je predstavil tudi nekatere značilnosti njihove materialne kulture. Pisal je o kmetijstvu, obrti, bivalni kulturi, prehrani in noši na skrajnem severovzhodnem delu slovenskega

etničnega prostora. Za 20. leta 19. stoletja je o vsakdanjih jedilnih obrokih Slovencev, ki so živeli ob Muri in Rabi, nazorno predstavil, kaj so jedli: poleti kumare s smetano in česnom ali s slanino zabeljeno solato, v drugih mesecih, ko ni bilo mnogo sveže zelenjave, pa so bili za njihovo prehrano pomembni predvsem kisl zelje, repa, leča, fižol, od žit pa ajda, koruza, ječmen in proso. Zelo pomembne so bile nekatere pečene močnate jedi, žganci, kaše in močniki. Boljši kruh so pekli le v ravninskem predelu pokrajine, drugod je moke za kruh primanjkovalo, zato so ga pekli iz mešanice ovsene, ajdove in koruzne moke, ki so ji dodajali tropine in mlete koruzne storže (Košič 1992 [1824]: 28). Pri obravnavi bivališč je pisal tudi o graditvi hiš. Nazorno je opisal njene dele, npr. klet, hlev, kamro in sobe:

Sobe (v hribih le ena) so dolge in prostorne, toda ne visoke in temne, kljub trem, štirim majhnim oknom, ki jih najdemo predvsem v novejših hišah premožnejših gospodarjev (starejše hiše imajo še predalna okna ali pa namesto njih, premikajoče deske), da se sedaj pri peči tudi ob belem dnevu komaj vidijo. V njih je razen velike pustote komaj kaj videti; nekaj umazanih loncev, dve-tri ogromne skledе, dva-tri vrča in eno največ dve stari, grdi postelji brez zglavnika in odeje, največkrat pokrito z umazano rjuho ali pa, neobljeno mizo v kotu sobe, ob njej na dveh straneh ob zidu pa mogočne klopi – to je vse njihovo pohištvo; stol z naslonjalom je že luksuz pri Slovencih v hribih. V takšnih sobah je nevelika štirioglata peč z ravnim zgornjim delom, pred njeno odprtino je ognjišče in okrog njega močne klopi na katerih pozimi spijo sinovi. Torej v tej sobi pečejo in kuhajo, zato so stene več ali manj umazane od dima pa tudi od trsk, s katerimi si svetijo namesto sveč. (Košič 1992: 25)

Med zbiralci ljudskega blaga, tudi podatkov o materialni kulturi na Dolenjskem, je bil pisatelj Janez Trdina, ki je v literarnih delih, predvsem pa v 27-ih rokopisnih knjižicah,⁴ zbral in ohranil mnogo podatkov o prehrani, noši, bivalni kulturi in gospodarstvu Dolenjcev. Posebej pozoren je bil na njihov značaj, družbeno in duhovno življenje ter skoraj na znanstveni način zbral gradivo, kot



je zapisal sam, o etnognoziji Dolenjcev, ki jo je razumel kot vedo o ljudstvu in o spoznavanju naroda, kar je bilo blizu pojmovanju nalog narodopisja. Iz krajših zapisov je Trdina nameraval sestaviti etnografski opis dolenskega ljudstva, a ga ni uresničil.

Dolenjci so se mu zdeli od tujih vplivov najmanj pokvarjeni del slovenskega naroda, ki ga je opazoval ne le z romantičnim občudovanjem, ampak tudi z razsvetlenskimi kritičnim očesom in poučevanjem o napakah. V knjižicah so navedeni kratki opisi o bivalnih razmerah, za katere Dolenjci niso kaj dosti skrbeli. V obravnavi gospodarstva sta omenjena pomen kmetijstva, krošnjarstva in obrti ter opozorilo na težko življenje kmetov zaradi majhnih in razdrobljenih kmetij. Natančnejši so opisi noše in prehrane Dolenjcev. Podrobno je opisal ženska praznična in vsakdanja oblačila ter pogrjal vdor industrijskega blaga v oblačenje, ki kazi podobo Dolenjcev. Hrana je bila na Dolenjskem izrazito povezana s kmetovanjem, v njej je videl temelj gmotne kulture; nekdanj so bili steber hrane Dolenjcev zabeljeni žganci in poštegana kaša, mleko in mlečne jedi, v takratni hrani pa je bil pomemben le še krompir. Omenil je pomen kisle repe in zelja ter različnih zmesi okopavin in stročnic. V knjižicah so omenjeni tudi Belokranjci, ljubitelji mesa in mojstri priprave kozlovine na ražnju ter ljubitelji koruznega kruha, ki ga na Dolenjskem niso pripravljali. Trdina je bil kritičen do razsipnosti in nepreudarnosti pri prehrani, kajti na Dolenjskem so jedi preveč belili in zaloge mesa po kolinah so prehitro pošle. Zelo kritični so njegovi zapisi o čezmernem pitju Dolenjcev in pijančevanju.

Čedalje bolj navadno je tod da morajo goniti otroci starše iz krčem. Deco jemlje brezvestni čača s sabo in pijančuje z njo pozno v trdo noč, dokler ga ne prisilijo radi zaspanosti, da gre z njimi domu. Če daje kak otrok prav 'kunštove' odgovore v krčmi gostom, mu vsi ploskajo in starše blagrujejo. Včasih pa se puste otroci doma, toda sami, baba pije z dedcem, ali rada (kar večji del) ali nerada. Če bi šla domu, bi jo mož brez dvoma nabunkal. Med te otroci delajo kar hočejo, trpe lakoto, gredo krast, razbijat, pretepat se, kavsat etc in gredo brez molitev spat, kamor je. (Trdina 1987, 1: 203)

Trdina je bil predvsem pisatelj in ne narodopisec, vendar je njegovo raziskovalno in zbirateljsko delo izjemno pomembno za poznavanje življenja na slovenskem podeželju, v trgih in v Novem mestu v drugi polovici 19. stoletja. Njegovo pisanje je bilo odmaknjeno od tedaj uveljavljene znanstvene paradigme, odlikuje pa ga avtoreferenčnost in opisovanje konkretnega (Fikfak 1999: 209).

Če sklenemo: zanimanje za materialno kulturo je bilo izpričano že v najstarejših, tj. antičnih besedilih o življenju etničnih skupnosti. Oblikovalo se je predvsem v tedanjem zgodovinopisju. Z nastankom nekaterih humanističnih znanosti – arheologije, antropologije in narodopisja/etnologije – se je povečalo zanimanje za sistematično zbiranje predmetov in drugih materialnih preostankov. Te so razumeli kot dokaz o enkratnosti kultur, človeškem znanju, napredku in ustvarjalnosti, pa tudi o estetskem čutu, umetniških vzgibih in sposobnostih etničnih skupin (Schippers 2002: 127). Predmeti naj bi dokazovali harmonično in organično življenje skupnosti ter povezanost predmetov in ljudi v obdobju pred industrializacijo ter urbanizacijo podeželja, ki se je v Evropi v 19. stoletju zaradi naglega gospodarskega razvoja in preseljevanja prebivalstva v mesta vedno bolj spreminjalo. Zato so se narodopisci zanimali zlasti za predmete, povezane s kmečkim življenjem, ki so jih razumeli kot materialne preostanke nepokvarjene ljudske ustvarjalnosti in samobitnosti. Njihovo zanimanje je bilo sprva usmerjeno v zbiranje in preučevanje predmetov, ki niso bili množični, temveč so imeli zaradi estetske in drugih funkcij, npr. nacionalne in simbolne, poseben pomen (Makarovič G. 1991a: 127; Anttonen 2005: 13). Deli noše, praznične in vsakdanje jedi, skrinje in drugo pohištvo niso bili le pričevalci znanja in ustvarjalnosti preprostega, večinsko kmečkega prebivalstva, temveč tudi enkratnosti kultur posamičnih narodov; posebej je bilo to pomembno za slovanske narode, ki so imeli v tedanji Evropi zanemarljivo in podrejeno vlogo. Iskanje nacionalne identitete in njena potrditev sta bili tedanjim raziskovalcem ljudske kulture skupni motiv (Fikfak 1999: 210). Z zbranimi predmeti, njihovim preučevanjem in razstavljanjem so narodopisci 19. stoletja dokazovali nacionalno in regionalno identiteto, bogastvo različnih kultur ter kulturne razlike med etničnimi skupinami.



ZNANSTVENO UTEMELJENI PRISTOPI K RAZISKOVANJU MATERIALNE KULTURE



V slovenski etnologiji pred delovanjem Matije Murka ni bilo poglobljenih besedil o znanstvenih izhodiščih in potrebah raziskovanja materialne kulture, ta je bila le deloma obravnavana v opisih ljudske kulture Slovencev. Kljub živahnemu delovanju pri zbiranju ljudskega blaga so se v 19. stoletju prvi narodopisci zanimali zlasti za ljudske pesmi, šege in verovanje. Podobno kot pri nekaterih drugih evropskih narodih se je etnološko znanstveno delovanje začelo oblikovati z raziskovanjem nekaterih filologov (Kremenšek 1978, 1983; Novak 1986; Fikfak 1999; Slavec Gradišnik 2000), posebej Matije Murka in Karla Štreklja, ki sta bila visokošolska profesorja na univerzi v Gradcu.

Matija Murko se je že kot srednješolec in študent zanimal za slovanske starožitnosti, pritegnile so ga tudi analize povezav med predmeti in jezikom, kot jih je utemeljil Rudolf Meringer (Novak 1986: 245). Leta 1894 in 1895 je Murko sestavil slovensko etnografsko bibliografijo in na osnovi dobrega poznavanja del o etnografiji Slovencev ter zanimanja za to raziskovalno področje napisal tudi besedilo o obisku češko-slovanske narodopisne razstave v Pragi leta 1895. O dogodku je poročal v nemškem jeziku in v slovenskem besedilu »Narodopisna razstava češkoslovanska v Pragi l. 1895«, ki je bilo objavljeno v *Letopisu Matice slovenske* (Murko 1896). Zlasti v sklepnem poglavju z naslovom Nauki za Slovence je poudaril pomen zbiranja materialne kulture – gradiva o stavbah, ki jih je treba opisati, skicirati, fotografirati in slikati, o posodi, orodjih, igračah in umetno obrtnih izdelkih. Murko je poudaril potrebo po slovenskem narodopisnem muzeju, ki bi predstavljal preteklo, pa tudi sodobno kulturo slovenskega naroda (nav. delo: 137). Njegovo delovanje in druženje z Rudolfom Meringerjem na graški univerzi sta pomembno vplivala na njegove raziskave materialne kulture z jezikoslovnega in narodopisnega izhodišča. Murko je izdal študijo o zgodovini ljudske hiše pri južnih Slovanih »Zur Geschichte des volkstümlichen Hauses bei den Südslawen« (K zgodovini ljudske hiše pri Južnih Slovanih, Murko 1905–1906), v kateri je pokazal odlično poznavanje predmeta in slovanske literature o tem. V delu

je omenil lastne terenske raziskave stavbarstva na Pohorju, v Savinjskih in vzhodnih Julijskih Alpah, v Slovenskih goricah in na južnem pobočju Karavank. Posebej je obravnaval vprašanje kuhe in kuhinjskega prostora ter poimenovanje predmetov in pojmov, povezanih s to tematiko v slovenskih pokrajinah. V tej študiji je podrobno pisal o dimnici in o drugih prostorih v hiši, obravnaval je tudi dodatne stavbe na podeželju, npr. pastirske stanove in staje.

Na Murkovo oblikovanje etnološkega raziskovalnega dela je vplivala graška šola Wörter und Sachen (»besede in reči«), ki je uvedla pionirske raziskave na presečiščih jezikoslovja in etnologije, zlasti z raziskavami miselnih kategorij jezika v povezavi z materialnim svetom predmetov (Kremenšek 1978, 1983; Novak 1986; Fikfak 1999; Slavec Gradišnik 2000; Stanonik 2017). Njeni ustanovitelji, predvsem Rudolf Meringer in Hugo Schuchard, so, kakor je poznano, opazno usmerili tudi delo Matije Murka. Njihov izvirni prispevek je, da so v raziskavah materialne kulture uspešno in navdihujoče združevali arhivske in literarne vire z empiričnimi terenskimi podatki o predmetnem svetu. Raziskovalci te usmeritve so v celoto povezovali raznovrstno, tedaj znano poznavanje o materialni kulturi, ki je bilo izoblikovano s terenskim raziskovanjem, v muzejih, pri zbiralcih predmetov in univerzitetnih profesorjih s področja jezikoslovja (Schippers 2002: 128).

Zanimanje za materialno kulturo je bilo ob prelomu 19. v 20. stoletje izpričano tudi v monumentalnem delu *Avstro-ogrška monarhija v besedi in podobi* (*Die österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild*, 1885–1902), ki je nastajalo na pobudo prestolonaslednika nadvojvode Rudolfa skoraj dve desetletji. Avtorji te enciklopedične zbirke so v svojih prispevkih skušali izhajati iz znanstvenih izhodišč tedaj poznane vede etnografije, ki naj bi bila osnova za poznavanje in vrednotenje v monarhiji živečih ljudstev. Ali, kakor je zapisano v uvodu tega dela:

Zato je še posebej v naši očetnjavi zelo pomembno gojiti etnografijo in njene pomožne vede, ker te neodvisno od vseh nezrelih teorij in strankarskih strasti zbirajo gradivo, iz katerega lahko izhajata objektivna primerjava in vrednotenje različnih ljudstev. (Avstro-ogrška monarhija 2. 2018: [292])



O materialni kulturi Slovencev so v zvezkih o Štajerski, Koroški, Porabju in Prekmurju, na Kranjskem in Primorskem pisali Franc Hubad, Johann Franke, Franz Franzisci, Rudolf Waizer, Viljem Urbas, Valentin Bellosics in Franc Coronini-Cronberg (Ložar - Podlogar 2016). Obravnavali so jo razdrobljeno po pokrajinah (npr. Kranjska, Koroška, Štajerska) in po izbranih kulturnih sestavinah etnografske sistematike (stavbarstvo, noša, prehrana, nekatere panoge gospodarstva, promet). Pri tem so iskali bogastvo in slikovitost ljudske kulture, tipičnost materialne kulture Slovencev, ki jih loči od drugih narodov v monarhiji, npr. stavb, hrane in noše:

V Slovenskih goricah so se še ohranila platnena oblačila. [...] Ne preširoke lanene hlače – »bize«, iz tega imena so izpeljani zelo pogosti priimki Bezjak, Bizjak (*Wesiag, Wisiag*) – segajo čez kolena. Čez hlače pada do kolen segajoča, iz domačega platna narejena srajca, ki je v Ščavniški dolini nekoliko krajša. Prepašejo jo z rdečim pasom. Gornji del telesa ob nedeljah in pozimi ščiti rdeč, do pasu segajoč telovnik. V Pesniški dolini oblačila dopolnjuje moder plašč, v Ščavniški dolini črn kožuh, vendar se nekateri zadovoljijo tudi s kratkim špenzerejem. (Avstro-ogrska monarhija 1. 2016: 36)

V iskanju tipičnosti materialnih sestavin (bela platnena oblačila, rdeč pas, rdeč telovnik itn.) so bile zanemarjene historične, ekonomske in socialne razsežnosti materialnega sveta ter njegova raznovrstna pojavnost glede na ekonomski in družbeni položaj posameznikov (Godina Golija 2016a: 218). V zadnji četrtini 19. stoletja so se v Slovenskih goricah posamezniki zagotovo oblačili tudi drugače.

Kljub nekaterim znanstvenim pristopom v raziskovanju materialne kulture ob koncu 19. in na začetku 20. stoletja pa je pri zbiranju in preučevanju prevladovalo prepričanje, da so predmeti predvsem neme priče izginjajočega sveta in izvirne ljudske kulture, ki se je začela zaradi industrijske revolucije v Evropi, širjenja mest in kulture mestnega prebivalstva na podeželje nezadržno spreminjati, izgubljati svojo raznovrstnost, izvirnost in »enkratnost ter nepokvarjenost« (Fikfak 1999: 122; Slavec Gradišnik 2000: 124).



Slovenska kmečka hiša s shrambo (Avstro-ogrška monarhija v besedi in podobi 1. 2016 [1890]: 35).

Takšnim pogledom je na Slovenskem nasprotoval le Matija Murko, ki je poudarjal, da je potrebna realistična ocena »narodnih svojin«. Vendar njegova opozorila o pretirani zagledanosti v narodno blago in njegovo nekritično čaščenje v prvih desetletjih 20. stoletja niso bila širše sprejeta. Predmeti kmečkega prebivalstva, npr. orodje, hišna oprema, stavbe in noša, oz. t. i. predmeti ljudske kulture so postali za tedanjo politično elito, zlasti za meščanstvo, tudi na Slovenskem priče bogate zgodovine, vrednosti in enkratnosti lastne, to je slovenske kulture, pa tudi spomeniki nacionalne identitete. Že starejša želja po zbiranju in dokumentiranju človeške raznovrstnosti in predstavljanju manj poznanih, politično zaposavljenih ljudstev in njihove kulture, je odmevala v postavljanju zbirk značilnih predmetov lokalne materialne kulture in posebej v 19. stoletju v cvetočih prizadevanjih po ustanavljanju muzejev, ki bi te zbirke hranili in prikazovali obiskovalcem (Slavec Gradišnik 2000: 125–127). V muzejih bi bila prikazana materialna kultura »nepotvorjenega« evropskega podeželskega prebivalstva, ki je postala predmet zanimanja in preučevanja tedanjih mestnih elit.

Med tistimi, ki so se na Slovenskem ob koncu 19. stoletja še posebej zavzemali za ustanovitev muzejev, sta bila Matija Murko

in Franc Ferik. Murko je v poročilu o narodopisni razstavi v Pragi zapisal:

Zbirajmo in hranimo torej svoje starine, samobitne in prisvojene, kolikor moremo, ker človeka, ki ni barbar, bo vedno zanimalo, kako so živeli njegovi predniki. Od njih se lahko večkrat tudi marsičesa naučimo. [...] Pri tem se od zbiravcev ne more zahtevati, naj presoajo svoje gradivo, je-li narodno ali ne, in tudi gospodje, ki bodo zbrano gradivo obdelovali, naj se ne spuščajo preveč v taka vprašaja, ako niso strokovnjaki. (Murko 1896: 133–134)

Na Štajerskem so bila za ustanovitev muzejev v Celju, na Ptujju in v Mariboru pomembna prizadevanja slovenskega rojaka, graškega profesorja Franca Ferka, arheologa in narodopisca, ki se je zavzemal, da bogate arheološke najdbe in zbirke materialne kulture ne bi romale v avstrijske muzeje v Gradec in na Dunaj. Prav zaradi njegovega večletnega sistematičnega prizadevanja so bili ustanovljeni omejeni muzeji na slovenskem Štajerskem (Godina Golija 2006b).

Čeprav so v nacionalnih evropskih muzejih, tudi v Kranjskem deželnem muzeju, ustanovljenem leta 1821, že obstajale etnografske oz. narodopisne zbirke predmetov, npr. noš, pa se je zaradi vedno večjega zanimanja in velikega števila zbranih predmetov pojavila potreba tudi po samostojnih etnografskih muzejih. Zbirke »narodnega blaga« ali »narodovih dragotin« so vsebovale kmečka orodja, hišno opremo, dele noš in predmete ljudske umetnosti. V tedanjih etnografskih zbirkah so želeli predstaviti čim starejše in enkratne predmete, ki naj bi dokazovali pomembnost in starost narodov, tudi slovenskega naroda in njegove kulture. Ta izhodišča se niso spremenila niti leta 1923, ko je bil v Ljubljani ustanovljen Kraljevi etnografski muzej.

K zbiranju narodnega blaga, še posebej predmetov in sestavin materialne kulture, so pred 2. svetovno vojno vabili številni slovenski meščanski izobraženci, ki so bili po izobrazbi večinoma slavisti, arheologi ali umetnostni zgodovinarji. Tako je France Stele spodbujal zbiranje panjskih končnic, Stanko Vurnik pa se je posvečal regionalnim tipom ljudske arhitekture. Menil je, da so ljudska kultura in njene materialne kulturne sestavine izraz prepletanja

treh etnografskih, antropoloških in psihičnih ljudsko umetnostnih tokov. Ti tvorijo etnografsko bistvo Slovenca, v katerem se prepletajo alpske, deloma sredozemske in deloma vzhodnjaške prvine okusa in psihe (Novak 1986: 315; Slavec Gradišnik 2000: 177). V študijah o materialni kulturi, predvsem o slovenski hiši in noši, je dokazoval, da ne gre za enoten narodni tip, ampak za slogovne različne tipe hiš in noš glede na slovenske pokrajine. Nanje so vplivali predvsem slogi iz nemškega alpskega, romanskega in balkanskega sosedstva (Slavec Gradišnik 2000: 175).

Kmečke hiše in stavbe na slovenskem podeželju je raziskoval tudi etnograf, zgodovinar in geograf Franjo Baš. Kot izrazito terenski raziskovalec je upošteval predvsem antropogeografska izhodišča ter skušal pojasnjevati kulturne fenomene v pokrajinskih okvirih. V razpravah je natančno predstavil materialne okoliščine bivanja in ustvarjanja ter se zavzemal za čim celovitejše raziskovanje človeka in njegove kulture. Tako so bile zasnovane tudi njegove razprave o hišah in gospodarskih poslopih, npr. o kobanskem hramu (Baš F. 1928), o gospodarskih poslopih v Savinjski dolini (Baš F. 1929), pa tudi spisi o gospodarskih dejavnostih na slovenskem podeželju in o kmečkem orodju, npr. o štajerski preši (Baš F. 1930), hmeljarstvu v Savinjski dolini (Baš F. 1925) in o vetrnih mlinih v Sloveniji (Baš F. 1928). Posebej je materialno kulturo obravnaval v razpravi »Življenjski nivo kmeta« v knjigi *Socialni problemi slovenske vasi I* (Baš F. 1938). Pisal je o kakovosti življenja kmetov na Slovenskem, še posebej o njihovi prehrani, oblačilih, bivalnih razmerah, higieni in duhovnem življenju. Pomemben Bašev metodološki prispevek je, da je bil eden redkih etnologov tistega časa, ki je pri raziskavah materialnih sestavin kulture upošteval njihovo socialno razsežnost. Tudi po tem je bil že zelo zgodaj blizu nekaterim funkcionalističnim in regionalnim etnološkimi študijam, ki so se razvile pred in po 2. svetovni vojni zlasti v skandinavski etnologiji. S svojim delom je na Slovenskem oral ledino viroslovno kritičnim, analitičnim in sintetičnim regionalnim etnološkimi študijam.

Nekatera področja materialne kulture je konec 30. let 20. stoletja obravnaval arheolog in umetnostni zgodovinar Rajko Ložar, zaposlen sprva v Narodnem in nato v Etnografskem muzeju. Leta 1937 je objavil razpravo »'Mali kruhek' v Škofji Loki in okolici«



(Ložar 1939), nekaj let pozneje je zasnoval izdajo *Narodopisje Slovencev* in za njeno prvo knjigo (Ložar 1944a) napisal več kot polovico celotnega besedila. Štiri Ložarjeve razprave v *Narodopisju Slovencev 1* obravnavajo materialno kulturo. V njih je osvetlil značilnost naselij in rabo zemljišč na Slovenskem, kmečke hiše in stavbarstvo, ljudsko gospodarstvo in pridobivanje hrane ter ljudsko hrano. Prav v besedilu o hrani (Ložar 1944b) je Ložar prvič na Slovenskem poglobljeno in obširno obravnaval to tematiko in poleg regionalnih značilnosti hrane podeželskega prebivalstva omenil tudi prehrano v Tržiču in Železnikih. Pisal je še o jedilnih obrokih, načinih priprave jedi, o delovnih, prazničnih in ritualnih jedeh ter o prehranjevalnih tipih na Slovenskem. V izgnanstvu v Argentini je objavil še razpravo o obrti in trgovini v Sloveniji (Ložar 1959). Ložarjevo delo odlikujeta primerjalna metoda in sistematična obravnava materialnih prvin ljudske kulture (Slavec Gradišnik 2000: 202).

RAZISKAVE MATERIALNE KULTURE PO DRUGI SVETOVNI VOJNI



Po 2. svetovni vojni, zlasti v 60., 70. in 80. letih 20. stoletja, so se z raziskavami materialne kulture na Slovenskem ukvarjali etnologi, zaposleni v Etnografskem muzeju, v lokalnih in regionalnih muzejih, kot konservatorji za etnološko nepremično dediščino v spomeniškovarstvenih službah, na ljubljanski univerzi in v akademijem Inštitutu za slovensko narodopisje. Med tistimi, ki so obsežneje raziskovali materialno kulturo, so v tem preglednem okviru omenjeni Vilko Novak, Boris Orel, Fanči Šarf, Marija Makarovič, Anka Novak, Tone Cevc, Angelos Baš, Gorazd Makarovič, Janez Bogataj in Irena Keršič.⁵

Vilko Novak se je posvečal raziskovanju materialne kulture Slovencev od najzgodnejših let svojega delovanja. Leta 1947 je napisal knjigo *Ljudska prehrana v Prekmurju*, v kateri je podrobno obravnaval pridelavo živil, tehnike kuhanja in konzerviranja živil ter pripomočke za to. Poleg opisa vsakdanjih in prazničnih jedi je pisal še o kuhinjskem prostoru, opremi in poimenovanju

kuhinjskih predmetov in jedi ter navedel izrazje, povezano s prehrano v njegovi domači pokrajini v Prekmurju (Novak V. 1947). Kot prvi etnolog po 2. svetovni vojni je opozoril na potrebo po raziskavah ljudskega stavbarstva, njegovega spreminjanja in prevzemanja »pomeščanjenih oblik« (Novak V. 1952). Pisal je tudi o živinoreji in mlekarstvu, nabiralništvu, lovu, lončarstvu in pridelavi lanu (Novak V. 1951, 1957, 1970). Dobro poznavanje materialne kulture Slovencev je strnil v besedilu knjige *Slovenska ljudska kultura* (Novak V. 1960).

V povojnih letih sta se v Etnografskem muzeju raziskavam materialne kulture, zlasti obrti, kmečkega gospodarstva, stavbarstva in stanovanjske kulture, najintenzivneje posvečala Boris Orel in Fanči Šarf. Boris Orel je videl poslanstvo etnologije v njenem prispevku k novi družbeni ureditvi. Pri tem je posebej poudaril osrednjo vlogo materialne kulture, ki jo je razumel kot področje materialnih pogojev življenja – za nujno je imel njihovo dobro poznavanje, ker določajo fiziognomijo družbe. Zavzemal se je za sistematično raziskovanje slovenskega podeželja in jih uresničeval z delom terenskih ekip in etnografske metode dela (Slavec Gradišnik 2000: 221). Sam je raziskoval predvsem nekatere domače obrti, npr. izdelavo zvoncev in piparstvo na Gorenjskem (Orel 1951a, 1951 b), poljedelsko orodje (Orel 1955, 1961), kmečko pohištvo ter izdelavo in rabo ljudskih smuči (Orel 1956, 1964).

Stanovanjsko kulturo in stavbarstvo je v raziskovala Fanči Šarf. Pripravila je razstave o panonski, alpski in kraški hiši ter pisala o stanovanjski kulturi v Draščih, v Idriji ter na Kozjanskem (Šarf 1968, 1976, 1979). Podrobneje se je posvečala tudi obravnavi ognjišč, postelj in streh na slovenskih domovih, pa tudi gospodarskih dejavnosti, npr. kmetijstva in transporta. Opozorila je, da muzeji, tudi Slovenski etnografski muzej, hranijo bogate zbirke predmetov o stanovanjski kulturi, vendar pa je ob tem zelo pičlo znanje, kako so ljudje v bivališčih dejansko živeli – kako so spali, skrbeli za higieno, kako so uporabljali in vzdrževali prostore in pohištvo. Poudarila je, da za preteklost skoraj ni podatkov o tem, kako so ljudje uporabljali stanovanjske prostore in katere dejavnosti so sodile v določene bivalne prostore (Šarf 1973). Bolj od funkcionalnega vidika stanovanjskih predmetov so po njenem mnenju



etnologe zanimal dekorativni, konstrukcijski in muzejski vidiki, ki so narekovali dotedanje zbiranje muzealij s področja stanovanjske kulture (Slavec Gradišnik 2000: 480). Njeno muzejsko in raziskovalno delo v Slovenskem etnografskem muzeju je nadaljevala Irena Keršič, ki je napisala obsežno študijo »Oris stanovanjske kulture slovenskega kmečkega prebivalstva v 19. stoletju« (Keršič 1991) in besedila o svetilih, pohištvu za otroke, omarah in njihovi funkciji ter metodoloških vprašanjih raziskovanja materialne kulture. V Slovenskem etnografskem muzeju je pripravila tudi odmevno razstavo in katalog o uporabi in vlogi svetil v bivanjski kulturi *Udomačena svetloba: Etnološki pogledi na svetlobo in pripomočke zanje* (Keršič 1996).

Nošo in širše oblačilno kulturo sta v 60., 70. in 80. letih 20. preučevala Marija Makarovič in Angelos Baš. Makarovičeva je objavila podrobne študije o krajevnih podobah narodne noše, o oblačilni kulturi agrarnega prebivalstva (Makarovič M. 1991) in knjigo *Slovenska ljudska noša: Slovenska kmečka noša v 19. in 20. stoletju* (Makarovič M. 1971), pisala je o vezeninah, modrotisku, narodni noši in o kmečkih oblačilih na Slovenskem (Makarovič M. 1972, 1979). Leta 1986 je začela izdajati zbirko *Slovenska ljudska noša v besedi in podobi*, ki ljudsko oblačenje predstavlja z območnega vidika. Materialno kulturo je obravnavala tudi v obsežnih krajevnih monografijah, npr. o Strojni in Strojancih (Makarovič M. 1982). Raziskovala je tudi druga področja materialne kulture, npr. kmečko delo in gospodarstvo (Makarovič M. 1978).

Pozornost različnim področjem materialne kulture je namenjala tudi Anka Novak. Osvetlila je obrti na Gorenjskem (Novak A. 1964, 1965), kmečko gospodarstvo in planšarstvo (Novak A. 1991), hrano v Šenčurju (Novak A. 1986), pohištvo in stavbarstvo na Gorenjskem in v Dobropoljski dolini (Novak A. 1972, 1977).

Na pomen različnih družbenih vidikov materialne kulture na Slovenskem je z raziskavami gospodarskih dejavnosti, noše in oblačilne kulture opozoril Angelos Baš. Zanimala ga je materialna kultura vseh družbeni plasti prebivalstva: kmetov, delavcev, meščanstva in plemstva. Napisal je monografijo o gozdnih in žagarskih delavcih (Baš A. 1967, 2004), o savinjskih splavarjih (Baš A. 1974) in ljutomerskih konjskih dirkah (Baš A. 1976) ter študije o polšjem



Kmečka noša na Dolenjskem (Makarovič M. 1972: 78).

lovu, kmečkem orodju, bloških smučeh, hmeljarstvu, prehrani, stavbarstvu in hišni opremi na Slovenskem. Poglobljeno je preučeval oblačilno kulturo, ki jo je obravnaval v velikem časovnem razponu – od zgodnjega srednjega veka do 2. svetovne vojne, primerjalno pri vseh plasteh prebivalstva. Pisal je o noši v poznem srednjem veku in v 16. stoletju (Baš A. 1959, 1970), o oblačilni kulturi v 1. polovici 19. stoletja (Baš A. 1984, 1987) in o oblačilnem videzu ter navadah v 17. in 18. stoletju na Slovenskem (Baš A. 1989, 1992a). Pri raziskavah je izhajal iz teoretičnih izhodišč, da je materialna kultura sredstvo za spoznavanje človeka in njegovega mišljenja.

Stavbarstvo in gospodarske dejavnosti, zlasti planšarstvo, so bile osrednje teme zanimanja etnologa Toneta Cevca. Še posebej se je ukvarjal s pastirskimi bivališči in delom pastirjev na Veliki planini, pa tudi drugod v Vzhodnih Alpah. Raziskoval je drvarska in oglarska bivališča ter tipe kmečkih hiš na Slovenskem. Spoznanja je objavil v knjigah *Velika planina* (Cevc 1972, 1987, 1993a), *Arhitekturno izročilo pastirjev, drvarjev in oglarjev na Slovenskem* (Cevc 1984), *Bohinj in njegove planine* (Cevc 1992), *Kmečke hiše v Karavankah* (Cevc 1988, 1991) in *Slovenski kozolec* (Cevc 1993b). V zadnjem raziskovalnem obdobju je obravnaval mikrolokacije in kronologijo poselitve slovenskega visokogorskega sveta. Etnološke



raziskave je povezoval s paleontološkimi in arheološkimi spoznanji, plod tega dela so knjige *Davne sledi človeka v Kamniških Alpah* (Cevc 1997) in *Lončene posode pastirjev* (Cevc 2000). Cevčevo delo je bilo inovativno tudi v pogledu tematizacije epistemoloških in metodoloških vidikov raziskovanja materialne kulture (Cevc 1978).

Materialno kulturo kot kazalnik širših družbenih, ekonomskih in duhovnih razsežnosti že več desetletij obravnava Janez Bogataj. Njegove raziskave so najbolj usmerjene v obrti, turizem in prehrano. O obrti in obrtnikih je pisal v knjigi o mlinarjih in žagarjih v dolini reke Krke (Bogataj 1982) in v preglednem delu *Domače obrti na Slovenskem* (Bogataj 1989). Vizualno privlačna, informativna in reprezentativna je tudi knjiga *Mojstrovine Slovenije* (Bogataj 1999a). V ospredju njegovega zanimanja so obrtna dejavnost in njeni izvajalci, obravnavani v povezavi z drugimi področji življenja, npr. s prehrano, trgovino, prometom in stanovanjsko kulturo. Etnološke raziskave prehrane pogosto povezuje z gastronomijo, turizmom in turistično promocijo slovenskih kulinaričnih območij. Med njegovimi zgodnejšimi deli o prehrani Slovencev je knjiga o mleku (Bogataj 1999b).

Poglobljeni in historično zasnovani sta študiji o prehrani Gorazda Makaroviča. Prva obsežna študija obravnava kuhinjo, kuhinjsko opremo, kuharske knjige in prehrano v 17. stoletju v plemiških, meščanskih, kmečkih in proletarskih družinah (Makarovič G. 1986). Na osnovi številnih arhivskih, tiskanih in slikovnih virov sta prvič na Slovenskem etnološko obravnavana prehrana in kuhinjski prostor spred več kot tristo leti. V drugi študiji je obravnavana prehrana na Slovenskem v 19. stoletju (Makarovič G. 1991a) – vsakdanje in praznične jedi, jedilni obroki, norme in zadostnost prehrane, jedi kot sestavine šeg in nadomestna hrana v času lakot pri različnih plasteh prebivalstva. Razprava, ki temelji na izčrpani analizi arhivskih, predmetnih, slikovnih in pisnih virov in literature, je najnatančnejša etnološka študija o prehrani na Slovenskem v 19. stoletju.

V navedenih etnoloških raziskavah materialne kulture po 2. svetovni vojni na Slovenskem, pa tudi v drugih, ki tu niso navedene, se je poudarek v preučevanju snovnega sveta postopoma prenesel s predmetov samih na njihove družbene, zgodovinske in regionalne



Kisanje mleka v Preskarjevem stanu na Veliki planini (Cevc 1972).

značilnosti in vpetost. Poleg morfološkega, tehničnega, muzejskega, konservatorskega in funkcionalnega vidika materialnega sveta so raziskovalci v obravnavah materialne kulture, zlasti od 80. let 20. stoletja, podobno kot drugod v Evropi (Schippers 2002: 132), pozornost namenili socialnim in miselnim mehanizmom ter kontekstom, v katerih so ljudje v slovenski družbi ustvarjali in prenašali materialne dobrine, ter z vsem tem povezanim znanjem, ki so ga prilagajali lokalnim kulturnim značilnostim. Materialno kulturo so obravnavali v povezavi z vprašanjem potreb in njihovega zadovoljevanja, na kar je že pred desetletji opozoril švedski etnolog Nils-Arvid Bringéus, ko je poudaril razlike med etnološkimi in sociološkimi študijami porabe in sodobnega porabništva (Bringéus 1983: 135) ter načine uporabe materialnih dobrin kot simbolov etnične, regionalne in nacionalne pripadnosti.

RAZISKAVE MATERIALNE KULTURE V ZADNJIH TREH DESETLETJIH



V zadnjih treh desetletjih so se etnološke raziskave materialne kulture na Slovenskem usmerile predvsem na štiri tematska



področja: oblačilna kultura, prehrana, gospodarstvo, stavbarstvo in stanovanjska (bivalna) kultura.

Plodno etnološko raziskovanje oblačilne kulture je značilno tudi za ta čas. Po odmevni razstavi v Slovenskem etnografskem muzeju o oblačenju ljubljanskih meščanov (Tomažič 1983) je Janja Žagar raziskala še oblačilno kulturo delavcev v Ljubljani pred 2. svetovno vojno. Njene obravnave oblačilne kulture so oprte na celostno analizo in interpretacijo osebnega videza, poleg oblačil raziskuje lepotne ideale, nego in ličenje, osebno higieno, pričeske, obutev in modne dodatke (Žagar 1994, 2011). V študijah in na razstavah je obravnavala predvsem oblačila in oblačilne dodatke iz zbirk Slovenskega etnografskega muzeja, npr. pasove in sklepance, pokrivala in čipke (Žagar 1993, 2004, 2016), v letu 2020 pa je pripravila odmevno razstavo o obuvalih (Žagar 2020).

Noše, zlasti narodne in regionalne, in njihove sodobne rabe ter kostumiranje je obravnaval Bojan Knific. Pri tem ga je še posebej zanimalo kostumiranje v nošo pri narodno-zabavnih ansamblih in folklornih skupinah (Knific 2003, 2008, 2010). Oblačilno kulturo na Slovenskem v 19. stoletju v zadnjih letih raziskuje tudi Katarina Šrimpf Vendramin (2016, 2018, 2019).

Med raziskavami prehrane so pomembne strokovne monografije Janeza Bogataja, ki so bile zelo dobro sprejete tudi v širši javnosti in so bile mednarodno nagrajene. To so knjige o kuhinji in značilnih jedeh Slovencev (Bogataj 2006, 2007, 2017), mleku (1999b), kranjski klobasi (2011) in poticah (2013). V ospredju je zanimanje za jedi in recepte ter njihov značilen okus, ki jim dodaja krajše etnološke komentarje. Poudarjen je predvsem regionalno-gastronomski vidik, manj pa socialno-ekonomski in kulturno-historični vidik prehrane Slovencev. Bolj celostno je zasnovana njegova knjiga o kolinah, ki jih predstavi v gospodarskem, socialnem in simbolnem okviru (Bogataj 2017). V zadnjem desetletju je v soavtorstvu z drugimi pisci obravnaval značilne jedi in recepte slovenskih regij, npr. Gorenjske, Ljubljane in Maribora (Bogataj in Kužnik 2005; Bogataj 2014; Bogataj idr. 2015).

Regionalnim študijam prehrane in značilnim slovenskim vsakdanjim in prazničnim jedem se je posvečal tudi Boris Kuhar, ki je pisal o značilnih jedeh slovenskih pokrajin (Kuhar 1998), ob

praznovanjih in o prazničnih jedeh (Kuhar 1992). V sodelovanju s historično usmerjenimi raziskovalci (arheologi, zgodovinarji) je raziskoval jedi in kuhinjo preteklih zgodovinskih obdobj – Rimljanov na ljubljanskem območju, kuhinjo v baroku na Slovenskem in prehrano v samostanu Žiže (Kuhar 1988; Kuhar in Plesničar-Gec 1996; Kuhar in Mlinarič 2002).

