

Špela Ledinek Lozej

*O*d hiše *do* niše



Špela Ledinek Lozej

O *d hiše do niše*



Ethnologica – Dissertationes 5

Urednika zbirke Jurij Fikfak in Ingrid Slavec Gradišnik
Uredniški odbor Barbara Ivančič Kutin, Dan Podjed

Špela Ledinek Lozej
Od hiše do niše
Razvoj kuhinje v Vipavski dolini

© 2015, Založba ZRC, ISN ZRC SAZU

Uredil Dan Podjed

Recenzenta Branko Marušič, Jasna Fakin Bajec
Jezikovni pregled Tjaša Jakop
Prevod Mojca Čušin, DEKS
Oblikovanje in prelom Monika Klobčar

Izdajatelj Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU
Zanj Ingrid Slavec Gradišnik

Založnik Založba ZRC, ZRC SAZU
Za založnika Oto Luthar
Glavni urednik Aleš Pogačnik

Tisk Collegium Graphicum d. o. o., Ljubljana
Naklada 300 izvodov

Izid knjige je omogočila Javna agencija za raziskovalno dejavnost RS (za leto 2014)

Podprla jo je Raziskovalna postaja ZRC SAZU v Novi Gorici

Slika na ovitku Lojzka Božič (1898–1978) pri kuhi na ognjišču,
Podraga (Foto: Rudi Paškulin, Exportprojekt,
1970, Muzej novejšje zgodovine Slovenije)

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

398344(4974Vipavska dolina)

LEDINEK Lozej, Špela
Od hiše do niše : razvoj kuhinje v Vipavski dolini / Špela Ledinek
Lozej ; [prevod Mojca Čušin, Deks]. - Ljubljana : Založba ZRC,
ZRC SAZU, 2015 - (Ethnologica - Dissertationes / Inštitut za
slovensko narodopisje ZRC SAZU, ISSN 2232-3090 ; 5)

ISBN 978-961-254-752-3

277050112

Digitalna verzija (pdf) je pod pogoji licence CC BY-NC-ND 4.0 prosto
dostopna:

<https://doi.org/10.3986/9789612547523>

Špela Ledinek Lozej

*O*d hiše *do* niše

*Razvoj
kuhinje
v Vipavski
dolini*

Ljubljana 2015

Vsebina

<i>Uvod</i>	7
<i>Vipavska dolina</i>	9
<i>Metodološka in teoretska izhodišča</i>	21
Terminološki prolog	21
Pregled virov in literature	24
Terenska raziskava	31
Interpretacija gradiva	33
<i>Oblike kuhinje v Vipavski dolini</i>	35
Ognjiščnica	36
Kaminska kuhinja	39
<i>Razvoj odvajanja dima</i>	39
<i>Spahnjenica</i>	41
<i>Ognjišča in njihova oprema</i>	44
Štedilniška oziroma bivalna kuhinja	65
<i>Štedilniki</i>	66
<i>Oprema bivalne kuhinje</i>	72
Delovna kuhinja oziroma kuhinjska niša	77
<i>Oprema delovnih kuhinj oziroma kuhinjskih niš</i>	80
Kuhinja z jedilno mizo	86
Kuhinja v bivalnem delu stanovanja	88
Sekundarna kuhinja	93
<i>Razsežnosti kuhinje v Vipavski dolini</i>	101
Formalna razsežnost kuhinje	101
Kuhinjske prakse	104
<i>Gospodinske prakse</i>	104
<i>Prizorišče družbenih interakcij</i>	115
Metaforična razsežnost kuhinje	
Srce ali servis doma?	127
<i>Kuhinja v primežu družbenih dejavnikov in družinskih vrednot</i>	141
<i>Literatura in viri</i>	153

Zahvala

Pred desetletjem, ko sem se z družino preselila v Vipavsko dolino, smo kuhinjo zlahka uredili in opremili. Danes bi bila odločitev gotovo bolj pre-mišljena, nisem pa prepričana, da bi mi bila lahko drug(ačn)a kuhinja ljubša. V našem vedno premajhnem kuhinjsko-bivalnem delu stanovanja smo namreč »skuhali veliko jedi in zravnali mnogo stvari« – večkrat kaj prekipi, pogosto pa tudi fino diši in lepo je, ko se kaj skupaj postori.

Okoliščine so hotele, da sem prav v kuhinji postavila tudi zadnjo piko tega besedila. Ob tem naj omenim le nekatere, ki so prispevali h končni podobi knjige. Največjo vlogo sta imela mentorja dr. Vito Hazler z Oddelka za etnolo-gijo in kulturno antropologijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani in dr. Maja Godina Golija z Inštituta za slovensko narodopisje Znanstvenorazisko-valnega centra Slovenske akademije znanosti in umetnosti. Polja in vprašanja goriškega domoznanstva mi je odpiral dr. Branko Marušič z Raziskovalne postaje ZRC SAZU v Novi Gorici, vrata Inštituta za slovensko narodopisje in materialne kulture pa pokojni dr. Tone Cevc.

S pripombami, nasveti in piljenjem besedila sta pomagala urednik knjige dr. Dan Podjed in urednik zbirke dr. Jurij Fikfak. Hvala tudi vsem tistim sodelavcem in strokovnim kolegom, ki so mi velikodušno pomagali pri razreševanju strokovnih in življenjskih zagat. Ne nazadnje pa zagotovo knjige ne bi bilo tudi brez vseh tistih, ki so mi odprli vrata svojih kuhinj in z mano delili spomine, občutke in načrte.

Uvod

Kaj naj imenujem svoj »jaz«? Le kje se začinja? Kje končuje? Pronica v vse, kar nam pripada – in veje potem spet nazaj. Vem, da je velik del mene v oblekah, ki se zanje odločim. Veliko spoštovanje gojim do stvari! Človekov jaz je – za druge – kako človek svoj jaz izraža; in človekova hiša, njegovo pohištvo, njegova oblačila, knjige, ki jih bere, družba, ki se z njo družī – te stvari so vse njegov izraz.

Henry James, *Portret neke gospe*, 1881

V kuhinji poteka velik del vsakdanjika: tu se misli, govori, praznuje, ljubi, poseda, dela, čisti, tu se kujejo intrige in bijejo bitke med člani gospodinjstva kot tudi s tistimi izza meja hišnih zidov, v kuhinji se načrtujejo zabave in erotični večeri, preskušajo se moči ter, seveda, pripravljajo se bolj ali manj lepe, okusne in zdrave jedi. V kuhinji se ne kuha-jo zgolj živila, ampak tudi življenjski slog, okus in družbeni položaj. Kuhinja, umeščena med javnim in zasebnim, je prizorišče rutinskih opravil kot luksuzne reprezentacije. Kuhinje tako po eni strani utelešajo dogovorjene in pripisane simbolne pomene, na dru-gi strani pa jih kot stvarno prizorišče vsakodnevnih praks tudi porajajo. To pomeni, da so obenem družbeni konstrukt z vsemi pripisanimi in dogovorjenimi simbolnimi in ritualnimi pomeni in družbeni produkt, ki lahko celo izsili vedenje uporabnikov. Stanovalci namreč prebivajo v bivališču v skladu s habitusom in (re)produkcijo habitusa, ki ga bivališče objektivira (Robben 1989: 583; Bourdieu 1991). Povedano drugače – oblika, raba in pomen kuhinje (in bivališča nasploh) je povezana s splošnimi, a tudi z (mikro)re-gionalno specifičnimi gospodarskimi, družbenimi, demografskimi, kulturnimi in ideo-loškimi okoliščinami, nenazadnje tudi z družbeno-ekonomskimi razmerami gospodin-jstva, točko v okviru razvojnega cikla družine in psihološkimi dejavniki. Ti so botrovali naravnosti do sprememb in tako skupaj s samim prizoriščem porajali prakse, vedenje, kratkoročne taktike in dolgoročne strategije stanovalcev. Kuhinjo obravnavam kot več-plastno arhitekturno-oblikovno (gmotno), družbeno in imaginarno-simbolno prvino, ki omogoča zadovoljitev človekovih potreb po zavetju, prehranjevanju, gospodinjskih in gospodarskih opravilih ter druženju. Arhitekturno-oblikovni vidik zajema umešče-nost kuhinje v bivališče, razporejenost in oblikovanje kuhinjske opreme ter tehnološke spremembe, ki so se navadno uvajale prav v kuhinji. Družbeni vidik obsega kuhinjo kot območje socializacije, komunikacije, spolne in starostne diferenciacije, pa tudi tvorjenja skupnosti. Kuhinja je namreč središče vsakdanjih rutinskih praks domačega življenja, mesto srečevanja javnega, zasebnega in intimnega sveta, ki (ne)posredno vpliva na življe-nje stanovalcev v takšni meri, kot ti s svojimi ekonomskimi zmožnostmi, vrednotami, nazori, pretenzijami in željami vplivajo na obliko in podobo kuhinje. Imaginarno-sim-bolni oziroma metaforični vidik razumevanja kuhinje pa obsega tiste pomene kuhinj-

skega prostora ali posameznih delov kuhinje, ki jih ti pridobijo v praksah in v predstavah uporabnikov. Na metaforični ravni je kuhinja povezana s pojmi, kot so ognjišče, dom, domačnost, družina, pomeni pa lastno gospodinjstvo s potencialom reprezentacije življenjskega sloga, kulture in s tem oblikovanja družbenega položaja.

V raziskavi o kuhinji v Vipavski dolini so me zanimale morfološke spremembe kuhinje, npr. umeščenosť v prostorsko shemo bivališča, velikost in oblikovanost. Poleg tega se posvečam še spremembam opreme in uporabe oziroma pojmovanja kuhinje v 20. stoletju. Sledila sem razvoju kuhinje, ki je bila sprva glavni, če ne že edini bivalni prostor v bivališču. Sredi 20. stoletja so jo preoblikovali v stranski servisni prostor, konec stoletja pa so jo ponovno vpeli v poenoten kuhinjsko-bivalni del stanovanja. V besedilu obravnavam še razvoj kuhinje v predhodnih obdobjih, ciklične spremembe, povezane z razvojno fazo družine oziroma gospodinjstva, ter razvoj nekaterih drugih, s kuhinjo povezanih prvin stanovanjske kulture. Posebno pozornost namenjam (mikro)regionalnim razločkom, v manjši meri tudi družbenim razločkom, na podlagi katerih lahko razberemo tako globalizacijske kot tudi (re)lokalizacijske težnje ter orišemo razmerje med družbeno-gospodarskimi razmerami, tehnološkim napredkom ter strategijami oziroma taktikami stanovalcev. Kuhinjo lahko tako razumemo kot odmev vsakdanjih praks ob hkratnem upoštevanju vseh skupinsko dogovorjenih pomenov, ki se med sabo mnogokrat krešejo in jih je potrebno izpogajati.

Terenski del raziskave sem izvedla v Vipavski dolini, in sicer v dveh v marsičem podobnih, zaradi nekaterih prostorskih, družbenih in zgodovinskih okoliščin pa vendarle različnih naseljih, v Podragi v Zgornji Vipavski dolini in v Renčah v Spodnji Vipavski dolini.¹ Gre za vasi, ki sta imeli na začetku 20. stoletja pretežno kmečki oziroma kmečko-obrtniški in kmečko-delavski značaj ter sta se postopoma deagrarizirali, industrializirali, (sub)urbanizirali, modernizirali in družbeno diverzificirali, kar se je videlo tudi v bivališčih in kuhinjah. Kuhinje, ki jih obravnavam, so bile sestavni del različno velikih in sestavljenih gospodinjstev, umeščene so bile v različnih stavbah – od maloprostornih stavb iz začetka 20. stoletja prek tipskih zgradb do najnovejših, različno velikih in arhitekturno izstopajočih novogradenj in prenovljenih stavb. V razlago je pritegnjen še splet krajevnih naravnogeografskih, družbeno-političnih in kulturnozgodovinskih specifik, zaradi primerjave ali izstopajočega pomena pa je predstavljeno še gradivo iz drugih vasi in kulturnih okolij Vipavske doline pa tudi s sosednjih območij, predvsem z bližnjega Krasa, Trnovskega gozda, Furlanije, Brd in Posočja.

¹ V etnološki regionalizaciji je območje Zgornje Vipavske doline poimenovano Vipavska dolina, območje Spodnje Vipavske doline pa Goriška (Bogataj in Hazler 1995: 148). Ker pa je zgodovinska dežela Goriška v preteklosti obsegala različna širša območja, katerih obseg se prepleta z današnjimi pojmovanji, je bolj primerna geografska oznaka Vipavska dolina. To poimenovanje zajame tako zgornji del doline – Vipavsko dolino v ožjem smislu in v etnološki regionalizaciji Bogataja in Hazlerja (1995) – kot tudi spodnji, zahodni del doline.

Vipavska dolina

Vipavska dolina se nahaja med visokima planotama Trnovski gozd in Nanos na severu ter nizko planoto Kras na jugu. Na vzhodu meji na kratkem odseku na Pivško podolje in se razteza do Goriške ravnine ob državni meji z Italijo. Poimenovana je po reki Vipavi, ki preči dolino. Vipavska dolina je zaliv sredozemskih podnebnih vplivov, ki se zajedajo v kraško notranjost. Pomemben podnebni dejavnik je veter, še posebej močan in sunkovit severovzhodnik – burja (Kladnik in Natek 1998: 222–226).

Najstarejši dokazi o prisotnosti človeka v Vipavski dolini segajo v obdobje mlajšega paleolitika (Mlinar 1999: 9). V zgodnji bronasti dobi je bilo območje še redko poseljeno, v srednji bronasti dobi pa se je naselitev premaknila na utrjena višinska gradišča na severnem obrobju in v osrednjem delu doline, najverjetneje pa je bilo poseljeno tudi nižinsko dno (Bratina 2003: 279; Mlinar 1999: 76–94), kamor se je težišče poselitve pre-



Vipavska dolina s Plaza nad Gradiščem. (Foto: Špela Ledinek Lozej, 2011)

maknilo v antiki. V zgodnjem srednjem veku se je poselitev kontinuirano nadaljevala na območjih Solkana, Bilj, Vrtovina, Batuj in Vitovelj, znova pa so oživele tudi nekatere utrjene višinske postojanke, na primer Sveta Katarina (Kekec) nad Novo Gorico in Sveti Pavel nad Vrtovinom (Božič 1999: 303–307). Najstarejša današnja naselja v Vipavski dolini stojijo na gričih, ob izvirih ali rekah, in sicer nad ravnino, kjer ni nevarnost poplav. Srednjeveška strnjena naselja so zasnovana ob cerkvah ali gradovih.² Manjši zaselki s kolektivnimi imeni so mlajšega izvora.

V okviru novoveškega oblikovanja notranjeavstrijskih dežel je bila Vipavska dolina razdeljena med Kranjsko in Goriško deželo, meja med njima je bil potok Hubelj. Razlika med kranjskim in primorskim oziroma goriškim delom Vipavske doline je nazorno opisala Anica Lokar:

Za časa Avstrije je spadala Ajdovščina pod Primorsko, ki je nosila tedaj ime Poknežena grofija Goriško-Gradiščanska, Trst z okolico in Istra. Drugi del našega kraja, Šturje, prek Hublja, pa je spadal pod Kranjsko, tako da je bil Hubelj deželna meja. Ajdovska mladina je obiskovala srednje šole v Gorici, šturska pa večinoma v Ljubljani, v glavnem po katoliških zavodih, medtem ko so stanovali študentje v Gorici največ pri nekaterih družinah. Ta dejstva so ustvarjala med mladino razlike. Ajdovščina pod Avstrijo je spadala med bolj liberalne kraje, Šturje med bolj klerikalne. (Lokar 2002: 16)

Število prebivalstva v Vipavski dolini je glede na popise iz druge polovice 19. stoletja in prvega desetletja 20. stoletja naraščalo do konca prve svetovne vojne (*Orts-Repertorium* 1874; 1884; 1894a; 1894b; 1910; 1918; *Österreichische Statistik* 1912), po italijanski okupaciji pa je začelo nazadovati. Gospodarska kriza je prebivalce prisilila k iskanju zaslужka v Ameriki, drugih evropskih deželah in Egiptu. Po priključitvi ozemlja k Jugoslaviji se je z uvajanjem združništva in mehanizacijo kmetijstva ter z deagrarizacijo in industrializacijo pospešilo preseljevanje prebivalstva v večja središča – predvsem v nastajajočo Novo Gorico, deloma pa tudi v Ajdovščino in Vipavo. Ob izteku 20. stoletja je bila Vipavska dolina gosto naseljena pokrajina. Najgosteje sta bili poseljeni Goriška ravnina in spodnji del Vipavske doline, in sicer je živelo tam 300 prebivalcev na km², v zgornjem delu doline pa manj kot 100 ljudi na km² (Kladnik in Natek 1998: 225–227). Na flišnem robnem pasu doline ob vznožju Nanosa in Trnovskega gozda, na severnem vznožju Vipavskih Brd ter na območjih v bližini glavnih cestnih povezav prevladujejo gručasta naselja, na pobočjih in v gričevju pa so nestrnjena naselja, sestavljena iz manjših gručastih zaselkov (Ilešič 1949: 217–251; Kladnik in Natek 1998: 228–229; Melik 1933: 129–165).

Do druge polovice 20. stoletja je bila glavna gospodarska panoga kmetijstvo, še posebej v Zgornji Vipavski dolini, sekundarne in storitvene dejavnosti pa so bile osredotočene predvsem v srednjem in spodnjem delu doline in na Goriški ravnini. Naravnogeografski dejavniki, predvsem submediteransko podnebje in ugodne pedološke razmere, so omogočali gojenje posebnih kultur in zgodnje pridelke (Kladnik in Natek 1998: 225–227).

² V visokem srednjem veku se je namreč tudi v Vipavski dolini izoblikoval poselitveni vzorec v obliki gradov, fevdalnih mest, trgov in vasi v bližini gradov (Štih 2002; Golec 2007).

V drugi polovici 20. stoletja se je zaradi deagrarnizacije in industrializacije delež intenzivno obdelanih zemljišč zmanjšal na račun travnikov. Spremembe rabe tal so bile tudi posledica melioracij v osemdesetih letih, s katerimi so poskušali intenzivirati in monokultivirati kmetijsko pridelavo. Glavne kmetijske panoge so vinogradništvo, sadjarstvo in pridelava zgodnje zelenjave (Kladnik in Natek 1998: 231).

Prva pomembnejša industrijska panoga v Vipavski dolini je bilo opekarstvo. Kasneje so se v Novi Gorici, Šempetru pri Gorici, v Ajdovščini ter na območju med Mirnom, Dornberkom, Renčami in Volčjo Drago uveljavile še lesna, kovinska, tekstilna, obutvena in živilska industrija. V zadnjem desetletju 20. stoletja se je v zaledju mest in večjih naselij krepilo tudi podjetništvo, tako proizvodna kot storitvena obrt. Po popisu iz leta 1991 je bila v primarnem sektorju zaposlena le še desetina, v kvartarnem pa že četrtna prebivalcev Vipavske doline. K obsegu terciarnih dejavnosti je v zadnjih dveh desetletjih 20. stoletja prispeval tudi razvoj igralništva v Novi Gorici in okolici, vseskozi pa prometno prehodna obmejna lega – prek Vipavske doline poteka namreč najkrajša prometna vez med severno Italijo in Srednjo Evropo (Kladnik in Natek 1998: 222; Statistični popis).

V Zgornji Vipavski dolini leži vas **Podraga**,³ eno od dveh naselij, v katerih sem raziskovala kuhinjo. Vas leži ob razmeroma strmem severnem vznožju Vrh in Svetega Socerba, ob zavoju Mrzlega potoka, tik preden se ta spusti v dolinsko dno in izlije v Močilnik. Gre za strnjeno naselje, ki ga domačini delijo na Dolenjo vas (tudi Na vasi), Srednjo vas, Gorenjo vas, Gorico, Podgorico, Cibji plac, Jegno, Bitnje, Kočevje in Roglivc ter zaselek Grbci v bližini Podnanosa.⁴ Osrednji del vasi se razteza ob glavni prometnici, ki poteka od Podnanosa proti zahodu in dvakrat preči Močilnik. Do sredine 20. stoletja je v vasi prevladovala kmetijska dejavnost. V franciscejskem katastru iz prve polovice 19. stoletja se je kar 96 od 108 navedenih gospodinjstev preživljalo s kmetijstvom, le dvanajst pa z obrtno dejavnostjo (ARS 176: 127). Med poljščinami so gojili koruzo, krompir, repo in zelje. Številni so redili govedo (*Postojinsko* 1889: 187), ki je bilo pomembno v prvi vrsti zaradi gnoja za vinograde in šele zatem zaradi samooskrbe z mlekom, mlečnimi izdelki in mesom. Šele po letu 1907, ko je bila v Št. Vidu (današnjem Podnanosu) ustanovljena Mlekarska zadruga, so govedo gojili tudi zaradi oddaje mleka. Za potrebe govedoreje so poleti kosili senožeti na Nanosu (Rosa 1996). Razvito je bilo tudi sadjarstvo in vinogradništvo ter prodaja zelenjavnih sadik (*flanc*) z Nanosa. Vinogradništvo je bilo pomembno zato, ker je bilo vino namenjeno prodaji, ki jo je od leta 1894 še pospeševala vipavska vinska zadruga in kasneje izgradnja železnice. V letih med 1905 in 1910 je vinogradništvo prizadela trtna uš (PANG 645: t. e. 37/163: 19). Obrt je bila razvita v manjši meri; izdelovali so predvsem mline za potrebe mletja vaškega žita, žage in stope za čreslovino. V vasi je delovalo tudi nekaj poklicnih in priložnostnih kovačev, kolarjev, mizarjev, krojačev oziroma šivilj, čevljarjev in zidarjev (PANG 645: t. e. 27/163).

³ Nad vasjo so ledinska imena Draga, V Dragah in Orehova draga, ki so verjetno botrovala poimenovanju vasi (Radinja 1971: 271).

⁴ Do leta 1952 so bili stanovanjsko poslopje, žaga, mlin in stope za čreslo tudi pri Dobradu ob Močilniku na Podraškem polju, nedaleč od cerkve svetega Urbana.



Zemljevid Vipavske doline (Vir: Kras: pokrajina, življenje, ljudi, 1999: 10. Merilo: 1:300.000. Zemljevid je last Geografskega inštituta Antona Melika ZRC SAZU.)

V prvi polovici 20. stoletja je bila v vasi še trgovina in gostilna pri Sandrovih.⁵ Vaška raznolženost je bila velika, stisko revnih je blažila leta 1905 ustanovljena posojilnica v Vipavi.

V politično-upravnem smislu je bila Podraga v 19. in v začetku 20. stoletja samostojna občina v okviru postojnskega okrajnega glavarstva in vipavskega sodnega okraja dežele Kranjske. Podraška cerkev je posvečena sv. Mohorju in Fortunantu.⁶ V cerkveno-upravnem oziru je Podraga konec 19. stoletja sodila v okvir vikariata Št. Vid in vipavske župnije. Že od sredine 19. stoletja pa so se Podražani prizadevali za ločitev od šembiškega vikariata. Prizadevanja so dosegla vrhunec leta 1889, ko so pod vodstvom izobraženih in liberalno usmerjenih posameznikov z grožnjo po odpadu in prestopu v pravoslavje izsilili župnijsko samostojnost (PANG 645: t. e. 3/24: 24; t.e. 37/163: 10; Možina 1996:

⁵ Gre za gostilno in trgovino Aleksandra Žgurja, ki jo je kasneje vodil njegov sin, pesnik Fran Žgur (prim. Rosa 2007).

⁶ Najzgodnejša omemba vipavske podružnice sv. Mohorja in Fortunanta datira v leto 1650, sedanja cerkev je, kot izpričuje letnica na glavnem portalu, verjetno iz leta 1690 z deli starejše gotске zgradbe iz okoli 1465–1480 (Höfler 2001: 152).



Podraga. (Foto: Špela Ledinek Lozej, 2011)

22–23; Vidrih Lavrenčič 2004: 10). O naprednosti prebivalstva priča tudi dejstvo, da je bila podraška Kmetijska čitalnica (ustanovljena leta 1868, a delujoča že od leta 1866) ena od zgodnejših čitalnic v slovenskem okviru (PANG 645: t. e. 37/163: 14; Marušič 1969: 20) ter veliko število naročnikov na časopisje. Pomembno vlogo v vasi je imela tudi šola, ki je bila v Podragi od leta 1863 (*Postojnsko* 1889: 189) pa do leta 1963. Zaradi sorazmerne majhnosti kraja je zelo zanimiva tudi strankarska živahnost na prelomu 19. stoletja, in sicer med liberalci okoli Kmetijske čitalnice in župana Ivana Božiča ter klerikalci okoli konservativnega duhovnika Avgusta Kollerja in Katoliškega slovenskega izobraževalnega društva (PANG 645: t. e. 37/163: 17–18).

Med prvo svetovno vojno je bila večina odraslih mož mobiliziranih, območje pa je bilo vojaško zaledje soške fronte. Po ureditvi letališča na Podraškem polju je bilo v vasi nameščenega še več vojaštva in vojaška bolnica, poleg tega so v vas prihajali tudi begunci iz krajev neposredno na fronti ali ob njej (PANG t. e. 37: 645: 20–21). Po koncu prve svetovne vojne so območje zasedli Italijani in po Rapalski pogodbi leta 1920 je bila Podraga in celotno območje vipavskega sodnega okraja pridruženo goriškemu okrožju oziroma goriški pokrajini, ki je s kraljevim dekretom občino Podrago združilo z občinama Št. Vid in Vrabče (Čermelj 1945: 12). Po vojni se je za Podražane zaprl vinski trg v nekdanji

Avstro-Ogrski, italijansko tržišče je bilo založeno z italijanskimi vini, kmete so prizadeli tudi visoki davki in svetovna gospodarska kriza v tridesetih letih. Italijanska oblast je postopoma prepovedala delovanje slovenskih društev, slovenščina se je ohranila le v cerkvi in pri verouku. O upornosti Podražanov govori dejstvo, da so vas za časa okupacije Italije zaradi organiziranega protifašističnega delovanja imenovali »Mala Moskva«. Tudi med drugo svetovno vojno se je večina Podražanov pridružila upor (PANG 645: t. e. 37/163; PANG 947: t. e. 2; t. e. 4).

Po drugi svetovni vojni, po priključitvi ozemlja cone B k Jugoslaviji, je Podraga sodila v okvir ajdovske občine, od ustanovitve Občine Vipava leta 1994 pa v okvir vipavske (UL RS 1994/60). Leta 1947 je bila v vasi ustanovljena kmetijska delovna zadruga, v katero se je vključilo dvanajst gospodarjev, leta 1953 pa so jo razpustili (PANG 645: t. e. 37/163: 398–399). V šestdesetih letih so v vas napeljali vodovod, v sedemdesetih letih pa asfaltirali ceste (PANG 583: t. e. 22). Večina prebivalstva je vztrajala pri kmetijski dejavnosti, mlajši in manj premožni kmetje pa so se zaposlovali v neagrarnih gospodarskih panogah. Tako se je v drugi polovici dvajsetega stoletja mlajša delovna sila bodisi izselila v Ajdovščino, Novo Gorico ali Ljubljano bodisi dnevno odhajala na delo v Podnanos, Vipavo in Ajdovščino, popoldne in v prostem času pa so se ukvarjali s kmetijstvom.⁷ V letih med 1983 in 1984 so izvedli melioracijo in komasacijo Podraškega polja, pri čemer so uredili drenažo in odvodnjavanje. Leta 1985 so bile v vasi le še tri kmetije, v katerih so se vsi za delo sposobni člani gospodinjstva ukvarjali s kmetijstvom; največ je bilo polkmetov, saj je bil vsaj eden od članov gospodinjstva redno zaposlen. Zaslužek so ljudje vlagali v mehanizacijo in posodobitev kmetij. Konec 20. stoletja so se z rejo živine in poljedelstvom ukvarjali le še posamezni kmetje, številni pa so obnavljali in širili vinograde ter dvignili raven kletarjenja in s tem kvaliteto pridelanih vin. Od obrti sta se v drugo polovico 20. stoletja sprva še ohranjali mizarstvo in sodarstvo, a sta do izteka stoletja zamrli.

Leta 1963 je bila zaradi reorganizacije šolstva in upadanja števila otrok podraška osnovna šola ukinjena. Šolsko poslopje so leta 1977 preuredili v kulturni dom z dvorano, odrom, knjižnico in mladinsko sobo. Sčasoma je postal središče družbeno-političnega in kulturnega življenja v vasi, za katerega je skrbelo Kulturno prosvetno društvo Edinost, v zadnjem času pa tudi podraška župnija, mladina in prizadevni posamezniki (PANG 645 t. e. 37/163: 399; Vidmar 2006). Do leta 2003 je bila v vasi trgovina, po njenem zaprtju pa prihaja dvakrat do trikrat tedensko v vas potujoča trgovina. Skoraj vsi Podražani so imeli telefonske priključke že v osemdesetih letih. V devetdesetih letih so za potrebe zalivanja in varčevanja z vodo nad vasjo zgradili vodno zajetje na Mrzlem potoku. Bili so eni prvih v Vipavski dolini, ki so imeli kanalizacijo priključeno na čistilno napravo. Leta 2004 so temeljito obnovili vaški vodovod in električno napeljavo.

⁷ V sedemdesetih in osemdesetih letih so posamezni kmetje v sodelovanju s Perutninarskim kombinatom Pivka redili perutnino. Zaradi mehanizacije kmetijstva, ki ni omogočalo košnje na nanoških senožetih, je upadla govedoreja.

Renče so urbaniziran kraj ob zavoju spodnje Vipave na Renških dobrih med Goriškim poljem in Krasom oziroma Črnimi hribi. Naselje sestavlja osrednji del vasi ob reki, cerkvi in gradu – Trg oziroma Britof ter zaselki Podkraj, Tureli, Kunči, Rusjani, Špinjolišče, Arčoni, Rabatovec, Dombrava, Vrtezovc, Lukežiči, Skulišče, Zgoni, Mohorini, Kaplani, Preglji, Vičiči, Oševljek, Venišče, Robince, Tejce, Žigoni, Ozrenj, Martinuči, Dimišče, Merljaki, Budališče, Jerabišče, Opekarne, Polinišče, Pristavci, Špacapani, Menitovca, Zloverji in Koklovca (Pahor 1999: 12).

Renče so bile že od srednjega veka eno izmed pomembnejših spodnjevipavskih središč. Renški grad, ki je bil v 13. stoletju sedež ministerialov goriških grofov, je v 15. stoletju, po izumrtju moške veje renške gospode večkrat menjal lastnike. Leta 1464 je prišel v fevd Štefanu Hoferju, konec 16. stoletja so ga dedvovali Khuenburgi, ki so imeli v lasti bližnje Vogrsko, leta 1645 pa je postal last rodbine Strassoldo. Svetim Mohorju, Feliksu in Fortunantu posvečena cerkev je bila sprva lastniška cerkev renških graščakov, kot župnijska cerkev je omenjena v 15. stoletju (Höfler 2001: 18; Kos 1954: 24–25; Kralj 2010: 69–84; Pahor 1999: 12; Pavlin 2006: 229–248; 2010: 52–68).

V prvi polovici 19. stoletja so bile Renče glavna občina (v katero so poleg Renč sodile še Bilje, Gradišče, Kostanjevica in Bukovica),⁸ v drugi polovici 19. stoletja in v začetku 20. stoletja so bile skupaj z bližnjim Gradiščem samostojna občina v okviru goriškega okrajnega glavarstva dežele Goriško-Gradiške.

Kmetijstvo v Renčah že pred 20. stoletjem ni bila najpomembnejša pridobitna dejavnost. Razmeroma zgodaj sta izpričana tako opekarstvo kot zidarstvo (Pavlin 2010: 61–62). V cenilnem operatu franciscejskega katastra iz prve polovice 19. stoletja je poleg ukvarjanja s kmetijstvom navedeno še mlinarstvo in kovaštvo, številni naj bi se preživljali z zidarstvom, kar trideset ali več družin pa tudi s krušarstvom (ASTS 171). Od druge polovice 19. stoletja so se renška dekleta in žene kot dekletke, hišne pomočnice, došle in vzgojiteljice zaposlovale v Gorici, Tržiču, Trstu in drugih mestih v severni Italiji in v Egiptu (Makuc 1993; Barbič in Miklavčič-Brezigar 1999; Koprivec 2006; Škrlj 2009; Testen 2010), sicer ne v tolikšni meri kot dekleta in žene iz sosednje Prvačine, Bilj in Bukovice, kajti zaradi razvitosti zidarstva so zaslužek po svetu iskali predvsem moški (Zupanc 1978: 34–38).

Pomembno vlogo je v Renčah odigrala tudi osnovna šola, ki naj bi po podatkih Draga Pahorja datirala že v 18. stoletje (Pahor 1970: 237), po drugih virih pa v leto 1815 (PANG 269: t. e. 1). Učitelj Anton Bajc, ki je v Renčah služboval od leta 1866, je bil pobudnik ustanovitve obrtne zidarske šole, ki je v kraju delovala od leta 1896 (PANG 269: fsc. 1; *Pertrattazioni* 1900; Vižintin 1924: 211–213; Marušič 2010: 102). Poleg čitalnice⁹ je v kraju delovalo še zavarovalno društvo za govejo živino, hranilnica in posojilnica, društvena opekarna, Gospodarsko konzumno društvo, pevski zbor, stanovsko Zidarsko

⁸ Skupaj z glavno občino Miren so Renče sodile pod okrajni komisariat Renče s sedežem v Renčah (Marušič 2010: 97).

⁹ Čitalnica je bila v Renčah ustanovljena leta 1876, torej skoraj desetletje za podraško, dve leti zatem pa je bilo v Soči moč prebrati, da čitalnica deluje le na papirju (*Soča* 1978/10; nav. po Marušič 2010: 101). Nekateri kot leto ustanovitve renške čitalnice navajajo leto 1866 (Pahor 1999: 20; Zupanc 1978: 46).



Renški Trg (Plac, Britof) z desnega brega Vipave. (Foto: Špela Ledinek Lozej, 2011)

društvo sv. Vincenca, od leta 1881 pa tudi poštni urad. Leta 1902 je bilo ustanovljeno Tamburaško pevsko društvo Svoboda, leta 1909 pa dekliška Marijina družba (Kralj 2010: 81; Marušič 2010: 103; Zupanc 1978: 46).

Med prvo svetovno vojno, ko je bila zaradi neposredne bližine soške fronte večina renškega prebivalstva v begunstvu, je bil velik del vasi porušen, požgan oziroma izropan (Sedmak 2010: 106–132). Po priključitvi Italiji¹⁰ so zaradi fašističnih represivnih ukrepov prepovedali vsa slovenska društva, družbenokulturno in politično delovanje pa je bilo potisnjeno v ilegalo. Številčno delavstvo, ki je bilo v stikih z revolucionarnimi idejami in gibanji po svetu in je zaradi gospodarske krize še vedno, a v manjšem obsegu odhajalo na začasno delo v tujino (na primer v Švico), je bilo dovezetno za širjenje socialističnih in socialnodemokratskih idej (Nemec 2010: 136–157; Pahor 1999: 14–16; Zupanc 1978: 47–48).

Po prvi svetovni vojni je v obnovljenem renškem mlinu leta 1922 začela delovati elektrarna, ki je prinesla prebivalcem v hiše »sonce na špagi« (Pahor 1999: 16–20). Poleg tega je bila v času med prvo in drugo svetovno vojno v vasi kovačija s kolarnico, pekarna, dve mesnici, več trgovin in kar devet gostiln (Pahor 1999: 16–20; Zupanc 1978: 46).

Med drugo svetovno vojno so se mnogi *Renškovci* pridružili Osvobodilni fronti in vstopili v partizane. Po kapitulaciji Italije leta 1943 so bile delno osvobojeno ozemlje, na območju pa so organizirali ljudsko oblast (Pahor 2006; Zupanc 1978: 64–69). V času Zavezniške vojaške uprave po drugi svetovni vojni so bile Renče vključene v mirenski okraj, po priključitvi ozemlja Jugoslaviji so bile krajevni ljudski odbor v okviru goriškega okraja, od leta 1952 do 1955 pa samostojna občina. Med letoma 1955 in 1960 so bile v okviru šempetrške občine, od leta 1960, ko se je šempetrska občina priključila novogoriški, pa so bile del občine Nova Gorica (Zupanc 1978: 73). Leta 2006 je bila ustanovljena občina Renče-Vogrsko, v katero sodijo poleg Renč in Vogrskega še Bukovica in Volčja Draga.

V drugi polovici 20. stoletja se je območje med Renčami, Volčjo Drago, Mirnom, Šempetrom pri Gorici in Novo Gorico pospešeno industrializiralo. Večina prebivalstva se je zaposlovala v industriji, in sicer v renških,¹¹ volčjedraških, šempetrskih in novogoriških tovarnah. Deagrarizacija je pospešilo dejstvo, da so bile renške kmetije majhne, večji del kmetijskih zemljišč pa je prešel v okvir novogoriške, biljenske in šempetrske kmetijske zadruga, ki so na ravninah ob Vipavi pridelovale predvsem hruške in breskve.

V petdesetih letih je v Renčah delovalo Telesnovzgojno društvo Partizan (PANG 703; Zupanc 1978: 76), kulturno-umetniško društvo Svoboda z dramsko skupino in pevskim zborom (PANG 664), v šestdesetih letih pa še vaška knjižnica in mladinski klub (Pahor 1999: 24). V sedemdesetih in osemdesetih letih so s pomočjo samoprispevka asfaltirali ceste, napeljali vodovodno napeljavo, obnovili in dogradili otroški vrtec in šolo. Od leta 1977 je bila renška krajevna skupnost pobratena z italijansko občino Štarancan ob Soči (it. *Staranzano*). Konec 20. stoletja so bili v Renčah poleg osemletne osnovne šole

¹⁰ Po okupaciji s strani Italije sta se s kraljevim dekretom številka 538 z dne 1. 3. 1928 občini Bilje in Renče združili v eno občino s skupnim imenom Renče (Čermelj 1945: 12).

¹¹ V podjetju Varekina (kasnejši Šampionki) in v Goriških opekarnah.

in vrtca, pošte, banke, podružnice šempetrskega zdravstvenega doma in samopostrežne trgovine še kmetijska trgovina, pokrito balinišče in kotalkarska dvorana, nogometno igrišče, kulturna dvorana, podružnica Goriške knjižnice Franceta Bevka, vrtnarija, avtošola, izpostavi dveh zavarovalnic, obrat Goriških opekarn in Šampionke ter gradbeniška, električarska in mehanična podjetja. V družbenem življenju so delovala številna društva, na primer Telesnovzgojno društvo Partizan, lovska in ribiška družina ter humanitarni organizaciji Rdeči križ in Karitas (Pahor 1999: 7–8). Navedenim društvom sta se v prvem desetletju 21. stoletja pridružili še Društvo za kulturo, turizem in razvoj Renče ter medgeneracijsko središče Hiša pravih srečanj.

V primerjavi z upadanjem prebivalstva v Podragi so bili demografski kazalci v Renčah – razen v obdobju med prvo svetovno vojno in iztekom druge svetovne vojne – vseskozi pozitivni. V Renčah je tako ob popisu leta 2002 živelo 1857 prebivalcev v 629 gospodinjstvih, v Podragi pa 314 prebivalcev v 98 gospodinjstvih. Gospodinjstvo v Renčah je v povprečju štelo 3, v Podragi pa 3,2 člana. Delež delovno aktivnega prebivalstva je bil glede na slovensko povprečje (41,7 %) v Renčah visok, 48,9 %, v Podragi pa zaradi starostne strukture prebivalstva in manjših zaposlitvenih zmožnosti podpovprečen, 41,1 %. Med delovno aktivnim prebivalstvom je bilo v Renčah le 1,6 % zaposlenih v kmetijski dejavnosti, v Podragi pa kar 4,2 %. V Podragi je bil nadpovprečno visok delež gospodinjstev (med 80 in 90 %), ki so pridelovala hrano. Delež renških gospodinjstev je bil med 60 in 70 %, slovensko povprečje pa je bilo 42,8 % (Kladnik 2008: 219). Obe naselji sta imeli tudi visok delež aktivnega prebivalstva, zaposlenega v nekmetijskih (industrija, gradbeništvo) in storitvenih dejavnostih (Statistični popis). Več kot deset *Renškovcev* je dnevno odhajalo na delo v bližnjo Italijo. Siceršnji delež dnevnih migrantov je bil v Podragi nad 90 %, v Renčah pa med 70 in 75 % (Kladnik 2008: 221). Brezposelnih je bilo 6,2 % prebivalcev Renč in 3,9 % prebivalcev Podrage (Statistični popis). Medtem ko je bil podraški delež dnevnih migrantov na delo konec 20. stoletja visok, pa so ti neradi spreminjali stalno prebivališče, saj je bil delež tistih, ki so do leta 2002 ves čas živeli v rojstnem naselju nad 65 %, v Renčah pa med 45 in 50 %, kar bi bilo primerljivo slovenskemu povprečju, 45,2 % (Kladnik 2008: 224).

Glede na statistične podatke je bilo konec tisočletja v Renčah 611 stalno naseljenih stanovanj (89,3 %), 68 nenaseljenih (9,9 %) in 5 namenjenih občasni uporabi (0,7 %), v Podragi pa 97 stalno naseljenih (87,4 %) in kar 14 nenaseljenih (12,6 %).¹² Med stalno naseljenimi stanovanji jih je bilo v Renčah 520 lastniških (85,1 %), v Podragi pa 97 (88,7 %), kar je več od slovenskega povprečja (82 %). Povprečna površina renškega stanovanja je bila konec tisočletja 82,8 m² ali 27,4 m² na stanovalca, površina podraškega pa 105,4 m² ali 32,6 m² na stanovalca. V Renčah naj bi bila slaba četrtnina stanovanj v stavbah zgrajenih pred prvo svetovno vojno in prav tako manj kot četrtnina v stavbah, postavljenih med prvo in drugo svetovno vojno. V Podragi pa je bil pri popisu leta 2002 ugotovljen visok delež stanovanjskih stavb izpred leta 1918 (Statistični popis; prim. tudi Urbanc 2008: 238–239).

¹² Terensko raziskovanje je ovrglo statistične podatke v popisu iz leta 2002, po katerem ni v Podragi nobenega stanovanja, namenjenega občasni uporabi (Statistični popis).