S historično in primerjalno analizo etnološko manj raziskanih področij prehrane (uvajanje inovacij, kuharsko znanje, hrana v urbanem okolju, hrana in identitete) se ukvarja Maja Godina Golija. V slovensko etnologijo je uvedla nekatere še neuveljavljene vidike in teoretične pristope raziskovanja prehrane (Godina Golija 2000, 2001, 2006a). Raziskovalne rezultate je predstavila v razpravah in knjigah o hrani v Mariboru (Godina Golija 1996; Godina Golija idr. 2015), o vplivu naravnega okolja, geografskih in gospodarskih razmer na sestavo, pripravo in uživanje hrane (Godina Golija 2008, 2011, 2015, 2017, 2019), osvetlila je prehrano v kriznih in vojnih časih (Godina Golija 2012a, 2012b) in hrano kot del praznovanj, dediščine in identitet (Godina Golija 2012c, 2014a, 2014b, 2016b, 2018).

Regionalne značilnosti prehrane in prehrano določenih socialnih skupin, zlasti industrijskih delavcev in rudarjev, raziskujeta Jana Mlakar Adamič (2004, 2005, 2013) in Brigita Rajšter (2003, 2004). O povezavi gospodarskih dejavnosti in prehrane je pisala Špela Ledinek Lozej, ki se je v svojih raziskavah usmerila k obravnavi sirarstva in planšarstva (Ledinek Lozej 2013c, 2016, 2019, 2020a; Ledinek Lozej in Škarabot 2014), pisala je tudi o hrani kot nesnovni dediščini (Godina Golija in Ledinek Lozej 2018) in njenem dediščinjenju (Ledinek Lozej 2020b).

V zadnjih treh desetletjih se je s podeželskim gospodarstvom kot osrednjo temo raziskovalnega in muzejskega dela ukvarjala Inja Smerdel. Poglobljeno je predstavila najpomembnejša dogajanja v slovenskem kmetijstvu v 19. stoletju (Smerdel 1991), pisala je o uporabi in vlogi kmečkega orodja pri delu in življenju na kmetijah, npr. o oselnikih, oralih in mlatilnici (Smerdel 1994, 2008, 2009a). Posebej je treba opozoriti na njene raziskave razmerij med ljudmi in živalmi, npr. razstava in knjiga o ovcah in ovčarstvu na Pivškem



(Smerdel 1989, 1990) ter raziskava o skupnem delu in komunikaciji med človekom in volom (Smerdel 2009b, 2011).

Raziskavam gospodarskih dejavnosti in nekaterim obrtem so se posvečali še drugi slovenski etnologi, delujoči predvsem v muzejih. Ivanka Počkar je raziskovala slivarstvo (Počkar 1982, 2010), Polona Sketelj pa sadjarstvo in uporabo sadja (Sketelj 1998). O prodaji živil, vrtnarstvu in delovanju ljubljanske tržnice je pisala Nena Židov (1994, 1996), Polona Šega o slovenskih kostanjarjih in krošnjarijih na Dunaju (Šega 1997, 1998), Vesna Mia Ipavec (2008) pa o sviloprejetstvu na Goriškem.

Bogato je bilo raziskovanje obrti in obrtnikov: Ivanka Počkar je raziskala opekarje in druge obrtnike v Brežicah (Počkar 1999, 2001, 2005), Andrej Dular urarsko, čevljarsko, svečarsko, lectarsko in medičarsko obrt (Dular 1998, 1999, 2018). Poglobljeno je raziskal ter na razstavi in v besedilih predstavil modrotisk na Slovenskem (Dular 2000, 2001), slikarsko in plesarsko obrt ter orodja (Dular 2008, 2011, 2012) in nekatere regionalne značilnosti obrti in trgovine na Bovškem in v Metliki (Dular 1996, 1997, 2007). Ivica Križ (2010) je osvetlila življenje, delo in izdelke medičarjev in lončarjev na Dolenjskem. O čevljarstvu in kolarstvu v Trziču je pisal Bojan Knific (2015a, 2019), osvetlil je tudi druge tržiške obrti in obrtnike, npr. usnjarje, nogavičarje, tkalce in modrotiskarje (Knific 2015b, 2018).

Stavbarstvo in stanovanjska kultura sta bili pomembni področji raziskovanja v slovenski etnologiji tudi v zadnjih desetletjih. V sodobnih raziskavah ni v ospredju le zanimanje za t. i. ljudsko stavbarstvo, njegovo tipologijo in estetski vidik (Novak 1952; Ravnik 1988; Sedej 1991), ampak so v ospredju tudi nekatere druge, prezrte in manj obravnavane prvine stavbarstva, npr. dvorišča, pomožni in zasilni objekti ter njihov pomen v življenju skupnosti. Bivalno kulturo in nekatere vidike stavbarstva v Mariboru je sistematično preučila Jerneja Ferlež (2001, 2007, 2008, 2009a, 2009b, 2016). O sodobnih teoretičnih in metodoloških vprašanjih raziskovanja stavbarstva, stanovanjske kulture, še posebej kuhinjskega prostora in o spremembah kuhinj v Vipavski dolini v več delih piše Špela Ledinek Lozej (2001, 2006, 2010, 2013a, 2015a, 2016). Pri tem jo

zanima tako oblikovni in funkcionalni vidik stavbarstva kot tudi povednost kuhinjskega prostora.

O večplastnosti, aktualnosti in zahtevnosti etnološkega konservatorstva je razpravljaj Vito Hazler. Z znanstvenimi in strokovnimi besedili je opozoril na potrebo po sistematični skrbi za stavbno dediščino na Slovenskem. V knjigi *Podreti ali obnoviti?* (Hazler 1999) je na osnovi dolgoletnega delovanja na tem področju obravnaval dileme ohranjanja stavbne dediščine, pisal je tudi o strokovnih, izvedbenih in upravnih vidikih skrbi zanj (Hazler 1999, 2009, 2012).

O istrskem stavbarstvu, stanovanjski kulturi in vprašanih zaščite stavbne dediščine je pisala Mojca Ravnik (1988, 1996). Pri tem je raziskave stavbarstva in stanovanjske kulture povezala s socialno kulturo, posebej s procesi preoblikovanj vaške in družinske skupnosti.

V zadnjih desetletjih se je raziskovanje stavbarstva in stanovanjske kulture podeželskega prebivalstva razširilo tudi na obravnavo stavbarstva in stanovanjske kulture drugih socialnih skupin. Gorazd Makarovič je pisal o bivalni kulturi na slovenskih gradovih (Makarovič G. 1988, 1991b, 1995), Mojca Ravnik (1981), Nena Židov (1991), Maja Godina (1991, 1992) in Jana Mlakar Adamič (1991, 2003) o stanovanjski kulturi v delavskih bivališčih in predmestnih kolonijah slovenskih mest. Bivalno kulturo mladih v študentskem naselju je raziskala in o tem posnela film Nadja Valentinčič (1995).

Stavbarstvo, stanovanjska kultura in hišna oprema so bili tudi predmet raziskav etnologov v muzejih. Pripravili so številne muzejske razstave in spremne kataloge. Naj omenimo le nekatere: Inga Miklavčič Brezigar (2000) je predstavila skrinje na Goriškem, Jelka Pšajd (2014) pa v Prekmurju, Tatjana Dolžan Eržen je obravnavala kmečko pohištvo, poslikane skrinje in stanovanjsko kulturo na Gorenjskem (Dolžan Eržen in Novak 1995; Dolžan Eržen 2006, 2013, 2014), Tone Petek (2014) spremembe v stanovanjski kulturi in inovacije v gospodinjstvu, Karla Oder (1998) pa je pisala o kuhinji in stavbni dediščini. V Slovenskem etnografskem muzeju je Polona Sketelj (2014) pripravila katalog in odmevno razstavo o vratih kot prostorskem in simbolnem elementu.



Predmestna kuhinja, Maribor, 30. leta 20. stoletja (arhiv avtorice).

Materialna kultura je bila obravnavana tudi v etnoloških krajevnih monografijah, nekatere so nastale v okviru raziskovalnega projekta *Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja* (Slavec Gradišnik 2000: 462–467), druge so izšle samostojno in podrobno predstavljajo posamične kraje in območja v Sloveniji in zamejstvu (Kozar Mukič 1988; Makarovič 1994; Klobčar 1998; Petek 2007; Oder 2015).

V zadnjih treh desetletjih se je v slovenski etnologiji, podobno kot v evropski, v preučevanju materialne kulture zanimanje s predmetov samih premaknilo na človeške prakse in na življenjske poti predmetov, pa tudi na kontekste, povezane s predmeti (Köstlin 2005). Usmerilo se je tudi v obravnavo družbenih struktur in institucij – na področje, ki ga je Orvar Löfgren poimenoval »preseganje kategorij etnološkega raziskovanja« (Löfgren 2012: 180). Vendar je, kakor ugotavljajo etnologi (König 2014: 283), ostala v raziskovanju tega področja zelo pomembna tudi analitična razsežnost materialne kulture, npr. pri raziskavah prehranskih navad, mladinskih subkultur, regionalnih in nacionalnih identitet. Z materialno kulturo so v sodobnosti pogosto povezane etnološke raziskave nekaterih doslej manj raziskanih in marginaliziranih

skupin prebivalstva, npr. delavcev, žensk, migrantov, v zadnjem času tudi otrok. Poleg teh družbenih vidikov materialne kulture se je v etnologiji, tudi na Slovenskem, v 90. letih 20. stoletja razvila obravnava predmetov v ne povsem vsakdanjih priložnostih in razmerah, npr. ob koledarskih ritualih, in izjemnih časih, tj. za preživetje posameznika ter skupnosti težkih obdobjih: v vojnah, kriznih časih in časih pomanjkanja, ko se je pri dostopnosti materialnih dobrin še posebej izrazila socialna diferenciacija (Godina Golija 2012a: 54; König 2014: 283).

Sodobni raziskovalni pogledi so vplivali tudi na muzejske prakse zbiranja in razstavljanja predmetov. Danes so predmeti množične produkcije postali muzejski predmeti in so razstavljeni ob predmetih tradicionalne, ljudske kulture. V muzejih je naraslo zanimanje za preučevanje, vrednotenje in reprezentacijo praks, povezanih s predmeti, in njihovih kontekstov. Tako se na sodobnih etnoloških muzejskih razstavah srečujeta preteklost in sedanjost, lokalno in globalno, tradicionalno in industrijsko.

Usklajeno z metodološkimi in teoretskimi premiki v evropski etnologiji se je tudi v slovenski v zadnjih desetletjih preneslo težišče raziskovanja materialne kulture od morfološkega, tipološkega in funkcionalnega vidika na njeno družbeno in kulturno vlogo, predvsem v obravnave družbene in etnične stratifikacije, komunikacije, izražanja lokalnih, regionalnih in nacionalnih identitet. V sodobnih slovenskih študijah materialne kulture so predmeti pogosto obravnavani kot posredniki, kot sredstva v interkulturni in multikulturni komunikaciji. Tako so v etnoloških študijah oblačilne kulture osvetljeni komunikacijski vidiki, politični in kulturni konteksti, v študijah prehrane pa živila in jedi kot označevalci etničnih, regionalnih in socialnih identitet, pa tudi kot pomembne sestavine raziskovanja in prizadevanj za zaščito nesnovne dediščine in drugih dediščinskih praks. V sodobnih študijah stavbarstva in stanovanjske kulture so poleg tipoloških in funkcionalnih vidikov poudarjene družbena in poklicna stratifikacija ter industrijska dediščina.

V razpravah o materialni kulturi in njeni povednosti se danes pogosto uporablja metafora govornica predmetov, a teoretiki materialnega poudarjajo, da je ne smemo istiti z govornico jezika.⁶



Sporočilnost materialne kulture je drugačna, pogosto je kontrast jeziku in njegovemu načinu izražanja, je njegovo pomembno dopolnilo. Povednost predmetov je bolj podobna povednosti slik in drugih likovnih del, ne gre torej za narativno linearno oblikovane informacije, marveč za simultano pripoved. Objekti so mediji komunikacije, katerih sporočilnost in materialno ikonografska, estetska, tipološka in funkcionalna percepcija sta kodirani. Kljub številnim sodobnim etnološkim raziskavam materialne kulture ostaja tudi na Slovenskem še veliko izzivov za njeno obravnavo, zlasti za raziskave razmerij med podobami, predmeti in njihovo sporočilnostjo ter vloge predmetov pri oblikovanju in označevanju razmerij med ljudmi.

Špela Ledinek Lozej

https://doi.org/10.3986/9789610505297_03

STANOVANJSKA KULTURA: OGNJIŠČA V VIPAVSKI DOLINI – OD SREDIŠČA VSAKDANJIH PRAKS DO KULTURNE DEDIŠČINE

Prispevek je osnovan na podlagi raziskave stanovanjske kulture v Vipavski dolini in premisleka o množenju različnih (ne)institucionalnih dediščinskih praks.¹ V raziskavo so bili pritegnjeni naslednji viri: 1. realije, ognjišča in ognjiščna oprema, bodisi *in situ* ali premeščene (npr. v muzejskih zbirkah), 2. slikovni viri in 3. pisni viri. Glede na hrambo oz. način pridobitve jih je mogoče razvrstiti na: 1. arhivsko gradivo (inventarji, načrti, fotografije ipd.), muzejski predmeti in dokumentacija drugih dediščinskih ustanov (npr. Zavoda za varstvo kulturne dediščine in zasebnih zbiralcev); 2. v različnih medijih objavljeno strokovno in poljudno literaturo ter promocijsko gradivo (monografije, periodične publikacije, televizijske oddaje in gradivo, objavljeno na svetovnem spletu); 3. terensko gradivo (transkribirani zvočni posnetki pogovorov, fotografije, skice, preslikave načrtov in slikovnega gradiva s terena).

V prispevku je najprej orisan razvoj ognjišč v Vipavski dolini, sledi oris njihove instrumentalne rabe, družbene vloge in simbolnih razsežnosti. V sklepnem razdelku je na podlagi treh primerov do danes ohranjenih vipavskih ognjišč predstavljena njihova vpetost v sodobne dediščinske prakse in procese.



RAZVOJ IN FORMALNE SPREMEMBE OGNJIŠČ



Ognjišča v Vipavski dolini so bila pod vplivom rimske kulture razmeroma zgodaj pravokotna in vsaj rahlo dvignjena od tal, zaradi kamnite gradnje pa potisnjena iz sredine prostora k ognjevarni zunanji steni ali v vogal bivališča (Baš F. 1984: 16). Sčasoma so se krčila po obsegu in dvigala do višine miznega horizonta. Dviganje ognjišč je teklo vzporedno z razvojem odvajanja dima prek nape in kamina, kar je prineslo v stanovanjsko kulturo velike spremembe (Keršič 1991; Vilfan 1970). Prav na podlagi kaminskega odvajanja dima so bivališča na jugozahodnoslovenskih območjih kot posebno hišno obliko opredelili raziskovalci ljudskega stavbarstva – od Matije Murka (1962) in za njim Stanka Vurnika (1930), Antona Melika (1933, 1960) in Rajka Ložarja (1944c) do Vilka Novaka (1960), Sergija Vilfana (1970), Irene Keršič (1991) in Vita Hazlerja (SEL 2004).

Dim so prek odprtega kamina v evropskih mestih in gradovih odvajali že od 10. stoletja, v širšem obsegu pa v premožnejših bivališčih v italijanskih mestih med 13. in 14. stoletjem, drugod po Evropi pa od 16. stoletja. Na današnjem slovenskem ozemlju naj bi se po mnenju raziskovalcev stavbarstva in stanovanjske kulture v gradovih, samostanih in primorskih hišah razširjalo od 14. stoletja, na širšem slovenskem ozemlju pa od 16. stoletja (Baš F. 1984: 17; Makarovič G. 1986: 52). Kljub temu, da je zidan valjast dimnik s kronastim zaključkom nedvoumno dokumentiran na strehi stavbe na freski Adama in Eve iz leta 1490 v hrastoveljski cerkvi svete Trojice (Makarovič G. 1981: 53–54), pa lahko na podlagi slikovnih virov pritrdimo domnevi Toneta Cevca (1990: 63) in Gorazda Makaroviča (1986: 53–54), da se je odvajanje dima na današnjem zahodnem slovenskem območju v širšem obsegu uveljavljalo šele od 17. stoletja. O tem pričajo upodobitve dimnikov na goriških mestnih vedutah (Pillon 1995: 128), na ilustracijah goriškega duhovnika Giovannija Marije Marusiga (Cergna 2005), za Zgornjo Vipavsko dolino pa predvsem grafike v Valvasorjevi *Slavi vojvodine Kranjske* (2010 [1689]) in *Topografiji Kranjske* (1970 [1679]).

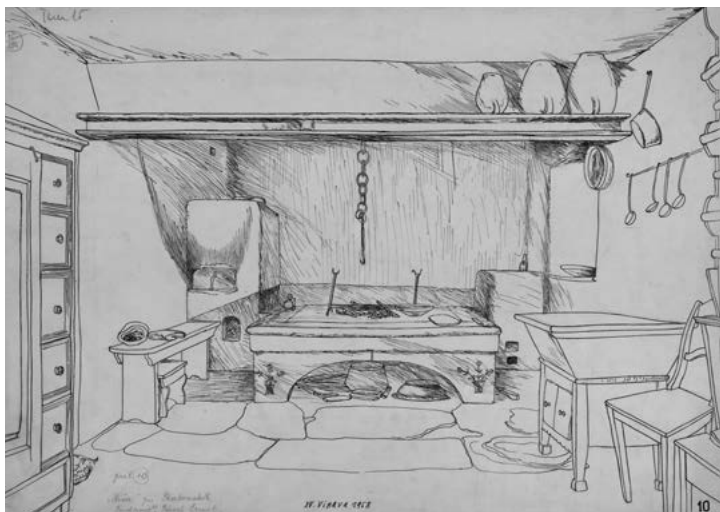
Odvajanje dima je postalo splošno razširjeno šele v 19. stoletju, ko je bilo zakonsko predpisano s požarnimi in stavbnimi redi ter gradbenimi predpisi (Vilfan 1970: 586–587). Na Krasu, v Istri,

Brdih, Benečiji in tudi Spodnji Vipavski dolini je bilo pogosto povezano s postavitvijo spahnjenic. Spahnjenica, tj. pravokoten, redkeje polkrožen izzidek z dvignjenim ognjiščem ter napo in dimnikom nad ognjiščem, imenovan *žbatafur*, je naprednejša oblika piramidastega žlebljenja dimnika v ostenje (Šarf 1964). S tem sta se bistveno dvignili kakovost bivanja in požarna varnost, saj sta široka napa s prečnim podpornim tramom in dimnik skoraj preprečila širjenje dima po bivalnem prostoru (Scarini 1943: f 3/7; SEL 2004: 201). Spahnjenice so bile namreč ognjevarni ognjiščni izzidek, ki je bil pred splošno uvedbo opečne kritine v 19. stoletju v primerjavi s s slamo kritim drugim stanovanjskim in gospodarskim delom stavbe edini del bivališča s kamnito ali opečno kritino (Ledinek Lozej 2015c: 41–44). Najzgodnejše v arhivskih virih dokumentirane spahnjenice v Spodnji Vipavski dolini so z začetka 19. stoletja (Bancalari 1896); razširjene in v uporabi so bile do prvih desetletij 20. stoletja. Redkejšje so bile v Zgornji Vipavski dolini,² domnevno zaradi ostrejših zim, ki so narekovale pritegnitev ognjišča in dimnika v notranjost bivališča, tako da je toplota dimnika ogrevala tudi prostore zgornjega nadstropja. Drugi razlog je bila dostopnost opečne kritine, tretji pa oddaljenost od furlanskega vplivnega območja (Ledinek Lozej 2012: 85–87; 2015c: 41–44). Dim so v kaminskih hišah lovile nape. Nape so bile lesene in z ilovico ali



Nizko ognjišče pri Pouhovih, Podgrič, 1958 (foto: Fanči Šarf, Fototeka SEM).

apneno malto ometane lijakaste konstrukcije kvadratnega ali pravokotnega tlorisa, pričvrščene na dimniško odprtino približno meter do meter in pol nad ognjiščem. Sprva so bile velike in so se lahko razprostirale po vsej širini kuhinjskega prostora; vzporedno s krčenjem obsega ognjišča pa se je krčil tudi njihov obseg (Ledinek Lozej 2012: 90). Za boljši ulov in vleko dima so na napo namestili zaveso, ki je imela tudi krasilno vlogo (Musil 1955: 82–83).



Hiša z ognjiščem in napo v Budanjah, 1958 (risba: Tine Bizjak, Dokumentacija SEM).

Starejša dokumentirana ognjišča iz 19. stoletja so bila masivna, nizka in velika ter zamejena z grobo obdelanim kamnitim ali lesenim robom, imenovanim *blajne*, ali s kamnitimi *škrli*. Z razvojem in v povezavi z opisanim kaminskim odvajanjem dima so se ognjišča krčila po obsegu in dvigala do višine miznega horizonta. Medtem ko so bila starejša in nižja ognjišča sezidana iz kamna, so bila mlajša masivna ognjišča s konca 19. stoletja lahko sezidana tudi iz opeke, ometana ali pobarvana z oljno barvo. Lahko pa so bila postavljena na lesene, kamnite ali zidane stebrne nosilce, ki so jih povezali z lesenimi gredami, na njihov spodnji del pa pribili deske in prostor zapolnili z zemljo. Na zemljo so položili polnilo za kurišče – kamnite plošče (*škrli*) ali opeko, obod pa v vogalih povezali z železnimi vezmi (Šarf 1958a; 1958b; Ščukovt 2007). Nekatera ognjišča premožnejših domačij iz druge polovice 19. stoletja so bila sestavljena tudi iz klesanih kamnitih kosov belega apnenca. Postavljena so bila na stebre kvadratnega, včasih tudi okroglega prereza. Čelno, neredko tudi s strani, so bila odprta s širokim segmentnim ali potlačnim lokom. Klesana ognjišča so bila tudi likovno poudarjena s profilno obdelavo robov ter reliefno

geometrijsko ali rastlinsko motiviko na stebričih in obločnih poljih. Predvsem pa so bile na sklepniku navadno vklesane letnica postavitve ognjišča in začetnice lastnika ali pa Marijin monogram (Šarf 1958b: 17; 1964: 366; Ledinek Lozej 2012: 89; 2015c: 44–46).

Nekatera mlajša spodnjepavška ognjišča, predvsem v predmestjih in gostiščih, so imela tudi vdolbine, imenovane *forneli*. Vdolbina je bila lahko na ognjiščni stranici odprta in prekrita s kovinskimi vratci, na vrhu pa je bilo lahko nameščeno kovinsko rešeto ali litoželezna plošča. Nekatera ognjišča s *forneli* se navidez niso bistveno razlikovala od preprostih štedilnikov, razen po tem, da niso imela urejenega odvajanja dima neposredno od zaprtega kurišča, marveč prek krovne nape. *Forneli* se namreč niso razvili zaradi želje po neposrednem odvajanju dima, marveč zaradi potrebe po zapiranju kurišča in s tem tudi po boljšem izkoristku kuriva zaradi pomanjkanja drv. Da *forneli* niso stopnja v razvoju odprtega ognjišča v štedilnik, temveč gre za ločevanje ognja, namenjenega hitri in varčni pripravi živil, od ognja za ogrevanje prostora, govori tudi dejstvo, da so v kuhinjah premožnejših bivališč *forneli* sobivali s štedilniki, ki so v Gorici in okolici nadomeščali odprta ognjišča od druge polovice 19. stoletja, na podeželju Zgornje Vipavske doline od začetka 20. stoletja, v večjem obsegu pa med 1. in 2. svetovno vojno (Ledinek Lozej 2015b: 31; 2015c: 66).

Najpomembnejši kos ognjiščne opreme je bil zglavnik, tj. podstavek za naslanjanje drv. V Vipavski dolini so se ohranili železni zglavniki kot tudi pričevanja o rabi kamnitih in lesenih zglavnikov. Poleg preproste oblike zglavnika s štirimi nožicami in povezovalno prečko so poznali tudi zglavnike s po dvema steblo- ma s konzolnimi oziroma košarastimi nastavki ter s trinožnikom kombinirane zglavnike, pri katerem je bila ena noga trinožnika podaljšana, na sredi prečke pa je lahko bilo še steblo s konzolnimi nosilci. Visok zglavnik, pri katerem sta stebli zgoraj povezani s prečko, je bil v Vipavski dolini dokumentiran zgolj na premožnejši domačiji v Skriljah, sicer pa razširjen v Furlaniji (Scheuermeier 1956: 69), na Tržaškem, v Istri (Makarovič G. 1981: 144–145) in Brdih (Reja in Sirk 1997: 47–51). Konzole so bile namenjene obešanju zajemalk in ognjiščnega orodja, nameščanju ražnja in podpori ročajem ponev na trinožnikih, košarasti nastavki pa gretju



pijače in jedi v lončenih posodah. Del ognjiščne opreme so bili na vsakem ognjišču še trinožni podstavki za posode, na katere so postavljali lončene in litoželezne lonce ali pa trinožne lončene ali železne kozice (*kastrole*). Iz dimnika je na svedrastem kavljju za nastavljanje zelene višine na verigi visel bakren ali litoželezen kotel, v katerem so pripravljali večino jedi. Za cvrtje masti so rabili železne ponve, za praženje kave *brštulin*, pri posamičnih domačijah pa so imeli tudi okroglo ali kvadratno mrežo za pečenje (*žar*). Pepel so z ognjišča v pepelnik odstranjevali z železno lopatico (*žežu*, *žežel* oz. *šublca*), razbeljeno žerjavico so pod trinožnike, kozice in na črepnjo premikali s kleščami (*malete*, *molete*) (Bizjak 1958; Šarf 1958a; 1958b; Makarovič G. 1981; Ledinek Lozej 2015b, 2015c).

Poleg ognjišča je bil od druge polovice 19. stoletja vzidan litoželezen ali bakren svinjski kotel, ponekod pa tudi bakren žganjarski kotel (Šarf 1958a: 11). Zaradi skupnega kaminskega odvajanja dima je bilo v neposredni bližini tudi ustje krušne peči (*žekno*), pokrito z lesenim ali železnim pokrovom. Obokana notranjost peči je bila bodisi v debelini zidu ali pa je segala v sosednji prostor ali na prosto. V posamičnih primerih je bila krušna peč celo pod ognjiščem, kar je bilo sicer v navadi v Brdih in v Istri (Šarf 1964: 368). Samostojno stoječe peči, prav tako pogoste v Istri (Keršič 1991: 344), v Vipavski dolini niso bile dokumentirane. Pri ustju peči so bile železne vilice za potiskanje drv, lesena ali železna *greblja* ali *pastargauka* in lopata za razgrebanje in odstranjevanje žerjavice in pepela, omelo iz *melce* ali iz žakljevine za pometanje pepela ter lesen lopar za vsajanje hlebcev v peč (Bizjak 1958; Šarf 1958a).

Na velikih nižjih ognjiščih so bile sedenju namenjene pručke, trinožni stolčki, odžagana polena in klopi, prislonjene ob steno ali postavljene v okensko ali v slepo nišo. Sedenju so bile namenjene tudi z lesom obložene police v slepih ali okenskih nišah. Z višanjem in krčenjem obsega ognjišč je prišla v rabo premična klop, imenovana *škanj*, tj. klop na visokih deskastih nogah, ki so bile zgoraj podaljšane v naslonjala za roke. Ta so bila lahko profilno obžagana, prav tako je bil lahko profilan izrez v spodnjem delu nog. Ponekod je bila klop celo pričvrščena na napo. Klopi z naslonilom so tudi varovale ogenj pred prepihom (Bizjak 1958; Šarf 1958a; 1958b; Makarovič G. 1981; Ledinek Lozej 2015b, 2015c).

OGNJIŠČA – VEČNAMENSKA IN VEČPOMENSKA SREDIŠČA GOSPODINJSTEV



Ognjišča niso bila namenjena le toplotni obdelavi živil in pripravi jedi, marveč so bila izrazito večnamensko prizorišče. Poleg priprave jedi so ogrevala in razsvetljevala glavni bivalni prostor, bila pa so tudi prizorišče drugih gospodinjskih oz. gospodarskih opravil, npr. preje, pletenja, popravila orodja, ruženja koruze in pranja perila. Poleg tega pa so bila tudi središče družbenih stikov, skupnostnotvornih in ritualnih praks, npr. skupnega obedovanja, zbiranja, zadrževanja in druženja članov gospodinjstva, ob sočasnem pripovedovanju, vzgajanju, molitvi in praznovanju. Ali, kakor je zapisal Filip Terčelj (1927a: 49):

Kar je za Gorjane velika zelena peč v hiši, to je za Vipavca in Kraševca – ognjišče. Na njem se odigra pretežni del družinskega življenja. [...] Z žarečmi očmi poslušajo otroci na ognjišču pravljice, ki jih pripoveduje očanec. Tu se sklepajo kupčije, tu se tajno, kot žerjavica pod pepelom, vnema prva ljubav, sem se zbirajo sinovi in hčere za svete praznike iz tujine, na ognjišču zre motno oko starčevo v pojemajoče glovne, iz katerih se otresa pepel – znak človeškega življenja. [...] Pozimi se zbere zvečer na ognjišču staro in mlado. V kaminu buči veter. Semtertja udari burja skozi kamin in razpiha dim po vsem ognjišču. Nič zato! Malo se skremžijo obrazi, semtertje se posveti kaka prisiljena solza, pa zopet zaplapola ogenj in obseva svetle obraze, ki gledajo, kako gospodinja meša v kotlu polento. Svoje dni so delali na ognjišču tudi v veliki pini maslo, žurili turšico, strgali krompir itd.

Kuhanje na odprtih ognjiščih je bilo naporno opravilo; oseba, ki je kuhala, je bila z ene strani izpostavljena mrazu in prepihu, z druge strani pa vročini in dimu (Keršič 1991: 337–338). Ob nizkih ognjiščih je pri pripravi jedi morala čepeti ali klečati. Šele v mizni horizont dvignjena ognjišča so odpravila nenehno sklanjanje in omogočila delo stoje in zgolj naslanjanje na ognjišče, pri čemer je bil lesen rob ognjišča gospodinjam prijaznejši od sicer imenitnejšega kamnitega. Nape in dimovodi v kaminskih kuhinjah niso v



celoti odstranili nadležnega in oči dražečega dima, kar je imelo za posledico težave z očmi in vidom (Makarovič G. 1986: 65).

Za pripravo jedi je bilo treba najprej zanetiti ogenj – do 20. stoletja s kresilom, zatem z vžigalicami, pogosto pa tudi s tlečo žerjavico, ki so jo prek noči shranili, zasuto s pepelom v vdolbini na ognjišču ali v *formelu* (Keršič 1991: 337). Nenehno je bilo treba paziti, da ogenj ni pošel, in kuriti s primerno debelimi in suhimi drvni, da bi dosegli željeno toploto. Ogenj so razpihovali z bezgovim pihalnikom, nekateri tudi z mehkom. Da so drva bolje gorela, so jih naslanjali na zglatnik ali *panj*. Ponekod debel niso niti razžagali in razcepili, temveč so v hladnem delu leta kurili kar cela, tako da so jih sproti porivali na ognjišče. Kadar so potrebovali drobnejša polena, je bilo v kuhinji tnalno, na katerem so po jih po potrebi nasekali ali razcepili. Pepel so z ognjišča odstranjevali v pepelnik pod ognjiščem ali pod pečjo s kovinsko lopatico; žerjavico so pod trinožnike oz. trinoge kozice premikali s kleščami; temperaturo jedi v kotlu pa so uravnavali z dviganjem ali spuščanjem verige.

Način priprave je narekoval tudi izbor jedi – najpogosteje so pripravljali tekoče jedi v kotlu, npr. različne vrste enolončnic (*šelinka*, *jota*, *ječmenka*) in polento. Za pripravo polente je bilo treba koruzni zдроб do pol ure stalno mešati s posebno vrsto kuhalnice s podaljšanim ročajem, na sosednjih območjih – v Brdih, Benečiji in v Furlaniji (Scheuermeier 1956; Reja in Sirk 1997) – pa so bile dokumentirane tudi posebne ognjiščne naprave za mešanje polente. Kotel so po kuhi odložili na svitek iz koruznega perja. Mast so razbelili v ponvicah, ki so jih naslonili na trinožnik, ročaj pa po potrebi zataknili v konzolni nastavek na zglatniku. Manjše količine živil so grel v trinogih, tj. z žico vezanih lončenih ali litoželeznih kozicah, ali pa so kozice postavili na trinožnik; hitro in varčno segrevanje oz. kuho manjših količin so omogočili *formeli*. Pečenju živil nad žerjavico ali ognjem so bili v nekaterih gospodinjstvih namenjeni žari. Kruh, pogačo iz koruzne moke so občasno – predvsem poleti, kjer niso imeli peči, pa tudi drugače – spekli pod lončeno, pločevinasto oziroma kositrno pekvo ali pa kar pod mokro krpo ali papirjem, prekritim s pepelom in obloženim z žerjavico.³ Kavno in ječmen so pražili v posebni valjasti posodi z dolgim ročajem, imenovani *brštulin*.

Na ali ob ognjiščih so dnevno oziroma tedensko potekala tudi druga opravila, povezana s pripravo jedi, npr. drobljenje kave, popra, suhih fig, koruze in hrena s tolkačem v kamnitih, lesenih in medeninastih možnarjih, mletje kave in popra v lesenih in medeninastih mlinčkih, ruženje koruze, stopanje ječmena v manjših domačih stopah, mesenje testa za kruh in pogače, medenje masla, sirjenje in kisanje mleka. Pozno poleti in jeseni pa so v *hiši* pripravljali ozimnico, npr. ribali zelje za kisanje, sušili sadje in zelišča na lesah, pripravljali meso in prekajevali mesnine v napah (Bizjak 1958; Šarf, 1958a; 1958b; Keršič 1991; Godina Golija 1998; Ščukovt 2007; Ledinek Lozej 2015b; 2015c).

Ognjišče v gospodinjstvu ni bilo pomembno le kot mesto fizične (re)produkcije, marveč tudi zato, ker je bilo komunikacijsko središče, prizorišče medsebojnih odnosov in pogajanj oziroma interakcij med člani gospodinjstva⁴ in tistimi, ki vanj niso sodili. Na ognjišču se torej niso pretvarjala zgolj surova živila v pripravljene jedi (Lévi-Strauss 1980 [1964]); poleg polente so se na ognjiščih tudi posamezniki pretvarjali v pripadnike skupnega gospodinjstva:

Ognjišče ni zgolj simbolno središče; je tudi instrumentalno središče v procesih transformacije. Na ognjišču se različni elementi, ki vstopajo v hišo – meso in zelenjava, krvni in nekrvni sorodniki, podobni in različni – premešajo, spojijo in skuhamo se skupaj. Če hiše neprekinjeno transformirajo vse, kar gre skozi, je ognjišče tako literarno kot figurativno mesto, kjer se te transformacije pravzaprav zgodijo. (Carsten in Hugh-Jones 1995: 42–43)

Ognjišče je bilo tisto mesto v bivališču, kjer so bili stanovalci dnevno, tedensko in letno vpeti v ponavljajoče se družbene situacije, v dnevno (skupno) pripravo jedi in obedovanje, ki je sicer prišlo v bolj utrjeno navado šele z uvedbo štedilnikov in jedilnih miz (Ledinek Lozej 2015c: 119), v medsebojno srečevanje in komunikacijo, v praznovanje koledarskih in življenjskih praznikov, pa tudi le v golo zadrževanje, predvsem v dolgih jesenskih in zimskih večerih, ko je bilo edini vir svetlobe in toplote, ki so ga v Vipavski dolini pozimi varovale premične klopi. Pozimi, ob hudem mrazu, so na ognjišče prinesli tudi zibelko.



Ognjišča so bila tako prizorišče vzgoje in socializacije, ustvarjanja in razreševanja medgeneracijskih in medosebnih nesoglasij, pa tudi stikov s širšo skupnostjo, v prvi vrsti neformalnih stikov s sosedi in sovaščani. V dolgih zimskih večerih se ob ognjišču namreč niso zbirali le člani gospodinjstva, temveč so zaradi varčevanja pri kurjavi in svečavi pogosto pridružili tudi sovaščani. Na ognjišču so se greli, si pripovedovali zgodbe, trli orehe in lešnike, pekli kostanj ter sočasno opravljali nekatera gospodinjska ali gospodarska (p)opravila. V povezavi z osrednjim mestom v bivališču gre razumeti tudi pozornost, ki je bila namenjena kamnoseškemu krašenju ognjišč. Poleg medgeneracijskih, spolnih in drugih razmerij med člani gospodinjstva, so se ob ognjiščih ustvarjala tudi razmerja med gospodinjstvom in skupnostjo, torej širša družbena razmerja. In navsezadnje tudi tostranstvo presegajoča razmerja, če navedemo le dnevno molitev in kurjenje božičnega panja (Kociančič 1854: 280; Kuret 1998 [1965–1971]: 279–280).

Zaradi izrazito večnamenske rabe – kuhališče, zbirališče, delovišče, žensko, moško, otroško, starčevsko, predvsem pa prehodno, z raznovrstnimi predmeti, ljudmi in aktivnostmi nabito prizorišče – so ognjišča v nekem smislu zastopala abstraktnejše pomene, izmed katerih sta pomembna posebej dva: prvič, ognjišče je dokaz samostojnega oz. lastnega gospodinjstva, in drugič, ognjišče je metafora doma in domačnosti. Že od poznega srednjega veka je bilo diakritično znamenje avtonomnega gospodinjstva (Netting idr. 1984: xxvi), s tem tudi temeljna enota fiskalne politike, za katero so dokumentirane dajatve, t. i. ognjiščina (nem. *fewr gelt*) (Pavlin 2006: 73). In bilo je z vsakdanjimi praksami ustvarjena enota, ki je povezovala v skupnosti posameznike, ki so skupaj delali in se prehranjevali. Metafora ognjišča kot postavke lastnega gospodinjstva je bila sproducirana, tj. izživeta in izpogajana v vsakdanjih praksah, zunaj gospodinjstva in je bila vpeta v statistike in davčne politike. Zaradi pojenjajoče stvarne rabe v prvih desetletjih 20. stoletja so ognjišča na osnovi spominov na pretekle oziroma izginjajoče prakse, interakcije in podobe postala primerna metafora za dom, družinsko življenje in vrednote, t. i. »svetišče družinskega življenja« (Terčelj 1927b). Metafora je mestoma oživljala (pogosto že pretekle) prakse (prim. npr. Terčelj

1924: 260), še večkrat pa je nastopala že v prenesenem pomenu ali, kakor je zapisal Filip Terčelj (1927a: 50): »Naj bi bile nove hiše, čeprav so brez ognjišča, vendarle ognjišča starega preizkušenelega slovenskega poštenja!« Ognjišče je tako postalo simbol doma in metafora vzajemnega tradicionalnega družinskega življenja, ki ga še niso omadeževale izseljevanje, urbanizacija, industrializacija in druge pošasti modernega načina življenja. In zdi se, da je prav opuščanje instrumentalne in družbene rabe ognjišč v prvi polovici 20. stoletja pripomoglo, da se je okrepla njihova metaforična razsežnost – postala so skup(ost)na metafora za izginjajoč način življenja, družbena razmerja in vrednote (Ledinek Lozej 2015b: 40).

OGNJIŠČA – (KULTURNA) DEDIŠČINA



Z vznikom in množenjem zanimanja za dediščino od 80. let 20. stoletja, tj. časa, ko je že ugasnil ogenj na zadnjih za dnevno pripravo jedi in ogrevanje rabljenih vipavskih ognjiščih, pa so posamična ohranjena ognjišča dobila nov pomen. Postala so (kulturna) dediščina. Kot dediščino razumemo – navdihujoč in sledeč različnim preučevalcem dediščine in predvsem dediščinjenja (prim. npr. Kirschenblatt-Gimblett 1998; 2004; Smith 2006; Harrison idr. 2008; Hafstein 2012; Harrison 2013, 2020; Macdonald 2013; Slavec Gradišnik 2014; Logan, Kockel in Nic Craith 2016; Labrador in Silberman 2018) – prepoznavanje in odbiranje preteklosti za u(s)merjanje prihodnosti. In v nadaljevanju bodo orisani trije primeri ohranjenih ognjišč, ki so postali dediščina.

Prvi primer je ognjišče z domačije Božičevih v Podragi. Današnji lastnik domačije Gašper Božič mi je pred dobrim desetletjem prijazno pokazal celoten stanovanjsko-gospodarski kompleks okoli zaprtega dvorišča iz 19. stoletja, me seznanil z vzroki in procesom prenove domačije v 70. letih 20. stoletja, pokazal fotografije posamičnih arhitekturnih in stanovanjskih prvin pred prenovo ter pomagal pri rekonstrukciji nekdanjega stanja domačije. Zanimanje je zbudila fotografija z velikim kamnitim ognjiščem, ob katerem kuha sogovorčeva prateta Lojzka Božič (1898–1976), zadnja prebivalka domačije.



Božičevo ognjišče v Podragi okoli leta 1978 (osebni arhiv Gašperja Božiča).

Ognjišče na fotografiji je bilo sestavljeno iz klesanih kamnitih blokov s profiliranimi robniki in ločno oblikovano prednjo stranico, široko in dolgo približno 2 m in visoko okoli 60 cm. Ognjišče – kot tudi posamični drugi arhitekturni členi – so izpričevali starost, bogastvo in naprednost domačije v 19. stoletju.⁵ Po 1. svetovni vojni, ko je Vipavsko dolino zasedla Italija in uvedla visoke davke, so bili Božičevi za poplačilo davkov primorani prodati polovico premoženja. Po 2. svetovni vojni je bil del preostalih zemljišč priključen zadrugi, na domačiji pa sta ostali sami neomoženi teti, ki sta le s težavo gospodarili. Leta 1976, po smrti Lojzke Božič, zadnje gospodarice na kmetiji, je posestvo podedoval nečak Gašper Božič. Po nasvetu arhitekta se je odločil za celovito prenovo domačije: podrtje vhodnega portala na dvorišče, zazidavo tistega v *klanico*, ureditev vodovodne in električne napeljave, sanitarij in kopalnice, nadomestitev zunanjih stopnic z notranjimi, ureditev nove kuhinje z vgradnim kuhinjskim pohištvom ter preureditev *hiše* v dnevno sobo, v kateri je ognjišče nadomestil kamin. Medtem ko je na nekdanjem ognjišču dnevno gorel ogenj vse do tetine smrti, pa, kot je povedal Gašper, v novem kaminu v dnevni sobi ni zakuril nobenkrat. Ob mojem prvem obisku leta 2004 so klesani kamniti kosi ognjišča na dvorišču še čakali boljših časov. In lastnik mi je

zaupal, »da bi sedaj verjetno prenovil drugače«, in sicer, »da bi veliko ohranil v tistem stilu, ki je bil včasih«,⁶ ter da bi v prihodnje želel rekonstruirati ognjišče.

Prav zato sem bila oktobra 2006 ob obisku turistične kmetije v Trenti nemalo presenečena, ko sem videla kose Božičevega ognjišča v fazi vnovičnega sestavljanja za t. i. klubski oz. družabni prostor v kletnem prostoru nekdanjega gospodarskega poslopja, ki je bilo preurejeno v turistične apartmaje in konferenčno dvorano. In o čem pripoveduje v drugačnih gabaritih in drugače postavljena rekonstrukcija vipavskega ognjišča v Zadnji Trenti? Prav gotovo ne o vzponu, življenju in propadu premožne zgornjevipavske kmetije in prav tako ne o vsakdanjem življenju in kuhi na poglobljenih in nizkih trentarskih ognjiščih. Navedeno »izkrivljanje« vipavske in trentarske preteklosti za potrebe turistične industrije je morda moteče za peščico raziskovalcev lokalne preteklosti in vsakdanjega načina življenja, glavnine obiskovalcev turistične kmetije, ki se ogrejejo ob »starem« klesanem odprtem ognjišču, pa ne moti (Ledinek Lozej 2006). Starost in snovnost klesancev ognjišča soustvarjata in krepita izkušnjo obiskovalcev. Stari klesanci s podraškega dvorišča so na turistični kmetiji dobili novo vrednost; iz starine so se prelevili v dediščino.

Drugačno je ognjišče Pri Bežajevih, v *hiši* srednjevelike vrh-kletne domačije iz 19. stoletja v Podbregu. Na domačiji so v drugi polovici 20. stoletja gospodarili neporočeni sorojenci Anton, Hana in Marička Bratož. Po smrti sorojencev Marička ni zdržala več sama na domačiji in je leta 1989 odšla v dom za ostarele. Za domačijo je od takrat skrbel pranečak Bruno Bratož iz bližnjega Podnanosa. Bratoževi klet in gospodarske prostore rabijo za shranjevanje vina, krompirja, drv in kmetijskega orodja, pozimi pa še vedno zakurijo na ognjišču. V napi namreč sušijo in prekajujejo mesnine, svoje in od sovaščanov. Občasno v krušni peči spečejo pico. Rina Bratož pogosto odpre vrata šolarjem, dijakom in študentom, da si lahko ogledajo ognjišče in stanovanjsko kulturo druge polovice 19. in prve polovice 20. stoletja.

Bratoževi stavbo vzdržujejo; prenovili so le, kar je bilo nujno potrebno obnove, glavnina bivalnih prostorov in opreme ostaja bolj ali manj nedotaknjena, takšna, kakor so jim jo bili predali v



Ognjišče pri Bežajevih, Podbreg, 2004 (foto: Špela Ledinek Lozej).

zapuščino Anton, Hana in Marička. Poleg stalne in občasne rabe prostorov ter čustvene in čutne navezanosti sta bili za ohranitev stavbe in ognjišča po odhodu zadnje stanovalke najpomembnejši odločitve in odgovornost novih lastnikov, da ohranijo takratno stanje,⁷ kar je zapuščino v očeh in rokah lastnikov prelevilo v dediščino, in to ne le družinsko, marveč dediščino vseh Podbrežanov, Šembicev, in naposled, z vpisom v Register nepremične dediščine Ministrstva za kulturo Republike Slovenije, tudi vseh Slovencev. V Zavodu za varstvo kulturne dediščine je šlo za strokovno odločitev, da gre za dobrino iz preteklosti, ki je po Zakonu o varstvu kulturne dediščine (2008) opredeljena »kot odsev in izraz svojih vrednot, identitet, etnične pripadnosti, verskih in drugih prepričanj, znanj in tradicij«. In dejansko je v ohranjenem stanju vzdrževano ognjišče neprecenljiv vir za etnološko in kulturnozgodovinsko raziskovanje preteklega načina življenja in stanovanjske kulture srednje velike vipavske kmetije ter za nazorno predstavljanje tega šolarjem, študentom in morebitnim drugim zainteresiranim.

Zadnji primer je novopostavljeno ognjišče pri Bratuževih v Podragi. Leta 1969 je zemeljski plaz uničil polovico stavbe Bratuževih. Ko je napol sanirano domačijo v 80. letih podedovala vnukinja Lilijana Vidrih Lavrenčič, je z možem prizidala nov bivalni del, ohranjen del nekdanjega bivališča pa so spremenili

sprva v shranjevalni in pozneje družabni prostor, v katerem je bilo mogoče pogostiti več ljudi po večjih delih ali ob družinskih praznovanjih. V družabnem prostoru so konec 90. let 20. stoletja postavili ognjišče, pri čemer so uporabili dva klesana kosa, ki sta se ohranila od ognjišča z domačije Šlosarjevih, manjkajoče dele pa je nadomestil bližnji kamnosek. Križanec starih in novih klesancev ne sledi obliki nekdanjega Šlosarjevega ognjišča, marveč se je podredil razsežnostim novega prostora. Bratuževi ognjišča ne rabijo dnevno, na njem zakurijo ob koncu večjih del, v zadnjem času pa predvsem ob družinskih praznovanjih in praznikih. Ognjišče je tako prizorišče praznovanj in stika gospodinjstva s širšo družino in skupnostjo. Prav postavitev ognjišča je omogočila ohranitev utečenih, habituiranih, oziroma, če hočemo, tradicionalnih praks družbenih stikov. Bratuževo ognjišče – čeprav postavljeno na novo – najceloviteje vzdržuje pretekle instrumentalne, interakcijske in simbolne prakse ob ognjišču. Zdi se, da je v njem opredmeteno, kar je kot nesnovna dediščina opredeljeno v Unescovi *Konvenciji o varovanju nesnovne kulturne dediščine* (Konvencija 2008 [2003]), torej »prakse, predstavitve, izraze, znanja, veščine in z njim povezana orodja, predmete, izdelke in kulturne prostore.« Za sklenitev kroga naj zadostuje dejstvo, da nad ognjiščem Bratuževih visi uokvirjen izvornik osnovnošolske grafike Lilijane Vidrih, na katerem je upodobljeno prvo predstavljeno – Božičevo ognjišče.



Primeri ohranjenih ognjišč pričajo, da so ognjišča večfunkcionalna in večpomenska tudi, ko so obravnavana kot dediščina: od rabe v turizmu, v okviru katere stari lepo oblikovani ognjiščni klesanci turistom posredujejo izkušnjo avtentičnosti (MacCannell 1976; Macdonald 2013); pri vključenosti v uradne dediščinske registre, ki temeljijo na strokovnem ovrednotenju pooblaščenih ustanov ter zavestni skrbi za ohranjanje ognjišča v avtentičnem okolju; do hibridne rekonstrukcije, da bi ohranili avtentične pretekle prakse. Barbara Kirschenblatt-Gimblett (2004: 61) je na primeru razumevanja dediščine šintoističnih templjev, ki jih vsakih dvajset let podrejo in na novo postavijo, pokazala, da je mogoče pri



Ognjišče pri Bratuževih, Podbreg, 2019 (foto: Andrej Pestelj, osebni arhiv Lilijane Vidrih Lavrenčič).

dediščini dati prednost ohranjanju znanj, veščin in praks pred ohranjanjem snovnosti.

Dediščina ima različne mere opredmetenosti. In nasprotno, videli smo, da imajo gmotni ognjiščni prežitki različna mesta in vloge. V duhu novega materializma, bi lahko po Bangstadu (2020) zapisali, da časovnost in snovnost vsakega izmed njih sledi lastnemu ritmu trajanja in razpadanja, pri katerem imajo nezanemarljivo mesto tudi lastnosti stvari oz. materialni spomin. Tako so se posamična odprta ognjišča kljub tehnološkemu razvoju kurišča, kuhinjske opreme in stanovanjske infrastrukture tudi oziroma predvsem zaradi dediščinskih procesov – bodisi za potrebe turizma, muzejske predstavitve, za prekajevanje mesnin oziroma kot družabni prostor – ohranila v današnji dan, in sicer ne le kot metafora lastnega gospodinjstva ali doma, marveč tudi kot gmotna prvina.

Vanja Huzjan

https://doi.org/10.3986/9789610505297_04

OBLAČILNA KULTURA: OBLAČILNI VIDEZ PREDŠOLSKIH OTROK IN SKRIB ZANJ

Termin oblačilni videz zajema zunanjo, vidno podobo človeka: oblačila, pokrivala, obuvala, dodatke (nakit, torbice, pahljače, dežnike, sončnike itn.), ličenje, pričeske, higieno in negovanost telesa (Baš A. 1992a; Žagar 1994). Te sestavine oblačilne kulture, ki vključuje tudi oblačilne prakse, so pripomočki za predstavitev telesa v javnosti in zasebnosti. Obleko v najširšem smislu opredeljujejo vrsta blaga (z obliko, barvo in vzorcem), dodatki, posegi v telo (npr. uhani) in samo telo (npr. oblika, lasje, oči, vonj). Z oblačili se že pred govornim stikom predstavimo vidno, tipno, slušno (npr. šelestenje in zvok obuval) in vonjalno. Preverbalna komunikacija omogoči govorni stik ali pa tudi ne in vpliva na način pogovora. Z njo komuniciramo, zato ima družbeno, ne le uporabno funkcijo: sporoča posameznikovo in skupinsko identiteto (Barnes in Eicher 1993). Nasprotno Daniel Miller (2005, 2016) trdi, da obleka ne predstavlja človeka, temveč ga šele naredi, ali, kakor je Marija Makarovič (2007) nasloвила svojo raziskavo o kmečki oblačilni kulturi Štajerske, *Obleka predela človeka*. Protagonist kulturnega delovanja za Millerja ni človek, temveč stvar: »Oblačila niso površinska zadeva, temveč tisto, kar iz nas naredi to, kar mislimo, da smo« oz. »so posrednik med našim občutenjem lastnih teles in našo predstavo o zunanjem svetu« (Miller 2016: 30, 44). Če strnemo: oblačenje je oblika komunikacije in ustvarjanja kulture (Barnard 2005 [1996]).



Ko se oblečemo, postanemo kulturni – izrazimo prostor in čas, v katerih bivamo, in vrednotni sistem družbene skupine, ki ji pripadamo. Z oblačili, obuvali, okrasjem, poslikavami in deformacijami delov telesa izrazimo kulturno identiteto, ki po definiciji ustvarja razliko – s kulturo oblačenja vključujemo in izključujemo, tako kakor s kulturo prehranjevanja in bivanja (Veblen 2020). Toda identiteta ni apriorna (Barnard 2005), temveč se spreminja glede na okolje ali kontekst nošenja, zgradi in izreče se šele v komunikaciji oblačilne prakse, v različnih družbenih interakcijah. Odnosi, ki ustvarjajo pomene, jih hkrati tudi uničujejo, npr. posamični kosi oblačil ali obutve so lahko osvobajajoči in hkrati zasužnjujoči, kar Malcolm Barnard opiše s konceptom »nedoločljivost pomena«, saj »sprememba konteksta, sprememba odnosov do drugih objektov in diskurzov spremeni pomen tega predmeta« (nav. delo: 237–238). Z drugimi besedami: sprememba pomena se zgodi s spremembo gledišča. Oblačila predstavljajo »mejo ali rob med javno, zunanjo osebnostjo ter zasebno, notranjo identiteto« (nav. delo: 240). Ta meja je nejasna in dvoumna – hkrati zakriva in razgalja.

Pojavnost oblačila oz. oblika redko sledi zaščitni funkciji pred vremenskimi neprijetnostmi, oblačilo je redko nekaj racionalnega (npr. Barnard 2005; Miller 2016). Obliko narekujejo družbeni in kulturni, ideološki diskurzi, diskurzi oblasti, ki nadzirajo primernost – npr. obleka nosečnice naj ne bo seksi (Barnes in Eicher 1993). Odmiki od primernosti so dejanje upora zoper ustaljene identitete, ustaljene odnose, razmerja in položaje družbene moči. Funkcija oblačenja torej ni toliko zaščitna, temveč gre za neverbalno sporočanje oz. sporazumevanje o (ne)spodobnosti, individualnosti, kolektivni pripadnosti ali izločenosti, družbeni (spol, starost, razred, etnija) in politični ter verski veljavi (Barnard 2005).

Obleka je torej medij izjavljanja in simboliziranja ter hkrati določanja spola, starosti in drugih kategorij pripadanja (in hkrati izključevanja). Odrasli so v prvi polovici 20. stoletja v Ljubljani in njeni okolici, tako kakor še danes, oblačili predšolske otroke skladno z letnim časom, v okviru gmotnih zmožnosti in zelene predstavitve sebe. Oblečen otrok je bil znak starševskih statusnih, kulturnih in političnih prizadevanj, ki so jih lahko občestvu predstavili ob cerkvenih praznikih ali na promenadi (Tomažič 1983). Oblačilni

videz predšolskega otroka medvojnega časa, ki ga bom v nadaljevanju orisala z nekaj vinjetami iz Ljubljane in njenih predmestij, v grobem opredeljujejo kakovostni prislovi, ki jih je Milica Stupan (1932) navedla v poglavju »Kako oblečem primerno svojo deco«: »preprosto, trpežno, lično in dostojno« (nav. delo: 74). Ti so bili skladni s porajajočimi se meščanskimi vrednotami, ki jih je želel privzgojiti njen priročnik – »varčnost, delavnost, poštenost« (Burcar 2007: 14).

NOVOROJENČKI IN DOJENČKI



Poleg slabe prehranjenosti so bile higienske razmere na Slovenskem v preteklih stoletjih pogostokrat vzrok ali dodaten razlog za bolezniness in umrljivost dojenčkov in otrok. Ne preseneča, da so v 20. stoletju higienski diskurz ustvarili in širili med prebivalstvo, predvsem med ženske, zdravniki, ki so se opirali na svoje izkušnje in, v razsvetljenskem duhu, znanstvene dokaze. Kategorije »čistoča«, »red« in »nравnost« (slednji sta diskurzivni prežitek bontonov iz 17. stoletja) so že v 19. stoletju postale temelj higienike, veje zdravniške stroke, katere prednostna naloga je bila prevzgoja revnih družbenih plasti (Vigarello 1999 [1985]: 210, 240–251, 252–261). In prepričanje, da lahko znanost priskrbi otrokom boljše otroštvo, je bilo v prvi polovici 20. stoletja že splošno sprejeto. Otroški zdravnik Bogdan Derč je bil nedvoumen: »Prva zapoved za matere, babice, dojke in strežnice, sploh za vsakega, ki se dotakne otroka, je največja snaga! Ne samo roke dotične osebe, ampak vse, karkoli pride z otrokom v dotiko, mora biti absolutno čisto, tj.: kakor za kirurģične operacije sterilizirano« (Derč 1921: 17). Strokovna skrb za higieno je v sodelovanju z bolj ali manj uspešno socialno politiko državnih oblasti do sredine 20. stoletja dejansko zajezila umrljivost dojenčkov in malčkov.¹ V primerjavi s prejšnjimi stoletji je upad umrljivosti v 20. stoletju naredil to stoletje dejansko za »stoletje otroštva«. Prej so se starši težko izognili izkušnji otrokove smrti, v prvi polovici 20. stoletja pa so vsaj starši srednjih in premožnejših družbenih plasti lahko pričakovali, da bo njihov otrok enkrat odrasel, in so zato zanj začeli načrtovati prihodnost (Cunningham 1996: 165).



Med obema vojnama izdan *Domači vedež*, ki so ga najverjetneje brali meščani srednje in višje plasti, je nosečnicam priporočal, da si po prvi polovici nosečnosti priskrbijo za svoje dojenčke čim mehkeše perilo brez »trdih šivov in vezenin ter gumbov«, in sicer:

- 1.) Plenice [...]. – 2.) Flanelaste podloge [...]. – 3.) Kosi neobrobljenega, starega platna [...] za pokladanje na popek. – 4.) Nekoliko ovojev [...]. – 5.) Vsaj 6 osuševalnih brisač [...]. – 6.) 3–6 barhentovih podlog za postelj. – 7.) Dva ducata srajčk iz šifona. – 8.) 12 do 24 barhentovih životcev. 9.) 12 čepic razne velikosti [...]. – 10.) Volnene čepice ali pa batistove [...]. – 11.) Podbradni prtiči. – 12.) Vsaj 6–12 parov nogavic razne velikosti [...]. – 13.) Pernice. – 14.) Prešita podloga z gumijastim vložkom. – 15.) Šele po štirih mesecih je treba pripraviti nekake hlačne plenice, krila, plaščke [...].(Uhliř 1932: 485)²

Otroško perilo je moralo biti zelo mehko, iz izpranih tkanin, ohlapno, udobno, torej praktično, saj je »obilica okraskov, zlasti čipk, nepotreben luksus, ki otežkoča hitro in često izmenjavanje perila« (Uhliř 1932: 529). Modne novosti za otroke so bile upravičene le, »ako gre za novosti, ki so praktičnega pomena, in ki so v zdravstvenem oziru boljše, udobnejše itd.« (nav. delo: 527). Otroški zdravnik Derč je prav tako priporočal praktična oblačila: »Idealno je otrok oblečen takrat, če se more popolnoma prosto gibati, pa vendar ne razgaliti« (Derč 1921: 20). Tudi v *Bon tonu* je bil nasvet, naj »prva otroška oprema«, ki jo navadno podari »stara mati mlade mamice, a tudi očetova mati, najbližji sorodniki, tete in botra«, ne bo »nakit, vezenine in čipke, ki se naglo trgajo, nego čistost in udobnost ter okus so koristni in prijetni mlademu zemljanu« (Govekar 1926: 16).

Še sredi 19. stoletja je zdravnik Fran Viljem Lipič takole opisal dojenčkovo prvo »oblačilo« in skrb za dojenčkovo higieno, ki ju je opazil med službovanjem v Ljubljani:

Trdo povijanje dojenčkov vse do šestega meseca je še splošna navada. S tem najpogosteje povezana težava je nečistoča, saj so redke mamice, ki se jim zdi otroka vredno previjati tako pogosto, kot bi bilo treba. To pa izvira iz ljudskega verovanja, da ležanje v premočenih pleničkah

otroka krepí. Najhuje pa je, da trdo povijanje ovira otrokovo svobodno gibanje, da otežuje krvni obtok in dihanje. (Lipič 2003 [1834]: 162)

Morda sta kot odgovor na tesno povijanje otrok postali v 30. letih 20. stoletja izjemno popularni t. i. »zračna in solnčna kopel«, ki ju je priporočal skoraj vsak tedanji priročnik za nego in vzgojo otroka (Slivnik 1910; Jeglič 1915; Volc 1928; Dragaš 1931; Stupan 1932; Hafner 1938; Štuhec 1941), previjanje pa se mora opraviti pred vsakim dojenjem oz. vedno, ko je »moker ali umazan«, in sicer je treba dojenčka umiti z bombaževino, namočeno v olje, nato »posuti s smučem in poviti« (Derč 1921: 20). Previjanje je bilo priporočeno vse do petega meseca, ko »lahko začnemo otroka navajati, da bi opravljal potrebo v posodo, ki seveda ne sme biti mrzla, niti z ostrim robom, da se otrok ne ustraši in ne rani.« Hkrati pa naj »do 6. meseca otrok leži, nato pa ga le izmenoma dvigamo, da se ne utruji in skrivi« (Uhliř 1932: 523). Petmesečni dojenček še ne sedi samostojno, terensko gradivo pa razkriva, da so v prvi polovici 20. stoletja na Slovenskem začeli dojenčke že pri šestih mesecih navajati na kahlico, torej v času, ko hrbtne mišice še ne omogočajo dovolj opore za sedenje in sfinkterska mišica še ni razvita.

Skoraj stoletje za zdravnikom Lipičem so bila priporočila pediatra Derča naslednja:

Potem napravimo malčka v srajčko, jopico ter ga zavijemo v eno plenico na tri vogale in v eno štirioglato, potem v flanelo in ga lahko ovijemo s povojem ter ga položimo v posteljco, da se naspi in odpočije. Ročice mu moramo puščati zunaj povoja, da more gibati in tudi nožice ne smejo biti povite in stisnjene da more brcati. Povit sme biti otrok samo okoli prs toliko, da si ne razbrca plenice, [...] saj je šele povoj vzrok, da se skrivé nožice, ročice ter izboči hrbtenica. (Derč 1921: 18, 20)

Enakega mnenja je bila ustanoviteljica in poznejša urednica revije *Ženski svet* Milka Martelanc: »Otroku pustimo vedno roke in noge proste; previjemo ga le čez trebušček. Mnenje, da se skrivijo nožice, ako niso povite, je napačno« (Martelanc 1925: 5). V *Domačem vedežu* pa je dojenček, morda tudi pod vplivom



evgenike,³ že popolnoma brez povojev: »Dete naj bo oblečeno v preprosto srajčko ali nago ali odeto. Večkrat moramo dete nesti ven na sveži zrak, zlasti zjutraj in zvečer ter po dežju. Tudi zunaj ne sme biti dojenček preveč odet« (Uhliř 1932: 180). Ob raziskovanju oblačilne kulture delavcev v Ljubljani med obema vojnama je bilo ugotovljeno, da je bilo »povijanje dojenčkov v toge štruce« splošna navada vse do druge svetovne vojne (Žagar 1994: 65).

Higiena vključuje tudi kopanje: »Kopati morate malčka ob peči, da se ne prehladi. Kopel mora biti merjena s toplomerom [32–35°C], ker roka goljufa« (Derč 1921: 19). K vodi za kopanje lahko dodamo »zvretak slada, kolmeža, žajblja, mleka itd.« (Uhliř 1932: 332), ki dojenčku ne škodujejo, slabotnim otrokom pa celo koristijo. »Kopati smemo otroka le kratko, 3 do 5 minut zadostuje; nikdar pa ne smemo umivati obrazka in oči s kopalno vodo!« (Derč 1921: 19). Dojenčka umivamo z milom in bombaževino, »očke, ušesa in nosek s svalki od bombaževine«, ne z »lasnimi iglami ali žveplenkami« (nav. delo). Po kopanju, piše v *Domačem vedežu*, je novorojenčku treba kaniti »kapljico 1% raztopine peklenskega kamenčka⁴ ali [...] 10% raztopine protargola⁵ ali 15% sofoła. Glavico je treba vsak dan umiti z glicerinovim milom in vlažno [?] vodo ter jo skrbno osušiti, da ne nastanejo prhaji in izpuščaji« (Uhliř 1932: 485). Zapovedano je tudi bilo, da »je treba [nohtke] postriči, ne pogrizti« (Derč 1921: 19).

MEŠČANSKI OTROCI



Novorojenčki meščanskih družin so bili za fotografiranje napravljeni v krstno garnituro (*ajnpindekl*), vezivno odejico s čipkami, glavico pa jim je pokrivala svilena krstna čepica s čipkami. Povijalna odejica je bila podložena, namenjena predvsem pestovanju in nošnji. Za vsakdanje priložnosti je bila izdelana iz pisanega bombažnega blaga ali flanele, kot del krstne opreme pa iz finega belega bombaža s čipkasto obrobo.⁶

Novorojenčkova in dojenčkova vsakdanja oblačilca so bila plenice, srajčka in povoj iz lanu ali bombaža, širok 10 centimetrov in dolg dva do tri metre, ne glede na spol. Gospod T. mi je pravil,

da je kot dojenček nosil bombažne žabice s pajackom. Pleničke iz bombaža je zanj sešila stara mama. »Veliko vrednost je imel egiptovski bombaž – mako«. ⁷ Gospa M. je poročala, da so ženske za izdelavo pleníc kupile »dvoplastno blago in ga doma same zarobile«. Po šestem mesecu so deklicam oblekli še krilce, fantkom hlačiice, nogavičke in kvačkane čevljičke. Glavico so s kapico pokrili le pozimi. Usnjene čevljičke so jim obuli šele, ko so shodili. Gospe M. ni kopala mama, »ker se ji je zdela prekrhka, da bi jo držala«. Kopanje dojenčka je opravila služkinja. »S privajanjem na kahlico je bilo v navadi začeti pri šestih mesecih«.

»Spodnje hlačke z gumico ali na trakec« so dobile meščanske deklice že pred šolo, gospa M. jih je imela »morda šest kosov«. V garderobni omari je imela vedno vsaj tri obleke: »dve za čez teden in eno za praznik«. Spominjala se je, da si je želela mornarsko oblekico, ⁸ ki jo je kot praznično oblačilo nosila večina otrok, a je mama nasprotovala. Hčerini želji je popustila na temelju kompromisa: »bila je mornarska oblekica, a s tremi mašnicami spredaj namesto tipičnega ovratnika«. Mama gospe M. si je želela, da bi hči predstavljala višjo družbeno plast, ki ji je pripadala lekarniška družina, a ni vedela, da so otroci zelo konservativni v okusu in želijo biti podobni drug drugemu, da se počutijo vključene v svojo starostno skupino.

Pozimi so gospe M. poleg oblekice nadeli še »žabice, volnen plašček, kapico s svilenim trakom za zavezat mašnico pod bradico, usnjene čevljičke in gamaše s trakom, ki si ga zataknil pod čevljiček«. Poleti je bila oblečena v »lahno oblekico in copatke, pozneje sandalčke, vedno z nogavičkami. Deklice so nosile tudi rutice, če je pihalo«. Šele z vstopom v šolo je gospa M. dobila prvi krznen tajliran plašček in poleti enodelne kopalke.

»Nekaj časa so bili moderni dirndli,« se je spominjala gospa M., »bluzica pod nabranim krilom, telovnik in zavezan predpasnik. Ko se je začela bližati vojna, je mama rekla: 'Veš kaj, zdaj bomo pa nekaj družga nardil iz tega dirndla.'« Tudi dirndl je bil dobrodošla izbira za poziranje pred fotografskim aparatom, če so starši želeli predstaviti svojo veljavo, narodno pripadnost in politično afiniteto. T. i. narodna noša je bila kot praznje oblačilo še med obema vojnama izraz narodne pripadnosti (Žagar 1994: 74) in tihi odpor



Otroček v volnenem kompletu s cofki in obvezno pražnjo »rolico« iz las. Ljubljana, 30. leta 20. stoletja (foto: Vekoslav Kramarič, Fototeka SEM).



Otročka v pražnji opravi. Izrazita je spolna razlika, fantek je v mornarski oblekici. Ljubljana, 30. leta 20. stoletja (foto: Vekoslav Kramarič, Fototeka SEM).



Nedeljska promenada vseh generacij, družbenih plasti in obeh spolov. Pražnja noša otrok se od odrasle loči le po dolžini kril in hlač ter razoglavosti. Ljubljana, 30. leta 20. stoletja (foto: Karel Holinsky, Fototeka SEM).

proti fašizmu in nacizmu (Balkovec Debevec 2014), sicer pa nošena ob svečanih cerkvenih, turističnih in družabnih dogodkih (Knific 2003: 443, 458–459). Po podobi so jo skušali približati iz neindustrijsko izdelanega blaga doma narejeni kmečki noši iz 19. stoletja (Baš A. 1992b: 445), vendar, predvsem pri pripadnostnem kostumiranju otrok, brez dodatkov, kot so sklepanci, avbe, vezenine, in z drugačno obutvijo (Knific 2011: 345).

Otroške obleke gospe M. so bile večinoma enobarvne ali z geometrijskimi vzorci: »*Pr ns ni blo rožic!*«, le še zelo majhna je imela oblekico s potiskom s pajacki. Tudi barve oblačil niso zajemale široke barvne pahljače: od svetlo do temno modre (plaščki), poleti bele, *dirndli* so bili pisani. Večinoma so bile enobarvne, s pikicami ali kariraste.

Prve »*paradne*« oblekice (za družinske obiske, obiske gledališča itn.) je sešila Živka Sever, lastnica uglednega salona na Šelenburgovi ulici (današnji Slovenski cesti), »*ki je pozneje šivala za Titovo Jovanko*«, in »*sestra Milana in Save Sever*«. Sicer je oblekice šivala »*teta šija*«, ki je dvakrat do trikrat letno teden dni preživela pri družini, da je poskrbela za garderobo: obleke je popravila, podaljšala, skrajšala, na novo sešila. Na dom je prihajala tudi »*drobna, v črno oblečena, gospa, ki je slabo videla in je imela debeli leči v očalih*«. Za plačilo je opravljala ročna dela (npr. vezla imena na jedilne prtičke) in tudi kaj pokrpala.⁹ Volnene jopice in krilca ji je po naročilu spletla Pletilna Rozman v Židovski ulici. »*Nisem imela niti kosa konfekcije*«,¹⁰ kupljeno je bilo le blago (*metraža*) ali pa kak puloverček ali rokavičke.¹¹ Čeveljčke ji je izdelal čevljar.¹² Morali so se ujemati z oblekico: bele kariraste, rdeče-modre itn. »*Nismo bogati za pocen stvari,* je rekla mama.« Klobučke je za otroka (gospo M. in njenega mlajšega bratca) šivala ljubljanska modistka Mimi Sark (Serec Hodžar 2003: 260) in že predšolska glavica gospe M. je bila šik »*z malce nabrano svileno kapico*« ali poznejšimi baretkami. Poleti je na sprehodih nosila mali sončnik.

Ob očetovi smrti sta v znak žalovanja otroka nosila *flor*, črni žalni trak na rokavu. »*Če nisi oblekel črnine, si dal na rokav flor v znak žalovanja*«, mi je razložila.

Frizerstvo Navinšek na Šeleburgovi 1 je bilo zraven materine Adria drogerije in tam sta se strigla oba otroka. »*Tudi fantki*



Sestrici na promenadi v praznjih oblekicah, obuti v nogavičke in usnjene sandalice. Starejša z veliko pentljo v laseh in torbico v roki v jezi objema mlajšo. Ljubljana, 30. leta 20. stoletja (foto: Karol Holinsky, Fototeka SEM).

so imeli dolge laske. *Postrizeni smo bili na paža s frfrujem*«, se je spominjala gospa M., »*tudi moj bratec*«. ¹³ Nosila je sponke za lase, ki jih je mama prodajala v drogeriji. Mati gospe M. je, še posebej v vlogi lekarnarice, visoko vrednotila higieno in zdravje. Obraz, roke in vrat sta si otroka morala umivati zjutraj in zvečer ter se enkrat na teden kopati v emajlirani kadi z nogami. V *Bon tonu* je zapisano, da je »samo ob sebi umljivo« vsakodnevno umivanje obraza, vratu in rok, »ne ve pa vsakdo, da si je često – če možno –, celo vsak dan z milom umiti tudi lase in si jih nato dobro odrgniti z brisačo, da je glava povsem suha« (Govekar 1926: 58). Umiti si je bilo treba roke, obraz, vrat in lase, torej vidne dele telesa. Ta izbor telesnih delov je diskurzivni prežitek pojmovanja čistoče iz srednjega veka. In to, da se *Bon ton* ukvarja s čistočo, je prežitek diskurza bontonov iz 17. stoletja (Vigarello 1999). Tudi zobe so jima umivali zjutraj in zvečer, kakor je bilo takrat priporočeno, »*saj smo prodajali zobne ščetke in paste*.«

Gospod T. iz družine srednjih meščanov se je spominjal, da sta se s sestrico kopala dvakrat do trikrat na teden v »*plehnati banji*«; takrat so otrokoma umili še lase. Vsakdanje jutranje umivanje je bilo v umivalni skledi, »*lavorju*«, jutranje česanje je bilo obvezno, česar gospod T. ni maral. »*Zvečer si je bilo treba umiti zobe*.« Lase je gospodu T. strigel frizer Loboda v Rožni dolini, česar tudi ni maral.

Zelo pa si je želel dolgih hlač, ki jih je dobil šele v poznih šolskih letih. Dolge hlače so navadno fantki dobili kot nekakšen znak iniciacije, delne neodvisnosti, šele ob vstopu v šolo in so jih nosili zgolj za boljše priložnosti. Vsakdanji kos fantovske obleke so postale okrog 12. leta, torej v letih, ki so spet iniciacijsko obarvana, saj v tistem času stopijo v zrelejše obdobje življenja. A gospod T. z dolgimi hlačami ni imel sreče:

Vsako leto je bil za veliko noč žegen pri rožniški kapelici, kjer si se moral pokazati v novi obleki. Bilo je huje kot na promenadi v mestu. Bil si kritiziran, če si prišel v stari obleki: »O, poglej, kakšen si! Kje 'maš pa novo obleko za veliko noč?« Norčevali so se iz mene, ker nisem imel dolgih hlač. Še danes ne vem, zakaj tako dolgo nisem dobil dolgih hlač. Da moram nositi kratke, sta vztrajala oba starša.



Tako je gospod T. tudi pozimi nosil kratke hlače do kolen z razporkom z gumbki in z naramnicami, ki so jih imenovali *aštržli* ali *avštržle* (hlačniki), torej naramnice za fantovske kratke hlače. Te so bile v tistem času iz deftina, žameta ali cajga oz. hlačevine (Žagar 1994: 94). Včasih so ga oblekli tudi v modne pumparice in za boljše priložnosti v irhaste hlače (SEL 2004: 181), ki jih je sovražil. Spodnji del nog so pokrivalo nogavičke, ki so jih otrokom obuvali tudi poleti, da so zaščitili nogice. Nekateri otroci so nosili *štumfhalterje* (pasove za nogavičke), se je spominjal gospod T., toda njegova mama je rekla: »*Če otroka kaj tesni, to škodje obtoku!*« Pod vrhnjimi hlačami je nosil spodnje hlačke z gumbi. Zgornji del telesa je bil pokrit s spodnjo majico, srajčko z dolgimi rokavi, ki so jih poleti zavihali v kratke rokave, jopico ali puloverjem. Pozimi je nosil volnene *špichoze* (pajkice s trakom čez stopalo), doma spleteno jopico, *vind jakno* ali zimski plašč. Poleti je nosil na glavi »*šild proti soncu*« in klobuček, pozimi »*rusko kapo*« in šal ter palčnike. »*Mama in teta sta dobro pletli.*« Sicer je gospodu T. oblačila večinoma sešila »*stara mat'*«. Spominjal se je je s cigaro v ustih ob šivalnem stroju. Sešila je vse: od bombažnih spodnjih hlačk in spodnjih majic¹⁴ do srajčk, ki jih je pogosto predelala iz očetovih. Imel je pet ali šest, »*morda celo več*«, kosov vsakega kosa oblačila. Precej jih je dobil od premožnejših sorodnikov in jih nosil za bratrancem, a mu to ni bilo všeč; hotel je imeti nove obleke.

Blago za fantke ni bilo posebej okrašeno, a gospod T. se je spominjal, da so bile spodnje hlačke črtaste, karo srajce so bile iz flanele, sicer so bile srajce s črtami. Prevladujoče barve blaga pa so bile zelena, modra, rjava in črne črte.

Na fotografijah je mali gospod T. vedno obut. Nosi sandalčke ali čevljičke, vedno z nogavičkami. Čevlje mu je naredil čevljar, pozneje so mu jih kupovali v prvi trgovini Bata, postavljeni v letih 1935–1939 na Šelenburgovi ulici 7. Gospod T. se spominjal, da meščani industrijskim čevljem niso zaupali: »*Če nosiš čevlje Bata, si drug dan brez podplata. Če so čevlji brez podplata, te pa vsak lahko pošlata.*« Ko so bili fantje že šolarji, so po pouku najraje vandrili po Rožni dolini kar bosí.

KOČARSKI OTROCI



V istem času so bili otroci kočarskih družin iz okolice Ljubljane bosi neprostovoljno in brez spodnjih hlačk. Velikokrat so se sestrice in bratci čakali, da pridejo domov in se sezujejo, ker so obuvali en par čevljev. Gospa M. se je spominjala, da je nosila oblekice brez rožnega potiska.¹⁵ Zašil jih je oče, ki je bil domači krojač. Svetlo moder zimski plašč z rokavicami, kapo in šalom je dobila od sestrične iz Šiške. Njen brat, gospod A., je zapisal, da so bili fantki za sankanje in smučanje obuti v škornje Bata ali pri vaškem čevljarju narejene čevlje – *kvedre*.