Če povzamemo in primerjamo družbenozgodovinske premene in ustroj, so med krajema razlike in podobnosti, npr. razlike v velikosti in legi kraja ter spremljajoči oddaljenosti ali bližini večjih upravnih, industrijskih in zaposlitvenih središč; razlike v gospodarski dejavnosti in razslojenosti, intenzivnosti, periodizaciji in obsegu procesov deagrarizacije, industrializacije in terciarizacije družbe, demografskih kazalcih ter naposled razlike v družbenih in osebnih vrednotah posameznikov, predvsem pa v nazorski usmerjenosti nosilcev družbenokulturnega življenja in razlike v zmožnosti oblikovanja poenotenga skupn(ostn)ega stališča. Po drugi svetovni vojni so bili duhovniki v Podragi vseskozi pomembni akterji v družbenem življenju, medtem ko so v Renčah predstavniki cerkve in ostali družbeno-politični subjekti (npr. krajevna skupnost, šola, vrtec, medgeneracijsko središče) le težka sodelovali.¹³ Glede periodizacije družbenega razvoja niso zanemarljivi podatki o ustanovitvi čitalnice, ki je v Podragi za desetletje prehitela renško čitalnico, podatki o številu naročnikov na časopisje¹⁴ ter o strankarski in društveni dejavnosti v naselju. Zdi se, da je v času fašizma v odmaknjeni Podragi razkol med klerikalci in liberalci zamrl in se spremenil v enoten odpor proti okupatorju, medtem ko je v preprišnih in svetovljanskih Renčah fašizem poleg nacionalnega upora spodbudil tudi socialdemokratsko oziroma socialistično in kasneje komunistično delovanje. Medtem ko beležimo v Renčah razmeroma zgodnje vključevanje v komunistično partijo, od leta 1921 (Zupanc 1978: 47–48), so se Podražani v partijsko organizacijo vključevali šele v času narodnoosvobodilne borbe med drugo svetovno vojno, leta 1943, potem ko je že dve leti delovala organizacija osvobodilne fronte (PANG 645: t. e. 27/163: 330; 947: t. e. 4). Tako Podražanom kot Renčanom je uspelo strniti vrste v času fašizma in narodnoosvobodilnega boja, po drugi svetovni vojni pa se družbena ustroja vasi razlikujeta. Podraška družbena struktura se zdi bolj monolitna: zaradi prizadevanj posameznikov in složnosti so uspeli v odmaknjeno vas razmeroma zgodaj napeljati vodovod, jo asfaltirati, preurediti opuščeno šolo v kulturni dom, urediti telefonsko omrežje, zgraditi čistilno napravo, obnoviti električno napeljavo in kanalizacijo, postaviti kar nekaj spomenikov, bodisi padlim partizanom, internirancem in drugim žrtvam okupatorjevega nasilja bodisi duhovniku (Otmarju Črnilogarju). Tako bi lahko pritrtili krilatici, zapisani v naslovu časopisnega prispevka iz sedemdesetih let: »Zmeraj so se znali postaviti za svoje pravice: Čeprav se v Podragi pri Vipavi ne morejo posebno pohvaliti z kdove kakšnim delovanjem družbenopolitičnih organizacij, KS živi in dela« (Kos 1978: 28). Kljub večjemu obsegu in številu prebivalcev, bližini upravnega in industrijskega regionalnega središča je bilo v Renčah vodovodno omrežje – razen za območje osrednjega dela vasi, Žigonov in opekarn – ure-

¹³ Slednje nazorno izpričuje organizacija vaškega praznika mohorjevega. Po liturgični navadi je bilo praznovanje goda cerkvenega zavetnika navadno na nedeljo po svetnikovem koledarskem godu (Kuret 1998: 143), se pravi na nedeljo po 12. juliju, ko godujeta mučenca sv. Mohor in Fortunant (Smolik 2000: 104–106). Tako je bilo v letih med 2004 in 2006 s strani krajevene skupnosti organiziran »tradicionalni krajevni praznik« v soboto in v nedeljo pred 12. 7. (Renče), medtem ko so v okviru cerkvenega bogoslužja obhajali mohorjevo šele na nedeljo po 12. 7.

¹⁴ Leta 1924 je bilo v Renčah trideset in v Podragi sedemindvajset naročnikov na *Koledar goriške Matice*, čeprav je bilo Podražanov številčno trikrat manj kot *Renškovcev*.

jeno šele v sedemdesetih in osemdesetih letih. Prav tako so Renčani v primerjavi s Podražani zamujali pri urejanju druge infrastrukture v naselju, in to kljub dejstvu, da so bili posamezniki vključeni v nadkrajevne organe odločanja. Slednje lahko pripišemo individualizaciji prebivalcev, ki je sicer narekovala ambiciozne načrte, izražene na primer v želji, referendumu in ustanovitvi nove občine,¹⁵ toda zgolj parcialne in fragmentarne realizacije.¹⁶

Kljub opisanim formalnim, družbenim in ideološkim razločkom med krajema pa so pomenljive nekatere podobne istovetenjske prvine. V obeh naseljih sta župnijski cerkvi posvečeni svetima Mohorju in Fortunantu, obe vasi se kitita s pesnikom (Podraga z vipavskim slavčkom Franom Žgurjem, Renče pa z goriškim slavčkom Simonom Gregorčičem), v času fašistične okupacije pa sta bili zaradi upornosti vaščanov obe vasi označeni za »Malo Moskvo« (Pahor 1999: 23). Če korenini cerkveni patrocinj v bolj ali manj enakomerni razporejenosti priljubljenih cerkvenih zavetnikov po prafarah oglejskega patriarhata, pa bi identificiranje s priljubljenima pesnikoma lahko pripisali domoljubju krajanov, ki ga ponazarja tudi današnji izrazito pozitiven odnos do preteklosti in dediščine, tako v Podragi kot v Renčah. Spet pa opažamo razločke v ambicioznosti in načinu udejanjanja. Podražani so tako v času terenske raziskave obnovili podružnično cerkev svetega Socerba na istoimenskem hribu (Vidrih Lavrenčič 2004), postavili kip dolgoletnemu župniku Otmarju Črnilogarju (Vidmar 2006), izdali zbirko pesmi rojaka Frana Žgurja (Rosa 2007) in pripravili razstavo fotografij dolgoletnega župnika Franca Premrla (Vidrih Lavrenčič 2007), pri čemer so vseskozi ostajali v vaških okvirjih in prizadevanja udejanjili z lastnimi močmi. Na drugi strani pa so bili renški načrti ambicioznejši: od devetdesetih let organizirajo praznovanje mohorjevega, ki je bilo do sredine prvega desetletja 21. stoletja iz leta v leto širše zastavljeno; ob raznih priložnostih so izdali že kar nekaj zgodovinskih orisov kraja (npr. *V počastitev* 1965; Arčon 1977, Zupanc 1978, Nemeč 1999, Pahor 1999) ter zadnji *Zbornik razprav o zgodovini Renč* (Pahor in Pahor 2010), v katerem so referati, ki so jih avtorji pripravili za okroglo mizo ob 750-letnici prve znane pisne omembe Renč.¹⁷

Orisane krajevne okoliščine so vplivale na obliko in strukturo naselja, gospodarskih in stanovanjskih stavb in med drugim tudi na stanovanjske okoliščine in obliko kuhinj.

¹⁵ Referenduma 29. januarja 2006 za ustanovitev nove občine Renče-Vogrsko se je udeležilo 67,6 % volilnih upravičencev iz krajevnih skupnosti Bukovica-Volčja Draga, Renče in Vogrsko. Za novo občino je glasovalo 61,9 % volivcev, pomenljivo pa je dejstvo, da je bila v primerjavi s krajanji Bukovice in Vogrskega v Renčah volilna udeležba in podpora novi občini najnižja (Novinarji PN 2006: 3).

¹⁶ Npr. pospešena gradnja za dokončanje novega mosta, ki mu je sledilo nekajletno čakanje na izgradnjo obvoznice, ki je most povezala s siceršnjo cestno infrastrukturo.

¹⁷ Navedeni prireditvi je bilo pridruženo še praznovanje šestdesetletnice Športnega društva Partizan Renče in tridesetletnice pobratenja Renč z občino Štarancan, šolarji so predstavili projekt Zakladi domačega kraja in pripravljena je bila priložnostna razstava z zelo raznovrstnim gradivom (od kopije dokumenta s prvo znano pisno omembo Renč in kopij map franciscejskega katastra do pokalov Športnega društva Partizan).

Metodološka in teoretska izhodišča

Metodologijo je, kot je zapisala Ingrid Slavec Gradišnik, moč razumeti v ožjem formalnem ali širšem spoznavnem, epistemološkem obsegu. Epistemološka izhodišča so povezana tako z metodologijo raziskovanja, zbiranja in razlaganja gradiva kot tudi z metodiko in tehnikami raziskovalnega dela in nasprotno, specifične tehnike in metode (etnološkega) raziskovanja sooblikujejo metodološka izhodišča. *Kaj* in *kako* sta torej nerazdružljiva (Slavec Gradišnik 2000: 279).

Raziskovalno delo lahko strnemo v tri – deloma sosledne, pretežno pa sočasne in zgolj analitično ločljive sklope: 1. študijski del, 2. terenski del in 3. interpretativni del. Študijski del raziskave je obsegal pregled etnološke pa tudi zgodovinske, geografske, antropološke, umetnostnozgodovinske, arhitekturne in oblikovalske literature ter razpoložljivih arhivskih, načrtnih, statističnih, (o)pisnih in slikovnih virov, muzealij, muzejske in spomeniškovarstvene dokumentacije ter študij. Arhivsko in muzejsko gradivo, (o)pisni in ohranjeni starejši slikovni viri so bili pomembni predvsem za osvetljevanje podobe stanovanjske kulture v prvi polovici 20. stoletja oziroma v obdobju, do koder ni več segel spomin sogovornikov. Terenski del je obsegal opazovanje in beleženje stavbne in stanovanjske podobe ter pogovore s stanovalci in s strokovnjaki (mizarji, prodajalci pohištva in arhitekti). V interpretativnem delu sem zbrano gradivo kontekstualizirala po vsebinskih oziroma pomenskih sklopih. Razlike med raziskovalnimi metodami niso bile vedno ostre, saj je sleherni predstavitev gradiva že določena vrsta interpretacije, velja pa tudi nasprotno: interpretacijo določa zbrano gradivo.

Terminološki prolog

Stanovanjska ali bivalna kultura so materialne, družbene, duhovne in biološke potrebe in rešitve, povezane s človekovim bivanjem (Keršič 2004: 577). V etnološki sistematiki je umeščena kot sestavni del materialne (snovne, gmotne) kulture; ta je opredeljena kot človeška dejavnost in njeni dosežki na področju gospodarskih prizadevanj, prehrane, bivališč oziroma stavbarstva, oblačilne kulture ter transportnih in komunikacijskih sredstev (Slavec Gradišnik 2004: 312).¹⁸

Izraza stanovanjska in bivalna kultura rabim kot sopomenki, čeprav so nekateri raziskovalci razumeli ali razumejo bivalno kulturo kot širšo kategorijo, kot

¹⁸ Tako opredeljeno materialno kulturo je treba ločiti od ožje opredelitve v kulturologiji, kulturni antropologiji in nekaterih drugih disciplinah, ki materialno kulturo razumejo kot materializirane objektivacije, se pravi kot svet predmetov, stvari oziroma artefaktov (prim. npr. Miller 1987, 2001; Pearce 1995; Buchli 2002; Tilley 2006: 2–6).

najširši etnološki termin, namenjen označevanju kar najširšega izbora prvin, povezanih s prebivanjem – od izvira, oblike in urejenosti bivališč in okolja, ki ga obdaja, do načina človekovega prebivanja v bivališču, stanovanjsko kulturo pa kot ožjo oznako, ki se nanaša bolj na bivališče samo, na stanovanje, ne pa tudi na prostore, ki ga obdajajo. (Ferlež 2001: 39)

Glede na širino, ki jo zajema definicija, se pravi »materialne, družbene, duhovne in biološke potrebe in rešitve, povezane s človekovim bivanjem« (Keršič 2004: 577), bi bila morda namesto izraza *stanovanjski*, ki se etimološko nanaša na *stan*, to je *locus habitandi* (Bezljaj 1995: 311), in *bivalen*, ki se sicer nanaša na (pre)bivanje, bolj smiselna raba izraza *bivanjski*, ki izpričuje eksistencialno širino topik (Bajec 1998: 48), ki se odstirajo pri poglobljenem motrenju prvin stanovanjske kulture. Z vidika pomenskega prekrivanja glagolov *stanovati* in *bivati* oziroma *prebivati* v germanskih jezikih (Selle 1993: 9) je zanimivo razmišljanje Martina Heideggerja v članku *Grajenje, prebivanje, mišljenje* (1998), v katerem piše, da pridemo k prebivanju šele prek grajenja. Pri tem se je skliceval na starovisokonemško besedo za grajenje (nem. *bauen*, starovisokonem. *Buan*), ki pomeni prebivati (nem. *wohnen*).

Način, kako ti si in jaz sem, način, na katerega mi ljudje na zemlji smo, je Buan, prebivanje, das Wohnen. Biti človek pomeni – biti na zemlji kot smrtnik, kar pomeni – prebivati (Heidegger 1998: 79).

Širše razumevanje je pri terminologiji upoštevala že Margareth Tränkle. Kot sopomenko izrazu *stanovanjska* oziroma *bivalna* kultura (nem. *Wohnkultur*) je uporabila izraz *način (pre)bivanja* (nem. *Wohnweise*) (Tränkle 1972: 16). Ta bi lahko bil primerljiv načinu življenja kot temeljnemu predmetu etnološkega preučevanja.

Prebivanje je družbeni fenomen, oblika družbenokulturne prakse (Teuteberg 1985: 2), h kateri sodi poleg sveta predmetov še tradicionalni in habitualni načini vedenja, stanovanjske navade ter norme in vrednote, ki urejajo vedenje (Tränkle 1972: 14). Prizorišče prebivanja je bivališče z gmotnimi danostmi, družbenoprostorskimi ter metaforičnimi konotacijami, ki ima zaradi tega pomembno in večplastno vlogo v človeškem življenju. Bivališče je zavetje za zadovoljevanje temeljnih človeških potreb, kot so spanje, prehranjevanje, reprodukcija in higienske potrebe, pa tudi potrebe po komunikaciji s sobivajočimi. Kot dom služi istovetenju ter sočasno omogoča in narekuje oblike človeškega ravnanja, medsebojnih odnosov in vrednot. Bivališča se spreminjajo z družbeno-ekonomskimi spremembami, z razvojem gospodarstva, znanja ter s političnimi, demografskimi, družbenimi in ideološkimi spremembami. Njihova oblika je torej povezana z naravnogeografskimi dejavniki, tehničnorazvojnimi danostmi ter z družbeno-ekonomskimi razmerami. Spremembe so počasne, kajti za grajeno okolje je v primerjavi z drugimi gmotnimi prvini značilna trajnost. Stavbe pogosto preživijo svoje graditelje in so bivališča naslednjim generacijam, ki jih v okvirih svojega ekonomskega in kulturnega kapitala uskladijo z normativi, prilagodijo tehničnim in komunalnim spremembam ter posebijo v skladu s svojim in prevladujočim okusom. Bivališče je hibrid med utilitarnim in umetniškim objektom, obenem pa so stavbe enkratna kategorija, saj z materialno obliko organizirajo prostor in ljudi v njem. Med stavbami in stanovalci gre torej za

vzajemen vpliv – stanovalci gradijo, oblikujejo, opremljajo in krasijo stanovanja, ta pa so prizorišča in generator biološke, družbene, gospodarske in moralne (re)produkcije (Ledinek Lozej 2013: 143–144).

Z izrazom *kuhinja*¹⁹ je – kadar ni navedeno drugače – mišljen prostor, ki je v prvi vrsti, ne pa izključno, namenjen pripravi jedi. Ponekod rabim izraz tudi za kuhinjsko pohištvo oziroma opremo. V tem tekstu izraza v glavnem ne uporabljam v ostalih pomenskih zvezah, ki jih navaja *Slovar slovenskega knjižnega jezika*, na primer kot hrana, organizirano prehranjevanje, kulinarika, kultura prehranjevanja (Bajec 1998: 464). Kot sopomenko, predvsem kadar gre za del prostora, uporabljam tudi besedno zvezo *kuhinjski prostor*. Izraz je etski koncept, tehnični izraz za označevanje (stanovanjskega) prostora, ki je namenjen predvsem pripravi in obdelavi živil ter uživanju hrane. O arbitrarnosti označevalca in označenca govori dejstvo, da v Vipavski dolini v prvi polovici 20. stoletja izraz *kuhinja* ni pomenil prostora za pripravo živil, ampak vrsto zelenjavne enolončnice. Prostor z ognjiščem ali štedilnikom za pripravo živil so imenovali *hiša*, torej tako, kot so na osrednjeslovenskih območjih imenovali glavni bivalni prostor s pečjo in jedilno mizo. Izraz *kuhinja* za označevanje prostora, namenjenega predvsem kuhanju, se je na tem območju uveljavil šele v drugi polovici 20. stoletja s funkcionalno specializiranim kuhinjskim prostorom in vgradno kuhinjsko opremo. Z vgradno kuhinjsko opremo, predvsem pa proti koncu 20. stoletja z združevanjem kuhinje, jedilnice in dnevne sobe v enotni bivalni del stanovanja, je bilo z izrazom *kuhinja* čedalje bolj mišljeno kuhinjsko pohištvo (in oprema), ne pa prostor, kamor je pohištvo umeščeno.

Izraz *kuhinja* v besedilu rabim bodisi kot prostor (prizorišče) bodisi kot predmet (objekt),²⁰ pri čemer je v ospredju prostorski vidik, se pravi *kuhinja* kot lokacija oziroma prizorišče. *Kuhinjo* motrim kot prizorišče specifičnih družbenih praks in interakcij; kot prizorišče zato,

ker kraja ne označuje le kot gole lokacije/mesta nekega dogajanja, ampak obenem (!) in predvsem glede na materialne lastnosti, kvaliteto oziroma (pre) oblikovanost te lokacije. Ta kvaliteta je namreč za neke prakse oziroma interakcije pomembna ali celo bistvena, saj takšne prakse in interakcije omogoča in/ali usmerja (»spodbuja«) tako, kot je, obratno, tudi sama kvaliteta prizorišča bolj ali manj načrtovana posledica teh istih praks. (Vranješ 2008: 111)

Za različne vsakdanje in občasne družbene prakse in interakcije, procese (re)produkcije, preoblikovanja in rabe kuhinjskega prostora, na primer gospodinjske dejavnosti, skupnostnotvorne in ritualne prakse, pa rabim izraz *kuhinjske prakse*.

V delu orisujem pojavne raznolikosti v spremenljivih okoliščinah, predvsem pa kot posledica različnih bolj ali manj kreativnih vsakdanjih praks. Z *razvojem*, zapisanim v podnaslovu, ni bil mišljen evolucionistični ali stopenjski model razvoja kuhinjskega prostora, marveč kulturnozgodovinski oris premen umeščenosti, oblikovanosti, opreme,

¹⁹ Slovenski izraz *kuhinja* je izposojen iz stvnem. *kuhhina* ali srvnem. *kuchin* 'kuhinja', ta pa iz srlat. *cocina* (Bezljaj 1982: 107).

²⁰ Podrobneje o razločevanju med *kuhinjo* kot prostorom in *kuhinjo* kot objektom prim. Murphy (1999: 49–80).

(upo)rabe in pomenov kuhinje v različnih obdobjih 20. stoletja. Ob upoštevanju dveh temeljnih vidikov posameznikove oziroma skupnostne interakcije z materialnim okoljem, ki poteka skozi prostorske prakse in prostorske reprezentacije (Vranješ 2008: 12–25), so pomen kuhinje sooblikovale kuhinjske prakse ter v kuhinji utelešene in reprezentirane, dogovorjene in pripisane vsebine.²¹

Glede na (družbeno) produkcijo in konstrukcijo prostora smo razločili tudi osnovni analitični enoti: gospodinjstvo in družino. Kot piše v *Slovenskem etnološkem leksikonu*, je gospodinjstvo »skupnost oseb, ki živijo in se prehranjujejo skupaj« (Ravnik 2004a: 153), družina pa je »skupina sorodnikov in/ali nesorodnikov v skupnem gospodinjstvu« (Ravnik 2004b: 102).²² V raziskavi ugotavljam, da je gospodinjstvo navadno družbeno producirano. Vzpostavlja se z vsakodnevnimi praksami, med katerimi se jih dobršen del odvija prav v kuhinji. Družina pa je družbena (simbolna) enota, vzpostavljena na podlagi dogovorjenih razmerij med ljudmi. Tako gospodinjstvo kot družina sta kulturno definirana; gospodinjstvo je storilnostno naravnana stanovanjska enota, družina pa je sorodstvena skupina, ki ni nujno lokalizirana. Dobršen del časa preživimo v gospodinjstvih, katerih pripadnost lahko, ne pa nujno, temelji na sorodstvenih, poročnih ali nasledstvenih razmerjih, ki so sočasno stanovanjska enota, enota gospodarskega sodelovanja (če ne več v produkciji, pa vsaj v distribuciji in porabi) ter enota reprodukcije in zgodnje socializacije (Netting 1984: xix–xxxvi). Medtem ko gospodinjstvo in gospodinjske prakse omogočajo motrenje prostorjenja družbenih razmerij v bivališču, pa se z opazovanjem družine in družinskih ciklusov družbena razmerja razgrnejo v času. Spremembe v družini vplivajo na spremembe bivališča. Družina, ki se nanaša na sorodstvo, in gospodinjstvo, ki se nanaša na lokalizirano sobivanje, sta neločljivo povezana. Bivališče je njuno vezivo oziroma okvir za dejavnosti, povezane z gospodinjskimi praksami in družinskim življenjem. Te prakse so na primer reprodukcija, produkcija, distribucija in poraba dobrin, komunikacija in družbena interakcija. Izraza gospodinjstvo in družina uporabljam glede na sobesedilo, večinoma dajem prednost gospodinjstvu, ki družbena razmerja neposredneje umešča v prostor.²³

Pregled virov in literature

Gradivo o stanovanjski kulturi v Vipavski dolini lahko razdelimo na: 1. realije – bodisi na stavbe ali na kose notranje opreme, ohranjene *in situ* ali pa na drugotnem mestu (na primer v drugih prostorih, stavbah ali v muzejskih zbirkah); 2. na slikovne vire, kamor bi lahko prišleli slikovno gradivo v ožjem smislu, se pravi slike in fotografije, na drugi stra-

²¹ Podrobneje o razločku med družbeno produkcijo in družbeno konstrukcijo prostora prim. Low (1999) in Vranješ (2008).

²² Ob strani puščamo ostale navedene opredelitve, se pravi družino kot »(zakonski) par z otroki ali brez njih«, družino kot »skupino ljudi, ki jih vežejo sorodstvene vezi«, ter družino kot »rodbino« (Ravnik 2004b: 102).

²³ Podrobneje o razmerju med družino in gospodinjstvom prim. Netting (1984) ter Birdwell-Pheasant in Lawrence-Zuñiga (1999: 1–35).

ni pa tudi filmsko, kartografsko in načrtno dokumentacijo; 3. na pisne vire, od beletristike pa do kvantitativnih statičnih prikazov. Glede na nahajališče je gradivo razdeljeno na: 1. arhivsko gradivo, kamor sodijo katastri, inventarji, načrti in fotografije, ki so hranjeni v arhivih, v širšem smislu pa tudi muzealije ter dokumentacija muzejev in privatnih zbirk, zavodov za varstvo kulturne dediščine, občinskih oddelkov za urbanizem ter drugih ustanov in društev; 2. objavljeno gradivo, in sicer v monografskem, periodičnem ali občasnem tisku (na primer v katalogih, prospektih, letakih), v obliki televizijskih oddaj ali filmov ter na svetovnem spletu; 3. terensko gradivo, kamor sodijo stavbe, posnetki in prepisi pogovorov s sogovorniki, terenska fotografska dokumentacija, skice in zapiski ter vse na terenu pridobljene fotografije, načrti in letaki.