Oblečeni smo bili zelo preprosto, jaz sem imel na sebi debele flanelaste žabe,¹⁶ ki so segale od vratu do pet, povrh pa sem oblekel kratke hlače, ki jih je sešil ata iz cajga (govorili smo *cajh*), podoben je bil današnjemu blagu za kavbojke. Rokavice in kape smo imeli ali pa ne. (Dolničar 2014: 8)

Obleko so jim starši zamenjali enkrat na teden, po kopanju, se je spominjala gospa M.: »Na sredo kuhinje sta postavila lesen čeber in nas je, otroke, enega za drugim, umival oče.« Da bratec in sestrica »nista odšla umazana od doma« in da sta se »vsako soboto umila v škafu«, je v bajtarski družini ljubljanskega predmestja poskrbela mama gospe F. Ta se je spominjala, da je bil »marsikateri kmečki otrok bolj umazan, čeprav iz bogatejše družine.« Njen bratec je nosil kratke hlače z naramnicami do sredine kolen, zgoraj srajco s širokimi dolgimi ali kratkimi rokavi. In spodnje hlačke. Kmečki fantje, ki so hodili tudi na pašo, pa so imeli kratke hlače do podkolen. Otroke je med seboj ločilo nekaj, vendar bistvenih, centimetrov več ali manj blaga.

Gospa F. je kot deklita nosila v laseh pentljo, ki jo je mama spela z zaponkama na vzmet (šlescama), in nikoli ni imela spletenih kitk. Trak za pentljo je bil svilen. Pentljo in zaponki je mama kupila pri *Dalmatincu*, ki je hodil od hiše do hiše. Na ramah je imel krošnjo, spredaj deščico s predalčki. Prodajal je britvice, sukance, igle, zaponke, gumice, iz katerih je mama naredila podveze za nogavice, in razno drobnarijo. »V žepu pa je imel saharin, ki ga je prodajal na črno. 'Mate kej, mate kej?' je spraševala mama. 'Mam, mam,' je odgovoril in ga vzela iz žepa.« Prihajala je tudi »Škofjeločanka«,



ki je prodajala blago. Na hrbtu je imela oprtan punkelj. Na mizi ga je razvezala in razkazala rute in metražno blago: *kotenino, štof, kamgarten* (kamgarn) (SEL 2004: 240; Fran), ki je bil dražji in za moške obleke. Pri njej je mama gospe F. vedno kupila ruto, ki jo je spredaj zavezano nosila ves čas, in blago za predpasnike. Blago je jemala na obroke.

Mama gospe F. je zanjo do šolskih dni vse sešila na roko, velikokrat iz odsluženih ženskih oblek in predpasnikov. Ob rojstvu gospe F. je imela štiri plenice, zato si je pomagala z odsluženimi ženskimi spodnjimi krili svoje mame, iz katerih je sešila dodatne pleničke. Gospa F. se je spominjala, da ji je mama iz kotenine s potiskom drobcenih rožic sešila oblekico, ki ji je bila zelo všeč. Imela je še eno, temno modro oblekico z dolgimi rokavci, sešito iz mamine odslužene obleke: »*Med krojenjem je mama ugotovila, da je na eni strani blago že povsem tenko in je tam uporabila rožasto blago druge obleke.*« Pod oblekico je nosila spodnje perilo v enem kosu: zgoraj je naramnici držal skupaj gumbek, spodaj so se hlačke včasih končale s čipko.

Pozimi sta bajtarska otročka nosila kapice s cofom in spodaj zavihanim robom. Imela sta pletene rokavičke s palčki. Oboje je pletla mama. »*Volna je jedla v ušesa.*« Gospa F. je imela občutek, da je vse otroštvo nosila en, temnozelen plašč: najprej ji je bil prevelik, na koncu premajhen. »*Punčke smo si želele dolžino do kolen, matere pa čez kolena – to je bil medgeneracijski boj!*«, je komentirala dolžino plaščka.

Imela je par črnih čevljev. Nove je vedno dobila na telovo ali veliko noč, ko so bile procesije. Tam je kritično družbeno oko opazovalo, kako je kdo oblečen in obut. Čevlje ji je čevljar naredil po meri. Za njo jih je nosil bratec. »*Tako je bilo tudi pri kmetih, da so otroci nosili en za drugim.*« Copatke ji je sešila mama: iz blaga je izrezala več stopalc, jih obrobila z močnim sukancem in večkrat prešila. Gumijaste snežke (SEL 2004: 138), vanje so vtaknili nogico z obutim čevljem, je videla pri bogatejši deklici in si jih je močno želela.

Ko je gospa F. že obiskovala šolo, ji je Miklavž prinesel baretko z gumbkom na vrhu in na njej je bila svetleča broška v obliki stisnjene osmice, ki ji jo je mama kupila »*pri Dalmatincu. Imela sem občutek, da so mi kupili ves svet!*« Že v zgodnjem otroštvu je

deklica čutila, da so reveži, »zato sem hotela nekaj lepega, da bi ljudje videli, kako sem lepa, da bi me gledali.« Dekličino željo po vrednosti, dostojanstvu in spoštovanju je potešila ta baretka. Podoben občutek je imela, ko je že hodila v šolo in sta z mamo obiskali šiviljo, da ji sešije obleko. »Da bi mi vzela mere, me je postavila na štokrle in me zmerila,« je povedala o tem pomembnem dogodku.

OTROCI PREDMESTNEGA TRGOVCA S KMETIJO



»Mama je bila napredna,« je pripovedovala gospa K., »naročena je bila na mesečnik *Žena in dom*.« V reviji so bile krojne pole, ki so ji pomagale pri krojenju. Oblekice iz kupljenega in ponošenega blaga ali npr. »blaga hlač starega očeta, ko je umrl«, je šivala sama na šivalni stroj znamke Keller. Pletla je samo zimske nogavice s peto, sicer ni pletla, zato so pletenine kupovali. Mamina sestra, teta gospe K., je bila šivilja in ji je sešila dolgo obleko iz »staromodnega« blaga rekoč, da bo že še zrasla in ji bo prav.

Gospa K. se je spominjala, da sta s sestro nosili krila in oblekice; poleti samo oblekice z rožnatim vzorčkom s kratkimi rokavi in pod oblekico hlačke. Včasih je bil čez obleko zavezan predpasnik, zadaj spet z gumbki. »Vse je bilo zapeto do vratu.« Ko je bilo mrzlo, sta deklici nosili bombažne dolge nogavice, ki so se pripele na elastični pas pod obleko, v toplem vremenu pa sta, če so jima obuli čevljičke, nosili kratke bombažne nogavičke. Ko je bilo hladneje, so gospe K. nadedli (kupljen) puloverček, brezrokavnika pa ni imela. Pozimi so ji kupili zimski vinski rdeč in temno moder plašček. Imela je baretko, tudi klobuček in navadno doma spletene rokavičke s palčki. Poleti je nosila slamnik.

Še v šolo so prva leta otroci hodili bosi, je pripovedovala gospa K. Potem so dobili usnjene opanke. Za zimo je dobila snežke, galoše, lesene cokle (iz izdolbenega lipovega lesa) za v hlev; ata jim je na podplate nalepil kos odrabljene kolesne zračnice. Za obisk cerkve pa je vedno imela čevlje. Odraščala je v okviru »funkcionalnega« prepričanja staršev – »Stari starši so očetu, ko je bil majhen, rekli: 'Ja, mormo večje čevlje kupit, da jih ne bo prec prerasel.'« –, za katero se je skrivala varčnost.



Ko je bila gospa K. še majhna, je mami pri kopianju otročka pomagal stari oče: vodo je pogrel na zidanem štedilniku, jo prinesel do kuhinjske mize v širokem »plehnatem« vedru z ročaji, ga položil na odejo in po kopianju vse pospravil. Pozneje so ju s sestro umivali enkrat na teden, vendar ne las – »lase so otrokom umivali zelo redko«. Otroci si zob niso čistili do šole. »Oče si je pral zobe, mama nikoli.« V družini gospe K. so si vsak večer umivali noge v »plehnatem škafu«, v katerem se je čez dan voda segrela na soncu, v naslednjem zaporedju: najprej otroci, potem mož, nazadnje žena, ki je pospravila za vsemi. Dekletci so starši preoblačili enkrat na teden po tedenskem umivanju, le enodelno spodnje perilo, ki so mu rekli žabe, so jima preoblekli vsak dan. Gospa K. je imela tri oblekice: eno praznično in dve vsakdanji. S sestro sta bili postrizeni na paža s prečko ob strani in imeli lase spete s sponko.

Praznična dekliška obleka za obhajilo, gospa K. je nosila sestrično, je bila sestavljena iz bele dolge obleke z rokavičkami, torbice, naglavnega venčka in lakastih odprtih čevljev. Za procesijo svetega rešnjega telesa sta imeli s sestro svetlo roza oblekici, lase okrašene z venčkom, v rokah svečo. Verižici in pravi uri sta dobili za birmo, sicer je gospa K. nosila bižuterijsko zapestnico – uro, ki so ji jo kupili na sejmu. V »narodno nošo« so deklico oblekli le dvakrat, in sicer za štehanje.

OTROCI PRIMESTNIH DELAVCEV



Gospod J. z Galjevice se je spominjal, da je nosil obleko deset let starejšega brata, ki je nosil že predelano, ali na novo sešito obleko iz blaga obleke odraslega. Blago, »bolj enobarvno, bolj sivo«, spodnje perilo in čevlje so dvakrat ali trikrat letno kupili »v Ljubljani«. Mamina sestra je »kakšno stvar pošila«, sicer so naročili obleko pri krojaču (žnidarju) Korenčanu. »Mama je s poškodovano roko lahko le pletla.«

Malčka do približno leta in pol oz. drugega leta so starši oblačili v srajčico z ovratničkom (SEL 2004: 397), ki so ji jeseni dodali žabice. Otroček je nosil spodnje hlačke, ki so imele zadaj razporek za iztrebljanje (*ritguzl*), kratke hlače z naramnicami, ki so

bile v zgodnjih letih otroštva gospoda J. zaščitene s predpasničkom, bombažne nogavice, ki so bile pritrjene na pas (*štrumpantelni*), spodnjo majico brez rokavov in srajčico. Jeseni in spomladi so mu oblekli volnene kratke hlače, volnene nogavice in jopico. Pozimi je nosil *špichoze* – hlačnica je bila zvita do polovice stopala, »stopal si po hlačnici« –, pod špichozami pa dolge spodnje hlače iz trikoja, debel suknjič (*rekelc*) ali volnen plašč. Šal, rokavice in kapo je spletla mama. Pod srajco je nosil majico z dolgimi rokavi. Dolgih hlač ni dobil do 12. leta. Čevlje so galjeviški otroci nosili od oktobra do aprila, drugače so bili bosí. Za boljše prilžnosti je imel »*lepe dvobarvne sandale*«.

Ko je bil še dojenček, so nagega gospoda J. dajali na zračno in sončno kopel na vrt pred barako. Kot otrok je bil navajen na dnevno umivanje v umivalni skledi (*lavorju*) z mrzlo vodo. Vsa družina se je skopala enkrat tedensko, ob petkih, v pločevinasti kadi z ravnim dnom, ki je bila sicer spravljena na podstrehi. V loncu za pranje perila (*žehtni pisker*) je mama zavrela vodo, ki so jo nato zlili v kad. »*Najprej se je skopal oče, nato v isti vodi mama, nato starejši brat, potem jaz.*« Zob si niso redno umivali. Preoblačili so se enkrat tedensko po kopanju.

OTROCI PRIMESTNIH GOSTAČEV



Gospa D., rojena med 1. svetovno vojno, je imela kot dojenček povite nogice, »*da bodo ravne*«, rokice pa so bile zunaj povojev. Oče je bil trgovski potnik z blagom in je družino preskrboval s konci ali večjimi vzorci blaga (bombaž, platno, volna), iz katerih je mama sešila obleke, pogosto po krojnih polah iz trgovine Krisper (vogalna stavba med današnjim Mestnim trgom in Stritarjevo ulico, gl. Počivavšek 2012: 122–134). Malo D. je postavila na mizo, da bi ji vzela mere, »*jaz pa sem bila težko pri miru: 'Pa bod na mir, no!'*« Mama se je ukvarjala tudi z ročnimi deli: pletla je jopice, nogavice za zimo, kvačkala čipke itn. Za očeta in bratca je šival stalni hišni krojač.

Kot deklica je gospa D. nosila kiti, zvezani s svilenim trakcem. Verižico, ki ji jo je ob krstu podarila botra, je nosila le ob praznikih.



Mama ji je dala preluknjati ušesa,¹⁷ da je nosila uhančke, ki jih ni nikoli marala. Nosila je spodnje perilo, ki je bilo »*kot nekaj živo-tek: majčka in hlačke skupaj*« in s spodnjega dela so viseli trakci, s katerimi so pripeli dolge nogavice. Enodelno spodnje perilo je bilo iz tankega bombaža z nakvačkanimi čipkami. Pozimi je nosila »*pajaca z dolžino čez kolena*« iz bombažnega blaga s tremi gumbki zadaj. Blago je bilo iz trgovine Krisper. Čez vsakdanjo bombažno dekliško oblekico je imela zavezan predpasniček, da se oblekica med igro ne bi umazala. Barve oblekic so bile puste, pogosto s karo vzorcem. Mama ji je včasih nakvačkala rožico in jo prišla na oblekico. Pozimi so bile oblekice iz bombaža ali volnene, plaščki so bili sukneni, vrat je bil zavrt v šal, roke v rokavičkah. Gospa D. je imela sivo kapico z belo obrobo in gumbom na vrhu. Spominjala se je, da je spala v spalni srajčki, bratec pa »*morda*« v spodnjih hlačkah.

Otroci in primestju so bili bosí. Šele z vstopom v šolo je gospa D. dobila rjave usnjene sandalice z luknjicami na vrhu, a jih ni marala, ker so bili drugi otroci bosí in jim je želela biti podobna. Starši so jih kupili pri I. C. Mayerju (Počivavšek 2012: 135–136), na oddelku s čevlji Poper. Pozneje je imela še visoke črne usnjene čevlje z vezalkami, bolj praznični pa so bili sivi z gumbki ob strani. Gumene snežke, v katere si stopil s čevljem, so se pojavile šele med njenim osnovnošolskim izobraževanjem, okrog leta 1926.

Perilo in vrhnje oblačilo je gospe D. in njenemu bratcu mama menjala po potrebi, sicer pa tedensko po kopanju. Zvečer ju je z bratom postavila v visok čeber in umila z Zlatorogovim milom in »*v vsakem stotem je bil cekin*«. Poleg čebra z vodo je stal *lavor*, kamor je mama natočila vodo, da si je družina umila roke. »*Za brisat usta je visela kaka brisača v kuhinji ali pa so bili to rokavi.*«

OTROCI OBRTNIŠKO-DELAVSKE DRUŽINE



Fantek, rojen sredi 30. let preteklega stoletja, danes gospod D., je dobil dolge hlače šele po 2. svetovni vojni, sicer je nosil kratke suknene hlače z naramnicami, zapetimi zadaj navzkriž, s srajco in z dolgimi nogavicami iz bombažnega prediva. Ogrnjen je imel suknjič. Spodnja majica je bila iz flanele, z gumbi, kamor so

pričvrstili spodnje hlačke. Pozimi je fantek nosil volnen plašč. Za gradom, kjer je živel z družino, sta živeli še teti z Grahovega, ki sta bili malo šolani šivilji in sta mu zašili vse: od spodnjega perila do suknjiča. »Mama je le pletla, ker ni bila posebej ročna.«

Kratke hlače z naramnicami so imele zadaj odprtino, zapeto z gumbi, da so fantka lahko posedli na emajlirano kahlico in pozneje na stranišče. Rito so brisali z narezanim časopisnim papirjem. Konec tedna je mama sina in hčer umila v pločevinastem škaflu. Vsak dan si je družina umivala le roke v vodi, ki se je grela na štedilniku. Za striženje las in frizuro je skrbela mama.

OBLAČILNA BEDA



Najosnovnejši problem vojnega zaledja ob spopadih med 1. svetovno vojno ni bila le preskrba s hrano, temveč tudi z oblačili. Poleg tega je avstro-ogrška monarhija od svojih državljanov pričakovala lojalnost in zvestobo, ki naj bi se pokazali tudi v zbiranju različnih surovin (npr. kovin) za vojne namene. Tako je prebivalstvo, vključno s šolskimi otroki in mladino, zbiralo za vojsko »volno, bombaž, bombažne srajce, vsakovrstno tkano blago, odpadne gumbe« (Svoljšak 2018: 309), krpalo perilo, pletlo nogavice ipd. Ko je blaga zmanjkalo, so šolski otroci zbirali koprive kot nadomestek za bombaž in platno. V drugi polovici leta 1917, ko je vojski že zmanjkovale vojne moči in denarja, so za revnejše prebivalstvo uvedli nakaznice za obutev in obleko (Kresal 1998; Godina Golija 2012b) in organizirali mnoge dobrodelne akcije za begunce z Goriškega. V *Slovenskem narodu* je novinar v članku »Za begunce z juga« opozarjal, da so predvsem begunski otroci

izpostavljeni najhujšemu trpljenju, ker niso vajeni tukajšnje hude zime. Posredovalnica za goriške begunce v Ljubljani prosi, da jo blagovolijo podpirati vsa usmiljena srca pri delu priskrbeti posebno otrokom begunskih družin zimska obuvala [...] (stare zimske čevlje, zimsko spodnjo obleko, nogavice).¹⁸

Pomanjkanje usnja je bil dejansko velik problem vojnega časa. Čevlji so bili tako dragi, da si jih manj in srednje premožni delavci



niso mogli privoščiti. Deželni šolski svet je pozival učiteljstvo, naj priporoča učencem, da še bolj skrbijo za obleko in obutev, nosijo čevlje z lesenimi podplati ali pa hodijo bosí (Balkovec Debevec 2014). Slaba telesna nega in slaba obleka v takratnem času sta bili »kot nekakšna uniforma beraštva in propalosti, otroci v boljših oblačilih so se instinktivno ogibali bednih sovrstnikov« (Koder 1998: 47).

Oblačilna beda pa ni bila značilna zgolj za vojni čas, temveč v prvi polovici 20. stoletja tudi za revnejše delavce v mestih in za kmečke delavce. Gmotni položaj delavcev in z njim povezana kupna moč sta bila odvisna od gospodarske dejavnosti, v kateri so bili zaposleni, in kvalifikacije, ki so si jo pridobili (Žagar 1994). Železniški delavci in delavke Tobačne tovarne so z rednimi zasluži lahko načrtovali nakup obleke, za nekvalificirane delavce ali brezposelne pa to ni bilo mogoče. Beda oblačilnega videza predšolskih otrok delavskih družin je bila večja, če so se v družini ustalili bolezen, brezposelnost ali alkoholizem staršev (Godina Golija 1992; Žagar 1994). V 30. letih 20. stoletja je mestna občina redno namenjala visok odstotek odhodkov za otroško in mladinsko socialno problematiko. Leta 1935 je npr. več kot 400 otrok dobivalo podporo v živilih, obleki in obutvi (Šorn 2018). Tudi drugače je bilo za večino delavskih staršev predšolskih otrok naročilo nove obleke velik strošek, zato so morali otroci toliko bolj paziti na urejenost in snažnost nedeljske oz. praznične obleke (Arko 2011). Vsakdanjo, t. i. delovno obleko je navadno sešila mama iz odsluženih kosov obleke odraslih ali pa so jih sorojenci nosili drug za drugim, najmlajši že povsem preperelo in strgano. Videk Frana Levstika (1917 [1877]) je svoje hrepenenje po novem oblačilnem kosu zadovoljil s sanjarjenjem, fantazijsko izpolnitvijo želje.



Na začetku 20. stoletja so otroci v Ljubljani in okolici še nosili oblačilca pomanjšanih krojev ženskih ali moških oblek, skrojjenih glede na družbeni položaj – tako kakor je bilo v predmodernih družbah, ko je prevladovala brezbržnost do otroštva. Ko so jim odstranili povoje, so jih oblekli kot moške in ženske istega stanu (Ariès 1991 [1960]). Na šolskih fotografijah z začetka 20. stoletja na Slovenskem so podobe fantkov kot pomanjšanih moških in

podobe deklic kot pomanjšanih žensk kljub opozarjanju krojaške in šiviljske stroke, da so telesa otrok drugačnega ustroja kot odrasla (Balkovec Debevec 2012, 2014). Med obema vojnama pa se je v mestnem okolju pojavilo tudi t. i. otroško oblačilo. Takratni oblačilni videz predšolskih fantkov in deklic je bil bolj starostno, čeprav tudi spolno obarvan.

Otrokom iz bogatejših meščanskih družin so oblekice šivali najboljši krojači in šivilje, pletli so jim poznani pletilci, pokrivala so izdelovale modistke, čevljičke in sandalice pa večji čevljarji. Otroci iz manj premožnih meščanskih družin so bili napravljeni v doma sešite in redke konfekcijske oblekice in čevljičke. Otroci revnih družin pa so nosili oblekice, ki so jih sešile mame iz cenejšega blaga ali pa so predelale odslužena oblačila odraslih. Predelovanje starih v nove obleke, najpogosteje otroške, je bilo kot način podaljševanja uporabnosti oblačil v navadi vse do povojnih dni v večini družbenih plasti, ne le najrevnejših, vse »dokler niso povsem prevladala konfekcijsko izdelana oblačila« (SEL 2004: 464). Odrasli so otroškim oblačilom podaljševali uporabnost tudi s prehajanjem posamičnih kosov na mlajše brate in sestre. Poleg tega so si jih, tako kot danes, posojali med sabo, »posamezni, navadno bolj praznični kosi, npr. pletena jopica ali zgornji del narodne noše, pa so prešli tudi na potomce« (Habinc 2004: 70). Nove obleke so otroci dobili ob cerkvenih praznikih (telovo, velika noč, za miklavža, božič) in pozneje ob začetku novega šolskega leta. Raznovrstna posvetna (policna) društva in cerkvene organizacije ali premožni posamezniki so z oblačili obdarili revnejše otroke ob prirejanju miklavževanj in božičnic (Godina 1992; Žagar 1994; Hribar 2006). Tik pred 2. svetovno vojno je v zimskih mesecih delovala tudi t. i. Zimska pomoč, naslednica v 30. letih ustanovljena t. i. Pomožne akcije, ki je zbirala hrano, oblačila in denar za pomoči potrebnim (Šorn 2007: 295).

Osnovni standardi oblačilnih kosov, ki jih je narekovala »anketna pola o obleki našega učenca«,¹⁹ so bili nizki. Terensko gradivo naše raziskave je razkrilo, da teh, sicer »šolskih« standardov otroci iz barakarskih naselij (najvidneje v Sibiriji in Gramozni jami) in revni kmečki otroci iz okolice Ljubljane niso dosegli.

V oblačilni podobi predšolskih otrok so bile v tistem času najočitnejše statusne, nazorske in spolne razlike: med bogatimi



Deklica z veliko pentljo, v mornarski oblekici in sandalica, na promenadi. V rokah drži igralni obroč in palico – morda bi se raje igrala ali pa jo je strah fotografranja? Ljubljana, 30. leta 20. stoletja (foto: Karol Holinsky, Fototeka SEM).

in revnimi (sprano, manj kakovostno blago, klasični kroji brez dodatkov, bosopeti), med mestnimi in kmečkimi (nemodni, tradicionalni kroji in način oblačenja) ter med dečki in deklicami (niso nosile hlačic). Starši so v oblačilnem videzu svojih otrok skušali uravnavati le prvo med naštetimi razlikami: bogatejši so jo želeli poudariti, da bi se ločili od »posnemovalcev«, revnejši pa zmanjšati ob nedeljskih ali prazničnih priložnostih, da bi se približali vzornikom.²⁰ Taka dejanja so bila družbeno uravnavana in nadzorovana: izbran, skladen, urejen in čist oblačilni videz otroka je bila dolžnost bogatejših slojev, za revnejše otroke pa je bil tak oblačilni videz stanu neprimeren.²¹ Napisani in nenapisani bontonni o oblačenju so poskrbeli, da se je družbena moč razporejala po ustaljenih tirih (Tomažič 1983; Žagar 1994). Otroci pa so se ob vstopu v šolo srečali še z nazorskim razlikovanjem, ki določa različne življenjske sloge: mestni otroci so šikanirali vaške zaradi njihovega videza in ti so se počutili ponižane in razžaljene (Balkovec Debevec 2014). Vsakdanji reprezentančni oblačilni videz, rezultat pogajalskega razmerja med modno ponudbo oblačil²² in osebno izbiro (Žagar 2015), so imeli zgolj otroci vrhnje meščanske plasti, v našem primeru deklica in njen bratec iz premožne lekarniške družine. Drugi so se morali zadovoljiti s podobo, ki je bila staršem finančno dosegljiva.

Previdna in kritična interpretacija (Žagar 2004: 171–182) posamičnih oblačilnih kosov lahko razbere spolne, starostne in razredne razlike, rituale prehoda in moč skrbi odraslih za zdrav telesni razvoj njihovih otrok ter lastni družbeni položaj.

Maja Godina Golija

https://doi.org/10.3986/9789610505297_05

PREHRANSKA KULTURA: BUČE IN BUČNO OLJE – PROIZVODNJA, UPORABA, DEDIŠČINJENJE

Zakaj jemo to, kar jemo? In zakaj je človek v tisočletni zgodovini izumil in uvedel v pripravo jedi in jedilnih obrokov toliko različnih postopkov, sestavin, predmetov, tehnik kuhanja, pripomočkov, dodatkov, začimb in novih, tudi nenavadnih okusov? To sta med raziskovalci prehrane še vedno neodgovorjeni vprašanji. Človek bi namreč lahko za svoje preživetje jedel zelo preprosto pripravljene ali surove jedi, s tem bi zadostil fiziološkim potrebam in pridobil vse za življenje potrebne snovi, a že tisočletja hrano pripravlja z zapletenimi postopki in pripomočki. S pridelavo, pripravo in uživanjem hrane je povezanih mnogo človekovih dejavnosti in dnevnih kulturnih praks (Wiegelmann 2006: 13).

V preteklih stoletjih je bila večina evropskega prebivalstva, tudi slovenskega, odvisna od lastne pridelave živil, njihovo pridelovanje je bila pomembna gospodarska dejavnost. Še v 40. letih 20. stoletja je Rajko Ložar zapisal, da je večina dejavnosti na slovenskih kmetijah povezanih z zagotavljanjem zadostnih količin hrane, vse druge dejavnosti pa potekajo v manjšem obsegu (Ložar 1944b: 192). Hrana na Slovenskem je bila v tem času še izrazito sezonska in regionalno raznovrstna, kar se je ohranilo vse do konca 50. let 20. stoletja, ko se je začela urbanizacija podeželja in postopno sta se višala tudi kupna moč in življenjski standard prebivalstva na

Slovenskem. Vse to je močno vplivalo na življenje družin, njihov dnevni ritem in ritem jedilnih obrokov, pripravo in uživanje hrane, ki je bila vedno bolj odvisna od kupljenih živil, sestava jedilnih obrokov se je močno spreminjala, zmanjšale so se tudi regionalne razlike v prehrani (Godina Golija 2006a: 51; 2008: 97).

Nekatere regionalne posebnosti prehrane so se zaradi preseljevanja prebivalstva, boljše infrastrukture in komunikacijskih sredstev širile tudi v kuhinjo prebivalcev drugih slovenskih pokrajin in mest. V zadnjih desetletjih so regionalne jedi prinesle popestritev v lokalno turistično ponudbo, saj se med turisti močno povečuje zanimanje za regionalno kulinariko, še posebej za lokalno pridelana živila in jedi (Bogataj 2000; Godina Golija 2012c). Med regionalnimi živili, ki dobivajo v sodobnosti vse večji pomen in se pogosto uvršča kot posebnost štajerske kulinarike, bomo osvetlili štajersko bučno olje. Zaradi temne barve in izrazitega, svojevrstnega okusa je bilo več stoletij med večinskim slovenskim prebivalstvom, ki je cenilo svetla jedilna olja, zaničevano kot manj kakovostno olje, njegova uporaba v pripravi hrane in tudi gastronomiji je bila razširjena le v severovzhodni Sloveniji, zlasti na Štajerskem, v Prekmurju in Porabju. V zadnjih štirih desetletjih pa se je bučno olje razširilo tudi v kuhinje prebivalcev drugih slovenskih pokrajin, predvsem zaradi prepričanja, da je bučno olje, podobno kakor oljčno, koristno za zdravje in da daje nekaterim jedem zelo specifičen okus, ki ga ni mogoče nadomestiti z drugimi olji.

METODOLOŠKA IZHODIŠČA RAZISKOVANJA



Oljarstvo kot gospodarska panoga in vrste olj, ki jih uporabljajo na Slovenskem v prehrani, so redko obravnavani in slabo raziskani. Čeprav starejši etnološki viri in literatura kažejo na veliko pestrost uporabe olj, npr. makovega, lanenega, repičnega, oljčnega in bučnega olja, pa so opisi o tem le kratki (Novak 1960: 174). V zadnjih dveh desetletjih je nastalo nekaj raziskav o pridelavi in uporabi oljčnega olja v Istri in na Primorskem, kar je povezano z večjim zanimanjem za pridelavo, uporabo in prodajo tega olja na tržišču, pa tudi s potrebami v turizmu in pri promociji lokalne kulinarike

in kulturne dediščine ob slovenskem morju in širše na Primorskem (Žagar 1985). Druge vrste olj so v promociji kulturne dediščine na Slovenskem v ozadju, pomembni objekti in tehnični pripomočki, ki že stoletja pričajo o njihovi pridelavi in gospodarskem pomenu za lokalne skupnosti, pa propadajo. Njihovega pomena za snovno in nesnovno kulturno dediščino in ohranjanje kulinarčne tradicije se zavedajo le redki posamezniki (Kocbek 2008).

Prav zaradi tega sem se pri raziskovalnem projektu Živa dediščina, ki je potekal v Inštitutu za slovensko narodopisje ZRC SAZU v letih 2009–2011 (Križnar idr. 2010: 10), in ob svojih temeljnih etnoloških raziskavah odločila, da bom kot posebnost severovzhodne Slovenije raziskala in predstavila dediščino izdelave in uporabe bučnega olja. Naloga raziskovalcev pri projektu Živa dediščina je namreč bila identificirati, raziskati in obdelati enote nesnovne kulturne dediščine Slovenije v skladu z Unescovo konvencijo o nesnovni kulturni dediščini (2003), v Sloveniji ratificirano leta 2008 (Konvencija 2008; Godina Golija in Ledinek Lozej 2018).

Prehrana posameznika in skupnosti, priprava jedi in posamičnih živil, njihovo uživanje in vključevanje v rituale, šege ali družabne dogodke je področje nesnovne kulturne dediščine z visoko stopnjo človekove ustvarjalnosti in znanja. Prehrana kot del nesnovne kulturne dediščine je velikega pomena za življenje ljudi, za utrjevanje njihove etnične, lokalne in regionalne identitete ter za ohranjanje kulturne raznovrstnosti. Izhajajoč iz teh opredelitev hrane kot nesnovne dediščine sem presodila, da prav bučno olje poleg še nekaterih drugih prvin prehrane Slovencev dobro predstavi poudarjene značilnosti nesnovne kulturne dediščine: visoko stopnjo znanja, specifične recepture, uporabo v regionalni kulinariki, verovanje in znanje o ljudskem zdravilstvu. Pomembna je tudi vloga bučnega olja pri poudarjanju in izražanju etnične in regionalne identitete ter razvoju turizma; je prepoznavna sestavina pri promociji trajnostnega turizma, ki temelji na lokalni tradiciji, naravnih danostih in etnografski dediščini. Podobno kakor ugotavljajo nekateri evropski etnologi (Tellström 2006; Köstlin 2010; Tschofen 2010), lahko tudi za slovenski prostor zapišemo, da se zanimanje ljudi za lokalne

kmetijske pridelke, živila in tradicionalne recepte za pripravo jedi povečuje, predvsem zaradi vse večjega zanimanja prebivalstva za kakovostnejšo, lokalno pridelano in zdravo prehrano ter z naravnimi danostmi uravnoteženim načinom življenja.

S terenskim delom za etnološko raziskavo bučnega olja sem začela leta 2010 v Framu na Štajerskem; tam poleg sodobnega obrata stoji ena izmed najstarejših oljarn za pridelavo bučnega olja v Evropi. Stara framska oljarna, ustanovljena leta 1750, je zapuščena in propada. Pogovarjala sem se z dediči njenih lastnikov in s sedanjimi pridelovalci štajerskega bučnega olja. V letih 2013, 2014 in 2017 sem raziskovala pridelavo olja še na širšem območju severovzhodne Slovenije, delno vodene pogovore sem izvedla s pridelovalci, lastniki oljarn in s kmetovalci, ki pridelujejo buče za izdelavo olja za lastne potrebe v Petanjcih, Tišini, Sv. Juriju ob Ščavnici, Bogojini, Gerlincih in na Kogu. Ob opazovanju z udeležbo sem spremljala tudi različne faze priprave in izdelave bučnega olja. Posnela sem obsežno fotografsko gradivo, ki dokumentira pridelavo buč in luščenje bučnih semen, izdelavo in prodajo bučnega olja v oljarnah, v trgovinah, na sejmih in turističnih kmetijah ter promocijo bučnega olja kot značilnega lokalnega izdelka in turističnega spominka. Pregledala sem arhivsko in časopisno gradivo, slikovne in spletne vire ter zgodovinsko in etnološko literaturo.

Pri raziskavi bučnega olja kot pomembne sestavine prehrane prebivalstva na Štajerskem sem se oprla na sodobna teoretična izhodišča razumevanja prehrane. Konkretno: bučno olje ni le živilo, ki zadovoljuje osnovne potrebe in daje jedem specifičen okus, marveč materialna sestavina z visoko pričevalnostjo. Obravnava bučnega olja prinaša spoznanja o gospodarskem, socialnem in kulturnem pomenu bučnega olja, njegovi vlogi pri dojemanju zdravja in trajnostnega razvoja ter o izražanju in ohranjanju nacionalne in regionalne identitete (Buchli 2002: 17).



O ZGODOVINI IZDELOVANJA BUČNEGA OLJA NA ŠTAJERSKEM



Kdaj se je na Slovenskem uveljavilo sajenje oljčnih buč, še ni raziskano, po dozdaj dostopnih podatkih se je na Štajerskem razširilo skupaj s setvijo koruze v 17. stoletju. Buče so bile priljubljene predvsem kot vmesni posevek na koruznih poljih, samostojno jih sprva niso sejali. Pridobivanje bučnega olja je v starejših obdobjih izpričano le za lastne potrebe in kot domače kmečko opravilo, sredi 18. stoletja pa so v arhivskih virih navedene že prve večje oljarne na Štajerskem, ki so se ukvarjale zgoj z izdelovanjem bučnega olja za prodajo. Najstarejša doslej poznana slovenska oljarna za izdelavo bučnega olja je oljarna v Framu iz sredine 18. stoletja. V 19. stoletju se je na Štajerskem ta dejavnost razširila, v Framu so tedaj delovale že tri oljarne, ena tudi v Slovenski Bistrici. Proizvodnja teh oljarn je presegala domače potrebe, olje so prodajali v velikih količinah in ga izvažali tudi v bolj oddaljene avstrijske dežele (Žižek 1978).

Oljarstvo oz. izdelovanje bučnega olja je ob koncu 19. in na začetku 20. stoletja na Štajerskem postajalo gospodarsko vse pomembnejše. Posledično so se širile tudi njivske površine, na katerih so pridelovali buče za pridobivanje bučnih semen, ki so ji potrebovali za izdelovanje olja. Leta 1875 je bilo z bučami na Štajerskem in v delu Prekmurja zasajenih že 0,87 % njivskih površin, z oljčno repico pa je bilo istega leta zasajenih samo 0,30 % njiv. Naj za primerjavo navedemo še, da je bilo istega leta s stročnicami zasajenih 3,17 %, s krompirjem pa 8,21 % njivskih površin. Največ površin je bilo na Štajerskem leta 1875 posejanih z ržjo in pšenico (Blaznik idr. 1970: 265).

V preteklih stoletjih je bilo pridobivanje bučnega olja sprva domača kmečka dejavnost, iz katere se je postopno razvila obrt, nato še večje specializirane oljarne in industrija (Bogataj 1989: 85). Večina oljarn za izdelavo olja na Štajerskem, ki so nastale pozneje – v začetku in sredi 20. stoletja – so se razvile ob sorodnih obrteh. Pogosto so se mlinarji začeli ukvarjati tudi z izdelovanjem bučnega olja. Takšne manjše štajerske oljarne so bile in so pogosto še danes organizirane kot družinska podjetja, v njih zdaj dela že tretja ali



Zapuščena notranjost stare oljarne v Framu, 2010 (foto: Maja Godina Golija).

četrti generaciji družinskih članov, tako kakor npr. v Sloveniji in tujini v zelo poznani oljarni Kocbek v Stari Gori pri Sv. Juriju ob Ščavnici, ki se je leta 1929 razvila iz mlinске obrti. Zdajšnji lastnik oljarne je pripovedoval, da je s to dejavnostjo začel že njegov ded, ki je bil mlinar. Postopoma je mlinarsko dejavnost razširil še na izdelavo bučnega olja, po 2. svetovni vojni pa so se v družini odločili, da mlinarstvo opustijo in se usmerijo le v oljarstvo.

Zaradi razširitve izdelave bučnega olja na Štajerskem, pa tudi v Prekmurju, je začelo že v 20. in 30. letih 20. stoletja primanjkovati domačih bučnih semen - bučnic. Da cvetoča obrt in industrija ne bi zastali, so jih uvažali iz drugih delov tedanje jugoslovanske kraljevine, predvsem s Hrvaške in iz Srbije. Štajersko bučno olje je slovelo po visoki kakovosti, prodajali pa so ga tudi v druge slovenske pokrajine, npr. na Kranjsko. Čeprav je bila pridelava bučnega olja razširjena tudi v Avstriji, so ga prodajali tudi tja, kjer so olje s slovenske Štajerske pogosto uporabljali za pripravo jedi.¹ Pred 2. svetovno vojno je znani dunajski trgovec z živili Julius Meinel kupil za svojo trgovsko mrežo tri do štiri vagone framskega bučnega olja na leto. Bučno olje s slovenske Štajerske je bilo zaradi kakovosti in primerne cene posebno priljubljeno tudi pri trgovcih v Gradcu in Leobnu. Zaradi velikega povpraševanja Avstrijcev po framskem olju so ga z železniške postaje Rače-Fram tja pošiljali kar z železniškimi vagoni.

Na začetku 80. let 20. stoletja so se začele uveljavljati za izdelavo bučnega olja buče golice (*Cucurbita pepo var. styriaca*), ki so danes popolnoma spodrinile starejši način pridobivanja semen bučnic iz buč. Pred tem so za pripravo bučnih semen porabili veliko časa in ročnega dela, danes pa je z uporabo buč golic postopek krajši in enostavnejši.

Največ oljarn, ki danes izdelujejo bučno olje, deluje na Štajerskem in v Prekmurju. Večino štajerskega bučnega olja prodajo na slovenskem tržišču, izvažajo ga tudi v Avstrijo, Anglijo, na Irsko in celo v baltske dežele.

NAČIN PRIDOBIVANJA BUČNEGA OLJA IN TRADICIONALNA RECEPTURA



Za pridelavo bučnega olja in za krmo živini so sejali buče povsod na Slovenskem, vendar mnogo več na Štajerskem in v Prekmurju kot v drugih slovenskih pokrajinah. Največkrat so jih sejali med koruzo, pa tudi samostojno kot glavni posevek na njivi. Do 80. let 20. stoletja je bila razširjena uporaba posušenih in oluščениh bučnic svetle barve, ki so jih pridobili z ročnim trebljenjem semen iz sredice buč, nato pa se je razširila uporaba golic, ki so proces priprave bučnega olja močno poenostavile in spremenile. O starejšem načinu pridelave je B. G. iz Frama povedala:

Prej smo uporabljali za izdelavo bučnega olja bučnice jedilnih buč, od leta 1982 pa uporabljamo bučna semena buč golic. V preteklosti smo morali za pripravo buče prečistiti – trebiti. Bele bučnice, ki smo jih dobili s trebljenjem, smo oprali in posušili, da smo lažje ločili bučna semena od luščin, nato smo to z jermeni transportirali do stroja, ki je sortiral bučnice na štiri velikosti. Od tam so šle bučnice pod kamen, ki je bil grobo obdelan oz. nasekan, zdrobil je bučna semena. Drugi stroj je nato ločil luščine od bučnic oz. semen, nato je oluščena in očiščena semena transportiral do valjčnega mlina, ki jih je zmlel.

Skoraj vsi sogovorniki so poudarili, da je starejši način, ko so pridobivali bučnice z ročnim trebljenjem, zagotavljal boljši okus in barvo olja. Olje je bilo nekoliko svetlejšo in polnejšega okusa, ker je bilo jedro bučnih semen ločeno od luščine, danes pa je pri semenih buč golic luščina zmleta, zato je olje drugačnega okusa in temnejše.

V mlinu zmlete bučnice zmešajo s poljubno količino vode in soli v kremasto gmoto primerne gostote, mešajo jo v mešalcu, da se začne oddajati olje. Tako pripravljeno maso nato vsipajo v ponev in jo pražijo pri temperaturi 95° C približno 40 minut. Nekateri pridelovalci pražijo zmes tudi na višjih temperaturah, kar poveča trajnost bučnega olja, a tako visoka temperatura praženja semen zaradi zdravstvenega vidika ni priporočljiva. Med praženjem je potrebno maso stalno mešati in paziti, da se

ne prismoji. Ponve, v katerih pražijo semena, imajo vgrajene posebne nože, ki preprečujejo, da se masa, kljub visoki temperaturi praženja, ne bi sprijela z dnom posode. Ko je praženje končano, oprazeno maso vsipajo v koš stiskalnice in jo stisnejo pod visokim pritiskom (okrog 350 barov). Iztisnjeno olje se natoči v cisterne, kjer stoji približno 14 dni, da se očisti in da se naredijo usedline. Nato ga prečrpajo v druge, čiste cisterne in ga pustijo stati do tri tedne; tako se olje popolnoma prečisti. Prečiščenega pretočijo in ustekleničijo. Ustekleničeno olje hranijo v temnem in hladnem prostoru, kjer je rok trajanja eno leto.

Pred 2. svetovno vojno so v mnogih krajih uporabljali za stiskanje bučnega olja stiskalnice, ki jih je poganjala voda, razširjeno je bilo tudi praženje bučnic pri zelo visokih temperaturah – to je pri 120^o C in več, kar sedanja zakonodaja zaradi varovanja zdravja ljudi prepoveduje. Po stiskanju bučnih semen ostanejo v oljarnah mastne pogače, imenovane *prga*. Zaradi izdatnosti so jih kmetje radi uporabljali za krmo prašičev, ribiči pa za krmo v ribogojnicah. Pred 2. svetovno vojno so *prge* izvažali celo na Češko, v Italijo, Nemčijo in na Madžarsko.



Praženje bučnih semen v oljarni Pojbič (foto: Maja Godina Golija, 2019).

V etnografski zbirki v Pokrajinskem muzeju Maribor hranijo tudi manjše lesene stiskalnice za stiskanje bučnega olja, kar priča, da je bila po kmečkih domovih precej razširjena tudi sprotna izdelava manjših količin olja.

Danes v nekaterih manjših zasebnih oljarnah izdelujejo za stranke bučno olje kar sproti. Ko ga gospodinjstvom začne primanjkovati, jim v oljarni izdelajo olje iz manjših količin prinesenega bučnega semena. Zelo pogosto je tudi, da kmetje oddajo določeno količino bučnih semen, zanje pa v oljarni dobijo ustrezno količino olja. Nekateri izdelovalci, npr. oljarna Kocbek, so tudi posodobili in nadgradili tradicionalni postopek izdelovanja bučnega olja pri visokih temperaturah. Po lastni recepturi pripravljajo tudi visoko kakovostno hladno stiskano olje milejšega okusa, ki ga prodajajo samo v izbranih restavracijah in delikatesah doma in v tujini.

BUČNO OLJE V TRADICIONALNI PREHRANI NA ŠTAJERSKEM



Bučno olje je ena od najznačilnejših sestavin štajerske kulinarike, je splošno sprejeto in cenjeno. V preteklosti je uporabo spodbujala predvsem visoka cena drugih jedilnih olj, ki so si jih lahko privoščili le premožni. Zato so za beljenje jedi in solat v preteklih dveh stoletjih v severovzhodni Sloveniji uporabljali predvsem bučno olje, belo rastlinsko in oljčno olje sta bila namreč za večino ljudi na Štajerskem nedostopna. Zaradi visoke cene so za pripravo jedi le redko uporabljali bela olja, nadomeščali so jih z večjo uporabo svinjske masti.² Način priprave in beljenja jedi na Štajerskem je bil za prebivalce drugih slovenskih pokrajin nenavaden in le s težavo so se privadili okusu in barvi bučnega olja. Pripovedovalka M. V. iz Maribora, potomka primorske družine, ki se je v začetku tridesetih let 20. stoletja pred fašizmom zatekla v Maribor, je o tem pripovedovala: *»Oče se nikakor ni mogel navaditi na bučno olje. Pogosto je rekel, da firneža že ne bo jedel.«*

Po navedbah v literaturi so na Štajerskem bučno olje uporabljali za beljenje kislega in sladkega zelja, fižola in boba, krompirja, solat, mesa in tlačenke (Novak 1960; Bogataj 2000; Fras 2007). Z njim so



izboljšali tudi nekatere jajčne jedi, pogače in zlivanke. Pred večjimi spremembami tradicionalne prehrane v severovzhodni Sloveniji v 60. letih 20. stoletja je imelo bučno olje pomembno vlogo predvsem v pripravi pomladanskih in poletnih jedilnih obrokov, ko je bilo na vrtovih in poljih veliko solat in druge zelenjave. Te so pripravljali z bučnim oljem, kisom in z drugimi dodatki ter s tem dobili samostojni, največkrat opoldanski jedilni obrok. Spomladi so npr. nabirali regrat in motovilec ter ju belili z bučnim oljem, za večjo izdatnost so mu dodajali še krompir ter ga s kruhom uživali kot samostojni obrok. Poleti so z bučnim oljem belili kumarice, kuhan stročji fižol in različne vrste zelenih solat, jeseni in pozimi, ko je primanjkovalo sveže zelenjave in solat, pa so z bučnim oljem pripravljali fižol v zrnju, kuhan krompir, kislo zelje ali črno redkev. Na bučnem olju so dušili tudi gobe, dodajali so ga h kuhanemu mesu ali mlademu siru in skutu.

Z bučnim oljem zabeljene jedi so bile pogoste tudi v jedilnikih mestnega prebivalstva. Zlasti delavci in obrtniki, ki so si morali pred 2. svetovno vojno prinesiti malico na delo, so mnogokrat za ta obrok imeli krompirjevo ali fižolovo solato, zabeljeno z bučnim oljem, nekateri le čebulo z bučnim oljem (Godina 1992: 74).

Bučno olje je na Štajerskem tudi danes ohranilo prvenstvo med vsemi vrstami olj, ki jih uporabljajo za beljenje, v manjši meri tudi za pripravo jedi. Rabijo ga za pripravo tradicionalnih jedi, v bučnem olju npr. cvrejo postrvi, jajca in meso, z njim belijo kislo in sladko zelje, jedi z stročnic in okopavin ter različne vrste solat. Danes je tudi pomembna sestavina novih kulinaričnih mojstevin, ki jih pripravljajo v gostinskih lokalih na Štajerskem, npr. bučnih juh in namazov, tort, rolad, sladoledov, čokolad in pralinejev. S svojevrstnim okusom in barvo, ki se močno loči od drugih vrst olj, postaja vse bolj priljubljeno tudi v gastronomiji drugih slovenskih pokrajin, vedno bolj ga cenijo v tujini. Priznana postaja tudi zaradi zdravnih učinkov. Že v preteklosti so ga uporabljali za nego ran, opeklin in od mraza razpokane kože, znano je bilo tudi kot odlično sredstvo proti črevesnim parazitom – trakulji in glistam. Danes je cenjeno predvsem zaradi blagodejnega delovanja pri boleznih mehurja in prostate.

NOVOSTI V NAČINIH IZDELAVE BUČNEGA OLJA IN NJEGOVI UPORABI



Bučno olje, ki je imelo več stoletij pomembno vlogo v vsakdanji in praznični prehrani slovenskega prebivalstva na Štajerskem, je v zadnjih dveh desetletjih spodbudilo tudi nekatere nove načine izdelave v oljarnah, pa tudi drugačno uporabo v sodobni kuhinji. Vse to so tudi pozitivne spodbude za lokalno gospodarstvo in razvoj oljarn, specializiranih za izdelovanje bučnega olja.

Uvedba novih vrst buč - golic je zelo spremenila tradicionalni način pridobivanja bučnega olja, pa tudi njegovo značilno barvo, aromo in kakovost. Preprostejši način priprave bučnih semen - bučnic in samega olja se je skrajšal in zanj ni potrebno veliko ročnega dela, vplival pa je na to, da se je opuščalo nekoč zelo razširjeno skupno kmečko delo. V jeseni so buče zvozili domov in na domačih dvoriščih kupe rumenih buč razpolovili in trebili. Nato so semena oprali in jih posušili na soncu, ob peči in na podstrešju. Ob zimskih večerih so se ljudje zbirali po domovih, da so skupaj luščili semena, pri tem so trpeli predvsem prsti. To je bilo dolgotrajno in zahtevno ročno delo, trajalo je lahko tudi več tednov. Dan pred luščenjem so semena namakali v vodi, da so jih lažje oluščili. Da so večeri ob delu hitreje minili, so peli in si pripovedovali bajke in pripovedke, gospodinje pa so za to priložnost pripravile dobre jedi in spekle celo makove in orehove potice. Današnja priprava semen buč golic je mnogo krajša in enostavnejša, zanj pa tudi ni potrebno toliko skupnega dela, zato so mi pripovedovalci povedali, *»da se je z golicami, končalo tudi skupno večerno delo in druženje po domovih.«*

Tudi v postopku praženja bučnic za pridobivanje olja je v zadnjih desetih letih prišlo do večjih sprememb. V oljarnah so večinoma opustili praženje nad 100⁰ C ter ga uskladili z evropsko in slovensko zakonodajo. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano je leta 2004 s pravilnikom zaščitilo Štajersko Prekmursko bučno olje z geografsko označbo, v Evropski uniji pa je zaščiteno s Protected Geographical Indication (PGI) od leta 2012 oz. 2016, ko so bile vnesene zadnje spremembe v poimenovanje tega proizvoda.³ To pomeni, da morajo proizvajalci slediti nekaterim strožjim predpisom v postopku izdelave olja in bučnic ne smejo pražiti pri



zelo visokih temperaturah. Zaradi vse večjega zanimanja evropskih in domačih porabnikov za hladno stisnjena rastlinska olja so skušali tudi pridelovalci bučnega olja najti recepturo za izdelavo pri nizkih temperaturah praženja bučnic oz. za izdelovanje t. i. hladno stisnjene olja, kar pa je za posebnosti priprave bučnega olja zelo zahtevna naloga. Pri teh poskusih in novih metodah izdelovanja bučnega olja na Slovenskem je vodilna oljarna Kocbek iz Stare Gore pri Svetem Juriju ob Ščavnici. Na osnovi dolgoletnih izkušenj in številnih poskusov se jim je posrečilo razviti metodo za pridobivanje hladno stisnjene bučnega olja, za katero pražijo bučnice le pri 40⁰ C. S to metodo ohranijo v olju višjo vsebnost mineralov, mikroelementov in vitaminov. Olje je zaradi nižje temperature praženja semen tudi drugačne, svetlejšje barve in nežnejšega okusa.⁴ Kakor omenjeno, ga kot gastronomsko posebnost ponujajo v najboljših slovenskih in tujih restavracijah in izbranih trgovinah.

Poleg novih postopov pridelave bučnega olja so se v zadnjem desetletju v slovenski kulinariki uveljavili tudi številni recepti, v katerih se uporablja za pripravo jedi na popolnoma nov, dozdaj še nepoznan način. Če so v preteklosti uporabljali bučno olje predvsem za beljenje solat, stročnic in jedi iz okopavin, pa so sodobni slovenski kuharski mojstri, predvsem s Štajerske in Prekmurja, razvili recepte za pripravo novih glavnih jedi in sladic z bučnim oljem. Te jedi so zaželena in zelo dobra popestritev ustaljene gostinske ponudbe na tem območju ter prispevek k zanimivejši in privlačnejši turistični ponudbi. Med novimi glavnimi jedmi, pripravljenimi z bučnim oljem, so ocvrta postrv v omaki iz bučnega olja, namaz iz bučnic in bučnega olja, testenine z bučnim oljem, bučna kremna juha z bučnicami in bučnim oljem, kruh z bučnimi semeni in bučnim oljem. Zanimivo je, da se je v sodobnosti zelo razširila uporaba bučnega olja tudi pri pripravi sladic, kar je v slovenski kulinariki popolna novost. Zelo priljubljena je priprava vaniljevega sladoleda z bučnim oljem, rulade, tort in piškotov z bučnim oljem in semeni. Leta 2012 je ob božiču kuharska mojstrica in inštruktorica kuhanja M. P. iz Maribora presenetila tudi z receptom za pripravo odličnih čokoladnih pralinejev iz bučnic in bučnega olja, danes podobne čokoladne pralineje ponuja že več proizvajalcev.⁵



Sodobni izdelki z bučnim oljem in bučnicami (foto: Maja Godina Golija, 2016).

Poleg novih jedi z bučnim oljem v gostinskih lokalih in turističnih središčih v Prekmurju in na Štajerskem so začeli nove proizvode z dodatkom bučnega olja ponujati tudi v nekaterih oljarnah. V oljarni Kocbek izdelujejo čokolado z bučnicami in bučnim oljem, testenine in piškote z dodatkom bučnega olja.



V zadnjem času ljudje na novo odkrivajo tudi zdravilne učinke bučnega olja, kar ugodno vpliva na povečano prodajo na slovenskem in tujem tržišču. Med zdravilnimi snovmi v bučnem olju so predvsem pozitivni učinki vitamina E in rastlinskih sterolov, ki zavirajo procese staranja in kot antioksidanti ugodno vplivajo na ožilje in srce, po raziskavah tudi zavirajo nastanek nekaterih rakavih obolenj, predvsem raka prostate. Zaradi ugodne sestave maščob v bučnem olju, zlasti visokega deleža polinenasičenih maščob, priporočajo uživanje vsem, ne le bolnikom (Dolšek 1997: 20).

Podobno kakor ugotavljajo nekateri tuji etnologi, lahko tudi za sodobno uporabo bučnega olja na Štajerskem zapišemo, da porabniki vedno bolj cenijo avtentičnost živil, njihovo povezavo z zdravimi naravnimi sestavinami in okoljem ter tradicionalne načine proizvodnje (Tellström 2006: 61). Prav uravnoteženo razmerje med kulturno dediščino in inovacijami, ki je vidno tudi pri sodobni izdelavi in uporabi štajerskega bučnega olja, zagotavlja takšnim avtentičnim in tradicionalnim produktom uspeh na tržišču.

NEKAJ MISLI ZA KONEC



Pridelava in raba bučnega olja je bila več stoletij vezana le na manjši del slovenskega ozemlja, tisti, ki je bil najbolj oddaljen od pokrajin, kjer so pridelovali oljčno olje, pa tudi tisti del ozemlja v bližini avstrijskih dežel, kjer je bila izdelava bučnega olja že ustaljena. Čeprav gre za razmeroma kratko zgodovino tega živila na Slovenskem, je danes bučno olje razumljeno kot pomemben del kulinarčne tradicije na Štajerskem, v Prekmurju in Porabju; ta tradicija je prav zaradi bučnega olja tudi opazno drugačna od kulinarčne tradicije večjega dela slovenskega ozemlja. Zaradi zelo temne barve, ki spreminja barvo in videz jedi, in zaradi izrazitega okusa je bilo v preteklosti bučno olje sestavina prehrane, ki jo je večina Slovencev zavračala. Čeprav je bilo v preteklosti zgolj dodatek k jedem, pa postaja v sodobnosti pomembna sestavina slovenske prehranske kulture. Zaradi vse večjega zanimanja za produkte s podeželja, lokalno in regionalno kulinariko ter zdravo hrano v Evropi (Köstlin 2010: 38) je postalo bučno olje cenjen

in iskan regionalni izdelek. Danes ga tudi prebivalci večjih mest naročajo in kupujejo od manjših lokalnih proizvajalcev s Štajerske in Prekmurja, posodobila se je tudi prodaja večjih proizvajalcev, npr. oljarn iz Frama, Slovenske Bistrice in Središča ob Dravi, ki ponujajo bučno olje različne kakovosti in okusa. Raziskovalci v zvezi s tem poudarjajo, da je treba upoštevati, da sta produkcija in prodaja lokalne hrane in prehranskih izdelkov veliko več kakor le enostavna distribucija izdelkov s podeželja, kjer so bili pridelani, do porabnikov. Ta pot je zapletena in vključuje nove elemente, prakse in izkušnje, ki vplivajo na nastajanje novih kulturnih kompleksov in spremembo tradicionalnih produktov. Čeprav je vpliv lokalnih proizvajalcev in kulturnih elementov na svetovno gospodarstvo in tržišče še neraziskan in majhen, pa ga je treba spremljati in raziskovati, še zlasti kot neizkoriščen potencial tako imenovanih značilnih krajevnih okusov in občutkov (Tschofen 2010: 121).

Ker postajajo produkcija, prodaja in promocija lokalnih proizvodov in tradicionalne hrane pomembni dejavniki gospodarstva nekaterih regij, je nujno upoštevati tudi spreminjajoče se procese pomena lokalnih živilskih izdelkov in jedi za lokalno prebivalstvo. To je še posebej pomembno, ko lokalne jedi postanejo del uradno priznane in zapisane kulturne dediščine ali zaščiteni proizvodi v Evropski uniji ter kot taki izraz in simbol lokalne, regionalne ali nacionalne identitete. Vsi posegi na področju dediščine, pa tudi njena zaščita, spreminjajo razmerja ljudi do tega, kar počnejo: »Spremenijo način, kako ljudje razumejo svojo kulturo in sebe. Spreminjajo temeljne pogoje za kulturno produkcijo in reprodukcijo« (Kirschenblatt-Gimblett 2004: 58).

Kljub temu, da bučno olje ni glavna ali praznična jed, ampak le dodatek k jedem, zelenjavi in solatam, je v zadnjih desetletjih postalo pomembna sestavina slovenske prehranske kulture in element nesnovne kulturne dediščine. Spremljamo lahko naraščajoče zanimanje za bučno olje in živilske proizvode ter pijače z bučnim oljem, zlasti v povezavi s turistično industrijo in promocijo ter trženjem turističnih krajev v severovzhodni Sloveniji. Ta preprost podeželski izdelek, ki so ga in ga še v manjših količinah izdelujejo na kmetijah, pa tudi v industrijskih obratih, je postal pomemben za razvoj nekaterih krajev, zato ga je treba obravnavati ne le kot

pomembno sestavino nematerialnega sveta kulturne dediščine, temveč tudi materialnega na lokalni in mednarodni ravni. Bučno olje je kot del kulturne dediščine in ohranjenega znanja pomembno za razumevanje lokalne, regionalne in etnične pripadnosti, zlasti na obmejnih območjih. Prebivalci na Štajerskem, v Prekmurju in Porabju ga razumejo kot pomemben znak svoje kulture in tradicije, ki jih loči od drugih regij, pa tudi sosednjih večjih narodov, npr. Madžarov.

Danes so lokalni podeželski živilski proizvodi in jedi rezultat dveh ločenih, nasprotujočih si procesov: po eni strani zaznamo pri ljudeh povečano povpraševanje po ekološki in tradicionalni hrani, po drugi strani pa sta ponovno odkrivanje in distribucija lokalnih živilskih izdelkov del globalnih procesov in trgovine. Pri tradicionalnih živilskih izdelkih, vključno z bučnim oljem, se v procesih dediščinjenja prej navedeni elementi zblížajo, pri čemer se nekateri od njih tudi na novo izumijo in odkrijejo (Grasseni 2011). Vse te prakse imajo zelo pomembno vlogo v lokalnem razvoju, pa tudi kot nosilci kolektivnih teritorialnih identitet (Grimaldi, Fassino in Porporato 2019: 33), ki postajajo vse pomembnejše tudi v slovenskih pokrajinah.

Naj povzamem: v zadnjih dveh desetletjih zanimanje za raziskave prehrane kot kulturne dobrine raste – tako v evropski kot slovenski etnologiji. Nekoč manj cenjene vsakdanje jedi in živila revnejšega kmečkega prebivalstva so v sodobnosti postale pomemben del gospodarskega razvoja, npr. ekološkega kmetovanja, turistične in gostinske ponudbe, trgovine z lokalnimi proizvodi, utrdile pa so se tudi v lokalnih in regionalnih identitetah. O tem pričajo tudi tradicionalne sestavine štajerske prehrane, na primer bučno olje.

OPOMBE

Razmerje med človekom in predmetom

- 1 Miller opozarja na zmotno povezavo med pojmom funkcije in spet modnimi evolucionističnimi pojasnjevalnimi modeli v humanistiki. Če bi človekovo ravnanje določala funkcija prilagoditve okolju, potem bi obstajal »razmeroma homogen človeški rod« (Miller 2016: 73) s skromnim zbirom kulturnih tipov. Miller ugotavlja, da so predmeti in človeško ravnanje minimalno podrejeni kategoriji funkcionalnosti.
- 2 Dejavno vlogo pri konstituiranju različnih ravni družbenih realnosti ima tudi odsotnost predmeta oz. »odsotnost navzočnosti predmeta«, o čemer pišejo avtorji knjige *An Anthropology of Absence* (Bille, Hastrup in Sørensen 2010) in Thomas K. Schippers (2002), ko piše o *apostasii*, tj. neposedovanju oz. nekoriščenju določenih predmetov.
- 3 Premisleki slovenskih etnologov, antropologov in folkloristke o ontološkem obratu so objavljeni v *Glasniku Slovenskega etnološkega društva* 57 (3–4), 2017: 5–42. Sporočilen je naslov članka »Staro za novo« (Bajič 2017), ki razkriva, da v ontologiji pragmatologije Martina Holbraada ni nikakršnega obrata, sporna pa je tudi ontologija sama.
- 4 Predvsem muzealci so osredinjeni na reprezentacijo predmeta. Predmet namreč predstavlja nekaj, »kar je samo odsotno«; namreč »neki drugi čas ali neki drugi kraj« (Vogrinc 2005: 138). Je »mrtva« priča nekega življenja vse dotlej, dokler ga čustveno in intelektualno ne usvojimo oz. dokler ni zajet »v diskurze, s katerimi izražamo svojo identiteto« (nav. delo: 139); takrat spregovori, priključuje drugost in drugačnost časa ali kraja. In prav to je agenda muzeja: razstavljen predmet naj služi »družbenemu prisvajanju neke drugosti in drugačnosti« (nav. delo: 138).
- 5 Že naslov Campbellove knjige *Romantična etika in duh sodobnega porabništva* (2001 [1987]) odgovarja *Protestantski etiki in duhu kapitalizma* Maxa Webra (2002 [1905]), ki je nastanek kapitalizma utemeljil na protestantski etiki racionalnosti (varčnosti ipd.).

Zgodovina raziskovanja materialne kulture na Slovenskem

- 1 Masageti so bili plemenska zveza iranskega izvira. Živel so na področju med Kaspijskim in Aralskim jezerom. Poznali so jih Grki, Herodot jih je opisoval kot nomadske barbore, ki so živeli v promiskuiteti in častili boga Sonca. Sloveli so kot spretni metalurgi, ki so znali pridobivati zlato in bron.
- 2 Prvič je ta dnevnik objavil videnski arhivar Vale leta 1934, leta 1991 pa so njegovi zapisi izšli tudi v slovenskem jeziku (Santonino 1991).
- 3 Po več izdajah izbranih poglavjih je integralni prevod v štirih zvezkih izšel pod naslovom *Čast in slava vojvodine Kranjske, 2009–2013*.
- 4 Trdinove rokopisne knjižice sta v celoti prepisala, uredila, komentirala in za natis pripravila Snežana Štabi in Igor Kramberger v treh zvezkih izdaje *Podobe prednikov* (Trdina 1987).
- 5 Navedeni so le tisti, ki so se z materialno kulturo ukvarjali v večjem obsegu ali so uvedli nove teoretične in metodološke pristope. Da bi bil pregled popoln, bi morali biti vključeni še mnogi drugi.
- 6 O sodobnih vidikih etnološkega raziskovanja materialne kulture in njenih glavnih dilemah obsežneje piše nemška raziskovalka porabništva, tekstila in mode Gudrun König (2014: 285).

Stanovanjska kultura: Ognjišča v Vipavski dolini – od središča vsakdanjih praks do kulturne dediščine

- 1 Gradivo je bilo zbrano v okviru usposabljanja pri raziskovalnem programu P6-0088 (deloma objavljeno v Ledinek Lozej 2012, 2013a, 2015a, 2015b, 2015c), v okviru programa P5-0408 pa osvetljeno z vidika dediščinjenja. – Za podroben pregled raziskav stanovanjske kulture v etnološki vedi, še posebej v Vipavski dolini, gl. Ledinek Lozej 2013b.
- 2 Edini ohranjen primerek je na samostanski pristavi oziroma pri Zajčjem gradu v Podnanosu, pa še ta naj bi bila po besedah nekdanje lastnice Ane Tavčar poznejši dodatek; gostilničar Zajec je vilo okoli leta 1900 temeljito preuredil in ji za gostilniške potrebe »prizidal kuhinjo v kraškem stilu« (Sapač 2008: 49–51; Seražin 2006: 36, 71).
- 3 Kruh so sicer enkrat tedensko pekli v krušni peči, katere ustje je bilo zaradi skupnega odvajanja dima tik ob ognjišču. Priprava in peka kvašenega testa sta bila tehnično najzahtevnejša kuhinjska postopka (Ledinek Lozej 2015b: 36; 2015c: 106).
- 4 Poleg interakcij med člani gospodinjstva naj omenim tudi interakcije z živalmi (mačkami, kokošmi in prašiči), s katerimi so si, vsaj v zimskem času, delili glavni bivalni prostor (prim. Šarf 1958a; 1958b; Keršič 1991; Ledinek Lozej 2015c).

- 5 Pri Božičevih naj bi po izročilu domovala nekaj časa celo podraška čitalnica, česar pa zgodovinska raziskava Lilijane Vidrih Lavrenčič (2014) ni ne potrdila ne ovrгла.
- 6 Ležeči tisk označuje navedke sogovornikov in sogovornic na terenu.
- 7 Pri tem je morda pomenljivo dejstvo, da je hči Bratoževih zgodovinarica.

Oblačilna kultura: Oblačilni videz predšolskih otrok in skrb zanj

- 1 Posledica upada otroške umrljivosti je bil oster upad rodnosti. Namesto npr. desetih je imela družina zdaj dva otroka (Cunningham 1996: 165). Državne oblasti, ki so s socialno politiko želele povečati številnost naroda, so bile vsaj do 50. let 20. stoletja neuspešne.
- 2 V Ljubljani je bila specializirana trgovina za opremo novorojenčka *Kette* na Aleksandrovi (današnji Cankarjevi) cesti. Na isti ulici so prodajali tudi otroške vozičke (Jerman 2002: 44).
- 3 Po 1. svetovni vojni se je evgenika, ki se je zaposlovala z metodami za doseganje dobrega potomstva, uveljavila tudi na Slovenskem. Izhajala je iz biologizma degenerativnih teorij in se borila proti vsesplošnemu uvajanju higijene in proti državi blaginje za vse. Več o tem Cergol Paradiž 2009.
- 4 Peklenski kamenček je kamenček iz srebrovega nitrata za izžiganje ran ali divjega mesa (Fran).
- 5 Protargol (blagovna znamka) je srebrov proteinat, ki je močan antiseptik (Wikipedia).
- 6 Pindekelček (nem. *Einbindeckerl*) je v drugi polovici 19. stoletja med (večinskimi) kmečkim prebivalstvom postopoma nadomestil nečke, ki so rabile za prenašanje, kopanje in spanje dojenčkov (Jagodic-Makarovič 1959). »Krstni pindekelček so si revnejše matere posojale ali pa je bilo v istem pindekelčku krščenih več sorojencev oz. otrok več generacij. Po 2. svetovni vojni so vsakdanjo uporabo pindekelčkov skupaj s trdim povijanjem dojenčkov začeli opuščati« (SEL 2004: 415).
- 7 V ležečem tisku so navedki sogovornic in sogovornikov s terena.
- 8 *Marinarska* oblekica je bila med obema vojnama zelo modno praznje otroško oblačilo. Za mornarsko obleko »je bil značilen ovratnik, ki je bil zadaj oglato odrezan in podaljšan skoraj do sredine hrbta. Ovratnik se je spredaj končal s pentljo. V izrezu ga je včasih dopolnjeval plastron. Ovratnik in plastron sta imela značilne bele našitke, če je bila osnova modra, sicer nasprotno. Kovinski gumbi so bili zlate barve. Fantovske mornarske obleke so bile dvodelne: hlače (kratke ali dolge) in suknjič oziroma srajca. [...] Dekliške različice so bile dvodelne s krilom, lahko pa tudi enodelne obleke.« (Žagar 1994: 94)
- 9 Šivilje, ki so hodile na delo po domovih, so bile navadno brez obrtnega dovoljenja (Tomažič 1983).

- 10 Konfekcijski izdelek je bil za meščana višje plasti slabši od salonskega izdelka in boljši od *fušarske* šivilje. V tedanjih konfekcijskih prodajalnah je večinoma oblačila kupoval srednji sloj; revnejši si jih niso mogli privoščiti. Hitreje od ženske sta se razvijali moška in otroška konfekcija (Tomažič 1983).
- 11 Prodajalni z otroškimi oblekami in igračami, v katerih so kupovali meščanski starši iz središča mesta in ki sta ju omenili gospa M. in gospa D., sta bili Schmitt, F. M., Pred Škofijo (danes Ciril-Metodov trg) 16, in Krisper, Ant., Mestni trg 26 (*Splošni strokovni adresar Velike Ljubljane* 1938).
- 12 Čevljarji so uporabljali različne vrste usnja, največ goveje, od najfinejšega za praznjo obutev do izjemno trdega za delovno obutev in podplate (Knific 2014).
- 13 Gospa M. je omenila takrat izredno modno pričesko *bubi*, ki je prišla v modo okrog leta 1926, a jo je večina žensk sprejela postopoma, ko so se opogumile in si odstrigle dolge lase (kite). Na fotografijah iz 30. let 20. stoletja so skoraj vse mestne deklice postrizene na *bubikopf*. Fantovski bubi je bil precej krajši od dekliškega. »Zadaj je bil pobrit do srede glave, ob strani pa postrizen vsaj toliko, da lasje niso prekrivali ušes« (Žagar 1994: 133). Fantovska frizura tistega časa so bili tudi po vsej glavici enakomerno na kratko postrizeni lasje ali pa na *pisker* ali na *krtačko*, na *balin* pa le v primeru ušivosti (nav. delo).
- 14 Spodnje perilo malčkov se glede na spol ni razlikovalo: »Spodnje hlačke s kratkima hlačnicama in ‚modrc‘ sta bila precej podobna ženskemu perilu, le da so hlačke in modrc pri otrocih skoraj praviloma spenjali z gumbi v pasu. Na stranska ali sprednja gumba so v zimskem času zapeli elastiko z vdelanimi gumbnicami. Tako so lahko dolžino prilagajali velikosti otroka. Na koncu elastike je bila pritrjena žabica, ki je držala dolge nogavice. Namesto žabice so včasih našili gumbe kar na nogavice.« (Žagar 1994: 88)
- 15 Blago vsakdanjih oblekic je bilo iz pralne bombaževine, brez ovratnikov in manšet, ki pa so bili dodani praznjim oblekicam iz gladkih vrst žameta ali volne (Žagar 1994: 94).
- 16 Žabe so bile »enodelno moško in otroško perilo iz bombažnega ali volnenga trikoja, [...] enako krojena so bila tudi otroška oblačila za spanje okrog 2. svetovne vojne« (SEL 2004: 714).
- 17 Otroški zdravnik Bogdan Derč se je boril proti praznoverju, da naj bi uhani obvarovali otroka pred boleznimi »na glavi in v ušesih«, in opozarjal matere, da prav zaradi rane ob luknjanju ušes lahko nastane »kožni ekcem in ž njim škofuloza [tuberkuloza vratnih bezgavk (Fran)]«, ter jih opozarjal: »Ne predirajte tedaj otrokom ušes! Saj je malo ljudi, ki bi mogli svojim hčerkam kupiti uhana z briljanti, biseri in dragulji, pločevinastih pa v znak beraštva ni potreba obešati« (Derč 1921: 20). V že omenjenem *Bon tonu* pa so pisca poleg prebodenih ušes vznemirjala nepravilno oblikovana ušesa, ki otrokom »štrle od lobanje kakor netopirjem. Dokler je dete še majhno, se dá uho, oziroma mehki ušesni hrustanec dobro oblikovati s tem, da se otroku preko uhljev primerno tesno priveže čepica ali ovoj« (Govekar 1926: 61).
- 18 Za begunce z juga. *Slovenski narod* 48 (252), 3. 11. 1915: 4.

- 19 Analiza ankete je bila leta 1939 objavljena v *Prosveti*, prilogi *Učiteljskega tovariša* (Balkovec Debevec 2012: 111–114; 2014: 60).
- 20 O dialektiki tega razmerja gl. Simmel 1998 (1904); Elias 2000–2001 (1939), o prisilnem razkazovanju bogastva brezdelnega razreda, npr. z oblačilnim videzom, pa Veblen 2020: 99–109.
- 21 V etnološki raziskavi Zelene jame sta nazorno orisana primer prenikanja kulturnih sestavin od zgoraj navzdol in hkrati ohranjanje družbenega *statusa quo*: »Kmečki [...] prišleki so se po naselitvi v mestu skušali otresti svoje kmečkosti. Niso čutili nikakršne potrebe, da bi jo javno manifestirali. Zato so se skušali čimprej prilagoditi mestnemu (ne meščanskemu!) načinu oblačenja« (Kremenšek 1970: 27).
- 22 Moda je »dodana vrednost« oblačila, je »nevidni element, vključen v samo oblačilo« (Kawamura 2006: 4). Izvir mode je evropski, njena bistvena značilnost je spremenljivost (Gombač 2011).

Prehranska kultura: Buče in bučno olje – proizvodnja, uporaba, dediščinjenje

- 1 <http://www.oljarnafram.si/en/production-of-edible-oils/>
- 2 Po ohranjenih podatkih v časopisih iz časa pred 2. svetovno vojno je liter belega namiznega olja stal 20,35 Din. Za nakup enega litra tega olja je moral tovarniški delavec z urno mezdo 3 Din opraviti kar 6,78 ur dela.
- 3 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/?uri=CELEX:32016R1921>
- 4 <https://kocbek.si/product/hladno-stiskano-bucno-olje/>
- 5 https://oljarna-sredisce.si/index.php?route=product/product&product_id=231

LITERATURA

- Anttonen, Pertti J. 2005. *Tradition through Modernity: Postmodernism and the Nation-State in Folklore Scholarship*. Helsinki: Finish Literature Society.
- Appadurai, Arjun. 2015. *Banking on Words: The Failure of Language in the Age of Derivative Finance*. Chicago in London: University of Chicago Press.
- Appadurai, Arjun (ur.). 2016. *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge: University Press.
- Ariès, Philippe. 1991 (1960). *Otrok in družinsko življenje v starem režimu*. Ljubljana: ŠKUC in Znanstveni inštitut Filozofske fakultete.
- Arko, Anton. 2011. Oblačilni videz učencev v prvih berilih in čitankah do konca druge svetovne vojne. *Šolska kronika* 20 (3): 435–445.
- Austin, John L. 1990 (1955). *Kako napravimo kaj z besedami*. Ljubljana: ŠKUC in Znanstveni inštitut FF.
- Avstro-ogrska monarhija 1. 2016. *Avstro-ogrska monarhija v besedi in podobi: Slovenci 1, Štajerska, Porabje in Prekmurje, Koroška*. Ur. Monika Kropelj Telban in Ingrid Slavec Gradišnik. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU.
- Avstro-ogrska monarhija 2. 2018. *Avstro-ogrska monarhija v besedi in podobi: Slovenci 2, Kranjska, Primorje*. Ur. Monika Kropelj Telban in Ingrid Slavec Gradišnik. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU.
- Bancalari, Gustav. 1896. Forschungen und Studien über das Haus: I. Rauchhaus, Herd, Ofen, Rauchfang, Kamin. *Mittheilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien* 26: 93–128.
- Bangstad, Torgeir Rinke. 2020. Beyond Presentism: Heritage and the Temporality of Things. *Ethnologia Europaea* 49 (2): 115–132. DOI: <https://doi.org/10.16995/ee.1443>.
- Bajič, Blaž. 2017. Staro za novo. *Glasnik Slovenskega etnološkega društva* 57 (3–4): 33–37.

- Balkovec Debevec, Marjetka. 2012. Obleka v otroštvu. V: Aida Škoro Babič idr. (ur.), *Zgodovina otroštva*. Ljubljana: Zveza zgodovinskih društev Slovenije, 103–117.
- Balkovec Debevec, Marjetka. 2014. *Obleka v šoli: Pregled oblačilnega videza učiteljev in učencev na Slovenskem skozi čas*. Ljubljana: Slovenski šolski muzej.
- Barad, Karen. 2007. *Meeting the Universe Halfway: Quantum Physics and the Entanglement of Matter and Meaning*. Durham, NC: Duke University Press.
- Barfield, Thomas (ur.). 1998. *The Dictionary of Anthropology*. Hoboken: Wiley-Blackwell.
- Barnard, Malcolm. 2005 (1996). *Moda kot sporazumevanje*. Ljubljana: Sophia.
- Barnes, Ruth in Joanne B. Eicher. 1993. Introduction. V: Ruth Barnes in Joanne B. Eicher (ur.), *Dress and Gender: Making and Meaning in Cultural Contexts*. Oxford in New York: Berg, 1–7.
- Baš, Angelos. 1959. *Noša v poznem srednjem veku in 16. stoletju na Slovenskem*. Ljubljana: Filozofska fakulteta.
- Baš, Angelos. 1967. *Gozdni in žagarski delavci na južnem Pohorju v dobi kapitalistične izrabe gozdov*. Maribor: Obzorja. [Ponatis Celje: Grafika Gracer, 2004.]
- Baš, Angelos. 1970. *Noša na Slovenskem v poznem srednjem veku in 16. stoletju*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Baš, Angelos. 1974. *Savinjski splavarji*. Ljubljana: Cankarjeva založba.
- Baš, Angelos. 1976. *Ljutomerske konjske dirke*. Maribor: Založba Obzorja.
- Baš, Angelos. 1984. *Opisi kmečkega oblačilnega videza na Slovenskem v 1. polovici 19. stoletja*. Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti.
- Baš, Angelos. 1987. *Oblačilna kultura na Slovenskem v Prešernovem času: 1. polovica 19. stoletja*. Ljubljana: Državna založba Slovenije.
- Baš, Angelos. 1989. *Opisi oblačilnega videza na Slovenskem v 17. in 18. stoletju*. Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti.
- Baš, Angelos. 1992a. *Oblačilna kultura na Slovenskem v 17. in 18. stoletju*. Ljubljana: Državna založba Slovenije.
- Baš, Angelos. 1992b. Posebnost slovenske in nemške obleke na Slovenskem od začetka 19. stoletja do druge svetovne vojne. *Zgodovinski časopis* 46 (4): 445–450.
- Baš, Franjo. 1925. Hmeljarstvo v Savinjski dolini. *Geografski vestnik* 1: 40–51.
- Baš, Franjo. 1928. Vetrnjače u Sloveniji. *Glasnik Etnografskog muzeja u Beogradu* 3: 66–76.
- Baš, Franjo. 1929. Gospodarsko poslopje v Savinjski dolini: Vpliv hmeljske kulture na njegov razvoj. *Časopis za zgodovino in narodopisje* 24: 71–90.