Za osvetlitev situacije pred 20. stoletjem sem upoštevala nekatere starejše pisne vire,²⁴ zemljevide²⁵ in katastre.²⁶ Stavbno in stanovanjsko podobo Spodnje Vipavske doline v začetku 20. stoletja osvetljujejo vloge za prijavo vojne škode, ki so jih po prvi svetovni vojni goriškemu okrajnemu sodišču vložili oškodovanci in jih hrani Goriški državni arhiv (it. *Archivio di Stato, Gorizia*, ASGO). V goriškem pokrajinskem muzeju (it. *Museo provinciale di Gorizia*) hranijo tudi regulacijske načrte Maksa Fabianija, ki je leta 1917 delal v okviru urada za obnovo Gorice in Gradiške (Miani in Garzarolli 1988; Pozzetto 1997; 2000; Jazbec 2001; Osvald 2002: 126–127). Leta 1939 je Državni tehnični urad v Trstu (Ministrstvo za finance, Glavna direkcija za kataster in državne tehnične službe, Državni urad Trst; it. *Ministero delle finanze, Direzione generale del catasto e dei servizi tecnici erariali, Ufficio tecnico erariale di Trieste*) popisal in izrisal stanje za stavbe, ki niso bile zajete v dotedanem katastru (PANG 1). Upoštevala sem tudi nekatere statistične vire, na primer o gostoti naselitve, o porastu ali upadu števila stanovanjskih stavb, o razmerju med prirastkom bivališč in prebivalstva, o deležu nenaseljenih bivališč, o številu, porastu in velikosti stanovanjskih enot ter o razmerju med številom stanovanjskih stavb, stanovanjskih enot ter stanovalcev, pridobljenih v okviru državnih ljudskih štetij prebivalstva v habsburški monarhiji leta 1857, 1869, 1880, 1890, 1900 in 1910 in priobčenih v *Österreichische Statistik* in krajevnih repertorijih (nem. *Specialortsrepertorium*) (Ledišek Lozej 2012). Od leta 1945 je statistične podatke zbiral in obdeloval Statistični urad Slovenije²⁷ ter jih objavljaval v *Statističnem letopisu*. Za stanovanjsko kulturo so pričevalni tudi normativni viri, od tako imenovanih stavbnih redov (nem. *Bauordnung*) iz druge

²⁴ Npr. poročilo dunajskega dvornega bibliotekarja Hugona Blotiusa iz leta 1571 (Stele 1939: 307–308); stoletje mlajši zapisi Janeza Vajkarda Valvasorja v *Slavi vojvodine Kranjske* (1689) in slikovno gradivo istega v skicni knjigi za grafike v *Topographii Ducatus Carnioliae moderna* (1679); poročilo videmskega plemiča in rektorja barnabitske šole Basilia Asquinja iz prve polovice 18. stoletja (Asquini 1990: 70–71; Makuc 2011: 90); knjigo goriškega zdravnika Antona Muznika *Clima Goritiense* iz leta 1781 (Muznik 2000) ter goriškega zgodovinarja Carla Morellija *Istoria della Contea di Gorizia* (Morelli 2003).

²⁵ Prim. npr. vojaške zemljevide (Rajšp in Trpin 1997).

²⁶ Npr. sezname terezijanskega katastra, ki jih hranita Arhiv Republike Slovenije (ARS) in Goriški državni arhiv (it. *Archivio di Stato, Gorizia*, ASGO), ter grafični in opisni del franciscejskega katastra, ki ju hranita Arhiv Republike Slovenije (ARS) in Tržaški državni arhiv (it. *Archivio di Stato, Trieste*, ASTS).

²⁷ Leta 1953 so ga preimenovali v Zavod za statistiko LR Slovenije, leta 1956 v Zavod LR Slovenije za statistiko, leta 1995 pa v Statistični urad Republike Slovenije.

polovice 19. stoletja²⁸ pa do sodobnejše in današnje okoljske, gradbene in dediščinske zakonodaje,²⁹ pri čemer upoštevam opozorilo Sergija Vilfana, da »pomena gradbenih predpisov ne gre precenjevati«, ker niso posegali v že obstoječe zgradbe in so dopuščali predvsem na podeželju toliko izjem, »da so samim sebi jemali pravo moč« (Vilfan 1970: 589).³⁰ Predpisi in zakonodaja kažejo predvsem razvojne težnje, udejanjene v daljšem obdobju.

Veliko podatkov o pretekli podobi stavbarstva in stanovanjske kulture najdemo v domoznanskih publikacijah.³¹ Pričevalno je tudi gradivo iz periodičnega tiska, tako starejšega, kranjskega, goriškega³² in julijskokrajinskega³³ kot tudi jugoslovskega in slovenskega. Zanimive drobce sem našla še v koledarjih, pratikah in kažipotih.³⁴ Za potrebe spoznavanja obzorja arhitektov in oblikovalcev sem pregledala nekatere strokovne revije.³⁵ O stanovanjski kulturi druge polovice 20. stoletja so pisali tudi v reviji *Naša žena* (1940–), deloma pa še v lokalnem časopisu³⁶ ter v posameznih prispevkih v strokovnih in poljudnih specializiranih revijah³⁷ in prilogah dnevnega tiska.³⁸ Podobo (normiranih

²⁸ Prim. *Stavbni red za Kranjsko razun občinskega ozemlja deželnega stolnega mesta Ljubljane* (1875) ter *Stavbni red za glavno deželno mesto Gorico* (1886).

²⁹ Npr. *Zakon o varstvu kulturnih spomenikov in prirodnih znamenitosti* (UL LRS 1948/23), *Zakon o varstvu kulturnih spomenikov in naravnih znamenitosti* (UL LRS 1958/22), *Zakon o varstvu kulturnih spomenikov v LR Sloveniji* (UL LRS 1961/26), *Zakon o naravni in kulturni dediščini* (UL SRS 1981/1), *Zakon o varstvu kulturne dediščine* (UL RS 1999/7; 2008/16), *Zakon o urbanističnem planiranju* (UL SRS 1967/16), *Zakon o urejanju naselij in drugih posegov v prostor* (UL SRS 1984/18), *Zakon o urejanju prostora* (UL SRS 1984/18; UL RS 2000/110; 2002/110), *Zakon o graditvi objektov* (UL RS 2002/110), *Odllok o strategiji prostorskega razvoja Slovenije* (UL RS 2004/76), *Zakon o prostorskem načrtovanju* (UL RS 2007/33) itd.

³⁰ V tem oziru je pomenljivo tudi dejstvo, da sogovorniki niso nikoli navedli zakonov ali predpisov kot razlog za adaptacije. Kvečjemu so, prav nasprotno, navedli načine, kako so uspeli uspešno zaobiti zakone in predpise.

³¹ Npr. v spisu *Zgodovinske drobtinice po Goriškem nabrane Štefana Kociančiča* (1853), v delu *Postojinsko okrajno glavarstvo* (1889), v knjigi *Goriška in Gradiščanska* Simona Rutarja (1892), še posebej pa v monumentalni zbirki *Die österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild*, in sicer v osmi knjigi *Kärnten und Krain* (1891), kjer je o stavbarstvu kranjskega dela Vipavske doline pisal Ivan Franke (Godina Golija 2002: 91–98), in v deseti knjigi *Das Küstenland* (1891), kjer je o stavbarstvu goriškega dela Vipavske doline pisal grof Franz Coronini-Cronberg.

³² Od starejše periodike sem pregledala posamezne prispevke v goriški *Soči* (1871–1915) in v tako imenovani kmetijsko-gospodarski periodiki, npr. v kranjskih *Kmetijskih in rokodelskih novicah* (1843–1902), v goriškem *Umnem gospodarju* (1863–1865), v *Gospodarskem listu* (1869–1879; 1881–1902), v *Primorskem gospodarju* (1905–1915) in v *Kmetovem prijatelju* (1908–1914) ter v tako imenovanem ženskem tisku, npr. v tržaški *Slovenki* (1897–1902).

³³ Iz obdobja med prvo in drugo svetovno vojno sem upoštevala posamezne prispevke iz *Gospodarskega lista* (1922–1928) in *Gospodarskega vestnika* (1923–1928), iz ženskih listov, npr. iz goriške *Slovenke* (1922–1923), ki jo je po dogovoru prevzel tržaški *Ženski svet* (1923–1928), in iz *Jadranke* (1921–1923), pa tudi iz tako imenovanih družinskih časopisov, kakršna sta bila na Goriškem glasilo *Naš čolnič* (1923–1929) in mesečnik *Družina* (1929–1930).

³⁴ Npr. v *Koledarju goriške nadškofije* (1894–1896), *Goriške Matice* (1922–1940) in *Goriške Mohorjeve družbe* (1925–), v *Goriški pratiki* (1921–1928), *Novi pratiki* (1929–1930), v *Guida Paternolli* (1913) in v *Ročnih kažipotih* (1894–).

³⁵ Npr. revijo *Arhitektura* (1931–1934).

³⁶ Npr. v *Primorskih novicah* (1953–) in v *Goriški* (2002–).

³⁷ Npr. v reviji *Arhitekt* (1951–1963), *Sodobno gospodinjstvo* (1954–1960), *Sinteza* (1964–), *Naš dom* (1967–), *AB* (1972–2000), *Piranesi* (1992–), *Ambient* (1993–), *Hiše* (1999–), *Pohištvo* (2000–2003), *Arhitektura, raziskave* (2001–) itd.

³⁸ Npr. *Delo in dom* (1993–), *Kamen na kamen* (2006–), *Moj dom* (1996–) itd.

oziroma želenih) stanovanjskih razmer zrcalijo tudi priročniki o urejanju stanovanja in gospodinjski priročniki, deloma celo kmetijski priročniki.³⁹ Med pisnimi viri lahko omenim še memoarno literaturo⁴⁰ in beletristiko, v kateri so prav tako priobčeni bolj ali manj literarizirani opisi kuhinj in stanovanjskih razmer.⁴¹

Izčrpen vir za preučevanje preteklega stavbarstva in stanovanjske kulture so bili tudi slikovni viri. Od konca 19. stoletja so pomemben slikovni vir razglednice, sprva z litografskimi, kasneje s fotografskimi upodobitvami krajev. Tudi sicer so bile fotografije, in sicer tako v primeru ilustrativnega gradiva, objavljenega v knjižnih ali periodičnih publikacijah, na spletu, v katalogih in oglasnih letakih, kot v primeru zbirke profesionalnih ali amaterskih fotografov⁴² pa tudi zasebnih družinskih zbirk⁴³ eden izmed najpomembnejših virov za preučevanje sprememb stanovanjske kulture.

Dragocen vir za preučevanje stavbarstva in stanovanjske kulture v Zgornji Vipavski dolini je tudi gradivo, ki so ga zbrali med petnajsto terensko ekipo Etnografskega muzeja od 1. do 28. avgusta 1958. Stavbarstvo in bivalno kulturo je v dveh zvezkih terenskih zapiskov in s 154 fotografijami dokumentirala Fanči Šarf,⁴⁴ nekatere zanimive podatke pa najdemo tudi v terenskih zapiskih in fotografskem opusu drugih sodelavcev.⁴⁵ Posamezne stavbe je skicirala, izmerila in kasneje v merilu narisala Sibila Nekrep,⁴⁶ prostoročne risbe stavb, notranje opreme in posameznih predmetov pa so prispevali Tine Bizjak, Ivan Romih in Samo Pahor (SEM: Šarf; Risbe 15, Fotografije 15; Teren 15/5, 6; Simikič 1983; Ledinek Lozej 2007).

³⁹ Prva kmetijska priročnika v slovenskem jeziku, *Vinoreja* (1944) in *Kmetijska kemija* (1847), je v štiridesetih letih 19. stoletja napisal Matija Vertovec, dolgoletni duhovnik v Št. Vidu (današnjem Podnanosu) pri Vipavi.

⁴⁰ Npr. črtice Antona Breclja (1938), spomine Franca Jelerčiča (2006), Mirana Pahorja (2006), Miklavža Feigla (2009), za starejše obdobje pa predvsem Avguste Šantel ml. (2006) in Saše Šantla (2006). Pod skupnim naslovom *Življenje v lepi sobi* je spomine Avguste Šantel st., Avguste Šantel ml. in Saše Šantla uredil in objavil Janez Kajzer (2006). Rokopisno različico z naslovom *Spomini iz otroške dobe*, ki jo je Avgusta Šantel napisala leta 1947 v Ljubljani in pozneje dopisala nekaj opomb, hrani tudi Raziskovalna postaja ZRC SAZU v Novi Gorici.

⁴¹ V slovenski literaturi je znan opis kraškega ognjišča in kuhinje Frana Erjavca v potopisu Na kraški zemlji (2000: 220–221). Manj poznan je opis kuhinje v Črničah avstrijskega pisatelja Roberta Musila v knjigi *Tagebücher* (Musil 1955: 182–183). Vipavske in goriške interjerje so v literaturi slikali tudi Dušan Terčelj (1927a; 1927b; 1940), Stanko Vuk in Danilo Lokar.

⁴² Veliko primorskih krajev je za potrebe izdajanja razglednic v letih med 1897 in 1915 fotografiral Anton Jerkič iz Gorice (Jerkič 1999). Poleg njega so Vipavsko dolino fotografsko dokumentirali tudi Milan Klemenčič, Ivan Može in Venio Pilon (Može 2000), Podrago, Podražane in podraško življenje pa tamkajšnji župnik Franc Premrl (Vidrih Lavrenčič 2007). Prim. tudi fotografski opus Uga Pellisa (Perulli 2008).

⁴³ Pri tem pa velja upoštevati dejstvo, da so fotografije kuhinj v zasebnih zbirkah razmeroma redke tudi v drugi polovici 20. stoletja, ko so postali fotografiranje in zasebne fotografske zbirke splošno razširjeni.

⁴⁴ Zapise v terenskih zvezkih je dopolnila s preprostimi, toda nazornimi skicami. Terensko gradivo je zbirala v Budanjah, Dolgi Poljani, na Gočah, Gradišču, v Lozicah, Ložah, Mančah, Orehovici, Podbregu, Podgriču, Podnanosu, Podragi, Sanaboru, na Slapu, v Vipavi, Vrhpolju in na Zemonu (Ledinek Lozej 2007: 32–33).

⁴⁵ Npr. na fotografskih posnetkih Marije Jagodic in Borisa Orla (SEM: Fotografije 15).

⁴⁶ Tehnično je dokumentirala 15 stavb, od tega 34 tlorisov, 32 fasad, 3 situacije in 6 detaljev v Budanjah, na Erzelju, Gočah, Gradišču, v Lozicah, Orehovici, Sanaboru, na Slapu, v Vrhpolju in na Zemonu (SEM: Risbe 15).

Bogato dokumentacijsko gradivo hrani novogoriška območna enota Zavoda za varstvo kulturne dediščine Slovenije (ZVKDS) ter muzejske ustanove, poleg že navedenega Slovenskega etnografskega muzeja (SEM) še Goriški muzej (GM), Muzej furlanske kmečke kulture (it. *Museo della Civiltà Contadina Friulana*) v Fari ob Soči in Tolminski muzej.

Strokovno preučevanje kmečkega stavbarstva sega v konec 19. stoletja. Nemški in avstrijski geografi ter arhitekti so stavbne tipe povezovali z etničnostjo, pri čemer so na Primorskem ugotovili »romanski«, »italijanski« ali »mediteranski« tip stavb (Meringer 1896: 260; prim. tudi Vilfan 1970: 565).

Več pozornosti je stavbam južnega dela Alp namenil Gustav Bancalari. Razvoju kurišča ter odvajanju dima, od katerega je odvisna struktura celotne stavbe, je posvetil razpravo, v kateri je navedel številne ilustrirane primere ognjišč, spahnjenic in stavb iz severne Italije, iz Padske nižine, Benečije in Furlanije (Bancalari 1896: 95, 103–104, 115). Opozoril je na specifično severnoitalijanske stanovanjske kulture, ki ni poznala ogrevalnih sob (Bancalari 1893: 138). Pri terenskem delu za spis o podeželski hiši v južnih Alpah je med drugim prečkal tudi Vipavsko dolino in jo označil za »italijanski tipski otok«, kar je razumljivo, saj se je v Vipavsko dolino spustil s Postojnskega in nato nadaljeval proti Črnemu Vrhu na Idrijskem (nav. po Nice 1940: 11).⁴⁷

Matija Murko je v razpravi *Zur Geschichte des volkstümlichen Hauses bei den Südslaven* (1905; 1906) poleg dimnice na severovzhodu in gornjenemške hiše v osrednjih območjih na jugozahodnem slovenskem območju evidencialno romansko kaminsko hišo (Murko 1962: 256). Ker ni poznal terena, je v opombi navedel podatek kolega Karla Štreklja, da tvori »obmejno ozemlje približno Tolmin, kjer nahajamo oba tipa mešana: italijanski v mestu, gornjenemški v gorah« (Murko 1962: 379). Murkovo členitev hišnih oblik je na strokovni ravni utemeljil in poglobil Stanko Vurnik. Ločil je tri stavbne tipe, in sicer vzhodni, severozahodni in jugozahodni oziroma kraško-vipavsko-primorski tip, katerim je pozneje dodal še osrednjeslovenski tip. Za jugozahodni hišni tip je ugotovil, da so stavbe grajene iz kamna, plitve strehe so krite s korci, glavni bivalni prostor je kuhinja z nizkim odprtim ognjiščem, ki lahko ob »italijanski meji« izstopa tudi v tlorisu, torej v obliki spahnjenice (Vurnik 1926: 308).

Vurnikovi tipologiji je Anton Melik dodal hišo v Cerkljansko-škofjeloškem hribovju (1936) in pozneje še bovško hišo (1963) ter ločil različice primorske ali mediteranske hiše, med drugim vipavsko hišo. Za vipavske stavbe je zapisal, da so zelo visoke, večinoma nadstropne, streha pa je pogosto štirikapna. Predvsem za višje ležeča zemljišča po južnih pobočjih Trnovske planote naj bi bili značilni zaselki, po drugi strani pa povsem sklenjene gručaste vasi (Melik 1933: 140–142). Opozoril je tudi na izenačevanje hišnih tipov in na nastajanje enotnega srednjeevropskega tipa zlasti v predmestjih, okolici večjih mest in industrijskih krajev, kjer ljudje niso zaposleni zgolj v kmetijstvu. Razloge za značilnosti primorske ali mediteranske hiše je našel v sredozemskem podnebnju, saj so

⁴⁷ Ker ni poznal preostalega dela Vipavske doline od Ajdovščine proti Gorici, ni vedel, da gre pravzaprav za polotok.

podobne stavbe tudi v drugih sredozemskih deželah, »opravka imamo tedaj z mediteranskimi, ne specifično romanskimi elementi hišne zgradbe« (Melik 1936: 588).

Na Murkovo, Vurnikovo in Melikovo regionalno tipologijo se je oprl Rajko Ložar v prvi etnološki sintezi *Narodopisje Slovencev* (1944), kjer je v poglavju o stavbarstvu o vipavski hiši zapisal, da je podobna kraškemu tipu (Ložar 1944: 81).

Filološkemu, geografskemu in umetnostnemu zanimanju za stavbarstvo lahko v obdobju med prvo in drugo svetovno vojno sledimo tudi v Italiji oziroma Julijski krajini, kamor je v politično-upravnem oziru sodila Vipavska dolina. V čas po prvi svetovni vojni sega jezikoslovno zanimanje za poimenovanje posameznih sestavnih delov bivališča in notranje opreme ob zbiranju gradiva za atlas italijanskega jezika (*Atlante linguistico italiano*), katerega idejni utemeljitelj je bil Mateo Bartoli, glavni zbiratelj pa Ugo Pellis. Zbiranje je potekalo pod okriljem leta 1919 ustanovljenega Furlanskega filološkega društva (furl. *Societât Filologjiche Furlane* / it. *Società Filologica Friulana*) s sedežem v Vidmu. Ob zbiranju jezikoslovnega gradiva je Ugo Pellis kraje, ljudi in njihova bivališča tudi fotografiral (Ellero 1999; Perulli 2008).⁴⁸

Prvo primorsko (oziroma takrat julijskokrajsko) regionalno klasifikacijo in kartografijo stavbnih tipov je v vodniku *Guida della Carsia Giulia* (1929) napravil Gustavo Cumin.⁴⁹ Na območju Julijske krajine je ločil štiri tipe stavb: arhaični tip, ki ga je imenoval divaška hiša, dve različici italijanskega tipa, prvo na ravninskem območju spodnjega dela Soče in Vipave ter njeno reducirano obliko na kraški planoti, in slovansko-alpski tip na skrajnem vzhodu. Za hiše na vipavskem in spodnjesoškem ravninskem območju je ugotovil, da so večje kot kraške. Dvokapna streha, krita s korci lokalne izdelave, je pogostejša kot štirikapna. Pod isto streho so stanovanje, hlev in prostori za shranjevanje. Vhod v pritličju vodi v kuhinjo z nizkim ognjiščem, širokim dimnikom in jedilnico, v gornjem nadstropju pa so spalnice, dostopne prek lesenega ganka, vzdolž katerega so razporejene late za sušenje zelenjave in koruze. Pred hišo je gumno iz zbite zemlje. V primeru skromnejših bivališč je hlev pod stanovanjskim delom. V zaključku je orisal tudi lego naselij ter postavil mejo med »italijanskim« in »alpskim stavbnim tipom« (Cumin 1929).⁵⁰

Cuminovo regionalizacijo je poglobila študija *La casa rurale nella Venezia Giulia* Bruna Niceja (1940).⁵¹ Nice je dobro poznavanje literature dopolnil s terensko raziskavo

⁴⁸ Atlas je izšel šele konec preteklega stoletja (Pellis 1995; 1996; 1997; 1999; 2001). Za okvir pričujoče raziskave sta najzanimivejša četrta in peti zvezek, ki prinašata kartografijo terminov za stavbe in notranjo opremo bivališč (1999; 2001). V Vipavski dolini je bila anketa opravljena v Ajdovščini.