- Baš, Franjo. 1930. K vprašanju štajerske preše. *Glasnik Etnografskog muzeja u Beogradu* 5: 6–16.
- Baš, Franjo. 1938. Življenjski nivo kmeta. V: Ivo Pirc in Franjo Baš: *Socialni problemi slovenske vasi I*. Ljubljana: Socialno-ekonomski institut, 115–122.
- Baš, Franjo. 1984. *Stavbe in gospodarstvo na slovenskem podeželju: Izbrani etnološki spisi*. Ur. Angelos Baš. Ljubljana: Slovenska matica.
- Bausinger, Hermann. 1987. Jezik v etnologiji. *Traditiones* 16: 35–49.
- Bille, Mikkel, Frida Hastrup in Tim Flohr Sørensen (ur.). 2010. *An Anthropology of Absence: Materializations of Transcendence and Loss*. Berlin: Springer-Verlag.
- Bizjak, Tine. 1958. *Zbirka risb 15. Orlove terenske ekipe Etnografskega muzeja na Vipavskem*. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej.
- Blaznik, Pavle idr. 1970. *Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev: Zgodovina agrarnih panog: Zv. 1, Agrarno gospodarstvo*. Ljubljana: Državna založba Slovenije.
- Bogataj, Janez. 1982. *Mlinarji in žagarji v dolini zgornje Krke*. Novo mesto: Dolenjski list: Dolenjski muzej; Ljubljana: Znanstveni inštitut FF.
- Bogataj, Janez. 1989. *Domače obrti na Slovenskem*. Ljubljana: Državna založba Slovenije.
- Bogataj, Janez. 1999a. *Mojstrovine Slovenije: Srečanja s sodobnimi rokodelci*. Ljubljana: Rokus.
- Bogataj, Janez. 1999b. *Mleko: Dediščina, hrana, simbol*. Ljubljana: Rokus.
- Bogataj, Janez. 2000. *Kuhinja Slovenije: Mojstrovine nove kuharske umetnosti*. Ljubljana: Rokus.
- Bogataj, Janez. 2006. *Izbrane gostilne in restavracije*. Ljubljana: Rokus.
- Bogataj, Janez. 2007. *Okusiti Slovenijo*. Ljubljana: Rokus.
- Bogataj, Janez. 2011. *Mojstrovine s kranjsko klobaso iz Slovenije*. Ljubljana: Rokus.
- Bogataj, Janez. 2013. *Potice iz Slovenije: 40 receptov za najboljše sladke in slane potice, za vsakdanjike in praznike, za vse letne čase*. Ljubljana: Rokus Klett.
- Bogataj, Janez. 2014. *Od nekdaj jedi so ljubljanske slovele: Z ljubljanci za vsakdanje in praznično mizo*. Ljubljana: Turizem.
- Bogataj, Janez. 2017. *Koline*. Ljubljana: Založba Rokus Klett.
- Bogataj, Janez idr. 2015. *Okusiti Maribor: Vsakdanje in praznične jedi Mariborčanov*. Maribor: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem.
- Bogataj, Janez in Lea Kužnik. 2005. *Na Gorenjskem je fletno in okusno*. Ljubljana: Kmečki glas.

- Borčić, Mirjana. 2014. *Odstiranje pogleda: Spomini, izkušnje, spoznanja*. Ljubljana: Javni zavod Kinodvor in Slovenska kinoteka.
- Bourdieu, Pierre. 1993 (1972). *Outline of a Theory of Practice*. Cambridge, New York in Melbourne: Cambridge University Press.
- Bringéus, Nils-Arvid. 1983. Bedürfniswandel und Sachkultur. V: Konrad Köstlin in Hermann Bausinger (ur.), *Umgang mit Sachen: Zur Kulturgeschichte der Dinggebrauchs*. Regensburg: Lehrstuhl für Volkskunde, 135–148.
- Buchli, Victor. 2002. Introduction. V: Victor Buchli (ur.), *The Material Culture Reader*. Oxford in New York: Berg, 1–23.
- Burcar, Lilijana. 2007. *Novi val nedolžnosti v otroški literaturi: Kaj sporočata Harry Potter in Lyra Srebrousta?* Ljubljana: Sophia.
- Campbell, Colin. 2001 (1987). *Romantična etika in duh sodobnega porabništva*. Ljubljana: Studia humanitatis.
- Carsten, Janet in Stephen Hugh-Jones (ur.). 1995. *About the House: Lévi-Straus and Beyond*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Cergna, Maria Cristina (ur.). 2005. *Il diario della peste di Giovanni Maria Marusig (1682)*. Mariano del Friuli: Edizioni della Laguna.
- Cergol Paradiž, Ana. 2009. Evgenika v perspektivi spola. *Zgodovinski časopis* 63 (3–4): 408–425.
- Certeau, Michel de. 2007 (1980). *Iznajdba vsakdanjosti I: Umetnost delovanja*. Ljubljana: Studia humanitatis.
- Cevc, Tone. 1972. *Velika planina: Življenje, delo in izročilo pastirjev*. Ljubljana: Državna založba Slovenije.
- Cevc, Tone. 1978. Etnološka pričevalnost materialne kulture. V: Slavko Kremenšek in Angelos Baš (ur.), *Pogledi na etnologijo*. Ljubljana: Partizanska knjiga, 161–195.
- Cevc, Tone. 1984. *Arhitekturno izročilo pastirjev, drvarjev in oglarjev na Slovenskem: Kulturnozgodovinski in etnološki oris*. Ljubljana: Državna založba Slovenije.
- Cevc, Tone. 1987. *Velika planina: Življenje, delo in izročilo pastirjev*. 2., dop. izd. Ljubljana: Državna založba Slovenije in ISN ZRC SAZU.
- Cevc, Tone. 1988, 1991. *Kmečke hiše v Karavankah: Stavbna dediščina hribovskih kmetij pod Kepo, Stolom, Košuto, Obirjem, Pristovškimi Storžičem in Peco*. Celovec: Drava; Trst: Založništvo tržaškega tiska.
- Cevc, Tone. 1990. H genezi kmečke hiše na Slovenskem. *Traditiones* 19: 53–76.
- Cevc, Tone. 1992. *Bohinj in njegove planine: Srečanja s planšarsko kulturo*. Radovljica: Didakta.

- Cevc, Tone. 1993a. *Velika planina: Življenje, delo in izročilo pastirjev*. 3., dop. izd. Ljubljana: Samoz. T. Cevc in ISN ZRC SAZU.
- Cevc, Tone. 1993b. *Slovenski kozolec = Slovene hay-rack*. Žirovnica: Agens (so-avtor Jaka Čop).
- Cevc, Tone. 1997. *Davne sledi človeka v Kamniških Alpah: Arheološke najdbe v planinah 1995–1996*. Ljubljana: ZRC SAZU.
- Cevc, Tone. 2000. *Lončene posode pastirjev: Sklede in latvice iz poznega srednjega veka iz planin v Kamniških Alpah*. Ljubljana: Založba ZRC.
- Cunningham, Hugh. 1996. *Children and Childhood in Western Society since 1500*. London in New York: Longman.
- Derč, Bogdan. 1921. *Dojenček, njega negovanje in prehrana*. V Ljubljani: Tiskovna zadruga.
- Dietz, Thomas in Andrew Jorgenson. 2013. *Structural Human Ecology: New Essays in Risk, Energy, and Sustainability*. Pullman: Washington State University Press.
- Dolničar, Alojz. 2014. *Spomini na otroška in partizanska leta*. Šmarje pri Jelšah: [A. Dolničar].
- Dolar, Mladen. 2010. Kaj drži skupaj besede in reči? Spremna študija. V: Michel Foucault, *Besede in reči: Arheologija humanističnih znanosti*. Ljubljana: Studia humanitatis, 469–492.
- Dolšek, Karmen. 1997. *Bučno olje*. Diplomaska naloga. Ljubljana: Fakulteta za kemijo in kemijsko tehnologijo.
- Dolžan Eržen, Tatjana. 2006. Poslikane skrinje z Gorenjske. Utrinki dediščine. *Svet & ljudje* (9): 96–97.
- Dolžan Eržen, Tatjana. 2013. Zaklenjena omara za živila. V: Tatjana Dolžan Eržen idr., *60 let, 60 zgodb*. Kranj: Gorenjski muzej, 56–57.
- Dolžan Eržen, Tatjana. 2014. *Poslikano kmečko pohištvo v zbirki Gorenjskega muzeja*. Kranj: Gorenjski muzej.
- Dolžan Eržen, Tatjana in Anka Novak. 1995. Stanovanjske razmere in notranja oprema stanovanj v Kropi od tradicije k sodobnosti. V: Verena Štekar-Vidič (ur.), *Kroparski zbornik: Ob 100-letnici Plamena*. Kropa: Tovarna vijakov Plamen; Radovljica: Občina, 206–219.
- Dragaš, Bogoljub. 1931. *Otrok od prvega do sedmega leta*. V Celju: Družba sv. Mohorja.
- Dular, Andrej. 1986. Pregled dosedanjega etnološkega dela o Beli krajini in bodoče naloge. *Etnološka tribina* 9: 29–32.
- Dular, Andrej. 1996. Obrti in trgovina na Bovškem: (Iz arhiva Slovenskega etnografskega muzeja). *Traditiones* 25: 151–171.

- Dular, Andrej. 1997. Metliška obrtno nadaljevalna šola. *Zgodovinski časopis* 51 (4): 517–527.
- Dular, Andrej. 1998. Urarska delavnica mojstra Jožeta Praznika. *Etnolog* 8: 469–472.
- Dular, Andrej. 1999. »Jungerski šomošter« iz Tržiča: Razstava ob 100-letnici rojstva Andreja Tišlerja, čevljarskega mojstra in strokovnega učitelja iz Tržiča. *Etnolog* 9 (2): 151–152.
- Dular, Andrej. 2000. *Modeli za modrotisk: Zbirka Slovenskega etnografskega muzeja*. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej.
- Dular, Andrej. 2001. *V podobe ujeti indigo: Modrotisk na Slovenskem (razstava)*. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej.
- Dular, Andrej. 2007. O virih in načinih preživljanja metliških obrtnikov in trgovcev med svetovnjima vojnama. *Etnolog* 17: 179–192.
- Dular, Andrej. 2008. Slikarska in pleskarska obrt v zbirkah Slovenskega etnografskega muzeja. *Etnolog* 18: 215–220.
- Dular, Andrej. 2011. Vzorčni valjčki v zbirki Slovenskega etnografskega muzeja. *Etnolog* 21 (1): 317–329.
- Dular, Andrej. 2012. Slikarske šablone kmeta Janeza Žugmana iz Ledineka v Slovenskih goricah. *Etnolog* 22: 299–302.
- Dular, Andrej. 2018. *Lectarstvo je krajcarkšeft: Krbavčičeva svečarska in medicarska delavnica in trgovina iz Ljubljane. Razstava*. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej.
- Elias, Norbert. 2000–2001 (1939). *O procesu civiliziranja: Sociogenetske in psihogenetske raziskave*. Ljubljana: Založba I*cf.
- Ferlež, Jerneja. 2001. *Mariborska dvorišča: Etnološki oris*. Maribor: Mladinski kulturni center.
- Ferlež, Jerneja. 2007. Prebivanje kot vzajemno prilagajanje med človekom in bivalnim okoljem: Primer Maribor. *Glasnik Slovenskega etnološkega društva*. 47: 5–11.
- Ferlež, Jerneja. 2008. *Josip Hutter in bivalna kultura Maribora*. Maribor: Umetniški kabinet Primož Premzl.
- Ferlež, Jerneja. 2009a. *Stanovati v Mariboru: Etnološki oris*. Maribor: Umetniški kabinet Primož Premzl.
- Ferlež, Jerneja. 2009b. Pričevalnost različnih virov za raziskovanje bivalne kulture: Primer Hutterjeve vile v Mariboru. *Glasnik Slovenskega etnološkega društva* 49: 14–20.
- Ferlež, Jerneja. 2016. Prekinjena kontinuiteta poselitve mariborskih stanovanjskih hiš leta 1945. *Studia historica Slovenica* 16: 711–729.

- Fikfak, Jurij. 1999. *Ljudstvo mora spoznati sebe: Podobe narodopisja v drugi polovici 19. stoletja*. Ljubljana: Forma7 in Založba ZRC.
- Fikfak, Jurij. 2003. O Hacquetovih upodobitvah in opisih drugega. *Hacquetia* 2 (2): 37–48. Dostopno na: <http://www.dlib.si/?URN=URN:NBN:SI:DOC-Q0DI8LOD>.
- Foucault, Michel. 2010 (1966). *Besede in reči: Arheologija humanističnih znanosti*. Ljubljana: Studia humanitatis.
- Fowler, Chris in Oliver JT Harris. 2015. Enduring Relations: Exploring a Paradox of New Materialism. *Journal of Material Culture* 20 (2): 127–148.
- Fran. <https://fran.si/>.
- Fras, Marija. 2007. *Stare prleške in prekmurske jedi*. Murska Sobota: Pomurska založba.
- Freud, Sigmund. 1987 (1927). Fetišizem. V: Sigmund Freud, *Metapsihološki spisi*. Ljubljana: ŠKUC in Znanstveni inštitut Filozofske fakultete, 413–424.
- Freud, Sigmund. 1995 (1905). *Tri razprave o teoriji seksualnosti*. Ljubljana: ŠKUC: Znanstveni inštitut Filozofske fakultete.
- Geertz, Clifford. 2019 (1973). *Interpretacija kultur*. Maribor: Aristej.
- Geister, Iztok. 1966. Reistični manifest. *Tribuna* 17 (6), 23. 11.: 5.
- Godina, Maja. 1991. Stanovanjska kultura mariborskih industrijskih delavcev v obdobju med obema vojnama. *Časopis za zgodovino in narodopisje* 27 (62): 88–94.
- Godina, Maja. 1992. *Iz mariborskih predmestij: O življenju in kulturi mariborskih delavcev v letih 1919 do 1941*. Maribor: Obzorja.
- Godina Golija, Maja. 1996. *Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja*. Maribor: Založba Obzorja.
- Godina Golija, Maja. 1998a. Oven-Cooking Stove-Microwave: Changes in the Kitchen Appliances in Slovenia. V: Martin R. Schärer in Alexander Fenton (ur.), *Food and Material Culture*. East Lothian: Tuckwell Press, 88–94.
- Godina Golija, Maja. 1998b. Pomen uvajanja krompirja za spreminjanje prehrane na Slovenskem. *Traditiones* 27: 25–38.
- Godina Golija, Maja. 2000. Sodobna prizadevanja v etnološkem raziskovanju prehrane. *Traditiones* 29 (1): 227–233.
- Godina Golija, Maja. 2001. Pomen kuharskih knjig za etnološko raziskovanje prehrane. *Traditiones* 30 (1): 293–302.
- Godina Golija, Maja. 2006a. *Prehranski pojmovnik za mlade*. Maribor: Aristej.
- Godina Golija, Maja. 2006b. Franc Ferik in njegov pomen za muzejsko in narodopisno dejavnost na Slovenskem Štajerskem. *Traditiones* 35 (1): 207–218. DOI: <https://doi.org/10.3986/Traditio2006350112>.

- Godina Golija, Maja. 2008. Oblikovanje sodobnega potrošnika: O spremembah v preskrbi in pridelavi živil na Slovenskem. *Etnolog* 18: 95–112.
- Godina Golija, Maja. 2011. La pomme de terre dans les habitudes alimentaires slovènes: De l'hostilité à la consécration. V: Marc de Ferrière le Vayer in Jean-Pierre Williot (ur.), *La pomme de terre: De la renaissance au XXIe siècle*. Rennes: Press universitaire; Tours: Press universitaire François-Rabelais, 89–98.
- Godina Golija, Maja. 2012a. »Pa smo stali v procesijah pred pekarnami...«: O lakoti in pomanjkanju v Mariboru med prvo svetovno vojno. V: Maja Godina Golija (ur.), *Vojne na Slovenskem: Pričevanja, spomini, podobe*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 47–61.
- Godina Golija, Maja. 2012b. Recepti in napotki za krizne čase: Primer slovenskega ozemlja med prvo svetovno vojno. *Etnolog* 22: 65–80.
- Godina Golija, Maja. 2012c. *Contemporary Appropriations of Culinary Tradition in Slovenia*. *Traditiones* 41 (2): 91–104. DOI: <https://doi.org/10.3986/Traditio2012410207>.
- Godina Golija, Maja. 2014a. Hrana in praznovanja: Meso in mesne jedi v prazničnih jedilnih obrokih na Slovenskem. *Etnolog* 24: 59–79.
- Godina Golija, Maja. 2014b. Potica in njene zgodbe: Slovenci v Srbiji in simbolni pomen hrane. *Dve domovini / Two Homelands* 39: 55–66.
- Godina Golija, Maja. 2015. The impact of Weather on Rhythms and Structure of Meals in Slovenia. V: Karin Becker Vincent Moriniaux in Martine Tabeaud (ur.), *L'alimentation Et Le Temps Qu'il Fait*. Paris: Hermann, 329–338.
- Godina Golija, Maja. 2016a. Materialna kultura Slovencev v delu Avstro-ogrsko monarhija besedi in podobi. V: *Avstro-ogrsko monarhija v besedi in podobi: Slovenci 1., Štajerska, Porabje in Prekmurje, Koroška*. Ur. Monika Kropelj Telban in Ingrid Slavec Gradišnik. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 213–229.
- Godina Golija, Maja. 2016b. Povednost materialnega: Slovenske praznične jedi in Slovenci v Srbiji. *Glasnik Etnografskog instituta SANU* 64 (1): 65–75.
- Godina Golija, Maja. 2017. The Growing Importance of Local Pumpkin Seed Oil Production in Slovenia. *Acta Ethnographica Hungarica* 62 (2): 373–388. DOI: <https://doi.org/10.1556/022.2017.62.2.6>.
- Godina Golija, Maja. 2019. Production and Consumption of Pumpkin Seed Oil in Goričko: Traditional and Contemporary Practices. *Traditiones* 48 (1): 117–135. DOI: <https://doi.org/10.3986/Traditio2019480105>.
- Godina Golija, Maja idr. 2015. *Maribor in Mariborčani*. Ljubljana: Založba ZRC.
- Godina Golija, Maja in Špela Ledinek Lozej. 2018. Pomen in cilji projektov ohranjanja dediščine prehrane: Register nesnovne kulturne dediščine, Etnofolk in AlpFoodway. *Etnolog* 28: 85–103.

- Gombač, Maja. 2011. »Modni pêle mêle« slovenske družbe med svetovnimi vojnama. Ljubljana: Inštitut za novejšo zgodovino.
- Govekar, Fran. 1926. *Bon ton: Knjiga o lepem vedenju, govorjenju in oblačenju v zasebnem in javnem življenju*. Ljubljana: Tiskovna zadruga.
- Grafenauer, Bogo. 1978. *Zgodovina slovenskega naroda: Zv. 1, Od naselitve do uveljavitve frankovskega reda*. Ljubljana: Državna založba Slovenije.
- Grasseni, Cristina. 2011. Re-inventing Food: Alpine of Global Heritage. *Anthropolgy of Food* 8. <http://aof.revues.org/6819>.
- Grimaldi, Piercarlo, Gianpaolo Fassino in Davide Porporato. 2019. *Culture, Heritage, Identity and Food: A Methodological Approach*. Milano: Franco Agneli.
- Habinc, Mateja. 2004. *Ne le rožmarin za spomin: O spominskih predmetih in njihovem shranjevanju*. Ljubljana: Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo, Filozofska fakulteta.
- Hacquet, Bathasar. 1801–1808. *Abbildung und Beschreibung der südwest- und Östlichen Venden, Illyrer und Slaven, deren geographische Ausbreitung von dem Adriatischen Meere bis an den Ponto, den Sitten, Gebräuche, Handthierung, Gewerbe, Religion u. s. w. nach einer zehnjährigen Reise und vierzigjährigen Aufenthalte in jenen Gegenden. I–V*. Leipzig: im Industrie-Comptoir.
- Hafner, Kristina. 1938. *Kako naj se otrok uči*. V Ljubljani: Slomškova družba.
- Hafstein, Valdimar T. 2012. Cultural Heritage. V: Regina F. Bendix in Galit Hasan-Rokem (ur.), *A Companion to Folklore*. Chichester, UK, in Malden, MA: Wiley-Blackwell, 500–519.
- Hahn, Hans Peter idr. 2015. *Vom Eigensinn der Dinge: Für eine neue Perspektive auf die Welt des Materiellen*. Berlin: Neofelis Verlag.
- Harrison, Rodney. 2013. *Heritage: Critical Approaches*. Abingdon in New York: Routledge.
- Harrison, Rodney. 2020. Heritage as Future-Making Practices. V: Rodney Harrison idr., *Heritage Futures: Comparative Approaches to Natural and Cultural Heritage Practices*. London: UCL Press.
- Harrison, Rodney idr. 2008. Heritage, Memory and Modernity. V: Graham Fairclough idr. (ur.), *The Heritage Reader*. London in New York: Routledge, 1–12.
- Hastrup, Kirsten in Martin Skrydstrup. 2014. *The Social Life of Climate Change Models: Anticipating Nature*. New York in London: Routledge.
- Hazler, Vito. 1999. *Podreti ali obnoviti?: Zgodovinski razvoj, analiza in model etnološkega konservatorstva na Slovenskem*. Ljubljana: Rokus.
- Hazler, Vito. 2009. O kulturi vinskih kleti na Slovenskem. *Glasnik Slovenskega etnološkega društva* 49 (3/4): 5–13.

- Hazler, Vito. 2012. Perception of Cultural Heritage and Monument Protection. *Traditiones* (41): 123–134. DOI: <https://doi.org/10.3986/Traditio2012410209>.
- Henare, Amiria, Martin Holbraad in Sari Wastell (ur.). 2006. *Thinking Through Things: Theorising Artefacts Ethnographically*. New York, NY: Routledge.
- Holbraad, Martin. 2014. How Things Can Unsettle. V: Penny Harvey idr. (ur.), *Objects and Materials: A Routledge Companion*. London: Routledge, 228–237.
- Hribar, Angelika. 2006. Strmolški graščak Rado Hribar in njegova rodbina. V: Miha Preinfalk (ur.), *Iz zgodovine gradu Strmol na Gorenjskem*. Ljubljana: Zveza zgodovinskih društev Slovenije. [= *Kronika* 54 (2)], 213–232.
- Hrženjak, Majda. 2002. Interpretacija simbolnega: Trije semiološki projekti. *Časopis za kritiko znanosti* 30 (209–210): 379–397.
- Ingold, Tim. 2010. *Bringing Things to Life: Creative Entanglements in a World of Materials*. Manchester: University of Manchester.
- Ipavec, Vesna Mia. 2008. *Murve in kavalirji: Sivilogojstvo na Goriškem*. Ljubljana: Založba ZRC.
- Jagodic-Makarovič, Marija. 1959. Zibelka na Slovenskem. *Slovenski etnograf* 12: 9–27.
- Jeglič, Anton Bonaventura. 1915. *Kratko navodilo staršem o verskem pouku majhnih otrok*. V Ljubljani: [s. n.].
- Jerman, Katja. 2002. Promenada v Ljubljani: Kaj je promenada? *Zgodovina za vse* 9 (1): 40–65.
- Kawamura, Yuniya. 2006. *Fashion-ology: An Introduction to Fashion Studies*. Oxford in New York: Berg.
- Keršič, Irena. 1991. Oris stanovanjske kulture slovenskega kmečkega prebivalstva v 19. stoletju. *Slovenski etnograf* 33–34: 329–388.
- Keršič, Irena. 1996. *Udomačena svetloba: Etnološki pogled na svetila in pripomočke zanje*. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej.
- Kirschenblatt-Gimblett, Barbara. 2004. Intangible Heritage as Metacultural Production. *Museum International* 56: 52–65. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1350-0775.2004.00458.x>.
- Klobčar, Marija. 1998. *Kamničani med izročilom in sodobnostjo: Življenje kamniških meščanov od leta 1880 do druge svetovne vojne*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU.
- Knific, Bojan. 2003. Vprašanje narodne noše na Slovenskem: Njen razvoj od srede 19. stoletja do 2. svetovne vojne. *Etnolog* 13 (64): 435–468.
- Knific, Bojan. 2008. *Kostumiranje folklornih skupin: Med historično pričevalnostjo in izkazovanjem istovetnosti*. Doktorska disertacija. Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Filozofska fakulteta.

- Knific, Bojan. 2010. *Folklornikom s(m)o vzeli noše: Kostumiranje folklornih skupin - med historično pričevalnostjo in istovetnostjo*. Ljubljana: Založba ZRC SAZU.
- Knific, Bojan. 2011. Interpretacije oblačilne dediščine v kostumiranju otrok na Slovenskem. *Šolska kronika* 20 (3): 333–363.
- Knific, Bojan. 2015a. *Tržiški šuštarji*. Tržič: Tržiški muzej.
- Knific, Bojan. 2015b. *Usnje vseh barv*. Tržič: Tržiški muzej.
- Knific, Bojan. 2018. *Klobčič in nit, stari modni hit: Tržiški nogavičarji, tkalci in modrotiskarji*. Tržič: Tržiški muzej.
- Knific, Bojan. 2019. *Kolarska obrt in življenje v Kurnikovi hiši*. Tržič: Tržiški muzej.
- Kocbek, Gorazd. 2008. *Štajersko-prekmursko bučno olje*. Ljubljana: Društvo za promocijo kakovostne hrane.
- Kociančič, Štefan. 1854. Zgodovinske drobtinice po Goriškem nabrane v letu 1853. *Arkiv za povjestnicu jugoslavensku* 3: 173–222.
- Koder, Metka. 1998. »Na jugu se ponavljajo časi očeta Radeckega«: Vsakdanje življenje v Ljubljani med prvo svetovno vojno. *Zgodovina za vse* 5 (1): 37–56.
- König, Gudrun M. 2014. Europäische Ethnologie / Empirische Kultur-Wissenschaft. V: Stefanie Samida, Manfred K. H. Eggert in Hans Peter Hahn (ur.), *Handbuch Materielle Kultur: Bedeutungen – Konzepte – Disziplinen*. Stuttgart in Weimar: Verlag J. B. Metzler, 279–287.
- Konvencija. 2008 (2003). Zakon o ratifikaciji Konvencije o varovanju nesovne kulturne dediščine. *Uradni list RS* 2/2008, 8. 1. 2008. <https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/2008-02-0002?sop=2008-02-0002>.
- Köstlin, Konrad. 2005. Novi smisao stvari u muzeju. V: Nives Rittig-Beljak, Ivan Lozica in Ines Prica (ur.), *Zavičajni muzej: Osnovati ili spaliti?* Zagreb: Zajednica Nijemaca u Hrvatskoj.
- Köstlin, Konrad. 2010. A New Ascension of Regional Food. V: Patricia Lysaght (ur.), *Food and Meals at Cultural Crossroads*. Oslo: Novus Press, 36–46.
- Košič, Jožef. 1992 (1824). *Življenje Slovencev med Muro in Rabo: Izbor del*. Budimpešta: [s. n.].
- Kozar Mukič, Marija. 1988. *Felsőszölnök = Gornji Senik*. Szombathely: Savaria Múzeum; Ljubljana: Znanstveni inštitut FF.
- Kozar Mukič, Marija. 1996. *Etnološki slovar Slovencev na Madžarskem = A Magyarországi szlovének néprajzi szótára*. Monošter: Zveza Slovencev na Madžarskem; Szombathely: Savaria Múzeum.
- Kremenšek, Slavko. 1970. *Ljubljansko naselje Zelena jama kot etnološki problem*. Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti.

- Kremenšek, Slavko. 1978. Družbeni temelji razvoja slovenske etnološke misli. V: Slavko Kremenšek in Angelos Baš (ur.), *Pogledi na etnologijo*. Ljubljana: Partizanska knjiga, 9–65.
- Kremenšek, Slavko. 1983. *Etnološki razgledi in dileme 1*. Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Filozofska fakulteta.
- Kresal, France. 1998. *Zgodovina socialne in gospodarske politike v Sloveniji od liberalizma do druge svetovne vojne*. Ljubljana: Cankarjeva založba.
- Križ, Ivica. 2000. *Medičarstvo in svečarstvo na Dolenjskem (katalog razstave)*. Novo mesto: Dolenjski muzej.
- Križ, Ivica. 2005. *Pečarska in keramična industrija v Novem mestu: Katalog razstave*. Novo mesto: Dolenjski muzej.
- Križ, Ivica. 2016. *V opeko vtisnjen čas: Opekarstvo na Dolenjskem*. Novo mesto: Dolenjski muzej.
- Križnar, Naško. 1994. Vizualije kot teksti. *Traditiones* 23: 241–248. Dosopno na: <http://www.dlib.si/?URN=URN:NBN:SI:DOC-MIFW113T>.
- Križnar, Naško idr. 2010. *Živa kulturna dediščina se predstavi*. Ljubljana: Slovensko etnološko društvo.
- Kuhar, Boris. 1992. *Prazniki in praznične jedi na Slovenskem*. Ljubljana: Delo–Prodaja,
- Kuhar, Boris. 1988. *Kuhinja v baroku: (17. in 18. stoletje)*. Ptuj: Pokrajinski muzej.
- Kuhar, Boris. 1998. *Sto značilnih jedi slovenskih pokrajin: Slovenska kulinaricična dediščina*. Ljubljana: Prešernova družba.
- Kuhar, Boris in Ljudmila Plesničar-Gec. 1996. *Emona in rimska kuhinja*. Ljubljana: Mestni muzej in Kmečki glas.
- Kuhar, Boris in Jože Mlinarič. 2002. *Samostanska kuhinja*. Ljubljana: Kmečki glas.
- Kuper, Adam. 1999. *Culture: The Anthropologist's Account*. Cambridge, MA, in London: Harvard University Press.
- Kuret, Niko. 1998 (1965–1971). *Praznično leto Slovencev: Starosvetne šege in navade od pomladi do zime 1–2*. Ljubljana: Družina.
- Labrador, Angela M. in Neil Asher Silberman. 2018. Introduction: Public Heritage as Social Practice. V: Angela M. Labrador in Neil Asher Silberman (ur.), *The Oxford Handbook of Public Heritage Theory and Practice*. New York: Oxford University Press, 1–17.
- Latour, Bruno. 1993. *We Have Never Been Modern*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Latour, Bruno. 2015. Berlinski ključ ali kako narediti iz besed stvari: Ceci est une clef! *Outsider* 1 (1): 124–129.

- Ledinek Lozej, Špela. 2001. Raziskave stavbarstva in bivalne kulture na Inštitutu za slovensko narodopisje. *Traditiones* 30 (1): 75–84. Dostopno na: <https://www.dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-LYGYLHLV/b8e43e49-98b4-4057-8ffa-ea5ca0f498b7/PDF>.
- Ledinek Lozej, Špela. 2006. Premene odnosa do ostaline stanovanjske kulture: Primer vipavskega ognjišča. *Izvestja Raziskovalne postaje ZRC SAZU v Novi Gorici* 3: 35–38.
- Ledinek Lozej, Špela. 2010. Obnova bivališč v Spodnji Vipavski dolini v času zavezniške vojaške uprave v coni A Julijske krajine: (1945-1947). *Izvestje Raziskovalne Postaje ZRC SAZU V Novi Gorici*. 28–31.
- Ledinek Lozej, Špela. 2012. Kaminska kuhinja v Vipavski dolini. V: Katarina Šter (ur.), *Historični seminar 10*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 83–103.
- Ledinek Lozej, Špela. 2013a. Spremembe kuhinjskega prostora v 20. stoletju: Primer Vipavske doline. V: Marija Mogorovič Crljenko in Elena Uljančič-Vekić (ur.), *Domus, casa, habitatio: Kultura stanovanja na jadranskem prostoru: Zbornik radova s mednarodnog znanstvenog skupa*. Poreč: Zavičajni muzej Poreštine; Pazin: Državni arhiv; Pula: Sveučilište Jurja Dobrile, 178–194.
- Ledinek Lozej, Špela. 2013b. Stanovanjska kultura v etnološki vedi. *Traditiones* 42 (1): 143–163. DOI: <https://doi.org/10.3986/Traditio2013420108>.
- Ledinek Lozej, Špela, 2013c. Paša in predelava mleka v planinah Triglavskega narodnega parka: Kulturna dediščina in aktualna vprašanja. *Traditiones* 42 (2): 49–68. DOI: <https://doi.org/10.3986/Traditio2013420203>.
- Ledinek Lozej, Špela. 2015a. Stanovanjsko-arhitekturne krajine v Vipavski dolini: Družbenozgodovinske okoliščine sprememb mediteranske pokrajine v 50. in 60. letih 20. stoletja. *Annales* 25 (1): 143–154.
- Ledinek Lozej, Špela. 2015b. Fireplaces in the Vipava Valley. V: Katja Hrobat Virloget idr. (ur.), *Stone Narratives: Heritage, Mobility, Performance*. Koper: Založba Univerze na Primorskem, 27–44.
- Ledinek Lozej, Špela. 2015c. *Od hiše do niše: Razvoj kuhinje v Vipavski dolini*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU. DOI: <https://doi.org/10.3986/9789612547523>.
- Ledinek Lozej, Špela. 2016. Frankfurtska ali švedska kuhinja?: Prispevek k zgodovini migracij in prilasčanj oblik (ovanja). *Etnolog* 26: 127–146. Dostopno na: <https://www.etno-muzej.si/sl/etnolog/etnolog-2016/frankfurtska-ali-svedska-kuhinja-prispevek-k-zgodovini-migracij-in-prilascanj-oblikovanja>.
- Ledinek Lozej, Špela. 2016. Dairying in the Mountain Pastures in the Julian Alps: Heritages, Utopias and Realities. *Studia ethnologica Croatica* 28: 91–111. DOI: <https://doi.org/10.17234/SEC.27>.
- Ledinek Lozej, Špela. 2019. Planine v Nadiških dolinah : Pretekle prakse in sodobna dediščina. *Goriški letnik* 43: 93–107.

- Ledinek Lozej, Špela. 2020a. Tolminc Cheese Scuffles Behind Closed Doors. *Palaver* 9 (2): 209–224. DOI: 10.1285/i22804250v9i2p209.
- Ledinek Lozej, Špela. 2020b. Znamčenje tolminskega sira. *Traditiones* 49 (3): 53–80. DOI: <https://doi.org/10.3986/Traditio2020490304>.
- Ledinek Lozej, Špela in Anja Škarabot. 2014. *Paša in predelava mleka v planinah Sleme in Medrje*. Dedi.
- Lévi-Strauss, Claude. 1980 (1964). *Mitologike I: Presno i pečeno*. Beograd: Prosveta, Beogradski izdavačko-grafički zavod.
- Levstik, Fran. 2017 (1877). *Kdo je napravil Vidku srajčico*. Ljubljana: Mladinska knjiga. (Zbirka Velike slikanice).
- Linhart, Anton Tomaž. 1788–1791. *Versuch einer Geschichte von Krain und der übrigen südlichen Slaven Oesterreichs*. Laibach: mit Egerschen Schriften.
- Linhart, Anton Tomaž. 1981. *Poskus zgodovine Kranjske in ostalih dežel južnih Slovanov*. Ljubljana: Slovenska matica.
- Lipič, Fran Viljem. 2003 (1834). *Topografija c.-kr. deželnega glavnega mesta Ljubljane z vidika naravoslovja in medicine, zdravstvene ureditve in biostatike*. Ljubljana: Znanstveno društvo za zgodovino zdravstvene kulture Slovenije.
- Löfgren, Orvar. 2012. Material Culture. V: Regina F. Bendix in Galit Hasan-Rokem (ur.), *A Companion to Folklore*. Chichester, UK, in Malden, MA: Wiley-Blackwell, 169–183.
- Logan, William, Ullrich Kockel in Máiréad Nic Craith. 2016. The New Heritage Studies: Origins and Evolution, Problems and Prospects. V: William Logan, Ullrich Kockel in Máiréad Nic Craith (ur.), *A Companion to Heritage Studies*. Malden, Oxford in Chichester: Wiley Blackwell.
- Ložar, Rajko. 1939. »Mali kruhek« v Škofji Loki in okolici. *Etnolog* 10–11: 169–197.
- Ložar, Rajko (ur.). 1944a. *Narodopisje Slovencev: I. del*. Ljubljana: Klas.
- Ložar, Rajko. 1944b. Ljudska hrana. V: Rajko Ložar (ur.), *Narodopisje Slovencev: I. del*. Ljubljana: Klas, 192–210.
- Ložar, Rajko. 1944c. Kmečki dom in kmečka hiša. V: Rajko Ložar (ur.), *Narodopisje Slovencev: I. del*. Ljubljana: Klas, 62–97.
- Ložar, Rajko. 1959. Ljudska obrt in trgovina v Sloveniji. V: Marijan Marolt (ur.), *Zgodovinski zbornik*. Buenos Aires: Slovenska kulturna akcija, 70–131.
- Ložar - Podlogar, Helena. 2016. Slovenska ljudska kultura v delu Avstro-ogrsko monarhija besedi in podobi. V: *Avstro-ogrsko monarhija v besedi in podobi: Slovenci 1., Štajerska, Porabje in Prekmurje, Koroška*. Ur. Monika Kropelj Telban in Ingrid Slavec Gradišnik. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 173–213.

- MacCannell, Dean. 1976. *The Tourist: A New Theory of the Leisure Class*. New York: Schocken Books.
- Macdonald, Sharon. 2013. *Memorylands: Heritage and Identity in Europe Today*. London in New York: Routledge.
- Makarovič, Gorazd. 1981. *Slovenska ljudska umetnost: Zgodovina likovne umetnosti na kmetijah*. Ljubljana: Državna založba Slovenije.
- Makarovič, Gorazd. 1986. Kuhinjska oprema, kuhinje, kuharice in prehrana v XVII. stoletju na Slovenskem. *Glasnik Etnografskog muzeja u Beogradu* 50: 43–72.
- Makarovič, Gorazd. 1988. Pričevanje romanskega gradu Gamberka o stanovanjski kulturi. *Varstvo spomenikov* 30: 125–162.
- Makarovič, Gorazd. 1991a. Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem. *Slovenski etnograf* 33–34: 127–205.
- Makarovič, Gorazd. 1991b. Grad Vodriž – spomenik zgodnjegotske viteške stanovanjske kulture. *Etnolog* 1 (52): 30–80.
- Makarovič, Gorazd. 1995. Pričevanje gotskega stolpa Keblja o stanovanjski kulturi. *Etnolog* 5 (56): 143–205.
- Makarovič, Marija. 1971. *Slovenska ljudska noša: Slovenska kmečka noša v 19. in 20. stoletju*. Ljubljana: Centralni zavod za napredek gospodinjstva.
- Makarovič, Marija. 1972. Narodna noša. *Slovenski etnograf* 23–24: 53–70.
- Makarovič, Marija. 1978. *Kmečko gospodarstvo na Slovenskem*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Makarovič, Marija. 1979. Govorica noše na primeru Predgrada v Poljanski dolini. *Traditiones* 5–6: 265–276.
- Makarovič, Marija. 1982. *Strojna in Strojanci: Narodopisna podoba koroške hribovske vasi*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Makarovič, Marija. 1991. Oblačilna kultura agrarnega prebivalstva v 19. stoletju. *Slovenski etnograf* 33–34: 247–300.
- Makarovič, Marija. 1994. *Sele in Selani: Narodopisna podoba ljudi in krajev*. Celovec, Ljubljana in Dunaj: Mohorjeva založba.
- Makarovič, Marija. 2007. *Obleka predela človeka: Oblačilna kultura v kmečkem okolju na severu in jugovzhodu Štajerske od 18. do 20. stoletja*. Maribor: Litera.
- Martelanc, Milka. 1925. *Otroško perilo: Navodila za krojenje, šivanje in vezenje vsakovrstnega perila za otroke*. Trst: Samozal.
- Marx, Karl. 1979 (1844). Kritika nacionalne ekonomije (Pariški rokopisi). V: Karl Marx in Friedrich Engels, *Izbrana dela v petih zvezkih: Zv. 1*. Ljubljana: Cankarjeva založba.
- Marx, Karl. 2012 (1867). *Kapital: Kritika politične ekonomije*. Ljubljana: Sophia.