⁴⁹ Že pred prvo svetovno vojno je stavbe Padske nižine klasificiral Arrigo Lorenzi (1914) in pri tem zajel tudi skrajni vzhodni del Furlanske nižine in tržiško območje, ne pa tudi Vipavske doline.

⁵⁰ Na Cuminove ugotovitve so se naslonili številni vodniki ter poljudne in strokovne publikacije, npr. Lorenzoni v *Gorizia con le vallate dell'Isonzo e del Vipacco* (1930), Bednařik v *Goriška in tržaška pokrajina v besedi in podobi* (1932), pa tudi geograf Ernesto Massi v *L'ambiente geografico e lo sviluppo economico nel Goriziano* (1933).

⁵¹ Knjiga je izšla v zbirki o italijanskih naseljih *Ricerche sulle dimori rurali in Italia* Geografskega inštituta Univerze v Firencah, ki ga je vodil Renato Biasutti. Prva knjiga v zbirki je bila Biasuttijeva *La casa rurale nella Toscana* (1938), po njegovem zgledu pa dela učencev za različne pokrajine takratne Italije. Leta 1940 je izšla druga, Nicejeva *La casa rurale nella Venezia Giulia*. Za geografski okvir pričujoče raziskave je zanimiva še četrta, *La casa rurale nel Friuli* (Scarin 1944).

spomladi in poleti 1937, vodeno po Biasuttijevem vprašalniku. Za območje Vipavske doline je ugotovil, da so enodružinska bivališča sestavljena iz več stavb. V pritličju stanovanjskega dela sta kuhinja in shramba, v nadstropju spalnice, v podstrešju pa kašča (Nice 1940: 31). V nadaljevanju je bil pozoren na vipavske dimnike, preureditve starejših bivališč v gospodarska poslopja, družbene razlike in spremembe v podobi naselij zaradi obnove po prvi svetovni vojni (Nice 1940: 31–34). Opažanja je ponazoril z risbami, fotografijami in tlorisi. V sklepnem delu je stavbe Julijske krajine kartografiral in slogovno razvrstil glede na oblikovne značilnosti (oblika in naklon strehe, gradbeni material) na južnoevropski in srednjeevropski tip stavb (Nice 1940: 117–119).

Po drugi svetovni vojni je dotedanja spoznanja o stavbah in stanovanjski kulturi na Slovenskem, vključno z Vipavsko dolino in širšim sredozemskim območjem, strnil Vilko Novak v delu *Slovenska ljudska kultura* (1960).⁵² Bivalno kulturo v Vipavski dolini je obravnaval tudi Tone Cevc v *Slovenskem ljudskem izročilu* (1980), predvsem v izvrstnem sintetičnem prispevku H genezi kmečke hiše na Slovenskem, v katerem je izpostavil za Vipavsko in Goriško značilno kamnito stavbno kontinuiteto (Cevc 1990: 63). Franjo Baš je v *Uvodu v zgodovino stanovanjske hiše na Slovenskem* (1968) za mediteranske stavbe poudaril uveljavljanje kamina (Baš 1984: 17–19). Sergij Vilfan je v prispevku o kmečki hiši v *Gospodarski in družbeni zgodovini Slovencev* opozoril na previdnost pri iskanju prazgodovinskih, ilirsko-keltskih in rimskih vplivov na primorsko kmečko arhitekturo; menil je, da so bili tovrstni vplivi zelo posredni, omejeni na sekundarne elemente in mogoči v zelo različnih obdobjih. Za Primorsko je izpostavil zgodnje uveljavljanje kamnite in kaminske hiše z razmeroma dobrim odvodom dima, pri katerem se pojavljajo ostanki talnega horizonta (Vilfan 1970: 573–582).

O stanovanjski kulturi in ognjiščih v Vipavski dolini je pisala Fanči Šarf (1964) v prispevku o ognjiščih na Slovenskem, ki je nastal na podlagi dolgoletnega sodelovanja v terenskih ekipah Etnografskega muzeja. Šarfova je izpostavila ključno vlogo kurišča pri oblikovanju prostora in razvoju bivališča ter sistematizirala ognjišča glede na njihovo obliko in razširjenost, pri čemer je vipavska ognjišča uvrstila v tako imenovan mediteranski tip (Šarf 1964: 359–378). Gradivo, ki ga je zbrala Šarfova, in izhodišča, ki jih je postavila, so bila temelj raziskovalnemu delu Irene Keršič. V prispevkih o stanovanjski kulturi slovenskega kmečkega prebivalstva omenja tudi stanovanjske razmere v Vipavski dolini (Keršič 1990), neposredno pa se na stanovanjsko kulturo Vipavske doline nanaša prispevek o spremembah v stanovanjski strukturi kraških in primorskih hiš na posvetovanju o dediščini stavbarstva na Primorskem in Krasu (Keršič 1999).

Izčrpne so tudi regionalne, na Vipavsko dolino in na sosednja območja vezane etnološke raziskave. V tem oziru je bogato poročilo raziskovalne delavnice *Prenova vasi Goče* (Bogataj 1987).⁵³ Za vpogled v stanovanjsko kulturo sta bili zanimivi razstavi in kataloga

⁵² Z dokumentacijskega vidika so pomembna tudi Novakova prizadevanja na Oddelku za etnologijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani. Objavljen izbor z naslovom *Podobe pokrajin: 1956–1970: Etnološka fototeka Vilka Novaka* prinaša tudi posamezne fotografije iz Vipavske doline (Hudelja 2001).

⁵³ Iz goške terenske izkušnje so črpale Inga Miklavčič-Brežigar (1988), Magda Peršič (1991) in Andrejka Ščukovt (1995).

Goriškega muzeja o ljudskih skrinjah in povojni kulturi na Goriškem (Miklavčič-Brezigar 1997; 2000).⁵⁴

Pomembna je tudi konservatorska dejavnost, v okviru katere je bilo na kraško-vipavskem območju prelomno posvetovanje Zaton kraške arhitekture (1984)⁵⁵ in čez dobro desetletje Dediščina stavbarstva Primorska in Kras (1999).⁵⁶ Obsežen je tudi nabor prispevkov konservatorik novogoriške območne enote Zavoda za varstvo kulturne dediščine Slovenije. O stavbarstvu v Vipavski dolini sta pisala Bojan Klemenčič (2006) in Andrejka Ščukovt. Slednja je stanovanjsko kulturo in kuhinjo obravnavala v prispevku Kuhinja v Vipavski dolini v luči razvoja ognjišča in spreminjanja hišnih tipov (2007).⁵⁷

Terenska raziskava

Empirični oziroma terenski del raziskave je obsegal opazovanje na terenu, sondažne pogovore, pripravo vprašalnika, izvedbo polstrukturiranih intervjujev, snemanje pogovorov, fotografiranje, skiciranje načrtov, vodenje terenskih zapiskov, zbiranje fotografske in načrtno dokumentacije, transkripcijo oziroma zapis pogovorov ter sistematično razvrščanje na terenu zbranega gradiva. Terenska raziskava je potekala sočasno s preučevanjem literature ter zbiranjem arhivskih, časopisnih in pisnih virov od januarja 2004, ko so bili opravljeni prvi sondažni pogovori, do zaključnega preverjanja podatkov decembra 2010. Po predhodno izdelanem vprašalniku sem izvedla delno strukturirane in različno obsežne pogovore z enaindvajsetimi podraškimi ter enaintridesetimi renškimi sogovorniki, ki so bili v času pogovora stari med štiriindvajset in šestindvetdeset let. Nekaj več je bilo žensk. Imeli so raznoliko izobrazbo – od nekaj razredov osnovne šole do doktorata znanosti. Z nekaterimi med njimi sem opravila tudi več pogovorov oziroma sem pri njih naknadno preverjala podatke in ugotovitve. Za potrebe primerjave oziroma zaradi pričevalnosti virov sem vključila še podatke iz pogovorov s stanovalci iz drugih krajev Vipavske doline (Ajdoščine, Nove Gorice, Orehovice, Podnanosa, Prvačine, Šempasa, Šmihela) in iz sosednjih območij (Brd, Krasa in Trnovske planote). Intervjuvala sem tudi štiri arhitektke, oblikovalca, dva mizarja in prodajalko pohištva. Triindvajset daljših pogovorov je bilo posnetih in kasneje delno transkribiranih, ostali razgovori in

⁵⁴ O posameznih tematikah, posredno povezanih s stanovanjsko kulturo v Vipavski dolini, so pisali še Pavel Medvešček (1981), Božidar Premrl (1995), Tea Fabčič (2005; 2010), Borut Koloini (1992) in Katja Jerman (2008).

⁵⁵ Od sodelujočih velja izpostaviti predvsem avtorico uvodnega prispevka, arhitektko Natašo Štupar-Šumi (1987), ter Petra Krečiča (1987). Prva se je tudi sicer posvečala stavbni dediščini Vipavske doline (Štupar-Šumi 1985).

⁵⁶ Prim. Ciglič (1999), Delak Koželj (1999) in Keršič (1999).

⁵⁷ Posamezne podatke o stanovanjski kulturi najdemo tudi v domoznanskih obravnavah (mikro)regij (Zorzut 1957; Lah 1985; Rodman in Makarovič 2000) oziroma krajev (Smole 1966; Budal 1993; Rosa 1996; Plesničar 1998; Slamič 2001; Lipovž 2004), v avtobiografski in memoarni literaturi (Lokar 2002; Marušič 2002; Šantel 2006) pa tudi v raziskavah zgodovinarjev (Granda 1984; Stres 1987; Vidmar 2000; Waltritsch 2001; Urbanc 2003), arheologov (Stucchi 1948; Svolfjšak in Knific 1976; Vidrih Perko in Žbona Trkman 2004; 2005; Žbona Trkman 1984), geografov (Ilešič 1949; 1950; Melik 1960; Ravbar 2004; 2005; Slapernik 1994), sociologov (Mlinar 1983), arhitektov (Lah 1990; 1993; 1994; Štupar-Šumi 1985) in gradbenikov (Mulic 2011).

tudi nekateri neformalni pogovori so bili zabeleženi sproti ali naknadno. V besedilu so izjave in podatki navadno povzeti, kadar pa so zaradi slikovitosti navedeni dobesečno, je zapis bolj ali manj poknjizen, ohranjen je le narečni oziroma pogovorni besedni red in narečne ter druge specifične besede. Ker sega preučevanje stanovanjskega prostora v polje zasebnosti in ker so bile v nekaterih pogovorih zabeleženi občutljivi, a za raziskavo pomembni podatki, sem za drugo polovico 20. stoletja podatke o sogovornikih in podatke o preučevanih stanovanjskih enotah anonimizirala.⁵⁸

V pogovorih so me zanimali tako podatki o postavitvi, ureditvi in življenju v sogovornikovi sodobni kuhinji kot tudi predhodne (pre)ureditve, pri sogovornikih, ki so zamenjali več bivališč, pa tudi kuhinje v prejšnjih bivališčih. Sočasno sta bili torej dokumentirani biografija kuhinje (Kopytoff 1986) oziroma kuhinjski historiat in tudi sogovornikova kuhinjska oziroma stanovanjska kariera (Ferlež 2008). V Podragi je bilo tako bolj ali manj obsežno – v posameznih primerih zgolj stanje v določenem časovnem obdobju, v drugih pa tudi razvojne premene – dokumentiranih devetnajst kuhinj, v Renčah pa dvajset kuhinj. K tej številki moramo prišteti še vzporedno dokumentirane opuščene in sekundarne kuhinje. V večini primerov sem prostore fotografsko dokumentirala in izdelala tlorisne skice, v posameznih primerih pa so bili preslikani tudi izvorni načrti in fotografije iz družinskih zbirk.

Pri dokumentiranju sem bila pozorna predvsem na formalne vidike (fizično umeščenost kuhinje v bivališče, lego kuhinje glede na sosednje prostore, komunikacijske povezave z zunanjščino in sosednjimi prostori, oblikovanje kuhinjske opreme) ter na instrumentalno-funkcionalno in simbolno rabo kuhinje in kuhinjske opreme, pri čemer me je ob upoštevanju geografskega, časovnega, družbenega in razvojnotehničnega merila⁵⁹ zanimalo, kdo rabi, kaj rabi, kako in zakaj. Interpretacijski del raziskave je pokazal, da je tovrstna metoda zbiranja gradiva omogočila vpogled v formalne razsežnosti in spremembe kuhinje, ne pa povsem tudi v kuhinjske prakse. Za dokumentacijo nedavnih in sodobnih kuhinjskih praks bi bila ustrežnejša stacionarna metoda terenskega dela, kar pa ne velja za dokumentacijo (pol)preteklih praks, o katerih so sogovorniki zaradi oddaljenosti pripovedovali neposredno, mestoma pa tudi reflektirano. Ker obseg raziskave – kljub temu, da sem v času dokumentacije mnogokrat sedela v kuhinji ali za jedilno mizo – ni omogočal izvedbo stacionarne metode, sem pomanjkanje vpogleda v vsakdanje prakse nadomestila z neformalnimi obiski in opazovanjem.⁶⁰ (Občasno) nerazločevanje raziskovalne in siceršnje prakse v prepletu nerazdružljivih in medsebojno pogojenih življenjskih poklicnosti – toliko bolj v primeru etnološkega poklica – odpira tudi vprašanje opazovanja lastnih in tujih praks.⁶¹

⁵⁸ Poimenski seznam sogovornikov in preučevanih stanovanjskih enot, terenske zapiske, transkripte in posnetke pogovorov hrani avtorica na Inštitutu za slovensko narodopisje pri Raziskovalni postaji ZRC SAZU v Novi Gorici.

⁵⁹ Gre za deloma prirejena merila, ki jih je Vito Hazler razvil za potrebe dokumentiranja stavbne dediščine (Hazler 1999).

⁶⁰ Pridružujemo se obžalovanju Margareth Tränkle, da se pri raziskovanju stanovanjske kulture ne more »skriti za tapete in opazovati, kako ljudje živijo in kaj v stanovanju počno«. Kot opazovalci smo namreč gostje in naša navzočnost vpliva na vedenje opazovanih v njihovem zasebnem okolju (Tränkle 1972: 17).

⁶¹ Vzajemno spremenljiva razmerja med opazovalcem in opazovanim so hudomušno upodobljena v

Interpretacija gradiva

Predstavitev kuhinj in njenih razsežnosti je sooblikovalo množstvo disciplinarnih izhodišč in labirintov mišljenja. Pri razlagi gradiva sem (ob zavedanju parcialnosti)⁶² izbrala in združila različne pristope razlaganja snovne kulture, in sicer geografski (sinhroni oziroma kulturno-prostorski), zgodovinski (diahroni oziroma kulturno-genetski) ter družbenoprodukcijski ob upoštevanju strategij oziroma taktik posameznikov (oziroma posameznih gospodinjestev). Gradivo sem združila v zgodovinski oris stanovanjske kulture in kuhinje v Vipavski dolini v 20. stoletju, pri čemer sem v razlago sprememb, njihovih vzrokov in posledic vključila naravnogeografske, družbenogospodarske, zgodovinske in ideološke dejavnike. Primerjalna metoda je omogočila ugotavljanje razlik med Zgornjo in Spodnjo Vipavsko dolino ter razlik med Vipavsko dolino in sosednjimi območji.⁶³ Pri tem sem pozornost namenila tudi družbenim dejavnikom, na primer sestavi in številu članov gospodinjstva, starostni, poklicni, izobrazbeni in ekonomski strukturi članov gospodinjstva. Dokumentirane kuhinje sem strnila v tipologijo, pri snovanju katere sem upoštevala različne dejavnike, na primer umestitev kuhinje v bivališče in razmerja z ostalimi stanovanjskimi prostori, vrsto in (tehnično)razvojne stopnje kurišč, druge kuhinjske opreme in infrastrukture ter rabo kuhinje. V interpretaciji sem izpostavila različne rabe kuhinje in njihove vloge v vsakdanjih praksah. Upoštevala sem tako instrumentalno-funkcionalno rabo kot tudi metaforične razsežnosti, torej družbeno konstruirane in producirane (metaforične) pomene kuhinje. Kolikor je dopuščalo gradivo, sem izpostavila tvornost posameznikov pri (pre)oblikovanju bivalnega okolja. Četudi je bilo izhodiščno zanimanje posvečeno predvsem formalnim razsežnostim kuhinje, je analiza pokazala, da so prav kuhinjske prakse – krčenje in širjenje obsega kuhinjskih praks ter premeščanje posameznih praks v druge prostore – zanimivo gradivo za interpretacijo.

Rezultat je oprijemljiv, in sicer v obliki vednosti, »da ne obstaja ena pravilna oziroma prava teoretske pozicija za preučevanje materialne kulture« (Tilley 2006: 10), »da so sedanje formulacije le bežni koncepti in sedanja izvajanja le delne študije« (Strathern 2008: 223), ki skušajo »vsaj posredno prispevati k teoretizaciji kulture/družbe, v kateri je glavno orodje medkulturna primerjava, danes poglobljena z gibljivimi in prepletenimi perspektivami; vse to za boljšo medčloveško in medkulturno komunikacijo« (Slavec Gradišnik 2008: 2).

švedskem filmu *Kitchen Stories* (Hamer 2003).

⁶² O zavezanosti parcialnosti prim. Strathern (2008: 94, 218); o parcialnosti etnoloških interpretacij prim. tudi Fikfak (2008: 27–44).

⁶³ Poleg vprašanja reprezentativnosti izbranih primerov naselij, sogovornikov ter dokumentiranih kuhinj se je ob interpretaciji gradiva odprla tudi problematika primerjalne metode, v procesu katere se šele ustvarjajo razmerja podobnosti in razlik (Strathern 2008: 17, 127).

Oblike kuhinje v Vipavski dolini

Vrsta in razvojna stopnja ključnih elementov, kot so npr. umestitev v bivališče in razmerja z ostalimi stanovanjskimi prostori ter vrsta in razvojna stopnja kurišča in kuhinjske infrastrukture (odvajanje dima, oskrba z vodo in energenti), so narekovali razvrstitev različnih oblik kuhinjskega prostora v ognjiščnice, prehodne oblike med ognjiščnico in kaminsko kuhinjo, kaminske kuhinje z urejenim odvajanjem dima, štedilniške bivalne kuhinje, delovne kuhinje oziroma kuhinjske niše, kuhinje z jedilno mizo, kuhinje v bivalnem delu stanovanja in sekundarne kuhinje. Opredelitev se mestoma navezuje na tipologijo ognjišč Fanči Šarf (1964) in tipologijo stavb glede na lego in obliko kurišča Sergija Vilfana (1970), ki sta bili dopolnjeni s tipi kuhinjskega prostora iz druge polovice 20. stoletja. Fanči Šarf je ognjišča razdelila na nizka prostostoječa ognjišča mediteranskega tipa, visoka odprta ognjišča (v povezavi s predpečkom) ter na zaprta ognjišča (peči) (Šarf 1964: 359–370). Sergij Vilfan je ločil kurišča na nizka, prostostoječa ognjišča, visoka odprta ognjišča, ponekod združena s predpečkom, ter zaprta kurišča v peči, ki jim je dodal še novejši obliki, štedilnik in sobno peč. Glede na lego in obliko kurišča in odvajanje dima je razdelil temeljne tipe kmečkega doma na ognjiščnico, dimnico, hišo s črno kuhinjo, kaminsko hišo in štedilniško hišo (Vilfan 1970: 561–564).⁶⁴ Pri klasifikaciji bi lahko upoštevali tudi druge kriterije. Glede na obliko kurišča bi kuhinje lahko razdelili na kuhinje z ognjišči (brez urejenega odvajanja dima ali z njim in z morebitno krušno pečjo), na štedilniške kuhinje in na kuhinje z vgradnimi kuhališči in pečicami. Glede na vrsto energenta lahko kuhinje razvrstimo na tiste s kuhališči na trda goriva, plin in elektriko, glede na odvajanje dima iz prostora pa na črne in bele kuhinje. Glede na funkcijo kuhinjskega prostora jih lahko razdelimo na večfunkcionalne (bivalne) kuhinje, namenjene poleg gospodinjskim tudi drugim družbenim praksam, ter na enofunkcionalne delovne kuhinje, ki so se jim konec 20. stoletja pridružile prav tako enofunkcionalne reprezentativne kuhinje. Glede na razločevanje oziroma združevanje različnih vlog jih lahko razdelimo na delovne, jedilniške in bivalne kuhinje, glede na prvenstvo v gospodinjstvu pa na primarne kuhinje, ki so bile oblikovane v prvotni zasnovi bivališča, in na sekundarne kuhinje, ki so postale prizorišče kuhinjskih praks šele s spremembami bivališča.

Takšna tipologija ni linearni stopenjski model geneze kuhinjskega prostora. Prvič, časovni mejniki posameznih tipov kuhinjskega prostora niso jasno določeni – dokumentirana je bila namreč istočasnost dveh, treh ali celo več oblik. Drugič, posamezne prvine določenega tipa so se pojavljale že pred uveljavitvijo določene oblike kuhinjskega prostora, spet drugi elementi pa so se kot prežitki ohranjali tudi po prevladujoči opusti-

⁶⁴ Navedeni deli sta bili tudi osnova za prispevek Irene Keršič (1999) in Andrejke Ščukovt (2007) o spremembah ognjišč in hišnih tipov na primorskem oziroma v Vipavski dolini.

tvi tipa. Uvajanje novosti ni bilo povezano zgolj s tehnološkim in družbenogospodarskim razvojem, temveč so ga narekemale tudi gospodarske, družbene in kulturne okoliščine gospodinjstva.

Ognjiščnica

Ognjiščnica⁶⁵ je bila praviloma enocelična zgradba z odprtim ognjiščem sredi prostora, s katerega se je dim dvigal naravnost v odprto ostrežje. Manj čiste oblike ognjiščnice so imele dvignjeno kurišče, ki je bilo pomaknjeno iz sredine prostora proti zunanjam stenam ali v vogal bivališča, lahko pa tudi v vhodni ali stranski prostor. Po mnenju Sergija Vilfana jih lahko pogojno prištevamo med ognjiščnice, kadar niso imele stropa in urejenega odvajanja dima (Vilfan 1970: 562). V tem pregledu pa med prehodne oblike med ognjiščnico in kaminsko kuhinjo uvrščam tudi večcelična bivališča s stropom in nizkim ognjiščem, s katerega se je dim odvajal skozi okna, zgornji del vrat, odprtine v steni ali v stropu. Čiste in prehodne oblike ognjiščnice naj bi bile pogoste v 17. in 18. stoletju (Baš 1984: 70), kot bivališče kmečkega proletariata pa naj bi se ohranile še globoko v 19. in celo 20. stoletje (Makarovič 1986: 54).

Ognjiščnica v ožjem smislu, se pravi kot enocelično bivališče z ognjiščem pri tleh v sredini prostora in odprtim ostrežjem, na Vipavskem ni bila dokumentirana niti v okviru Orlovih terenskih ekip sredi petdesetih let (SEM: Teren 15) niti v kasnejši konservatorski praksi (Ščukovt 2007: 55). Takšno ognjiščnico je v petdesetih letih 20. stoletja dokumentiral Sergij Vilfan v Poljanah pri Podgradu med Brkini in Istro (Šarf 1964: 361; Baš in Vilfan 1988: 117). Zgolj domnevamo lahko, da so bile v preteklosti čiste oblike ognjiščnic tudi v Vipavski dolini, saj tudi iz starejših slikovnih virov ni razvidno, ali gre za stanovanjska ali pomožna gospodarska poslopja, sploh pa ni razvidno odprto ostrežje.⁶⁶ Nekaj podobnega kot je veljalo za briško stanovanjsko kulturo, namreč da so bili v Brdih znani le primeri manj čistih oblik ognjiščnice (Reja in Sirk 1997: 17), bi lahko veljalo tudi za Vipavsko dolino. Dokumentirane primere bivališč brez urejenega odvajanja dima z ob steno pomaknjenimi in dvignjenimi ognjišči⁶⁷ bi zato veljalo uvrstiti k prehodnim oblikam med ognjiščnico in kaminsko kuhinjo.⁶⁸

⁶⁵ V Istri tudi *ognjenca* (Vilfan 1970: 562).

⁶⁶ Zato se stežka strinjam z domnevo Irene Keršič, da so bile ognjiščnice še v 19. stoletju razširjene v Vipavski dolini (1990: 337). Morda to velja za preostali primorski prostor, Brkine, Brda, Notranjsko in Tolminsko, a terenski zapiski Fanči Šarf, na katere se sklicuje Keršičeva, za Vipavsko dolino tega ne potrjujejo (SEM: Teren 15).

⁶⁷ Razmeroma zgodnji pomik ognjišča k ognjevarni zunanji steni je omogočala vsaj delna kontinuiteta kamnite gradnje (Baš 1984: 16).

⁶⁸ Nekateri etnologi so takšne kuhinje pogosto označili za črne kuhinje, prim. Miklavčič-Brezigar (2006) in Ščukovt (2007). V etnološki literaturi je oznaka *črna kuhinja* povezana s posebnim tipom (pol)preteklega bivališča na alpskih in osrednjeslovenskih območjih s *hišo* in *črno kuhinjo* (v starejši literaturi imenovanega tudi *gornjenemska hiša*), za katerega je značilna umestitev kuhinje z ognjiščem in kuriščem peči v vežo (lahko tudi v od veže ločenem prostoru), glavni bivalni prostor pa je bila brezdimna *hiša* ali izba z lončeno pečjo.

S pomikom ognjišča k zunanji steni se je začel uveljavljati strop in možnost notranje delitve prostora s pregradnimi stenami ali z vzdolžnim oziroma vertikalnim dodajanjem prostorov (Sedej 1969: 4; Klemenčič 2006: 22). Uvajanje in uveljavljanje posebnih prostorov, namenjenih spanju in shranjevanju, pa je v poznem srednjem veku in zgodnjem novem veku na podeželju Vipavske doline in na širšem območju pod sredozemskim vplivom omogočilo nastanek posebnega, deloma specializiranega in diferenciranega prostora – kuhinje ali *hiše*. *Hiša* ni bila namenjena zgolj pripravi jedi – ostala je večnamenski glavni bivalni prostor; bila pa je – če odmislimo morebitno zunanjo krušno peč – edini prostor, v katerem se je dalo toplotno obdelati živila. Zidano, v stopniščni horizont dvignjeno ognjišče in z njim povezana opravila, prijetnosti in nevšečnosti, so kuhinjski prostor razločevali od preostalih prostorov, namenjenih predvsem spanju in shranjevanju.

Na območju, ki sem ga preučevala, so se tudi za 20. stoletje ohranila pričevanja o kuhinjah brez urejenega odvajanja. Po ustnem viru naj bi v renškem zaselku Lukežiči v prvih desetletjih 20. stoletja kuhali v prostoru brez odvajanja dima, in sicer na nizkem, za ped dvignjenem ognjišču, sredi katerega je bil rahlo poglobljeni del, kjer so zakurili ogenj.⁶⁹ Takšni kuhinji brez urejenega odvajanja dima sta bili za prvo polovico 20. stoletja dokumentirani tudi v Vrhpolju (SEM: Teren 15/5: 14) in na Gradišču pri Vipavi (Rodman in Makarovič 2000: 21). Vipavske *hiše* brez urejenega odvajanja dima so bile nemara podobne še ohranjenim primerom kuhinj v bližnji okolici, npr. kuhinji z nizkim, le rahlo dvignjenim ognjiščem v Robidišču v Breginjskem kotu,⁷⁰ kuhinji v pritličju nadstropne stavbe v Prosnidu (it. *Prossenico*) ali pa kuhinji z nizkim, za ped dvignjenim ognjiščem, prislonjenim ob zadnjo steno na Kovku na Gori (Ščukovt 2007: 425–426, 428).⁷¹ Robidiško kuhinjo so rabili do sredine 20. stoletja (Miklavčič-Brezigar 2006: 159), kovška je bila v rabi še vsaj leta 1975 (Križnar 1975: 45), prosnijska pa celo do prvega desetletja 21. stoletja (Ivančič Kutin 2013: 132–134). Omenjenim velja prišteti še dobro ohranjeno kuhinjo brez urejenega odvajanja dima v Čadrgu z nekoliko višjim in manj obsežnim ognjiščem (Peče 2010).⁷²

Oprema ognjiščnic je bila skromna. Pritlehno oziroma nizko, v stopniščni horizont dvignjeno ognjišče se je navadno razprostiralo prek celotne širine kuhinje.⁷³ Ponekod je bilo zamejeno z leseno gredo, imenovano *blajne*,⁷⁴ ali s *škrli*. Zaradi prostranosti so

⁶⁹ Dvocelično pritlično bivališče je bilo sestavljeno iz kuhinje brez urejenega odvajanja dima in boljše prebeljene sobe. Bivališče je imelo lesen strop in na podstrešju nad njim so spali otroci. Ko je deževalo in je poglobljeno ognjišče zalila voda, je stara mati sogovornice odprtno prekrila s kovinskim pokrovom krušne peči in na njem zanelila ogenj.

⁷⁰ Robidiško kuhinjo sta opisali tudi Inga Miklavčič-Brezigar (2006: 159) in Andrejka Ščukovt (2007: 425), ki sta jo napačno označili za črno kuhinjo, prva celo za dimnico.

⁷¹ Prim. opis hiš brez dimnikov na Gori v kroniki učitelja Edmunda Čibeja iz leta 1885 (Čibej 2005: 127).

⁷² Ognjišča so se z razvojem postopno dvigala. Dviganje je v zahodnoslovenskem prostoru sovpadalo z razvojem odvajanja dima, kar pa ni bilo pravilo, kot dokazuje zgolj za ped dvignjeno vipavsko ognjišče v Podgriču s kaminskim odvajanjem dima (SEM: Teren 15/5: 88–90; Fotografija 15/297–300) oziroma nasprotni primer dvignjenega ognjišča brez kaminskega odvoda dima v Čadrgu.

⁷³ Zavzemalo je lahko celo dve tretjini razpoložljive kuhinjske površine (prim. ognjišče v Podgriču, SEM: Teren 15/5: 88–90; Fotografija 15/297–300).

⁷⁴ *Blajne* (mn.) oz. *blajna* (ed.) je obči izraz za leseno gredo ali tudi lesene preklade nad vrati in okni (SEM:



V stopniščni horizont dvignjeno ognjišče, Podgrič. Nizko ognjišče je zavzemalo dve tretjini kuhinjskega prostora s kaminsko urejenim odvajanjem dima. (Foto: Fanči Šarf, 1958, Slovenski etnografski muzej)

bili na ognjišču ali ob njem stoli in klopi za sedenje. Shranjevanju so služile zidne niše, kasneje tudi zidne in kuhinjske omarice ter skledniki in žličniki. Posodje je bilo povečini leseno in kamnito, pa tudi pleteno in lončeno ter kasneje še železno (Makarovič 1981: 8–10, 21, 34, 141, 188, 214, 218, 222, 235–236). Na ognjišču in deloma tudi po stenah je bila razporejena ognjiščna oprema za rokovanje z ognjem (lesen, kamnit in kasneje kovinski zglavnik za polaganje drv, trinožni podstavki (*trinjesi*)⁷⁵ za pristavljanje posode na ogenj) in posoda za pripravo ognjiščnih jedi (kovinski kotel na verigi) (Makarovič 1986: 56). Poleg posode in ognjiščnega orodja je v ožji kuhinjski inventar sodil še škaf z vodo na morebitni klopi ali v zidni niši, pručke (*klopce*), nizki stolčki, razporejeni po ognjišču, in nizka miza na treh nogah. Pogosto je bil v kuhinji še kurnik za piščance in kokoši (SEM: Teren 15/5: 25; Baš 1984: 19).

Teren 15/5: 89).

⁷⁵ Iz. nem. *der Dreifuss* s pomenom 'trinožnik'.

Kaminska kuhinja

Pisatelj Fran Erjavec je leta 1877 slikovito opisal kraško kaminsko kuhinjo (Erjavec 1877: 279). Pol stoletja mlajši opis vipavskih kaminskih kuhinj duhovnika Filipa Terčelja (rojenedega v Šturjah) priča, da se kuhinja, njena oprema in vloga v bivališču niso bistveno spremenili:

Najvažnejši del hiše je kuhinja s prostornim kamenitim ognjiščem, na katerem stoji železni zglavnik in izpod stropa vise železna, verigi podobna vešala za kotel. Okrog ognja so postavljene klopi in stolčki za otroke. Ko piha besna burja, sedi cela družina za ognjem in se greje. Nič za to, če zažene veter cele oblake zakajene dima skozi zakajeni dimnik nazaj na ognjišče. (Terčelj 1924: 263)⁷⁶

Vipavska kaminska kuhinja je dobila mesto tudi v mednarodni beletristiki. Avstrijski pisatelj Robert Musil, ki je med prvo svetovno vojno leto dni prebil pri poveljstvu soške armade v Postojni, je v romanu *Tagebücher* (1955) opisal kuhinjo v Črničah:

Prvič v hiši z ognjiščem. Približno 75 cm nad tlemi, 4 krat 2,5 do 3 m v pravokotnik. V sredini odprt ogenj, nad njim visi kotel. Zgoraj napa, kot nekakšna avba. Naokoli nape visi rdeča zavesa, široka dve pedi. Ognjišče je zgrajeno iz holandsko rdeče opeke. Modro, zeleno in rumeno posodje. Okoli kurišča teče klop in stojijo nizki stolčki. Mlada žena doji, poleg nje sedi ljubka deklica, tretja žena je gospodarica. Vse to v čelnem koncu podolgovatega prostora, v katerega se vstopa s ceste. (Musil 1955: 182–183)

Razvoj odvajanja dima

Kaminske kuhinje so imele odprto ognjišče z urejenim odvodom dima po napi in zidanem dimniku. Prav odvajanje dima je pomenilo pomembno spremembo za stanovanjsko kulturo (Keršič 1990: 330, 344; Vilfan 1970: 563).⁷⁷ Zidane dimnike naj bi v večnadstropnih stavbah po mestih in gradovih uvajali že med 10. in 12. stoletjem, v širšem obsegu v italijanskih mestih od 13. in 14. stoletja, drugod po Evropi pa od 16. stoletja dalje. Kaminsko odvajanje dima na današnjem slovenskem prostoru naj bi se po mnenju nekaterih raziskovalcev stanovanjske kulture v gradovih,⁷⁸ samostanih in primorskih hišah uveljavljalo od 14. stoletja dalje, na širšem slovenskem ozemlju pa od 16. stoletja naprej.⁷⁹ Dimnik je nedvoumno dokumentiran na hrastoveljski freski Adama in Eve iz

⁷⁶ Prim. tudi slikovit opis v reviji *Naš čolnič* iz leta 1927 (Terčelj 1927b: 49).

⁷⁷ Na podlagi kaminskega odvajanja dima je zahodnoslovenska bivališča kot samostojno hišno obliko že pred dobrim stoletjem opredelil Matija Murko (1962) in za njim Stanko Vurnik (1926, 1930), Anton Melik (1936; 1960), Rajko Ložar (1944), Vilko Novak (1960), Sergij Vilfan (1970) in Irena Keršič (1990).

⁷⁸ Najstarejše pričevanje o kaminskem odvajanju dima v naši bližini je zidana napa z dimnikom na Petersbergu nad Brežami na Koroškem iz pribl. 1100 (Makarovič 1966: 52).

⁷⁹ Franjo Baš je uvajanje dimnikov povezal z zidarskim stavbarstvom, ki se je uveljavljalo ob gradnji protiturških obrambnih naprav (Baš 1984: 17).

leta 1490.⁸⁰ Na podlagi slikovnih virov bi veljalo pritrditi Cevčevi in Makarovičevi domnevi, da se je odvajanje dima v širšem obsegu uveljavljalo šele od 17. stoletja dalje, o čemer pričajo vedute mest s posameznimi vrisanimi dimniki (Cevc 1990: 63; Makarovič 1986: 53–54). Dimniki so na stavbah v goriškem predmestju izpričani sredi 17. stoletja na grafiki Kasparja Meriana (Pillon 1995: 128) in leta 1681 na ilustracijah goriškega duhovnika Giovannia Marie Marusiga v dnevniških zapiskih *Relazione del contagio di Gorizia* ob izbruhu kuge leta 1682 (Cergna 2005). Prav tako so dimniki narisani na grafiki vipavske noše v Valvasorjevi *Slavi vojvodine Kranjske* (1974: 306), kar pet pa jih je na strehi Lanthierijevega gradu v Vipavi v skicni knjigi za grafike v *Topografiji Kranjske* (1679).⁸¹ Da je bilo urejeno ogrevanje in odvajanje dima v 17. stoletju v Zgornji Vipavski dolini privilegij, priča dejstvo, da na preostalih vipavskih stavbah dimnikov ni. Medtem ko odsotnost dimnikov na upodobitvi stavb v trški Vipavi in na ruralnih Gočah⁸² za tisti čas ni presenetljiva, pa lahko iz dejstva, da dimnikov ni na upodobitvah gradov Trilleck (Podkraj), Roseneck (Podbrje) in Lože, sklepamo na razlike v stanovanjski kulturi plemstva (Valvasor 2001: 149, 234, 313, 344; Ledinek Lozej 2005). Če sodimo po upodobitvah Giannantonia Capellarisa iz leta 1752,⁸³ npr. veduti Rihemberka, so se dimniki v 18. stoletju poleg grajske arhitekture pojavljali tudi na stavbah izza meja grajskih zidov. Sredi 18. stoletja so posamezna neplemiška in nemestna bivališča v Vipavski dolini že imela urejeno odvajanje dima. Šele v drugi polovici 18. stoletja,⁸⁴ predvsem pa v 19. stoletju, ko so postali dimniki zakonsko predpisani s požarnimi in stavbnimi redi ter gradbenimi predpisi,⁸⁵ je postalo odvajanje dima splošno razširjeno tudi med kmečkim prebivalstvom. Uvajanje dimnikov na Gori opisuje zapis učitelja Edmunda Čibeja:

Vedno sem mislil, kako bi se dalo temu pomoči, da bi se dim spravil iz hiše na kak drugi način. [...] To je slišal sosed Jožca (Jožef Krapež) in ta dovoli, po hudih bitkah z ženo, da se napravi na njegovi hiši dimnik. Ni bilo ravno prijetno poslušati raznih pravljic in ugovorov, ki so jih izražali razni domači elementi in

⁸⁰ V ozadju upodobitve Adama in Eve pri delu je lesena, s škodlami krita, verjetno kmečka hiša z zidanim, valjastim in s krono zaključenim dimnikom (Makarovič 1981: 53–54).

⁸¹ Večje število dimnikov priča tudi o ogrevalnih pečeh in kaminih, po mnenju Makaroviča pa morebiti tudi o večjem številu kuhinj (Makarovič 1986: 53).

⁸² Na upodobitvi gradu Lože je v ozadju za gričem upodobljeno naselje, za katerega je dopisano, da gre za Rosel (Erzelj); glede na fiziognomijo in lego vasi pa gre verjetneje za Goče (Valvasor 2001: 149; Ledinek Lozej 2005).

⁸³ Izvirnike hrani Pokrajinski muzej v Gorici (it. *Musei Provinciali di Gorizia*), reprodukcije pa so bile prvič v celoti objavljene v 26. letniku *Kronike* (Marušič 1978).

⁸⁴ V 18. stoletje naj bi datiral ohranjen dimnik v Grižah (Jazbec 2005: 14).

⁸⁵ Že požarni red za notranjeavstrijske dežele iz leta 1722 je zahteval urejen dostop do dimnikov in požarni tlak na podstrešjih ter je za mestne stavbe predpostavljal, da so imele kuhinje že zavarovane zidove in oboke. Požarni red Marije Terezije za Kranjsko iz leta 1773 je bil prizanesljivejši do podeželskih gradenj; ognjišča naj bi bila oddaljena od lesenih sten, kar pa v primeru pretežno zidanega vipavskega dela Kranjske ni igralo vloge. Skupni požarni red je bil znova izdan leta 1787, podroben požarni red pa je Kranjska dobila leta 1795, kjer je bilo podeželje (*Postava za volo ognja na kmetih*) obravnavano ločeno od mest in trgov. Leta 1867 so dobili deželni zbori pravico za izdajanje gradbenih predpisov. Gradbeni red za Kranjsko, ki je izšel leta 1875 in je bil veljaven na območju Zgornje Vipavske doline, ter gradbeni red za Goriško in Gradiško iz leta 1886, veljaven za Spodnjo Vipavsko dolino, sta za podeželske stavbe predvidevala olajšave (*Stavbni red* 1875; *Zakonik in ukaznik* 1886; Vilfan 1970: 586–587).

postavljali razne kritike [...] Prišli so zidarji in napravili so, po mojem načrtu, v kuhinji še drugi obod itd. Isto se je zgodilo tudi na strehi. Ko je bilo to dokončano, smo dvignili ognjišče na primerno višičino in zakurili. In glejte, dim je šel brezhibno na prosto, brez da bi količkaj zaostal v kuhinji. [...] Vse je hodilo gledat in občudovat novo napravo. V dveh ali treh letih so imele vse hiše na Dol-Otlici dimnike. (Čibej 2005: 128)

Nad ognjiščem se je dim lovil bodisi v kamnit obok, od preostalega prostora zamenjenega z leseno polico (SEM: Risbe 15: 277, 279, 294), bodisi v zidano, pleteno ali leseno ter ometano napo (SEM: Risbe 15: 234, 192). Dimniki (*raufnki*⁸⁶ v Zgornji Vipavski dolini in *kamini*⁸⁷ v Spodnji Vipavski dolini nad ognjišči oziroma v posameznih primerih nad spahnjenicami) naj bi segali preko slemena strehe. Navadno so bili pravokotnega tlorisnega prereza, manj jih je bilo kvadratnega, še redkejši pa so bili dimniki okroglega prereza (Ščukovt 2007: 429). Edinstveni primerek valjastega dimnika, tj. *turški raufnk*, kakršni so bili pogosti v Benetkah,⁸⁸ je bil dokumentiran v Orehovici (SEM: Teren 15/6: 31).⁸⁹ Starejši širši in robustnejši dimniki so bili zgrajeni iz kamna, mlajši iz opeke. Opečne dimnike so imeli prej v Spodnji Vipavski dolini.⁹⁰ V malto za zidavo dimnikov so lahko dodali sveže kravjeke (SEM: Teren 15/5: 65). Nosovi oziroma oddušniki (*dešniki*, *vo-dešniki*, *istniki*) na zidanem delu dimnika in na nastavku so bili namenjeni povečevanju vleke in usmerjanju toka dimnih plinov, še posebej ob nizkem zračnem pritisku. Dimni nastavki oziroma krone so bili različnih oblik in različno okrašeni in so ob padavinah ali burji ščitili dimovod. Najpogostejša je bila kapa, prekrita s kamnito ali opečno kritino. Opečnati so bili tudi dekorativni detajli oboda in krone, npr. dimne line in okrasni venci, ki so barvno in plastično izstopali iz celote. Dekorativno so bili poudarjeni tudi vogali vetrobranov, tako da so iz kosov narezanih *korcev* oblikovali čopke ali pa na vogale postavili kamnite krogle (SEM: Teren 15/5: 62–63; SEM: Zbirka risb 15: 125, 132–134, 152–156, 162–166, 195–198, 202–206, 209, 233; Makarovič 1981: 55; Jazbec 2005: 44–47).⁹¹

Spahnjenica

Razvoj odvajanja dima je na sredozemskem območju povezan s pojavom posebnih pravokotnih, redkeje polkrožnih izzidkov, na Krasu imenovanih *spahnjenca*, *kura* ali *kur*, v Istri *kavada*⁹² oziroma *fogoler* ali *fokoler*,⁹³ v Brdih *fagolar* ali *žbatafur* in v Furlaniji *fogo-*

⁸⁶ Iz nem. *der Rauch* s pomenom 'dim'.

⁸⁷ Iz it. *camino* s pomenom 'kamin'.

⁸⁸ Na beneških vedutah Canaletta iz 18. stoletja je izpričana splošna raba valjastih dimnikov s kapitelno krono v obliki narobe obrnjenega prisekanega stožca (Makarovič 1981: 55; Canaletto).

⁸⁹ Valjast dimnik je Vesna Guštin Grilanc dokumentirala tudi v Nabrežini (Guštin Grilanc 2002: 47).