- Melik, Anton. 1933. Kmetiška naselja na Slovenskem. *Geografski vestnik* 9: 129–165.
- Melik, Anton. 1960. *Slovensko primorje*. Ljubljana: Slovenska matica.
- Miklavčič-Brezigar, Inga. 2000. *Ljudske skrinjne na Goriškem*. Nova Gorica: Goriški muzej.
- Miller, Daniel. 2005. Introduction. V: Susanne Küchler in Daniel Miller (ur.), *Clothing as Material Culture*. Oxford in New York: Berg, 1–19.
- Miller, Daniel. 2010. *Stuff*. Cambridge: Polity Press.
- Miller, Daniel. 2016. *Materialna kultura*. Ljubljana: Studia humanitatis.
- Mintz, Sidney. 1999. Material Culture, Cultural Material. *Diogenes* 47 (188): 16–21.
- Mlakar Adamič, Jana. 1991. Bivalna kultura industrijskega proletariata – kolonije v zasavskih revirjih. *Časopis za zgodovino in narodopisje* 27 (62): 102–108.
- Mlakar Adamič, Jana. 2003. *Rudarsko stanovanje: Bivalna kultura skozi čas: Katalog stalne etnološke razstave v koloniji Njiva v Trbovljah*. Trbovlje: Zasavski muzej.
- Mlakar Adamič, Jana. 2004. *Teknilo nam je!* Trbovlje: Zasavski muzej.
- Mlakar Adamič, Jana. 2005. Vsakdanja prehrana zasavskih rudarjev v luči nabavnih knjižic in drugih virov oskrbe. *Traditiones* 34 (2): 135–153. DOI: <https://doi.org/10.3986/Traditio2005340208>.
- Mlakar Adamič. 2013. *Okusno iz zasavske kuhinje*. Zagorje: Regionalni center za razvoj.
- Murko, Matija. 1896. Narodopisna razstava československa v Pragi I. 1895. *Letopis Matice slovenske* 1896: 75–137.
- Murko, Matija. 1905–1906. Zur Geschichte des volkstümlichen Hauses bei der Südslawen. *Die Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien* 35: 308–330; 36: 12–40.
- Murko, Matija. 1962. Hiša Slovencev. V: Matija Murko, *Izbrano delo*. Ur. Anton Slodnjak. Ljubljana: Slovenska matica, 255–274.
- Musil, Robert. 1955. *Tagebücher, Aphorismen, Essays und Reden*. Hamburg: Rowohlt Verlag.
- Netting, Robert McC. idr. (ur.). 1984. *Households: Comparative and Historical Studies of the Domestic Groups*. Berkeley, Los Angeles in London: University of California Press.
- Novak, Anka. 1964. Domače tkalstvo v Gornjesavski dolini. *Slovenski etnograf* 16–17: 245–256.
- Novak, Anka. 1965. *Domača obrt na Gorenjskem: Vodnik po razstavi*. Kranj: Gorenjski muzej.
- Novak, Anka. 1972. Poslikano pohištvo v Dolini. *Slovenski etnograf* 23–24: 19–39.

- Novak, Anka. 1976. 1977. Kmečka naselja in stavbarstvo v Dobrepoljski dolini. *Zbornik občine Grosuplje* 9: 165–212.
- Novak, Anka. 1986. Hrana v Šenčurju. *Traditiones* 15: 121–163.
- Novak, Anka. 1991. Življenje in delo planšarjev v bohinjskih gorah. *Glasnik Slovenskega etnološkega društva* 3–4: 121–152.
- Novak, Vilko. 1947. *Ljudska prehrana v Prekmurju: Etnografska študija*. Ljubljana: Slovenski knjižni zavod.
- Novak, Vilko. 1951. Lončarstvo v Prekmurju. *Slovenski etnograf* 3–4: 111–131.
- Novak, Vilko. 1952. Ljudsko stavbarstvo v naši etnografiji. *Slovenski etnograf* 5: 14–17.
- Novak, Vilko. 1957. Vprašanje nabiralništva pri Slovencih. *Slovenski etnograf* 10: 19–28.
- Novak, Vilko. 1960. *Slovenska ljudska kultura: Oris*. Ljubljana: Državna založba Slovenije.
- Novak, Vilko. 1970. Živinoreja. V: Pavle Blaznik idr. (ur.), *Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev: Zgodovina agrarnih panog: Zv. 1, Agrarno gospodarstvo*. Ljubljana: Državna založba Slovenije, 343–394.
- Novak, Vilko. 1986. *Raziskovalci slovenskega življenja*. Ljubljana: Cankarjeva založba.
- Oder, Karla. 1998. *Kmečka kuhinja in stavbna dediščina*. Vuzenica: Občina Vuzenica.
- Oder, Karla. 2015. *Mati fabrika, mesto in dom*. Ljubljana: Slovensko etnološko društvo.
- Olsen, Bjørnar. 2003. Material Culture after Text: Re-Membering Things. *Norwegian Archeological Review* 36 (2): 87–104.
- Orel, Boris. 1951a. Domača delavnost in obrt v etnografiji. *Slovenski etnograf* 3–4: 7–8.
- Orel, Boris. 1951b. Piparstvo na Gorjušah. *Slovenski etnograf* 3–4: 75–86.
- Orel, Boris. 1955. Poljedelsko orodje v slovenski etnografiji. *Slovenski etnograf* 8: 7–8.
- Orel, Boris. 1956. Ljudske smuči na Bloški planoti, v Vidovskih hribih in v njih soseščini. *Slovenski etnograf* 9: 17–89.
- Orel, Boris. 1961. Ralo na Slovenskem. *Slovenski etnograf* 15: 15–40.
- Orel, Boris. 1964. *Bloške smuči: Vprašanje njihovega nastanka in razvoja*. Ljubljana: SAZU.
- Oxford Living Dictionaries. https://en.oxforddictionaries.com/definition/material_culture.

- Pavlin, Vojko. 2006. *Goriško gospostvo ob prehodu pod Habsburžane na osnovi urbarja iz leta 1507*. Nova Gorica: Goriški muzej.
- Petek, Tone. 2007. *Podvolovljek skozi čas*. Podvolovljek: Turistično društvo.
- Petek, Tone. 2014. *Inovacije v gospodinjstvu*. Maribor: Pokrajinski muzej.
- Pillon, Lucia (ur.). 1995. *Gorizia, un viaggio nel tempo: L'immagine del Castello del nostro secolo alle origini*. Gorizia: Edizioni della Laguna.
- Počivavšek, Marija. 2012. *En gros & en detail: Trgovina v Sloveniji do druge svetovne vojne: Trendi, strukture, prakse*. Celje: Zgodovinsko društvo.
- Počkar, Ivanka. 1982. *Slivarji*. Brežice: Posavski muzej.
- Počkar, Ivanka. 1999. *Rokodelci in obrtniki v Brežicah od druge polovice 19. stoletja do druge svetovne vojne*. Doktorska naloga. Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Filozofska fakulteta.
- Počkar, Ivanka. 2001. Opekarji in opekarstvo v Brežicah. *Rast* 12 (1): 33–49.
- Počkar, Ivanka. 2005. *Dve gasi, dva policaja, sto obrtnikov: Življenje mestnih obrtnikov od sredine 19. stoletja do druge svetovne vojne na primeru Brežic*. Ljubljana: Založba ZRC.
- Počkar, Ivanka. 2010. Slivarke in žaudarce, prinele in prunule. *Trinkov koledar za Beneške Slovence za leto 2010*: 102–107.
- Pohlin, Marko [po Rudolph Zacharias Becker]. 1789. *Kmetam sa potrebo inu pomozh ali Uka polne vesele, inu shalostne pergodbe te vasy Mildhajm: Sa mlade, inu stare ludy*. Dunaj: Christian Grosser.
- Prinčič, Jože. 1992. Druga nacionalizacija industrijskih in rudarskih podjetij na ozemlju LR Slovenije. *Prispevki za novejšo zgodovino* 32 (1–2): 191–200.
- Pšajd, Jelka. 2014. *Škrinje so se ohranile, ljudje so pa že davno odšli: Škrinje v zbirki Pomurskega muzeja*. Murska Sobota: Pomurski muzej.
- Rajšter, Brigita. 2003. *Knapovška košta: Prehrana in prehrabena kultura rudarjev mežiškega rudnika v 20. stoletju*. Mežica: Rudnik svinca in cinka Mežica v zapiranju.
- Rajšter, Brigita. 2004. *Libeliška kuharica: Da ne boš vočn od mize šov: Prehrabena kultura prebivalcev Libelič in okolice*. Libeliče: Kulturno prosvetno društvo.
- Ravnik, Mojca. 1981. *Galjevica*. Ljubljana: Partiznska knjiga.
- Ravnik, Mojca. 1988. Vprašanja o istrskem stavbarstvu. *Traditiones* 17: 121–134.
- Ravnik, Mojca. 1996. *Bratje, sestre, strniči, zermani: Družina in sorodstvo v vaseh v Slovenski Istri*. Ljubljana: ZRC SAZU; Koper: Lipa.
- Reja, Magda in Tatajana Sirk. 1997. *Briška kuhinja: Kuhinja in kulinarična kultura v Goriških Brdih*. Ljubljana: Viharnik.

- Renčelj, Stane in Ljubo Lah. 2008. *Kraška hiša in arhitektura Krasa med očarljivostjo in vsakdanom*. Koper: Libris.
- Ricoeur, Paul. 1973. The Model of the Text: Meaningful Action considered as Text. *New Literary History* 5 (1): 91–117.
- Santonino, Paolo. 1991. *Popotni dnevniki (1485–1487)*. Celovec, Dunaj in Ljubljana: Mohorjeva založba.
- Sapač, Igor. 2008. *Grajske stavbe v zahodni Sloveniji: 1. Zgornja Vipavska dolina*. Ljubljana: Viharnik.
- Scarin, Emilio. 1943. *La casa rurale nel Friuli*. Firenze: Comitato nazionale per la geografia..
- Scheuermeier, Paul. 1956. *Bauernwerk in Italien, der italienischen und rätoromanischen Schweiz: 2. Eine sprach- und sachkundliche Darstellung häuslichen Lebens und ländlicher Geräte*. Bern: Verlag Stämpfli & Cie.
- Schippers, Thomas K. 2002. Od predmetov do simbolov: Spreminjajoče se perspektive pri proučevanju materialne kulture v Evropi. *Etnolog* 12: 125–136.
- Sedej, Ivan. 1991. O življenju in kulturi večinskega prebivalstva na Slovenskem v 19. stoletju. *Slovenski etnograf* 33–34: 7–23.
- SEL. 2004. Baš, Angelos (ur.), *Slovenski etnološki leksikon*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Seražin, Helena. 2006. *Vile na Goriškem in Vipavskem od 16. do 18. stoletja: Uporaba funkcionalne tipologije za definiranje posvetne plemiške arhitekture v novem veku na Primorskem*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU.
- Serec Hodžar, Anja. 2003. Hišni arhiv Slovenskega etnografskega muzeja. *Etnolog* 13: 249–262.
- Simmel, Georg. 1998 (1904). Moda. *Časopis za kritiko znanosti* 26 (189): 241–259.
- Simmel, Georg. 2005 (1900). *Filozofija denarja*. Ljubljana: Študentska založba.
- Sketelj, Polona. 1997. Rožna dolina: Od ruralnega predmestja do urbanega naselja. *Glasnik Slovenskega etnološkega društva* 37 (3): 39–50.
- Sketelj, Polona. 1998. *Več od zlata in srebra nam sadno drevje da: Ob Slovenski razstavi sadja 1998*. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej.
- Sketelj, Polona. 2014. *Vrata: Prostorski in simbolni prehodi življenja*. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej.
- Slavec, Ingrid. 1987. »Historična etnologija« ali o etnologiji kot vedi o preteklosti. *Traditiones* 16: 51–72. Dostopno na: <http://www.dlib.si/?URN=URN:NBN:SI:DOC-E2UTVMFJ>.
- Slavec Gradišnik, Ingrid. 2000. *Etnologija na Slovenskem: Med čermi narodopisja in antropologije*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU.

- Slavec Gradišnik, Ingrid. 2014. V objemu dediščin. V: Tatjana Dolžan Eržen, Nadja Valentinčič Furlan in Ingrid Slavec Gradišnik (ur.), *Interpretacije dediščine*. Ljubljana: Slovensko etnološko društvo, 8–23.
- Slivnik, Anton. 1910. *Otrok: Nasveti v dosego pametne domače vzgoje ob preprostih razmerah*. V Kamniku: A. Slatnar.
- Smerdel, Inja. 1989. *Ovčarstvo na Pivki: Transhumanca od srede 19. do srede 20. stoletja ali »trije ovčarji: Etnološka razprava*. Koper: Založba Lipa.
- Smerdel, Inja. 1990. *Kam so vsi pastirji šli: Etnološka razstava o ovčarstvu s selitveno pašo na Pivki*. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej.
- Smerdel, Inja. 1991. Prelomna in druga bistvena gospodarska dogajanja v zgodovini agrarnih panog v 19. stoletju na Slovenskem. *Slovenski etnograf* 33–34: 25–60.
- Smerdel, Inja. 1994. *Oselniki: Zbirka Slovenskega etnografskega muzeja*. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej.
- Smerdel, Inja. 2008. *Orala: Zbirka Slovenskega etnografskega muzeja*. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej.
- Smerdel, Inja. 2009a. Mlatilnica za pet volov. *Etnolog* 19: 279–283.
- Smerdel, Inja. 2009b. Zvok besed, glas zvokov: O kulturi sporazumevanja z delovnimi voli na Slovenskem. *Etnolog* 19: 37–77.
- Smerdel, Inja. 2011. Kaj nam lahko povedo voli na likovnih upodobitvah: O metaforičnih pomenih in vsakdanjih delovnih praksah. *Etnolog* 21: 103–138.
- Smith, Laurajane. 2006. *Uses of Heritage*. London in New York: Routledge.
- Splošni strokovni adresar Velike Ljubljane*. 1938. Ljubljana: Reklama »Saturn«.
- Stanonik, Marija. 2017. *Etnolingvistika po slovensko*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU.
- Stupan, Milica. 1932. *Kako vzgojim svojo deco?: Za meščanske, kmečke in proletarske matere*. Maribor: Ljudska Tiskarna.
- Švoljšak, Petra. 2018. Ali je lakota ukrojila usodo Avstro-Ogrske v 1. svetovni vojni? V: Mojca Šorn (ur.), *Lakota in pomanjkanje: Slovenski primer*. Ljubljana: Inštitut za novejšo zgodovino, 133–145.
- Šarf, Fanči. 1958a. *Ljudsko stavbarstvo in notranja oprema: Terenski zapiski Fanči Šarf v okviru 15. Orlove ekipe Etnografskega muzeja na Vipavskem: Zvezek 5*. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej.
- Šarf, Fanči. 1958b. *Ljudsko stavbarstvo in notranja oprema: Terenski zapiski Fanči Šarf v okviru 15. Orlove ekipe Etnografskega muzeja na Vipavskem: Zvezek 6*. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej.
- Šarf, Fanči. 1968. Domovi v Draščih: S posebnim pogledom na stanovanjsko raven. *Slovenski etnograf* 20: 6–37.

- Šarf, Fanči. 1973. O raziskovanju stanovanjske kulture. *Traditiones* 2: 203–210.
- Šarf, Fanči. 1976. Stanovanjska kultura idrijskih rudarjev ob prelomu stoletja. *Slovenski etnograf* 27–28: 7–31.
- Šarf, Fanči. 1979. Razvoj Lapove domačije – rojstne hiše Titove matere v Podsedri. *Slovenski etnograf* 30: 1–26.
- Šega, Polona. 1998. Ribniški krošnjariji v tujem in v domačem okolju. *Glasnik Slovenskega etnološkega društva* 38: 6–11.
- Šega, Polona. 1997. *Slovenski kostanjarji na Dunaju: Prebivalci nekdanjega velikokraškega okraja kot kostanjarji v cesarskem mestu*. Novo mesto: Dolenjska založba.
- Ščukovt, Andrejka. 2007. Kuhinja v Vipavski dolini v luči razvoja ognjišča in spreminjanja hišnih tipov. *Kronika* 55 (2): 423–431.
- Šorn, Mojca. 2007. *Življenje Ljubljancev med drugo svetovno vojno*. Ljubljana: Inštitut za novejšo zgodovino.
- Šorn, Mojca. 2018. O socialnem skrbstvu ljubljanske mestne občine v letih 1935–1945. V: Kornelija Ajlec, Bojan Balkovec in Božo Repe (ur.), *Nečakov zbornik: Procesi, teme in dogodki iz 19. in 20. stoletja*. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete, 825–845.
- Šrmpf Vendramin, Katarina. 2016. Rogaška Slatina: The Dress Codes of its Guests and Residents at the time of Franz Liszt. V: Valentina Bevc Varl in Oskar Habjanič (ur.), *Evropa v času Franza Liszta = Europe in the Time of Franz Liszt*. Maribor: Pokrajinski muzej, 224–233.
- Šrmpf Vendramin, Katarina. 2018. Military Fashion and how it influenced Civilian Dress in Slovenia. V: Nives Cviklin Maja Hren Brvar (ur.), *Uniformiranost = Uniformity*. Maribor: Pokrajinski muzej, 69–80.
- Šrmpf Vendramin, Katarina. 2019. Na hitro o meščanih in meščanski modi: Z nekaj navodili za uspešnejše ustvarjanje kostumografij. *Folkloristik* 14: 11–20.
- Štuhec, Franc. 1941. *Dobri otroci*. Rakovnik: Selezijanski inspektorat.
- Tellström, Richard. 2006. *The Construction of Food and Meal Culture for Political and Commercial Ends: EU-Summits, Rural Businesses and World Exhibitions*. Örebro: Universitetsbiblioteket.
- Terčelj, Filip. 1924. Pomenki. *Naš čolnič* 2 (11–12): 258–263.
- Terčelj, Filip. 1927a. Domače šege... *Naš čolnič* 5 (2): 49–50.
- Terčelj, Filip. 1927b. *Za domačim ognjiščem*. Gorica: Goriška Mohorjeva družba.
- Tilley, Christopher. 1999. *Metaphor and Material Culture*. Oxford: Blackwell Publishers.
- Tilley, Christopher. 2002. Metaphor, Materiality and Interpretation. V: Victor Buchli (ur.), *The Material Culture Reader*. Oxford in New York: Berg, 2002: 23–26.

- Tilley, Christopher. 2007. Materiality and Materials. *Archeological Dialogues* 14 (1): 16–20.
- Tilley, Christopher idr. (ur.). 2006. *Handbook of Material Culture*. London, Thousand Oaks in New Delhi: Sage.
- Tokarev, Sergej A. 1972. Von einigen Aufgaben der ethnographischen Erforschung der materiellen Kultur. *Ethnologia Europaea* 6 (2): 163–178.
- Tomažič, Tanja. 1983. *Ljubljana po predzadnji modi: O krojačih, šiviljah, modistkah in njihovem delu v letih pred prvo svetovno vojno do začetka druge*. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej.
- Trdina, Janez. 1987. *Podobe prednikov: Zapiski Janeza Trdine iz obdobja 1870–1879. Knj. 1–3*. Ur. Snežana Štabi in Igor Kramberger. Ljubljana: Univerzitetna konferenca ZSMS, KRT.
- Tschofen, Bernhard. 2010. Things, Senses, Practices: Experiencing Cultural Crossroads through Hospitality and the Culinary System. V: Patricia Lysaght (ur.), *Food and Meals at Cultural Crossroads*. Oslo: Novus Press, 112–124.
- Tylor, Edward Burnett. 1994 (1871). *Primitive Culture: Researches into Development of Mythology, Philosophy, Religion, Art and Custom*. London: Routledge.
- Uhliř, Hugo. 1932. *Domači vedež: Zlata knjiga naših družin z nasveti iz vseh panog domačega gospodarstva, rodbinskega in družabnega življenja*. V Ljubljani: Umetniška propaganda.
- Valentinčič Furlan, Nadja. 1995. Diskretni šarm Študentskega naselja. *Etnolog* 56: 207–222.
- Valvasor, Johann Weichard. 1970 (1679). *Topographia Ducatus Carnioliae modernae*. Faks. izd. Ljubljana: Cankarjeva založba; München: R. Trofenik.
- Valvasor, Janez Vajkard. 1978 (1689). *Slava vojvodine Kranjske*. [Izbor.] Ur. Bogomir Gerlanc. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Valvasor, Johann Weichard. 2010 (1689). *Čast in slava vojvodine Kranjske. 2*. Ljubljana: Zavod Dežela Kranjska.
- Veblen, Thorstein. 2020 (1899). *Teorija brezdelnega razreda: Ekonomska študija institucij*. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani.
- Vidrih Lavrenčič, Lilijana. 2014. Kmetijska Čitalnica v Podragi. V: Zdenka Žigon idr. (ur.), *Kjer knjige najdejo dom: 150 let knjižničarstva v Ajdovščini in Vipavi*. Ajdovščina: Lavričeva Knjižnica, 168–171.
- Vigarello, Georges. 1999 (1985). *Čisto in umazano: Telesna higiena od srednjega veka naprej*. Ljubljana: Založba I*cf.
- Vilfan, Sergij. 1970. Kmečka hiša. V: Pavle Blaznik, Bogo Grafenauer in Sergij Vilfan (ur.), *Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev: Zgodovina*

- agrarnih panog: Zv. 1, Agrarno gospodarstvo*. Ljubljana: Državna založba Slovenije, 559–593.
- Vodnik, Valentin. 2011 (1842). *Kuharske bukve: Faksimile s prevodom v sodobno slovenščino in barvno prilogo*. Celje: Celjska Mohorjeva družba in Društvo Mohorjeva družba.
- Vogrinc, Jože. 2005. Kako so predmeti omrtveli in kaj jim danes vdihuje življenje?: Sociologove opazke. *Argo* 48 (2): 138–141.
- Volc, Josip. 1928. *Poglavja o vzgoji*. V Ljubljani: H. Ničman.
- Vraz, Stanko. 1877. Put u gornje strane. V: *Děla Stanka Vraza*. V. Zagreb: Matica Hrvatska, 58–78.
- Vraz, Stanko. 1899. *Geo-, ethno-, und topographische Uebersicht der Slaven in Steiermark*. V: Ivan Kunšič, *Doneski k zgodovini književne zveze mej Čehi in Slovenci*. Ljubljana: Slovenska matica, 95–98.
- Vurnik, Stanko. 1930. Kmečka hiša Slovencev na južnovzhodnem pobočju Alp: Doneski k študijam o ljudski arhitekturi. *Etnolog* 4: 30–70.
- Weber, Max. 2002 (1905). *Protestantska etika in duh kapitalizma*. Ljubljana: Studia humanitatis.
- Weiss, Richard. 1959. *Häuser und Landschaften der Schweiz*. Erlenbach, Zürich in Stuttgart: Eugen Rentsch Verlag.
- Wiegelmann, Günter. 2006. *Alltags und Festspeisen in Mitteleuropa: Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*. Münster: Waxmann.
- Winnicott, Donald Woods. 1953. Transitional Objects and Transitional Phenomena: A Study of the First Not-Me Possession. *International Journal of Psycho-Analysis* 34: 89–97.
- Winnicott, Donald Woods. 1991 (1971). *Playing and Reality*. London in New York: Routledge.
- Zakon o varstvu kulturne dediščine. 2008. *Uradni list RS* 16/08, 15. 2. 2008. <http://pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=ZAKO4144> (11. 10. 2020).
- Zupančič Žerdin, Alenka. 2005. ABC freudovske revolucije. *Problemi* 43 (7–8): 67–89.
- Žagar, Janja. 1986. Služkinje v Ljubljani. *Traditiones* 15: 19–49.
- Žagar, Janja. 1993. *Pasovi in sklepanci: Zbirka Slovenskega etnografskega muzeja*. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej.
- Žagar, Janja. 1994. *Oblačilna kultura delavcev v Ljubljani med prvo in drugo svetovno vojno*. Ljubljana: Mladika.

- Žagar, Janja. 2004. *Pokrivala: Zbirka Slovenskega etnografskega muzeja*. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej.
- Žagar, Janja. 2011. *Osebni videz: Izbira in komunikacija*. Doktorska disertacija. Ljubljana: Filozofska fakulteta.
- Žagar, Janja. 2015. Moda – družbena vzgoja okusa. *Etnolog* 25: 155–180.
- Žagar, Janja. 2016. *Čipkaste vezi: Razstava Slovenskega etnografskega muzeja, junij–december 2016*. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej.
- Žagar, Janja. 2020. *Bosi, obuti, sezuti: Vodnik po razstavi Slovenskega etnografskega muzeja*. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej.
- Žagar, Zora. 1985. *Tonina hiša: Etnološka zbirka v Ravnu*. Piran: Pomorski muzej »Sergej Mašera«.
- Židov, Nena. 1991. Bežigrasko predmestje od konca 19. stoletja do druge svetovne vojne. *Časopis za godovino in narodopisje* 27 (62): 124–127.
- Židov, Nena. 1994. *Ljubljanski živilski trg: Odsev prostora in časa (1920–1940)*. Ljubljana: Viharnik.
- Židov, Nena. 1996. Ljubljanski živilski trg in prehrana meščanov v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja. *Traditiones*. 25: 229–237.
- Žižek, Albin. 1978. *Zapis o oljarni v Framu*. Maribor: Pokrajinski muzej. [Tipkopis.]
- Žižek, Slavoj. 1987. *Jezik, ideologija, Slovenci*. Ljubljana: Delavska enotnost.

IMENSKO IN STVARNO KAZALO

A

*Abbildung und Beschreibung der
südwest- und Östlichen Ven-
den, Illyrer und Slaven* 35

ajda 38

ajnpindekl 81

akcija

dobrodelna 94

Alpe

Julijske 42

Savinjske 42

analiza

primerjalna 54

Anti 29

antika 29

antropologija 40

Anttonen, Pertti 40

apartma

turistični 72

Appadurai, Arjun 20, 24, 26

arheolog 45, 46, 54

arheologija 40

arhitektura. Glejte stavbarstvo

ljudska 45

Ariès, Philippe 95

Arko, Anton 95

Austin, John L. 22

avba 34

Avstro-ogrška monarhija v besedi in

podobi 42, 43

avtentičnost 74, 113

živil 113

B

Bajič, Blaž 21

Balkovec Debevec, Marjetka 84, 95,
96, 98, 120

Bancalari, Gustav 62

Bangstad, Torgeir Rinke 75

Barad, Karen 21

baretka 84, 89, 90

Barfield, Thomas 10

Barnard, Malcolm 76, 77

Barnes, Ruth 76, 77

Barthes, Roland 17

barva 84, 87, 90, 93

Baš, Angelos 37, 47, 49, 50, 76, 84

Baš, Franjo 46, 61

Bausinger, Hermann 16

beda

oblačilna 94, 95, 96

Bela krajina 37

Bellosics, Valentin 43

Belokranjci 39

Benečija 62, 67

beseda 16, 18, 22, 24

etimologija 16

besede in reči 16, 18, 22

- besedilo 16, 18
 Bille, Mikkel 116
 bitka 29
 bivališče 11, 31, 38, 61, 62, 68, 69, 73
 delavsko 56
 drvarsko 50
 oglarsko 50
 pastirsko 50
 bivanje
 kakovost 62
 bize 43
 Bizjak, Tine 63, 65, 68
 blago 24, 25, 87, 88, 89, 91, 92, 93,
 98, 119
 industrijsko 39
 ljudsko 41
 narodno 36, 44, 45
 blajne 63
 Blaznik, Pavle 103
 bob 108
 bogastvo 40
 Bogataj, Janez 47, 51, 53, 100, 103,
 108
Bon ton 79, 86, 119
 Bourdieu, Pierre 12, 20
 Bovec 30
 Bovško 55
 Božič, Gašper 70, 71
 Božič, Lojzka 70, 71
 božičnica 96
 Bratož, Anton 72
 Bratož, Bruno 72
 Bratož, Hana 72
 Bratož, Marička 72
 Bratož, Rina 72
 Brda 62, 64, 65, 67
 brezposelnost 95
 Brežice 55
 Bringéus, Nils-Arvid 52
 brštulin 65, 67
 Buchli, Victor 29, 102
 buča
 golica 105, 106, 110
 bučnica 105, 106
 praženje 106, 107, 110, 111
 Budanje 63
 Burcar, Lilijana 78
- C**
- cajg 37
 Campbell, Colin 25, 116
 Carli, Peter 30
 Carsten, Janet 68
 Celje 45
 Cergna, Maria Cristina 61
 Cergol Paradiž, Ana 118
 cerkev 30
 Certeau, Michel de 26
 Cevc, Tone 47, 50, 51, 61
 cikle 90
 copatki 82, 89
 Coronini-Cronberg, Franc 43
 Craith Nic, Máiréad 70
 Cunningham, Hugh 78, 118
- Č**
- čas
 krizni 54, 58
 prosti 30
 vojni 54
 čepica
 okrašena 34
 vezena 34
 čeveljčki 87, 89, 90, 91, 92, 96
 kvačkani 82
 usnjeni 82, 93
 čevljar 84, 87, 89, 96, 119
 čevljarstvo 55
 čevlji 32, 87, 88, 94
 čipka 53
 čistoča 37
 človek 54



- kmečki 33
 čokolada 109, 112
 črepnja 65
 čut
 estetski 40
- D**
- danost
 naravna 30
 dediščina 54, 70, 73, 74, 75
 etnografska 101
 industrijska 58
 kulturna 101, 113, 114
 nesnovna 54, 58, 74, 101, 115
 snovna 101
 stavbna 56
 zaščita 56
 dediščinjenje 8, 15, 54, 70, 115
 dejavnost 11, 12, 20
 gospodarska 46, 54, 55
 kmečka 103
 kmetijska 99
 obrtna 51
 delavci 49, 94, 95, 109
 gozdni 49
 industrijski 54
 kmečki 95
 ljubljski 53
 nekvalificirani 95
 žagarski 49
 železniški 95
 delavstvo 58
 delo
 hišno 32
 kmečko 49, 110
 ročno 105, 110
 skupno 55, 110
 delovanje 10, 16, 21, 24
 zgovorno 23
 znanstveno 41
 denar 24, 25
- Derč, Bogdan 78, 79, 80, 81, 119
 Derrida, Jacques 17
Die Ehre Dess Hertzogthums Crain 31
 Dietz, Thomas 26
 diferenciacija
 socialna 58
 digitalizacija 19
 dim 38, 62, 66
 odvajanje 61, 63, 64, 65
 dimnica 42
 dimnik 61, 62, 65
 dimovod 66
 dirke
 ljutomerske konjske 49
 dirndl 82, 84
 diskurz 18, 19, 27
 družbeni 77
 higienski 78
 ideološki 77
 kulturni 77
 oblastni 19, 27
 semiološki 18
 znanstveni 18
 dišava 34
 dnevnik
 popotni 29, 30
 Dobrepoljska dolina 49
 dobrina 10, 15
 kulturna 115
 materialna 28, 52, 58
 dodatek
 jedilni 99, 114
 modni 53
 dogodek
 družabni 101
 dojenje 80
 dokumentacija 60
 Dolar, Mladen 18
 Dolenjci 35, 38
 Dolenjska 35, 38, 55
 Dolničar, Alojz 88
 Dolšek, Karmen 113



- Dolžan Eržen, Tatjana 56
 dom 29
 opremljenost 28
 domačija 72, 73, 74
 vrhkletna 72
Domači vedež 79, 80, 81
 Dragaš, Bogoljub 80
 Drašiči 48
 Drava 30
 drevje
 sadno 32
 družba 10, 23, 27, 48
 porabniška 25
 predmoderna 95
 slovenska 52
 družina 32, 118
 delavska 95
 kočarska 88
 meščanska 81, 86, 96
 Dular, Andrej 37, 55
 Dunaj 45, 55
 dvorišče 55, 71
 zaprto 70
- E**
- Eicher, Joanne B. 76, 77
 ekologija 24
 ekonomija 24
 element 114
 nematerialni 16
 nevidni 120
 simbolni 56
 Elias, Norbert 120
 elita 44
 politična 44
 enolončnica 67
 episteme 18
 etika
 protestantska 25
 romantična 25
 etnognozija 39
 etnograf 46
 etnografija 42
 Slovencev 41
 vizualna 18
 Etnografski muzej 46, 47, 48
 etnologija 16, 36, 40, 42, 58
 evropska 7, 58, 115
 skandinavska 46
 slovenska 41, 48, 54, 55, 57, 58, 115
*Etnološka topografija slovenskega
 etničnega ozemlja* 57
 evgenika 118
- F**
- Fassino, Gianpaolo 115
 Ferk, Franc 45
 Ferlež, Jerneja 55
 fetiš 25
 fetišizem
 blagovni 25
 Fikfak, Jurij 35, 40, 41, 42, 43
 filolog 41
 fizika
 kvantna 21
 fižol 38, 108, 109
 stročji 109
 fornol 64, 67
 fotografija 41, 60, 70
 Foucault, Michel 17, 18, 19
 Fowler, Chris 21
 Fram 30, 102, 103, 104, 106, 114
 Franke, Johann 43
 Franki 29
 Franzisci, Franz 43
 Fras, Marija 108
 Freud, Sigmund 26
 frizer 84, 86
 funkcija 7, 15, 16, 40, 116
 estetska 40
 nacionalna 40
 simbolna 40



uporabna 76
 zaščitna 77
 Furlanija 64, 67

G

Gadamer, Hans-Georg 17
 Galjevica 91
 galoše 90
 gastronomija 51, 100, 109
 Geertz, Clifford 10, 16
 Geister, Iztok 14
 Gell, Alfred 20
 geograf 46
 Geramb, Viktor 16
 gibanje
 buditeljsko 36
 narodno 36
 Giddens, Anthony 20
 glasba 30
 glasbilo 30
 globalno 58
 Godina Golija, Maja 33, 43, 45, 54,
 58, 68, 94, 95, 100, 101
 Godina, Maja 56, 96, 109
 Goffman, Ervin 20
 Gombač, Maja 120
 gon 26
 Gorenjska 31, 48, 49, 53, 56
 Gorica 64
 Goriška 55, 56, 94
 gospoda
 cerkvena 29
 gospodar 32
 gospodarstvo 31, 37, 38, 43, 49, 53
 kmečko 48
 ljudsko 47
 lokalno 110
 podeželsko 54
 gospodinja 32
 gospodinjstvo 69, 74
 avtonomno 69

lastno 69
 samostojno 69
 gostišče 30
 Goti 29
 Govekar, Fran 79, 86, 119
 govorica
 jezika 58
 materialne kulture 8
 predmeta 58
 gozd 29
 grad 56, 61
 Bekštanj 30
 Štatenberg 30
 Gradec 45, 105
 gradivo 38
 arhivsko 60, 102
 časopisno 102
 promocijsko 60
 slikovno 60
 terensko 60
 Grafenauer, Bogo 29
 Grasseni, Cristina 115
 graška šola. Glejte *Wörter und
 Sachen*
 greblja 65
 Grimaldi, Piercarlo 115

H

Habinc, Mateja 96
 habituacija 12
 habitus 12
 Hacquet, Balthasar 34, 35
 Hafner, Kristina 80
 Hafstein, Valdimar T. 70
 Hahn, Tobias 28
 halja 32
 Harris, Oliver JT 21
 Harrison, Rodney 70
 Hastrup, Frida 116
 Hastrup, Kirsten 26
 Hazler, Vito 56, 61

- Henare, Amiria 20
 hermenevtika 17, 22
 Herodot 117
 higiena 46, 48, 76, 78, 79, 81, 95
 osebna 53
 hilomorfizem 14, 21
 hiša 28, 32, 33, 35, 38, 46, 68, 71, 72
 alpska 48
 enocelična 29
 kamnita 62
 kmečka 37, 46, 47
 kraška 48
 ljudska 41
 panonska 48
 hlače 37, 43
 dolge 86, 92, 93
 irhaste 37, 87
 kratke 87, 88, 91, 93, 94
 hlev 38
 hmeljarstvo 46, 50
 Hoče 30
 Hodder, Ian 22
 Holbraad, Martin 20, 21, 116
 Holinsky, Karol 83, 85, 97
 hram
 kobanski 46
 hrana 30, 35, 37, 39, 43, 49, 54, 99
 ekološka 115
 konzerviranje 34
 ljudska 47
 lokalna 114
 nadomestna 51
 priprava 54
 rastlinska 35
 tradicionalna 114, 115
 uživanje 54, 99, 100
 v urbanem okolju 54
 zdrava 113
 Hribar, Angelika 96
 Hrženjak, Majda 17, 18
 Hubad, Franc 43
 Hugh-Jones, Stephen 68
- I**
 ideal
 lepotni 53
 identiteta 54, 76, 77, 101, 114
 etnična 58, 101
 kolektivna 115
 lokalna 58
 nacionalna 40, 44, 57, 58
 regionalna 40, 57, 58, 101
 socialna 58
 teritorialna 115
 Idrija 48
 igrača 41, 119
 ilovica 29
 industrializacija 40, 70
 industrija 10, 103
 turistična 72
 infrastruktura
 stanovanjska 75
 Ingold, Tim 21
 inovacija 54, 56, 113
 institucija 57
 Inštitut za slovensko narodopisje 47,
 101
 Ipavec, Vesna Mia 55
 Istra 61, 64, 65, 100
 Istrani 35
 itinerarij 30
 izdelek
 jekleni 35
 podeželski 114
 umetno obrtni 41
 železni 35
 izobrazba 33
 izobraženec 30, 33, 36
 meščanski 45
 izseljevanje 70
- J**
 Jagodic-Makarovič, Marija 118