⁹⁰ Za gradnjo dimnikov so v biljenskih opekarnah izdelovali posebno opeko (Nemec 1997: 187).

⁹¹ Dimniki premožnejših domačij na sredozemskem podeželju so imeli nad spahnjenico ali na strehi poleg funkcionalne tudi likovno in reprezentativno vlogo. Poleg portala je bil namreč dimnik edini zunanji reprezentativni stavbni člen, kar je dodatno motiviralo izrazitejšo likovno oblikovanje (Makarovič 1981: 56).

⁹² Iz it. *cavare* s pomenom 'izdolbsti'.

⁹³ Iz it. *focolare* s pomenom 'ognjišče'.

ler (Šarf 1964: 364; Guštin Grilanc 2002: 29, 34; Renčelj in Lah 2008: 165). Oznako *žbatafur* sem zasledila tudi v Spodnji Vipavski dolini (Budal 1993: 114). V Spodnjo Vipavsko dolino (kot tudi na Kras, v Brda in Beneško Slovenijo) so spahnjenice prišle s furlanskim posredništvom⁹⁴ iz beneške in gradeške mestne arhitekture. V Benetkah, Gradežu in drugih severnoitalijanskih mestih se je pod vplivom grajske arhitekture – s spahnjenim odvajanjem dima so v nadstropni grajski arhitekturi premoščali odvajanje dima iz spodnjih prostorov – razmeroma zgodaj razvilo odvajanje po spahnjenem dimniku.⁹⁵ Iz Benetk in Gradeža se je takšno odvajanje razmeroma zgodaj razširilo na kmečka poslopja na podeželju Furlanije, Benečije in Padske nižine, in sicer v obliki ognjevarnega spahnjenega ognjiščnega dela. Podeželska stanovanjska in gospodarska poslopja so bila krita s slamo, le iz stavbe spahnjen in tako ločen ognjiščni del z dimnikom je bil krit s kamnito oziroma opečno kritino.⁹⁶ V bližnji Furlaniji so bile ognjevarne spahnjenice, prislonjene ob poslopje, krito s slamo, dokumentirane že sredi 18. stoletja (Scarini 1943: slika 3/7).⁹⁷ Medtem ko je bila gradnja spahnjenic v Istri pod neposrednim beneškim vplivom,⁹⁸ pa so spahnjenice na Krasu, v Brdih in v Spodnji Vipavski dolini nastale pod vplivom furlanski zidarjev (Bancalari 1986: 114–120; Galluzzo 1984: 37; Lorenzi 1914: 600; Makarovič 1986: 53; Scarini 1943: 130–132; Štupar-Šumi 1996: 428; Zannier 1959: 1–6).⁹⁹

Gorazd Makarovič je menil, da bi naj bili najstarejši znani spahnjenici na današnjem slovenskem ozemlju v Matavunu in v Štanjelu iz 17. stoletja (Makarovič 1981: 55; Mušič 1952: slika XII), kasneje pa je ugotovil, da je letnica štanjelske spahnjenice, 1624, izpraskana v mlajši omet in da je njena pričevalnost vprašljiva (Makarovič 1981: 55). Novejše raziskave so na novo datirale tudi matavunsko spahnjenico v začetek 19. stoletja (Belinger 2000: 2–3; Kranjc 2005: 50–52). Inga Miklavčič-Brezigar je spahnjenice datirala v 18. stoletje (Miklavčič-Brezigar 2000: 50),¹⁰⁰ glede na ohranjene primerke pa se zdi verjetnejša datacija Ivana Sedeja, ki je spahnjenice na Krasu postavil v čas po letu 1800 (Sedej

⁹⁴ Prav zaradi furlanskega posredništva ne preseneča, da so posamezni opisovalci stanovanjske kulture, npr. Renzo Ruclì, v opisu kmečke arhitekture v dolini Nadiže in Soče spahnjenice z odprtim ognjiščem zaradi razločevanje od bivališča z izbo in črno kuhinjo imenovali kar »furlansko ognjišče« (Ruclì 2003: 555).

⁹⁵ Posamezni raziskovalci (npr. Renčelj in Lah 2008: 168) so odvajanje dima v severnoitalijanskih mestih Padske nižine, Benečije, Furlanije in Istre povezovali s srednjeveško oglejsko in beneško sakralno arhitekturo s priljubljenimi, sprva vrisanimi, kasneje izzidanimi polkrožnimi ali poligonalnimi oltarnimi zaključki.

⁹⁶ Prim. fotografije spahnjenic, ki jih je v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja v Padski nižini in Benečiji posnel Ugo Pellis ob zbiranju gradiva za *Atlante linguistico italiano*, objavljene v Perulli (2008: 129, 131). Prim. tudi nabor fotografij spahnjenic v Padski nižini, Benečiji in Furlaniji, ki sta jih posnela Giulio Ferrari (1925: 286–298) in Paul Scheuermeier (1956: 328). Rudimentarni odvod spahnjenega kuhinjskega dela se je izoblikoval v t. i. *casonih*, enoceličnih občasnih bivališčih v beneških in gradeških lagunah, ki so bila zgrajena iz močvirskega trsja z izjemo ognjevarnega zidanega spahnjenega ognjiščnega dela. Prim. fotografije *casonov* iz dvajsetih let 20. stoletja Paula Scheuermeierja (1956: slika 64, 65, 482–487).

⁹⁷ V Furlaniji se je mnogo spahnjenic ohranilo še v prvo polovico 20. stoletja (Zannier 1959: 1–6).

⁹⁸ Še posebej je neposredni beneški vpliv v Istri razviden iz nekaterih polkrožnih spahnjenic (prim. Šuklje 1952a: slika 1).

⁹⁹ Furlanski zidarji so sredi 19. stoletja sodelovali pri gradnji južne železnice na Krasu, ohranila pa so se tudi pričevanja o njihovi dejavnosti v Brdih in na Vipavskem (SEM: Teren 15).

¹⁰⁰ Morda je ena izmed zgodnejših dokumentiranih spahnjenic v Vipavski dolini – če ne gre, kar je verjetnejše, zgolj za k nadstropni stavbi prislonjen prizidek z dimnikom – upodobljena pri stavbi na veduti Rihemberka Giannantonio Capellarisa iz leta 1752 (prim. Marušič 1978).

1990: 315), v čas, ko je Kras doživel gospodarsko konjunkturo in arhitekturno renesanso, med drugim tudi zaradi gradnje južne železnice, ki je v deželo pripeljala večše furlanske zidarje in nove arhitekturne elemente in oblike.¹⁰¹

Po ohranjenih primerkih spahnjenic sodeč so bile te v Vipavski dolini redkejšje kot v bližnji Furlaniji, kjer so bile še posebej pogoste v vzhodni Furlaniji in v okolici Tržiča (v Laškem),¹⁰² pa tudi redkejšje kot na Krasu, v Brdih, v Benečiji, v Istri in v Dalmaciji (SEM: Teren 10: 19; Bancalari 1896: 93–128; Nice 1940: 128).¹⁰³ Še posebej redke so bile spahnjenice v Zgornji Vipavski dolini – edina ohranjena spahnjenica na samostanski pristavi oziroma v Zajčjem gradu pri Podnanosu naj bi bila po besedah nekdanje lastnice Ane Tavčar kasnejši dodatek gostilničarja Zajca, ki je vilo okoli leta 1900 temeljito preuredil in ji za gostilniške potrebe »prizidal kuhinjo v kraškem stilu« (Seražin 2006: 36, 71; Sapač 2008: 49–51).¹⁰⁴ Na drugi strani pa so arhivski viri pokazali, da so bile spahnjenice v Spodnji Vipavski dolini dokaj razširjene (prim. ASGO 104: b. 805, 808, 812, 824, 830, 831, 832, 833, 839, 840, 841, 842).¹⁰⁵ Zaradi velikega števila porušenih stavb med prvo svetovno vojno sta se do danes ohranili po dve zasnovi ognjišča in odvajanja dima v obliki spahnjenice v Batujah in na Pedrovem ter po ena v Malovšah in v Ozeljanu (ZVKDS; Ščukovt 2007: 428–431). Na razglednici z začetka 20. stoletja je dokumentirana tudi spahnjenica v Malih Žabljah. Bruno Nice je leta 1940 zabeležil še v nadstropju ležečo spahnjenico v Črničah (Nice 1940: 81). V Zgornji Vipavski dolini verjetno ni bilo spahnjenic zaradi različnih naravnogeografskih in družbenozgodovinskih dejavnikov. Ostrejšje zime (v primerjavi s Spodnjo Vipavsko dolino, Brdi, Furlanijo in deloma tudi s Krasom) so vplivale na vključitev ognjišča in dimnika v notranjost bivališča, tako da je toplota dimnika ogrevala tudi prostore zgornjega nadstropja.¹⁰⁶ Dimnik in ognjišče so lahko vključili v notranjost bivališča zaradi korčne kritine, ki je postala dostopna v 19. stoletju zaradi prvotne obrtno-manufakturne in kasneje industrijske proizvodnje opeke. V primeru slamnate kritine, ki je bila pogostejša na neilovnatem Krasu, so stanovalci stremeli k ločitvi slamnate kritine od ognjevarnega, s kamnom ali opeko kritega spahnjenega dela. Poleg tega je bil zaradi bližine Furlanije in delovanja furlanskih zidarjev sredi 19. stoletja pri gradnji železnice furlanski vpliv v Spodnji Vipavski dolini, v Brdih in na Krasu intenzivnejši kot v odmaknjeni Zgornji Vipavski dolini.

¹⁰¹ Sedejevo datacijo je potrdila tudi Irena Keršič (1999: 91).

¹⁰² Morda gre gostoto spahnjenic v Laškem povezati z dejstvom, da je to območje do leta 1797 pripadalo Beneški republiki (Klemše 2005: 11–12, 57).

¹⁰³ Gustav Bancalari je v prispevku *Forschungen und Studien über das Haus* predstavil posamezne spahnjenice v Padski nižini, Dolomitih, Karniji, Benečiji, Furlaniji, Istri in na Krasu (Bancalari 1896: 93–128).

¹⁰⁴ Medtem ko spahnjenic v Zgornji Vipavski dolini ni, pa so bile dokumentirane za le malo oddaljene, a na Kras vezane Vrhe (Jelerčič 2006:11).

¹⁰⁵ Najzgodnejša v arhivskih virih dokumentirana spahnjenica v Renčah naj bi bila iz začetka 19. stoletja (ASGO 104: b. 805).

¹⁰⁶ Težnja po pritegnitvi dimnika v bivališče je nazorno razvidna iz načrta za stavbo v Sanaboru (SEM: Načrt 15/8; Teren 15:/6: 18–19). Vzpostavitev nadstropne gradnje in težnjo po vključevanju ognjišča in dimnika v stavbno maso zaradi koriščenja toplote v nadstropju je za območje tržaškega Krasa ugotovil Lorenzo Galluzzo (1984: 53).

Spahnjenice v Spodnji Vipavski dolini so bile navadno kvadratnega ali pravokotnega tlorisa z morebitnimi porezanimi robovi,¹⁰⁷ medtem ko so imele istrske in kraške spahnjenice ponekod tudi polkrožni in mnogokotni tloris (SEM: Risbe 3; Šuklje 1952b: tabela V in VII; Krajnc 2005: 57). Oblika s kamni ali opeko krite bolj ali manj strme strehe nad spahnjenico je bila lahko enokapna, dvokapna ali trokapna oziroma v obliki izbočenega ali vbočenega segmenta krogle, stožca, banje ali piramide, lahko s porezanimi ali zaobljenimi vogali. Na obodnih stenah je bilo lahko okno. V notranjosti je spahnjenico zaključevalo obokanje ali pa napa, ki je prehajala v dimnik. Dimnik je bil lahko prostostoječ, naslonjen na pročelje stavbe ali pa celo pritegnjen v bivališče.¹⁰⁸ Kurišče v spahnjenem delu se je pogosto ohranilo tudi po namestitvi štedilnikov (ASGO 104: b. 808, 840).

Ognjišča in njihova oprema

Osrednje mesto v kaminski kuhinji je imelo ognjišče (*gonišče*) in nad njim razpenjajoča se napa. Ognjišča v zahodnoslovenskih ognjiščnicah so bila nizka, med 1810 in 1820 pa so se vzporedno z razvojem kaminskega odvajanja dima in verjetno tudi pod vplivom meščanskih zgledov začela postopoma višati in po obsegu krčiti.¹⁰⁹ Zaradi ognjevarne kamnite gradnje so bila prislonjena ob steno ali potisnjena v vogal, medtem ko prostostoječa ognjišča, ki so bila pogosta v Furlaniji, Brdih, Breginju, Posočju in Karniji (SEM: Teren 7, 8, 10; Scheuermaier 1956: 62), v Vipavski dolini niso bila dokumentirana. Iz kamna, proti koncu 19. stoletja v Spodnji Vipavski dolini tudi iz opeke sezidana ognjišča so bila sprva masivna in ometana, kasneje pa so jih postavljali na lesene (SEM: Teren 15/5: 31; SEM: Risbe 15), kamnite ali zidane nosilce (*stebrca*) (SEM: Risba 15/243). Nosilce so povezali z lesenimi gredami, na spodnji del gred pribili deske in prostor zapolnili z zemljo, na zemljo pa položili polnilo za kurišče – kamnite plošče (*škrlji*) ali opeko (*cegu*). Skromnejša in starejša zidana ognjišča so bila zamejena z lesenim obodom, gredo ali moralom (*blajne*), imenitnejša in mlajša pa so imela kamnit rob (*rom*). Obod so v vogalih povezali z železnimi vezmi (SEM: Teren 15/5: 32–39, 51, 85, 88–90; 15/6: 6, 13–14, 23, 35; Šarf 1964: 365; Ščukovt 2007: 426).

Zahodnoslovenska, tako vipavska, goriška, kraška, briška kot istrska ognjišča so bila tam, kjer so si stanovalci lahko privoščili, od 19. stoletja deležna tudi likovnega oblikovanja.¹¹⁰ V drugi polovici 19. stoletja so bila nekatera ognjišča v hišah premožnejših lastnikov sestavljena iz klesanih kamnitih kosov iz belega apnenca. Če so masivna ognjišča

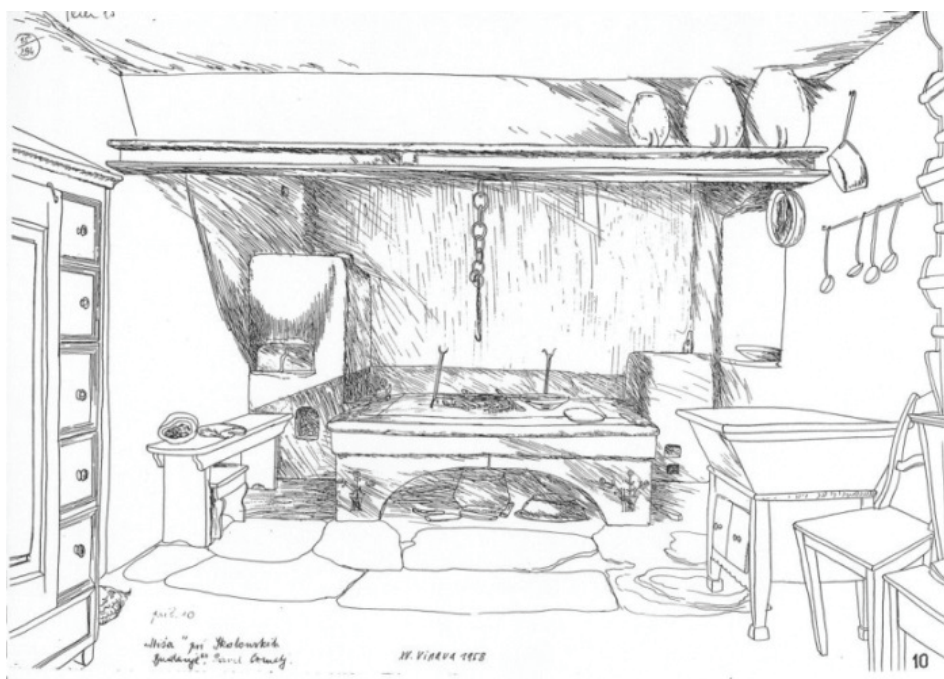
¹⁰⁷ Za primerljive furlanske in briške spahnjenice gl. Galluzzo (1984) ter Reja in Sirk (1997).

¹⁰⁸ Težnjo po vključitvi spahnjenic v bivališče v primeru ognjevarne strešne kritine je na tržaškem Krasu dokumentiral Lorenzo Galluzzo (1984: 53). Posamezni pisci so bili mnenja, da so bile spahnjenice sprva brez dimnika (Jazbec 2005: 45), česar pa ne potrjuje ohranjeni stavbni fond; npr. tudi nad eno izmed v naši bližini verjetno najstarejših ohranjenih spahnjenic, nad spahnjenico v Trebčah pri Trstu, se dviga robusten dimnik (prim. sliko v Galluzzo 1984: 37).

¹⁰⁹ O tem, da to ni bilo pravilo, priča dokumentirano nizko ognjišče v Podgriču s kaminskim odvajanjem dima (SEM: Teren 15/5: 88–9; prim. tudi Makarovič 1981: 141).

¹¹⁰ To ne velja za ognjišča premožnejših lastnikov na osrednjeslovenskih in alpskih območjih, ki spričo umeščenosti v črne kuhinje niso bila deležna tovrstne pozornosti.

Oblike kuhinje v Vipavski dolini



Kuhinja (hiša) z ognjiščem, Budanje. (Risba: Tine Bizjak, 1958, Slovenski etnografski muzej)



Ognjišče iz klesancev z geometrično motiviko in sklepnikom, Zemono. (Foto: Fanči Šarf, 1958, Slovenski etnografski muzej)

postavljali zidarji, pa so klesane kamnite kose izdelovali kamnoseki. V Zgornji Vipavski dolini so boljša klesana ognjišča iz belega apnenca izdelovali v Mančah in v Vrhpolju, najiminitnejše kose pa so pripeljali s Krasa. Ognjišča iz klesanega kamna so bila postavljena na stebre kvadratnega, včasih tudi okroglega prereza. Čelno, neredko tudi s strani, so bila lahko odprta s širokim segmentnim ali potlačnim lokom. Kamnit rob ognjiščne ploskve je bil profiliran. Stebriči oziroma obločna polja so lahko bili reliefno okrašeni z geometrično ali rastlinsko motiviko (SEM: Risba 15/294; Šarf 1964: 366), na sklepniku pa je bila navadno vklesana letnica postavitve ognjišča, inicialke lastnika ali pa Marijin monogram (SEM: Teren 15/6: 17). V Spodnji Vipavski dolini so se starejšim masivnim iz kamna sezidanim ognjiščem in posameznim mlajšim ognjiščem iz klesanega apnenca (ASGO 104: b. 839), ki so ga tod dobivali iz Nabrežine, v zadnjih desetletjih 19. stoletja pridružila še masivna ali ločna ognjišča iz opeke, ometana in pobarvana z oljno barvo, boljše različice pa so imele lahko še železni okvir (ASGO 104: b. 808, 831, 833, 835, 836, 839, 840, 842).¹¹¹ Medtem ko so v Zgornji Vipavski dolini še v tridesetih letih 20. stoletja starejša zidana ognjišča nadomeščali z imenitnejšimi iz klesancev (SEM: Teren 15/5: 11; Risbe 15/277), pa so se v Spodnji Vipavski dolini po prvi svetovni vojni že uveljavljali štedilniki (ASGO 104; SEM: Teren 15/5: 32–39, 51, 94; 15/6: 6, 13, 17, 23, 77; ZVKDS; Šarf 1964: 365–366; Makarovič 1981: 141–143; Guštin Grilanc 2002: 31).¹¹²

Nekatera spodnjevipavska ognjišča, postavljena v 20. stoletju, so imela v vogalu tudi globlje vdolbine, imenovane *forneli*.¹¹³ Vdolbina je bila lahko na ognjiščni stranici odprta in po možnosti prekrita s kovinskimi vratci, na vrhu pa je bilo lahko nameščeno kovinsko rešeto. *Fornel* je nastal zaradi teženj po zapiranju kurišča, zaradi katerih so se pojavile zaprte ognjene komore in ne nazadnje štedilniki tudi drugod po Evropi in Ameriki. V Spodnji Vipavski dolini ter v sosednji Furlaniji, v Brdih, na tržaškem Krasu in v spodnji Soški dolini so bile združene s prednostmi odprtih ognjišč z razmeroma dobrim kaminskim odvajanjem dima. Od preprostih štedilnikov se *forneli* razlikujejo po tem, da nimajo urejenega neposrednega odvajanja dima od kurišča, temveč se dim odvaja v kamin preko krovne nape. V primeru *fornelov* ne gre za predstopnjo v razvoju odprtega ognjišča v štedilnik, temveč za ločevanje ognja, namenjenega varčni in hitri pripravi živil, od ognja, namenjenega ogrevanju prostora. Navedeno dokazuje dejstvo, da so se v premožnejših bivališčih *forneli* pojavljali tudi skupaj s štedilnikom (ASGO 104: b. 824, 831, 836). Glede na to bi bili prej predhodniki električnih gorilnikov. *Forneli* so v arhivskih in ustnih virih dokumentirani le v Spodnji Vipavski dolini (ASGO 104: b. 824, 831), v Zgornji Vipavski dolini pa jih nismo zasledili. Glede na to, da gre za razvojno prvino, ki je bila primerljivo kot spahnjenice dokumentirana v Spodnji Vipavski dolini in v Furlaniji (tak primer je razstavljen v Muzeju furlanske kmečke kulture v Fari

¹¹¹ Iz opeke sezidani ognjišči sta bili dokumentirani tudi v Črničah in v Velikih Žabljah (ZVKDS).

¹¹² Do dandanes so se v Vipavski dolini ohranila ognjišča v Batujah, na Gočah, v Orehovici, na Pedrovem, v Podragi in Podgriču. Po konservatorskih merilih sta bili obnovljeni ognjišči v Skriljah in v Šempasu. Nekaj ognjišč je bilo tudi na novo zgrajenih, npr. v Podnanosu in v Podragi (ZVKDS).