- jajce 109
 Japodi 35
 ječmen 38
 jed 47, 48, 68, 99, 100, 108
 delovna 47
 glavna 111
 jajčna 109
 mlečna 39
 močnata 38
 poimenovanje 34
 praznična 35, 40, 47, 51, 53
 priprava 47
 regionalna 100
 ritualna 47
 tradicionalna 109
 vsakdanja 40, 51, 53
 značilna 53
 Jeglič, Anton Bonaventura 80
 Jerman, Katja 118
 jetrca
 kurja 31
 jezik 16, 22, 41
 raba 22, 23
 jezikoslovje 42
 jopica 84, 92, 96
 Jorgenson, Andrew 26
 juha
 bučna 109, 111
 mesna 31
 južina 33
- K**
- kahlica 80, 94
 Kalendar 34
 kamin 61, 71
 kamra 38
 kapica 82, 87, 88, 89, 92, 93
 čipkasta 81
 kapus
 kisel 35
 Karavanke 42
 kaša 38, 39
 kava 65, 67, 68
 Kawamura, Yuniya 120
 Keršič, Irena 47, 49, 61, 65, 66, 67, 68
 Kirschenblatt-Gimblett, Barbara 70,
 74, 114
 klanica 71
 klešče 65, 67
 klet 38, 72
 klobasa
 kranjska 53
 Klobčar, Marija 57
 klobuček 84, 87, 90
 klop 38, 65
 premična 65, 68
Kmetam sa potrebo inu pomozh 33
 kmetija 39, 54, 73, 114
 turistična 72, 102
 zgornejvipavska 72
 kmetijstvo 10, 33, 37, 39, 48, 54
 ekološko 115
 kmetje 39, 49, 89
 Knific, Bojan 53, 55, 84, 119
 knjiga
 kuharska 34, 51
 Kobarid 30
 Kocbek, Gorazd 101
 Kociančič, Štefan 69
 Kockel, Ullrich 70
 koča
 polzemljanka 29
 Kočevarji 35
 Koder, Metka 95
 kolač 30, 35
 kolarstvo 55
 kolone 39, 53
 kolonija 56
 komunikacija 7, 55, 58, 59, 68, 76, 77
 interkulturalna 58
 multikulturalna 58
 preverbalna 76
 konfekcija 84, 96, 119



- König, Gudrun *57, 117*
 konservatorstvo
 etnološko *56*
 kontekst *7, 22, 52, 57, 58, 77*
 kulturni *58*
 politični *58*
 konzerviranje
 živil *47*
 kopalke *82*
 kopalnica *71*
 kopel *81, 86, 88, 91, 92, 93*
 sončna *80, 92*
 zračna *80, 92*
 Kopitar, Jernej *35, 37*
 kopun *30*
 Koren, Hanns *16*
 Koroška *30, 43*
 koruza *38, 103*
 Korytko, Emil *37*
 kosilo *33*
 kostanjarji *55*
 Köstlin, Konrad *57, 101, 113*
 kostumiranje *53*
 otrok *84*
 Košič, Jožef *37, 38*
 kotel *67*
 bakreni *65*
 litoželezni *65*
 svinjski, bakren *65*
 svinjski, litoželezen *65*
 žganjarski *65*
 Kozar Mukič, Marija *57*
 kozica *65, 67*
 litoželezna *67*
 lončena *65, 67*
 železna *65*
 Kozjansko *48*
 kozolec *50*
 kožuh *32*
 črn *43*
 Kraljevi etnografski muzej *45*
 Kramarič, Vekoslav *83*
 Kranj *30*
 Kranjci *35*
 Kranjska *30, 31, 34, 35, 43*
 Kranjski deželni muzej *45*
 Kras *61*
 Kraševci *35*
 krčma *39*
 Kremenšek, Slavko *41, 42, 120*
 Kresal, France *94*
 kresilo *67*
 kri *31*
 krilce *82, 84, 90*
 krilo *31*
 kritina
 opečnata *62*
 Križ, Ivica *55*
 Križnar, Naško *18, 101*
 krma *107*
 kroj *37*
 krojač *91, 92*
 krompir *33, 39, 103, 108, 109*
 kronist *28*
 krošnjariji *55*
 krošnjarstvo *37, 39*
 kruh *33, 38, 67, 68, 111*
 koruzni *39*
 ržen *35*
 kuhanje *29, 38, 47, 66, 99*
 Kuhar, Boris *53, 54*
Kuharske bukve *34*
 kuhinja *51, 55, 56, 71*
 baročna *54*
 kaminska *66*
 kulinarika
 lokalna *100, 113*
 regionalna *100, 101, 113*
 štajerska *100, 108*
 kultura *9, 10, 12, 22, 24, 26, 27, 29, 40*
 bivalna *8, 37, 38, 53, 55, 56*
 družbena *10*
 duhovna *10*
 gmotna *10, 39*



- ljudska 36, 40, 41, 43, 44, 45, 47,
 48, 58
 materialna 7, 8, 9, 10, 12, 13, 15,
 17, 20, 21, 24, 27, 28, 33, 36,
 37, 47, 58
 oblačilna 8, 10, 49, 53, 58, 76
 prehranska 8, 99, 120
 snovna 10, 13, 22
 socialna 56
 stanovanjska 48, 49, 51, 53, 55, 56,
 58, 60, 61, 72, 73
 tesnobe 26
 tradicionalna 58
 kumara 38, 109
 Kuper, Adam 10
 Kuret, Niko 69
 kurišče 63, 64, 75
 zaprto 64
 kurivo 64
 kurjava 69
 Kužnik, Lea 53
 kvas 33, 34
- L**
- Labrador, Angela M. 70
 Lacan, Jacques 17
 ladjarstvo 35
 lan 48
 Langobardi 29
 lasje 29
 lastnost
 fizična 28
 Latour, Bruno 21
 leča 38
 Ledinek Lozej, Špela 54, 55, 62, 64,
 65, 68, 70, 72, 101, 117
 Leoben 105
 Lévi-Strauss, Claude 17, 20, 68
 Levstik, Fran 95
 ličenje 53
 Linhart, Anton Tomaž 33
- Lipič, Fran Viljem 79, 80
 Ljubljana 45, 53, 77, 78, 83, 85, 97,
 118
 predmestje 88
 ljudstvo 28, 39
 Loče 30
 Löfgren, Orvar 57
 Logan, William 70
 lokal
 gostinski 109
 lokalno 58
 lončarji 55
 lončarstvo 48
 lonec 38
 litoželezni 65
 lončeni 65
 lopar 65
 lopata 65
 lopatica 67
 železna 65
 lov 33, 48
 polšji 50
 Ložar - Podlogar, Helena 43
 Ložar, Rajko 46, 47, 61, 99
- M**
- MacCannell, Dean 74
 Macdonald, Sharon 70, 74
 majaron 34
 Makarovič, Gorazd 40, 47, 51, 56, 61,
 64, 65, 67
 Makarovič, Marija 47, 49, 57, 76
 Makole 30
Mala pratika 34
 malica 33
 Maribor 45, 53, 54, 55, 57
 Martelanc, Milka 80
 Marusig, Giovanni Maria 61
 Marx, Karl 13, 20, 25
 Masageti 29
 mast 34, 65

- svinjska 30, 108
 material
 tekstilni 37
 materialnost 9, 19, 20, 22
 medicarji 55
 meh 67
 Meisl, Julius 105
 Melik, Anton 61
 Meringer, Rudolf 16, 41, 42
 meso 39, 108, 109
 kozje 39
 mladega medveda 30
 v temi 31
 zajčje 30
 meščani
 ljubljski 53
 meščanstvo 33, 49
 metafora 23
 Metlika 55
 metoda
 etnografska 48
 primerjalna 47
 metonimija 23
 Meyer-Lübke, Wilhelm 16
 mezlanka 35
 migranti 58
 Mikkola, Joospeppi Julius 16
 Miklavčič Brezigar, Inga 56
 miklavževanje 96
 mikrolokacija 50
 Miller, Daniel 9, 14, 19, 20, 25, 76,
 77, 116
 Mintz, Sidney Wilfred 24
 mišljenje 9, 13, 16, 21, 22, 23, 24, 27
 miza 38
 jedilna 68
 mladi 56
 Mlakar Adamič, Jana 54, 56
 mlatilnica 54
 mlekarstvo 48
 mleko 33, 39, 51, 53
 mlin
 vetrni 46
 mlinar 103
 Mlinarič, Jože 54
 mlinarji 51
 moč
 kupna 99
 močnik 38
 moda 120
 modistka 84
 modrotisk 49, 55
 modrotiskarji 55
 moka 33
 ajdova 35, 38
 koruzna 38
 ovsena 38
 molitev 69
 monografija
 krajevna 57
 Moser, Oskar 16
 motovilec 109
 mreža
 materialnih razmerij 21
 znakovnih razmerij 21
 Much, Rudolf 16
 Murko, Matija 16, 41, 44, 61
 Musil, Robert 62
 muzej 42, 44, 45, 48, 55, 58
 avstrijski 45
 etnografski 45
 narodopisni 41
 muzeologija 14

N
 načrt 60
 nadstropje 62
 nakaznica
 za obleko 94
 za obutev 94
 nakit 28, 76, 79
 namaz 109
 napa 61, 62, 64, 65, 66, 72



- napeljava
 električna 71
 vodovodna 71
 narava 24, 26
 narod 28, 39
 evropski 41
 slovenski 39
 narodopisec 40, 45
 narodopisje 39, 40
Narodopisje Slovencev 47
 naselbina 29
 naselje 28, 31, 47
 študentsko 56
 navada 31
 prehranska 57
 nedelja 37
 nega 53
 Netting, Robert McC 69
 niša
 okenska 65
 noga
 bosa 87, 88, 90, 92, 93
 nogavičarji 55
 nogavičke 82, 87, 90, 92, 93
 norma 51
 nosečnost 79
 nosilec 63
 noša 31, 35, 37, 38, 39, 40, 43, 44, 46,
 49, 53
 kmečka 37
 ljudska 49
 moška 37
 narodna 49, 82, 91, 96
 nedeljska 37
 praznična 37
 štajerska 37
 ženska 31, 37
 Novak, Anka 47, 49, 56
 Novak, Vilko 36, 37, 41, 42, 46, 47,
 48, 55, 61, 100, 108
 Novo mesto 40
 novost 33
- O**
 objekt 59
 pomožni 55
 prehodni 12
 zasilni 55
 objektivizacija 20, 25
 oblačilo 11, 31, 39, 46, 53, 76, 77, 79,
 93, 96
 belo 37
 kmečko 49
 konfekcijsko 96
 otroško 96
 platneno 43
 praznično 82
 predelava 87, 89, 90, 91, 95, 96
 vsakdanje 81
 obleka 28, 30, 33, 34, 76, 77
 nosečnice 77
 otroška 84
 praznična 37
 vsakdanja 37
 oblekica 82, 84, 88, 89, 90, 91, 93
 mornarska 82, 118
 za obhajilo 91
 oblika
 hišna 61
 območje
 kulinarično 51
 prehodno 12
 slovensko 51
 obrat
 ontološki 19, 20, 21, 116
 obrok 33
 jedilni 38, 47, 51, 99, 100
 vsakdanji 38
 obrt 10, 33, 34, 35, 37, 39, 47, 48, 49,
 51, 55
 čevljarjska 55
 domača 48
 lectarska 55
 medičarska 55



- oljarska 103
 pleskarska 55
 slikarska 55
 svečarska 55
 urarska 55
 obrtniki 55, 109
 obutev 53, 94, 95
 obuvalo 53, 76, 77, 94
 ocvirki 30
 odeja 38
 odejica
 vezivna 81, 118
 Oder, Karla 56, 57
 ogenj 34
 ognjišče 38, 48, 60, 61, 62, 63, 64,
 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72,
 73, 74
 dediščina 70, 74
 delovišče 69
 instrumentalno središče 68
 kamnito 70, 71
 klesano 63
 kuhališče 69
 masivno 63
 metafora doma 69, 70, 75
 metafora gospodinjstva 69
 novopostavljeno 73
 odprto 64, 66, 72
 prizorišče 74
 raba 69, 70
 simbol 70
 simbolno središče 68
 središče gospodinjstva 66, 68, 69
 trentarsko 72
 v Vipavski dolini 60, 61
 zbirališče 69
 ognjiščina 69
 okno 38
 okolje 25
 naravno 54
 okopavina 39
 okus
 krajevni 114
 značilni 114
 okvir
 gospodarski 53
 simbolni 53
 socialni 53
 oljarna 102, 103, 108
 oljarstvo 100
 olje 100, 106
 belo 108
 bučno 99, 100, 102, 103, 105, 108,
 110, 111, 113, 114, 115, 120
 hladno stisnjeno 108, 111
 kakovostno 108
 laneno 100
 makovo 100
 oljčno 100, 108, 113
 repično 100
 Olsen, Bjørnar 19
 omara 49
 omelo 65
 opanke 90
 opeka 63
 opekarji 55
 opis 29, 30, 32, 35, 39, 40, 41, 47, 100
 opravila
 gospodarska 66, 69
 gospodinjska 66, 69
 opravilo 34
 oprema
 hišna 33, 44, 45, 50, 56
 kuhinjska 34, 51, 75
 ognjiščna 60, 64, 65
 oralo 54
 Orel, Boris 47, 48
 orodje 41, 44, 55
 fajfarsko 34
 kmečko 45, 46, 50, 54
 ognjiščno 64
 poljedelsko 48
 orožje 28
 oselnik 54



- otroci 58
 otrok 32, 39
 begunski 94
 predšolski 77, 78
 razvoj 11
 ovca 54
 ovčarstvo 54
 ozimnica 68
 označenec 16, 19
 označevalec 19, 58
- P**
- panj 67
 božični 69
 panjska končnica 45
 panoga
 gospodarska 33
 parta 34
 pas 31, 43, 53
 pastir 50
 patriarh
 oglejski 29
 Pavlin, Vojko 69
 peč 29, 38, 65, 67
 krušna 65, 72
 peča 31, 34
 pečenje 38
 pečenka 30
 pekva
 kositrna 67
 lončena 67
 pločevinasta 67
 pentlja 88, 92
 percepcija
 estetska 59
 funkcionalna 59
 materialno ikonografska 59
 tipološka 59
 perilo
 otroško 79
 spodnje 82, 87, 88, 91, 93, 119
 za dojenčka 79
 perkal 37
 pesem
 ljudska 37, 41
 Pestelj, Andrej 75
 Petek, Tone 56, 57
 peteršilj 34
 pihalnik
 bezgov 67
 pijača 30
 pijančevanje 35, 39
 Pillon, Lucia 61
 piparstvo 48
 pir 33
 pirh 34
 pisanje
 etnološko 35
 pisatelj 40
 piščanec
 pečeni 30
 Pivško 54
 planšarstvo 49, 50, 54
 plašč 43
 plašček 87, 88, 89, 90
 krznen 82
 volnen 82, 92, 93, 94
 platno 31, 37
 belo 37
 pleme 28
 plemstvo 49
 plenice 79, 81, 89
 ples 30
 Plesničar-Gec, Ljudmila 54
 pletenje 84, 90, 92, 94, 96
 plošča
 litoželezna 64
 Pobrežje 32
 Počivavšek, Marija 73
 Počkar, Ivanka 55
 podatek
 terenski 42
 Podbreg 72, 73, 75

- podeželje 40, 43, 48
 Podgrič 62
 podjetje
 družinsko 103
 Podraga 70, 71, 73
 podstavek
 trinožni 65
 pogača 109
 pogoj
 materialni 48
 pohištvo 38, 40, 49
 kmečko 48, 56
 kuhinjsko 71
 otroško 49
 Pohlin, Marko 33
 Pohorje 42
 pokrivalo 53
 polenta 35, 67
 polica 65
 politika
 socialna 78
 Poljčane 30
 polje 32
 poljedelstvo 33, 37
 položaj
 družbeni 43
 ekonomski 43
 polt 29
 pomen 17, 18, 19, 22, 23, 24
 nedoločljiv 77
 ponev 64, 65
 ponudba
 gostinska 111
 turistična 111
 ponvica 67
 poraba 15, 52
 Porabje 43, 100, 115
 porabništvo 52
 poročilo
 vizitatorja 29
 Porporato, Davide 115
 portal
 vhodni 71
 posebnost
 gastronomska 111
 poselitev
 kronologija 50
 Poskus zgodovine Kranjske in ostalih
 dežel južnih Slovanov Avstrije
 33
 poslopje
 gospodarsko 46, 72
 posnetek
 zvočni 60
 posoda 41
 kuhinjska 34
 lončena 65
 postava 29
 postelja 38, 48
 posthumanizem 20
 postopek 99
 tradicionalni 108
 postrv 109, 111
 poststrukturalizem 17, 19
 pot
 življenjska 57
 potica 35, 53, 110
 potovanje 30
 potreba 52
 fiziološka 99
 gmotna 24
 naravna 27
 osnovna 26, 102
 po hrani 27
 povijanje 79, 80, 81, 92
 Praga 41
 praksa 19, 22
 človeška 57
 dediščinska 58, 60, 74
 ideološka 26
 kulturna 99
 muzejska 15, 58
 oblačilna 76
 ritualna 66

- skupnostnotvorna 66
- teorija 12
- tradicionalna 74
- vsakdanja 69
- praktičnost 79
- pralina 109, 111
- praznik 37, 74
- praznovanje 54, 68
 - družinsko 74
- prebivalstvo 35
 - agrarno 49
 - mestno 43
 - podeželsko 44
- predmet 7, 8, 9, 10, 12, 13, 15, 16, 19, 21, 22, 23, 24, 27, 28, 41, 51, 57, 58, 59, 116
 - kuhinjski 48
 - množične produkcije 58
 - muzejski 58, 60
 - odtujen 24
 - stanovanjski 48
- predpasniček 90, 92, 93
- predpis 110
 - gradbeni 61
- prehrana 10, 31, 33, 34, 37, 38, 39, 43, 46, 50, 51, 53, 54, 58
 - delavcev 54
 - ljudska 47
 - rudarjev 54
 - samostanska 54
 - tradicionalna 109
 - zdrava 102
- Prekmurje 37, 43, 56, 100, 103, 105, 112, 115
- prenova 70
- prepelica 31
- preša
 - štajerska 46
- previjanje 79, 80
- prežitek 75
- prga 107
- pričeska 53, 76
- bubi 91, 119
 - na balin 119
 - na krtačko 119
 - na pisker 119
- pridelava
 - buč 102
 - bučnega olja 102, 106
 - oljčnega olja 100
 - živil 47, 99
- pridelek 33, 34
 - lokalni 102
- Primorska 43, 100
- pripadnost
 - etnična 7, 52, 115
 - kolektivna 77
 - lokalna 115
 - nacionalna 52
 - narodna 82
 - regionalna 52, 115
- pripomoček
 - kuhinjski 34, 99
 - tehnični 101
- pripoved
 - simultana 59
- priprava
 - hrane 100
- proces 115
 - dediščinski 60, 75
 - globalni 115
- procesija 89, 91
- produkcija 10, 15, 24, 25, 26
- proizvajalec
 - lokalni 114
- proizvod
 - regionalni 114
 - zaščiten 114
- Prokopij iz Cezareje 29
- promet 43, 51
- proso 31, 38
- prostor 48
 - bivalni 29, 62, 66
 - družabni 72, 74

- gospodarski 72
 kletni 72
 klubski 72
 kuhinjski 42, 47, 51, 55, 56, 62
 povednost 56
 shranjevalni 74
 pručka 65
 prvina
 alpska 46
 gmotna 75
 sredozemska 46
 vzhodnjaška 46
 Pšajd, Jelka 56
 pšenica 103
 Ptuj 30, 45
 Ptujška gora 30
 puloverček 84, 87, 90
 pumparice 87
- R**
- raba
 instrumentalna 60
 zemljišč 47
 Rajšter, Brigita 54
 rastlina
 kulturalna 33
 Ravnik, Mojca 55, 56
 raziskava
 etnološka 57
 materialne kulture 14, 15, 19
 pomenov 17
 regionalna 15
 semiotična 16
 tipološka 15
 zgodovinska 15
 raziskovanje
 etnološko 57, 73
 kmečkega gospodarstva 48, 49
 kulturnozgodovinsko 73
 materialne kulture 8, 13, 17, 19, 21,
 41, 47, 52, 57, 58
 oblačilne kulture 49, 50, 53, 58, 81
 obrtni 48, 49, 51
 podeželskega gospodarstva 54
 prehrane 47, 51, 53, 54, 58
 stanovanjske kulture 48, 55, 56
 stavbarstva 42, 48, 49, 50, 55, 56
 terensko 42
 razlika
 kulturalna 40
 nazorska 96, 98
 regionalna 31, 100
 spolna 96, 98
 starostna 98
 statusna 96, 98
 razmere
 bivalne 31, 39, 46
 družbene 29
 geografske 54
 gospodarske 54
 higienske 30
 politične 29
 stanovanjske 30
 življenjske 29
 razmerje
 dialektično 13
 družbeno 10, 25, 26, 27, 69, 70
 ekonomsko 15, 25
 med besedami in stvarmi 24
 med človekom in predmetom 13,
 15, 20, 21
 med jezikom in predmetom 16
 med koncepti in stvarmi 20
 med objektivnim in subjektivnim
 12
 politično 17
 razsežnost
 analitična 57
 duhovna 51
 simbolna 15, 60
 socialna 15, 46
 zgodovinska 15
 razstava 48, 49, 53, 54, 55, 56, 58



- češko-slovanska 41, 45
 narodopisna 41
 razsvetljenci 33
 razvoj 29
 gospodarski 40
 tehnološki 75
 trajnostni 102
 raženj 64
 realizem
 delujoči 21
 recept 53, 111
 tradicionalni 102
 receptura 101, 108
 reč 9, 16, 18, 22
 digitalna 24
 red
 stavbni 61
 redkev
 črna 109
 register
 dediščinski 74
 regrat 109
 Reja, Magda 64, 67
 repa 30, 38
 kisla 35, 39
 repica
 oljčna 103
 rešeto
 kovinsko 64
 Ricoeur, Paul 17
 Rimljani 54
 risba 41
 ritem 100
 dnevni 100
 ritual 101
 koledarski 58
 prehoda 98
 rjuha 38
 roba
 suha 35
 robček 32
 Rogatec 30
 rokavci 37
 rokavičke 84, 87, 88, 89, 90, 92, 93
 rolada 109
 romantika 36
 Rožna dolina 86, 87
 rudarji 54
 rudarstvo 33, 35
 rulada 111
 rutica 82
 rž 103
- S**
- sadjarstvo 35, 55
 sadje 34
 samostan 61
 sandalčki 82, 87, 92, 93, 96
 sanitarije 71
 Santonino, Paolo 29, 30, 31, 117
 Sapač, Igor 117
 Sark, Mimi 84
 Savinjska dolina 46
 Scarin, Emilio 62
 Scheuermeier, Paul 64, 67
 Schippers, Thomas 40, 42, 52, 116
 Schmidt, Leopold 36
 Schuchard, Hugo 42
 Sedej, Ivan 55
 sejem 34
 seme
 bučno 103
 Seražin, Helena 117
 Schippers, Thomas 16
 Schuchard, Hugo 16
 semiologija 18
 semiotika 16, 18, 19
 Serec Hodžar, Anja 84
 sestavina
 kulturalna 10, 15, 43
 materialna 8, 12, 43, 45, 102
 naravna 113
 tradicionalna 115



- Silberman, Neil Asher 70
 simbol 12, 16, 52
 simbolno 16, 17, 18, 19
 odсотnost 26
 Simmel, Georg 28, 120
 sirarstvo 54
 Sirk, Tatjana 64, 67
 sistem 18
 jezikovni 17
 menjave 15, 24
 simbolov 16
 vrednotno-normativni 10
 znakov 17, 19
 sistematika
 etnološka 10
 sito 35
 Sketelj, Polona 55, 56
 skica 41, 60
 skleda 38
 sklepanec 31, 53
 sklepnik 64
 skrinja 40, 56
 Skrydstrup, Martin 26
 skupina
 etnična 28
 folklorna 53
 marginalizirana 58
 socialna 54
 skupnost 29
 družinska 56
 vaška 56
 sladica 111
 sladoled 109, 111
 slama 62
 slamnik 35
Slava vojvodine Kranjske 31
 Slavec Gradišnik, Ingrid 41, 42, 43,
 44, 46, 47, 48, 49, 57, 70
 Slavec, Ingrid 10
 slavist 45
 slivarstvo 55
 Slivnica 30
 Slivnik, Anton 80
 Slovani 29, 35
 Slovenci 35, 41, 53, 99
 ob Muri in Rabi 38
 prekmurski 37
 Slovenija 57
 severovzhodna 37, 100, 108, 114
 Slovenska Bistrica 30, 103, 114
 Slovenske gorice 42, 43
 Slovenske Konjice 30
 Slovenski etnografski muzej 48, 49,
 53, 56
 služba
 spomeniško varstvena 47
 Smerdel, Inja 54, 55
 smetana 31
 Smith, Laurajane 70
 smuči 48
 bloške 50
 snežke 89, 90, 93
 snovnost 9, 19, 27
 soba 38
 dnevna 71
 sodobnost 7, 57, 111, 115
 sol 34
 solata 108
 zabeljena s slanino 38
 zabeljena s smetano in česnom 38
 zelena 109
 sončnik 84
 Sørensen, Tim Flohr 116
 spahnjenica 62
 splavarji
 savinjski 49
 spomin 7, 8, 15, 69, 75
 srajca 43, 87, 93
 srajčka 81
 spalna 93
 Središče ob Dravi 114
 staja 42
 stan
 pastirski 42

- standard
 življenjski 99
- Stanonik, Marija 16
- starožitnosti
 slovanske 41
- stavba 41, 43, 44
 podeželska 42
- stavbarstvo 10, 42, 43, 47, 48, 49, 50,
 53, 55, 56, 58, 61
 istrsko 56
 ljudsko 48, 55, 61
- Stele, France 45
- stena 29
- stik
 družbeni 66, 74
- stiskalnica 107, 108
- stol 38
 trinožni 65
- stopnice
 zunanje 71
- storž
 koruzni 38
- strahovi 33
- stratifikacija
 družbena 58
 etična 58
 poklicna 58
- streha 48
- stročnica 39, 103
- struktura
 družbena 10, 17, 57
 znakovna 17
- strukturalizem 17
- Studenice 30
- Stupan, Milica 78, 80
- stvar 9, 12, 14, 19, 21, 24
 ponižna 14
- subjekt 9, 11
- subkultura
 mladinska 57
- suknjič 87, 92, 93
- sukno 37
- sveča 38
- svečava 69
- svet
 besed 24
 domišljjski 12
 intersubjektivni 12
 izginjajoči 43
 jezika 16
 predmetni 7, 9, 11, 12, 14, 16, 17,
 19, 22, 27, 29
 snovni 8, 9, 10
 stvari 24
 ustvarjen 13
 virtualni 7
 zunanji 11, 12
- svetilo 49
- svila 37
- sviluprejestvo 55
- svitek 67
- Svoljšak, Petra 94
- Š**
- šal 87, 88, 92
- šapka 34
- Šarf, Fanči 47, 48, 62, 63, 65, 68
- Ščukovt, Andrejka 63, 68
- šega 30, 31, 35, 41, 101
- Šega, Polona 55
- šild 87
- šivilja 84, 90, 94, 96, 118
- škanj 65
- Škarabot, Anja 54
- Škofja Loka 30
- škornji 32, 88
- škrla 63
- škrob 33
- Šorn, Mojca 95, 96
- špenzer 37, 43
- špichoze 87, 92
- Šrampf Vendramin, Katarina 53
- Štajerska 30, 37, 43, 100, 103, 105,



- 108, 112, 115
 štedilnik 64, 68, 91
 Štrekelj, Karel 41
 Štuhec, Franc 80
- T**
- Tellström, Richard 101, 113
 telovnik 37, 43
 svilen 37
 Terčelj, Filip 66, 69, 70
 teren 60
 tesnoba 26
 Tilley, Christopher 22, 23
 tip
 hiše 46
 narodni 46
 prehranjevalni 47
 tipologija 15, 55
 Tirolska 30
 tkalci 55
 tlačenska 108
 tnalo 67
 Tokarev, Sergej 28
 Tolmin 30
 Tomažič, Tanja 53, 77, 98, 118, 119
 torta 109, 111
 tovarništvo 35
 tradicija 58, 73
 kulinarična 101, 113
 lokalna 101
 trak
 žalni 84
 transport 48
 Trdina, Janez 38, 39, 117
 Trenta 72
 trg 40
 trgovec 105
 trgovina 10, 33, 47, 51, 55
 vinska 37
 z blagom 93
 z oblačili 92
 z obutvijo 87
 z opremo za dojenčka 118
 trinožnik 64, 65, 67
 tropine 38
 trska 38
 Tržaško 64
 Tržič 30, 55
 tržišče 24, 25
 slovensko 105
 tržnica
 ljubljska 55
 Tschofen, Bernhard 101, 114
 turizem 51, 74
 trajnostni 101
 Tylor, Edward Burnett 10
- U**
- uhani 93, 119
 Uhliř, Hugo 79, 80, 81
 umazanija 29
 umetnost 33
 ljudska 45, 46
 umivanje 86, 91, 92, 93, 94
 las 86, 91
 zob 86, 91, 92
 umrljivost 78, 118
 Unesco, Konvencija o varovanju
 nesnovne kulturne dediščine
 74, 101
 urbanizacija 40, 70
 Urbas, Viljem 43
 urejenost 28
 Uskoki 32, 37
 usnjarji 55
- V**
- Vale, Giuseppe 117
 Valentinčič, Nadja 56
 Valvasor, Janez Vajkard 31, 32, 35, 61
 varnost



- požarna 62
 vas 32
 Veblen, Thorstein 28, 77, 120
 večerja 33
 veda
 statistična 33
 Velika planina 50
Velika pratika 34
 verovanje 41
 ljudsko 41, 79
*Versuch einer Geschichte von Krain
 und der übrigen südlichen
 Slaven Oesterreichs* 33
 vezenina 49
 videz
 oblačilni 76, 78, 95, 96, 98
 osebni 53
 zunanji 28
 vidik
 antropogeografski 46
 družbeni 49
 estetski 55
 funkcionalni 48, 52, 56, 58
 komunikacijski 58
 konservatorski 52
 krajevni 49
 kulturno-historični 53
 morfološki 52, 58
 muzejski 52
 oblikovni 56
 regionalno-gastronomski 53
 socialno-ekonomski 53
 tehnični 52
 tipološki 58
 upravni 56
 zdravstveni 106
 Vidrih Lavrenčič, Lilijana 74, 75, 118
 Vigarello, Georges 78, 86
 Vilfan, Sergij 61
 vilice 65
 Vinica 32
 vino
 prodaja 35
 vinograd 32
 vinogradništvo 35
 Vipavci 35
 Vipavska dolina 55, 60, 62, 64, 68, 71
 vir
 arhivski 42, 51, 62, 103
 literarni 42
 pisni 51, 60
 predmetni 51
 slikovni 51, 60, 61
 Vlahi 32
 vloga
 družbena 60
 stvari 19
 voda 34, 35
 Vodnik, Valentin 34
 Vogrinc, Jože 116
 vojna 28, 58, 94
 vol 55
 Volc, Josip 80
 Völkerkunde 36
 vpadi
 turški 30
 vrata 56
 Vraz, Stanko 37
 vrč 38
 vrednost
 ekonomska 25
 funkcionalna 7
 intrinzična 25
 materialna 24
 menjalna 24
 stvari 24
 uporabna 24
 vrednota 7, 10, 69, 70, 73
 meščanska 78
 vrtnarstvo 55
 vsakdanjik 31
 Vurnik, Stanko 45, 61
 vzorec 84, 87, 89, 90, 93
 vžigalice 67

W

- Waizer, Rudolf 43
Wastell, Sari 20
Weber, Max 116
Wiegelmann, Günter 99
Winnicott, Donald Woods 11
Wörter und Sachen 42
 filološko-etnološka šola 16

Z

- zabela 39
začimba 30, 99
zajec 30
Zakon o varstvu kulturne dediščine
 73
zamejstvo 57
zapis 29
zavest 9, 13
Zavod za varstvo kulturne dediščine
 73
zbiralec 60
zbiranje 36, 37, 40, 41, 43, 44, 45,
 49, 58
zbirka 44, 53, 60
 etnografska 45, 108
zdravilstvo
 ljudsko 101
zdravje 33
zdravnik 78, 79, 80
 otroški 78
zelenjava 38
zelje 39, 108
 kislo 38, 109
zglavnik 38, 64, 67
 kamniti 64
 leseni 64
 železni 64
zgodovina 28
zgodovinar 46, 54
 grški 29

- rimski 29
 umetnostni 45
zgodovinopisje 40
zibelka 68
Ziljani 35
Zimska pomoč 96
zlivanka 109
značilnost
 družbena 8, 30, 52
 kulturna 52
 regionalna 47, 52, 54
 zgodovinska 51
znak 7, 16
znanje 101
 kuharsko 54
znanost
 humanistična 40
zrak 35
Župančič, Alenka 26
zvonec
 izdelava 48

Ž

- žabice 82, 88, 91, 119
žafran 30
Žagar, Janja 53, 76, 81, 82, 95, 96, 98,
 118, 119
žagarji 51
Žagar, Zora 101
žajbel 34
žamet 37
žar 65, 67
žbatafur 62
žebliji 35
žekno 65
železarstvo 35
Žena in dom 90
ženske 58
Ženski svet 80
žerjavica 67
žganci 35, 38, 39

- Židov, Nena 55, 56
- živali 21, 54, 117
- živilo 34, 35, 100
 - prodaja 55
- živinoreja 33, 48
- življenje
 - družbeno 22, 24, 38
 - družinsko 56, 66, 69, 100
 - duhovno 38, 46
 - kmečko 40, 46
 - meščansko 27
 - način 37, 70, 72, 73, 102
 - na Kranjskem 33
 - Slovanov 29
 - Slovencev 34, 35, 37
 - vsakdanje 26, 72
- životnik 31
- Žižek, Albin 103
- Žižek, Slavoj 26
- žlica 34
- Žumberak 32

THE LANGUAGE OF OBJECTS

The monograph *The Language of Objects* offers an insight into the various epistemologies of materiality in (Slovenian) ethnology. Three case studies complement the theoretical introduction and research overview. Using different epistemic-theoretical approaches, three authoresses address three fields of material culture (housing, clothing, food) in three Slovenian regions (Vipava Valley, Ljubljana and surroundings, Styria).

In the chapter **Relationship between Man and Culture**, **Vanja Huzjan** highlights the claims and approaches to the study of objects and material culture. She analyses the relationship between subject (me) and object (non-me, other (s)) established in earliest childhood, explicates the relationship between “matter” and “culture” in the term “material culture”, and sheds light on epistemic horizons in ethnology and other humanities and social sciences. The central section is devoted to the analysis of the following relations: (1) between the hermeneutic and structural approaches, which interpret objects separately or as involved in systems, but which, according to Michel Foucault, are defined by the epistemes and respectively enabled by the current discourse; (2) between the studies of material culture, which emphasize the materiality of objects and postulate at their extreme that “things make people” (Daniel Miller), the posthumanist ontological turn that seeks to transcend the dualism between “concept” and “thing”, and approaches that take into account the agency of things; (3) and between (political) economy, within which “things” have a (material) practical or exchange value, and planetary ecology, or the mass production of objects to satisfy commodity fetishism

and the consequent degradation of the environment. The analysis concludes with a definition of human relations to materiality and objects driven by instinct and discourse. The (also material) daily life of humans is created/reproduced within multiform, socially regulated relations between the satisfaction of personal needs (given basic material conditions) and (also materialized) social practices (of control).

In the chapter **History of Research into Material Culture in Slovenia**, the authoress **Maja Godina Golija** notes that interest in the material circumstances of existence was already expressed by ancient authors and medieval chroniclers and visitors (in Slovenian lands, Paolo Santonino). The costumes, dwellings and foods of the Carniolan population were described in detail by Johann Weikhard von Valvasor in his *Glory of the Duchy of Carniola* (1689). The study of the material elements of culture then blossomed – in parallel with the educational efforts in the field of agriculture (Marko Pohlin), food preparation and household management (Valentin Vodnik) – in the Enlightenment period with the works of Anton Tomaž Linhart and Balthasar Hacquet. Material elements were not in the foreground of interest for collectors of so-called folk treasures in the Romantic period, except for individual descriptions of traditional costumes (Stanko Vraz) and those dealing with economic issues, housing and nutrition (Jožef Kosič). The material conditions of the people in Lower Carniola were then presented comprehensively and critically by Janez Trdina. Industrialization, urbanization and nationalisms in the second half of the 19th century, brought a growing interest in collecting objects related to the rural life of the (recent) past and the so-called folk creativity, which was claimed as a representation of the uniqueness and richness of national culture. This was put forth in Matija Murko's report from the ethnographic exhibition in Prague (1896), followed by a study of the history of the houses in the South Slavs (1905–1906). Museological efforts in this regard were realized by the Royal Ethnographic Museum in Ljubljana (founded in 1923). In the first half of the 20th century, Franjo Baš already considered the subject matter's social dimensions in his regional research of building construction, industrial buildings,

farm implements, and economic practices. In the second half of the 20th century, regional research on functional and social aspects of material culture, especially on food, handicrafts, rural economy, housing and clothing culture, was conducted by Vilko Novak, Boris Orel, Fanči Šarf, Marija Makarovič, Anka Novak, Tone Cevc, Angelos Baš, Gorazd Makarovič, Janez Bogataj and Irena Keršič. Contemporary Slovenian ethnological studies of clothing culture address communicative aspects of clothing in addition to the political and cultural contexts (e.g. Angelos Baš, Janja Žagar Grgič, Bojan Knific, Katarina Šrampf Vendramin). In the study of food, food components were examined as markers of ethnic and social identities (Janez Bogataj, Maja Godina Golija, Boris Kuhar, Jana Mlakar Adamič, Jernej Mlekuž, Brigita Rajšter) or as part of heritage-making (Maja Godina Golija, Špela Ledinek Lozej, Saša Poljak Istenič, Nena Židov). Studies of building and household culture, next to the typological and functional aspects, also raise the issues of historical development, social stratification and conservation practices (Gorazd Makarovič, Mojca Ravnik, Vito Hazler, Jerneja Ferlež, Špela Ledinek Lozej).

Špela Ledinek Lozej in her chapter **Housing Culture: The Fireplace in the Vipava Valley - From the Centre of Daily Practices to Cultural Heritage** outlines the formal and perceptual changes related to the fireplace in the 20th century, describing changes in position, size, materials, equipment; as well as changes in instrumental use, social role and symbolic dimension, based on research into household culture and reflection on the multiplication of institutional and non-institutional practices of cultural heritage.

Vanja Huzjan in the chapter **Clothing culture: Appearance and Care for Garments**, presents differences in children's clothing from different social classes in Ljubljana and its surroundings in the first half of the 20th century. She finds that differences in clothing were most pronounced between rich and poor, urban and rural, and male and female children, each in relation to status, grooming, and gendered items. The class context appears most evident, expressed in the undesirable attributes of poor people's clothing and the pursuit of fashion signaling wealth.

Maja Godina Golija in her chapter **Food Culture: Pumpkins and Pumpkin Oil – Production, Uses, Heritage-Making** gives an introductory overview of the premises of ethnological food research, followed by a treatise on the past and present production and role of pumpkin oil in local nutrition, as well as in gastronomic, tourism and identity domains and heritage practices.

Monografija *Govorica predmetov* je premišljena strnitev raziskav različnih podob materialne kulture, ki skoz obravnavo materialnih sestavin na poseben način govorijo o ljudeh, različnih časih in različnih družbenih okoljih. Raziskovanja materialnega sveta se avtorice ne lotevajo zaradi njega samega, temveč zaradi vloge, ki jo ima v skupnosti. Odnos med človekom in predmetom opazujejo skoz razmerje med snovjo in kulturo, z analizo različnih raziskovalnih pristopov pa ga kritično premišljajo. Z obravnavo zgodovine raziskovanja materialne kulture in s premisleki današnjih pogledov osvetlujejo pomen sodobnih poudarkov v preučevanju materialne kulture oziroma prenosa težišč s predmetov na kontekste in ravnanje s predmeti.

Dr. Marija Klobčar

ISBN 978-961-05-0527-3 19 €



9 789610 505273

efka dela etnologije, folkloristike
in kulturne antropologije