¹¹³ Iz it. *fornello*, pomanjševalnica od *forno*, s pomenom 'peč, pečica; gorišče' (tudi 'gorišče kotla, štedilnik'). V severnoitalijanskih pokrajinah so manjša zidana kurišča s poglobljeno odprtino, bodisi na ognjišču ali pa samostojno stoječe, imenovali *fornello*, *fornetti* ali *fornacella* (Scheuermaier 1956: 66).

ob Soči), v Brdih,¹¹⁴ na tržaškem Krasu (Guštin Grilanc 2002: 38) in v Posočju ter je bila namenjena varčevanju kuriva¹¹⁵ in hitremu pogrevanju manjših količin živil, predvsem v gostilnah (Scheuermaier 1956: 67), jo lahko pripišemo furlanskim in urbanim vplivom.¹¹⁶ Nekatera ognjišča iz začetka 20. stoletja so imela nad kuriščno odprtino vzdane lito-železne štedilniške plošče, lahko tudi kovinska vratca pri kurišču, in so razen v načinu odvajanja dima močno spominjala na štedilnike (ASGO 104: 808, 810, 812, 824, 831, 832, 833, 835, 840, 841, 842).

Ponekod so imeli na ognjišču manjšo jamico, *jačko*, za hranjenje tleče žerjavice, pokrite s pepelom, s katero je bilo moč naslednji dan zanetiti ogenj. Pod ognjiščem, še večkrat pa v zidu pod pečjo ali ob njej je bil pepelnik, imenovan *pepeunak* v Zgornji Vipavski dolini in *pečnik* v Spodnji Vipavski dolini. Pod ognjiščem je bila lahko umeščena tudi krušna peč ali pa kurnik. Navadno pa je bil prostor namenjen sušenju in shranjevanju drv, večje posode ali košar. V primeru visokega ognjišča je na ognjišče vodila ena ali več lesenih stopnic (SEM: Teren 15/5: 32, 35, 42; SEM: Risbe 15/241, 279; Budal 1993: 120).

Nad ognjiščem se je razprostirala napa. Kadar je ognjišče zavzemalo celotno širino prostora oziroma v spahnjenicah, v katerih je dim lovil zidan obok, ki se je na vrhu zožil v kamin, je bila razmejevanju ognjiščnega in preostalega dela prostora namenjena lesena polica. Pogostejši in razvojno mlajši je bil način, da so na dimniško odprtino približno meter do meter in pol nad ognjiščem pričvrstili z zemljo, ilovico oziroma apneno malto ometano lijakasto konstrukcijo, imenovano napa. V Vipavski dolini dokumentirane nape so bile lesene¹¹⁷ in kvadratnega ali pravokotnega tlorisa.¹¹⁸ Sprva so bile prostrane in so lahko segale preko celotne širine kuhinjskega prostora, vzporedno s krčenjem obsega ognjišč pa so se krčile tudi nape. Obseg nape je bil po navadi nekoliko širši od ognjišča. Kamniti stebri, ki bi podpirali napo in katere je v opisu vipavskih ognjišč navedel Filip Terčelj (1927b: 49) ter jih v Istri zabeležil Gorazd Makarovič (1981: 143), v Vipavski dolini niso bili dokumentirani. Napa je bila namenjena lovljenju in prevajanju dima v kamin. Za boljši ulov dima in vleko so ponekod imeli nenehno odprta vrata ali pa so na napo namestili zaveso, ki je imela obenem okrasno vlogo (Musil 1955: 182–183). Kljub dimnikom so dim in saje ostali stalnica kaminskih kuhinj vse do razvoja neposrednega odvajanja dima pri kurišču v zaprtem štedilniku. V dimniku so na lesenih palicah (*koucih, rantah*) sušili in prekajevali mesnine, na pletenih lesah pa sadje in po potrebi tudi drva. Prostor na policah na zunanji strani nape je bil namenjen priročnemu shranjevanju poveznjene

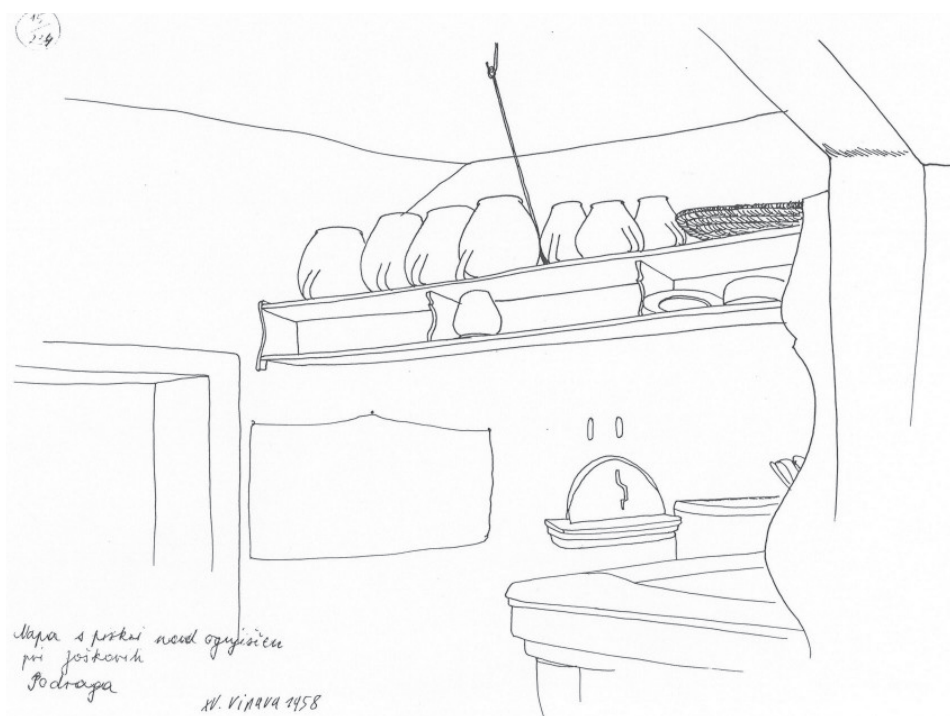
¹¹⁴ Prim. GM: Fototeka. Magda Reja in Tatjana Sirk sta zapisali, da so imela »ognjišča, zgrajena po prvi svetovni vojni, na prednjem vogalu za ped globoko odprtino za žerjavico (ed. *pepeljuh*), prekrito z železnimi palicami. Tej novi pridobitvi za kuhanje so rekli *fornele* ali *gardela*« (Reja in Sirk 1997: 49). Po mojih podatkih je *gardela* zgolj rešeto, nameščeno na vrh *fornele*, lahko pa je *gardela* tudi samostojno stoječi žar, namenjen pečenju klobas.

¹¹⁵ Na Krasu in v Brdih so bile starejše nape tudi *fornele* v rabi predvsem za kuho s premogom (Guštin Grilanc 2002: 38).

¹¹⁶ V Renčah je bilo dokumentirano tudi prenosno kurišče, ki so ga imenovali *fornele*. Gre za približno 40 cm visoko ter 25 cm široko in globoko posodo v obliki obrnjene štiristrane piramide na štirih nožicah z odprtino za pepel in dvema ročajema za prenašanje. Posodi se prilagaja kvadratna perforirana ponev.

¹¹⁷ Na Krasu in v Brdih so bile starejše nape tudi pletene (SEM: Teren 10).

¹¹⁸ Nape okroglega tlorisa in zvončaste konstrukcije so bile pogoste v Furlaniji, Brdih (*nape na zgonc, trombe*), Ligu in Breginju (GM: Fototeka; SEM: Teren 7 in 10; ZVKDS; Reja in Sirk 1997: 50–51).



Napa, Podraga. (Risba: Tine Bizjak, 1958, Slovenski etnografski muzej)

posode in potrebščin, ki so morale biti ves čas pri roki, a odmaknjene od otrok, mačk in kokoši (npr. kresilo in kasneje vžigalice, likalnik, krtače, zaloga petroleja, bezgov pihalnik ali meh za razpihovanje ognja). Pogosto so bili na polici v napi po velikosti razporejeni poveznjeni lonci. Na napa je bila lahko pritrjena oljenka (*lumin*, *žlerba*) (SEM: Teren 15/5: 4, 12, 19, 25, 33, 43; 15/6: 4, 6, 13; Keršič 1990: 344; Ščukovt 2007: 424–426).

Med ognjiščno opremo so bili v Vipavski dolini kot tudi v širšem zahodnoslovenskem sredozemskem območju najznačilnejši zglavniki, tj. podstavki za naslanjanje drv. V Vipavski dolini so se v 20. stoletje ohranili železni zglavniki, obstajajo pa tudi pričevanja o rabi kamnitih in lesenih zglavnikov. Poleg preproste oblike zglavnika s štiri nožicami in povezovalno prečko so poznali tudi zglavnike s po dvema stebroma s konzolnimi oziroma košarastimi nastavki ter s trinožnikom kombinirane zglavnike, pri katerem je ena izmed nog trinožnika podaljšana v zglavnik, na sredi prečke pa je lahko bilo še steblo s konzolnimi nosilci. Visok zglavnik, pri katerem sta stebli zgoraj povezani s prečko, kakršni so bili pogosti v Furlaniji (Brisighelli 1930: Slika 1; Scheuermeier 1956: 69), na Tržaškem, v Istri (Makarovič 1981: 144–145; Starec 1996: 71) in v Brdih (GM: Fototeka; Reja in Sirk 1997: 47–51), je bil v Vipavski dolini dokumentiran zgolj na premožnejši domačiji Favetti v Skriljah (ZVKDS). Zaključki prečk, nog in konzol so lahko bili dekorativno polžasto zaviti in okrašeni z geometričnim vzorcem. Konzole so bile



Ognjiščna oprema in posoda, Podbreg. (Foto: Špela Ledinek Lozej, 2004)

namenjene obešanju zajemalk in ognjiščnega orodja, morebitnemu nameščanju različna in podpori ročajem ponev na trinožnikih, košarasti nastavki pa gretju pijače in jedače v lončenih posodah. Ponekod je imel zglavnik tudi snemljivo kovinsko zaslonko za zaščito ognja pred prepihom (SEM: Teren 15/5: 42; 15/6: 24; SEM: Risbe 15/184, 185, 235, 260; Feigel 2009: 11; Makarovič 1981: 143–145).

Med ostalo ognjiščno opremo so bili v Vipavski dolini pogosti trinožni podstavki za posode, v Zgornji Vipavski dolini imenovani *trinfes* oziroma *trimfes*, v Spodnji Vipavski dolini pa *trpiš*.¹¹⁹ Navadno so bili v obliki trikotnika ali pa okrogli. Trikotniške različice so imele noge postavljene v vogale, umetelnejše so imele navzven privihane konice ali pa vbočeno zaobljene stranice trikotnika, s katerimi so povečali odlagalno površino. Dokumentiran je bil tudi trinožnik, kombiniran z zglavnikom s stebлом, v katerega je bilo moč zatakni ponev.¹²⁰ Trinožnike so lahko nadomeščale trinožne lončene ali železne kozice, imenovane *kastrole*. Okroglo ali kvadratno mrežo za pečenje, žar (*roš*)¹²¹ v Zgornji Vipavski dolini in *gardela* v Spodnji Vipavski dolini) so premogle zgolj nekatere domačije (SEM: Teren 15/5: 12, 15/5: 4, 100; SEM: Risbe 15/21, 175, 185, 255, 226, 310; Makarovič 1981: 141–145). Odstranjevanju pepela z ognjišča v pepelnik je bila namenjena železna

¹¹⁹ Iz furl. *trepis* in it. *treppiede* s pomenom 'trinožno železno stojalo na ognjišču' (Bezljaj 2005: 236).

¹²⁰ Verjetno gre za »veliki alpski trinožnik, prirejen za poneve z dolgim ročajem«, ki ga je Matija Murko pogrešal pri Slovencih (Murko 1962: 260).

¹²¹ Iz nem. *der Rost* s pomenom 'rešetka'. V posameznih primerih so *roš* imenovali tudi kvadratno ponev, namenjeno pečenju klobas (SEM: Risbe 15/175).



Brštulin – naprava za praženje kave, Goriški muzej. (Foto: Špela Ledinek Lozej, 2006)

lopatica (*žežu*, *žežel*,¹²² *šublca*), premikanju razbeljene žerjavice pod trinožnike, kozice in na črepnjo pa klešče (*malete*, *molete*). Navedeno kovinsko opremo so navadno izdelovali vaški kovači, le posamezni zglavniki so bili umetelno oblikovani obrtniški izdelki. Ognjiščne naprave so bile bodisi stalno nameščene na ognjišču (npr. zglavnik, trinožnik) bodisi obešene na klinih v bližini ognjišča ali na zglavniku, *žežu* pa je bil navadno v pepelniku (SEM: Teren 15/5: 12, 43; 15/5: 4; SEM: Risbe 15/240).

Nad ognjiščem je iz dimnika (*raufnka*) na verigi (*vøengi*, *vorejgi*, *ketni*, *keteng*, *kieta-uniku*, *vangi*) in na svedrastem kavlju za nastavljanje želene višine visel kotel (*kotu*), v katerem so pripravljali večino jedi. Veriga je bila v dimniku obešena na lesene palice (*rante*, *kouce*). Kotel je bil bakren (*kufren*) ali pa litoželezen (SEM: Teren 15/5: 26, 33, 42; Budal 1993: 120; Novinec 2006: 11; Feigel 2009: 11). Podobni kotli so bili razširjeni v sosednjih pokrajinah, na Krasu, v Furlaniji, Brdih in Istri (SEM: Teren 10; Scheuermaier 1954: 26).¹²³ Med ostalo bakreno posodo so v virih v Zgornji Vipavski dolini pri premožnejših domačijah izpričane še bakrene pokrovke (*pokrovače*), ki so bile po velikosti zataknjene za žico na kuhinjski steni, v Spodnji Vipavski dolini pa škafi in zajemalke (*korci*) za shranjevanje in zajemanje vode. V primeru razstavljenih pokrovk drži Makarovičeva ugotovitev, da je bil »okrasni namen vsaj toliko važen kot njihova uporabnost« (Makarovič 1981: 242).¹²⁴

¹²² Iz ben. it. *sessola* in furl. *siessula*, *sessula*, *sciessula* s pomenom 'majhna zajemalka' (Bezljaj 2005: 451).

¹²³ Najstarejši dostopen vir, ki navaja rabo kotla, obešenega na svedrasto zavito kavelj, je freska Adama in Eve pri delu v hrastoveljski cerkvi iz leta 1490 (Makarovič 1981: 142).

¹²⁴ Druga bakrena posoda, ki jo za bližnjo Furlanijo (Muzej furlanske kmečke kulture v Fari ob Soči) in

Poleg obdelave v kotlu je izpričana toplotna obdelava živil tudi v lončenih in litoželeznih (*grodlastih*) razmeroma visokih trebušastih loncih (*piskrih*)¹²⁵ in v kozicah (*toterah*), ki so jih postavili na trinožnike oziroma so že same kozice imele tri noge (SEM: Risbe 15/214, 215, 304, 310). Takšnim lončenim ali železnim posodam so rekli *kastrole*, ki naj bi po pripovedovanju bile predhodnice trinožnikov. Lončeno posodo so izdelovali Ribničani; v Zgornji Vipavski dolini so jo na šmarni dan kupovali na sejmu v Logu ali pa od zastopnice v Trgu (Vipavi). Posoda je bila prevezana z žico, ki je ščitila lonce pred tem, da bi počili. Z žico so posodo prevezali sami ali pa *vezarji* Rezijani. Lončeno in litoželezno ognjiščno posodo so shranjevali na polici na napi. V skromnejših bivališčih so posodo shranjevali tudi v zaboju, na policah po zidnih nišah ali obešeno na steni. Za cvrtje masti so rabili železne ponve, za praženje kave pa *brštulin* (SEM: Teren 15/5: 27; 15/6: 4, 42–43; Feigel 2009: 11; Makarovič 1981: 230).

Poleg ognjišča je bil od druge polovice 19. stoletja vzidan litoželezen ali bakren svinjski kotel, ponekod pa tudi bakren žganjarski kotel (SEM: Teren 15/5: 11).¹²⁶ Svinjske kotle so rabili tudi za segrevanje vode pri pranju perila.¹²⁷ Kotli so bili obzidani s kamnom, kasneje z opeko in navadno ometani. Pod njimi je bilo vzidano kurišče z železnimi vratci. Kadar kotla niso rabili, je bil lahko prekrit z lesenimi deskami, s čimer so pridobili prostor za odlaganje in shranjevanje pa tudi za sedenje. Žganjarski kotli so bili izključno bakreni, svinjski kotli pa tudi litoželezni (ASGO 104: b. 810, 824, 833, 839, 842).

Zaradi skupnega kaminskega odvajanja dima je bilo v neposredni bližini ognjišča v steni tudi ustje krušne peči. Polkrožno ustje peči (*žekno*) je bilo v *hiši*, obokana notranjost peči pa se je v primeru debelih zidov lahko nahajala v debelini zidu, navadno pa je segala v sosednji prostor (npr. v šrambo, v *mezatič*), v Spodnji Vipavski dolini pa tudi na prosto. V posameznih primerih je bila krušna peč celo pod ognjiščem (ASGO 104: b. 831, 842), kar je bilo sicer pogosto v Brdih in v Istri (SEM: Teren 10; Šarf 1964: 368). Samostojno stoječe peči, dokumentirane v Istri (Keršič 1990: 344), v Vipavski dolini nisem zasledila. Fanči Šarf je gradnjo krušnih peči umestila v zadnja desetletja 19. stoletja (Šarf 1964: 368), verjetno pa so jih vsaj pri tistih hišah v Spodnji Vipavski dolini, kjer je bilo dokumentirano krušarstvo, poznali vsaj že na začetku 19. stoletja. Starejše peči so bile iz *brusenca*, mehkejšega sivega apnenca, mlajše pa iz opeke. Starejše peči so bile večje, njihova velikost pa je bila odvisna tudi od velikosti kmetije in morebitne krušarske de-

Benečijo navajajo viri (Makarovič 1981: 239–241; Scheuermaier 1954: 34), v Vipavski dolini ni bila dokumentirana in to kljub temu, da je bila v Gorici od 19. stoletja dalje izpričana kotlarska obrt.

¹²⁵ Bifonalna trebušasta oblika loncev naj bi omogočala učinkovito segrevanje živil in hkrati ščitila jedi pred pepelom in sajami. Podobni lončeni lonci so bili izpričani v sosednjih pokrajinah, na Krasu, v Furlaniji, v Brdih, v Istri in v Benečiji (SEM: Teren 10; Guštin Grilanc 2002: 83; Reja in Sirk 1997: 91; Scheuermaier 1956: 20), niso pa poznali bronastih trinožnih trebušastih loncev, dokumentiranih v Furlaniji (Scheuermaier 1954: 23).

¹²⁶ Premožnejši so imeli svinjski kotel v posebni svinjski kuhinji (SEM: Teren 15/5: 24; 15/6: 62). Sčasoma, z uvajanjem štedilnikov, so tudi manj premožni prebivalci postavljali vgrajene svinjske kotle v vežah, v gospodarskih pritiklinah ali pa kar na prostem oziroma v nadkritem prostoru v bližini svinjaka (*pod lopo*) (SEM: Teren 15/5: 26).

¹²⁷ Nekateri so imeli tudi posebne kotle za perilo, kar v primeru premožnejših, po meščanskih vzorih zgrajenih renških bivališč, niti ni presenetljivo (ASGO 104: b. 833, 835, 836, 839, 842).



Ognjišče, krušna peč, svinjski in žganjarski kotel, Podraga. (Risba: Tine Bizjak, 1958, Slovenski etnografski muzej)

javnosti.¹²⁸ Posamezne premožnejše kmetije so premogle tudi po dve peči: eno za peko kruha, drugo za potice (SEM: Teren 15; Ščukovt 2007: 428).¹²⁹ Odprtina za peč je bila pokrita z lesenim ali železnim pokrovom (*plehom, plohom*), dim pa se je iz peči kadil preko enega ali več oddušnikov, imenovanih *istje* oziroma *istnek* ali *uodešnik*. Pri peči je slonelo orodje, ki so ga rabili za potiskanje in popravljanje drv v peči, za razgrebanje žerjavice, za pometanje in odstranjevanje pepela in za vsajanje hlebcev v peč, in sicer železne vilice na dolgem roču (*podpečk*), lesena ali železna *greblja* oziroma *pastargauka*, *omelo* iz *melce* ali iz žakljevine, lesen lopar ali *lopata*¹³⁰ ter kovinska lopata (SEM: Teren 15/5: 32–34, 47–49, 64; SEM: Risbe 15/176, 187; ASGO 104: b. 839; Budal 1993: 120).

Na prostranih nižjih ognjiščih so bile sedenju namenjene pručke (*klopce*) in trinožni stolčki (*stoučki, stolice*). Pogoste so bile tudi klopi, prislone ob steno ali nameščene v okensko ali v slepo nišo. Sedenju so bile namenjene tudi z lesom obložene police v slepih

¹²⁸ V Renčah je bilo v cenilnem operatu franciscejskega katastra izpričanih trideset krušaric (ASTS 171: 438), zato lahko domnevamo, da nesorazmerno velika krušna peč dokazuje obstoj krušarske obrti (ASGO 104: b. 805, 808, 812, 831, 832, 833, 836, 838, 839, 840 841, 842; PANG I: t. e. 103, 104).

¹²⁹ Tudi po uvajanju štedilnikov so ponekod v kuhinji ali pa v drugem prostoru ohranili krušne peči, čeprav so imeli štedilniki vgrajeno pečico (AGGO 104: b. 805, 824, 830, 831). Največkrat je bilo ustje peči še vedno v kuhinji, z uvajanjem štedilnikov pa je tudi peč dobivala samostojnejšo lego. Ena izmed dokumentiranih renških stavb je imela krušno peč celo pridruženo svinjskemu kotlu pri svinjaku (PANG I: t. e. 104).

¹³⁰ Za območje Štandreža v neposredni bližini Gorice je dokumentiran tudi poseben lopar šesterkotne oblike za vsajanje potice (Budal 1993: 120–121).

ali okenskih nišah. Otroci so pogosto sedeli kar na odžaganem okroglem polenu (*blajncu*). Z višanjem ognjišča in krčenjem površine pa je prišla v rabo premična klop, imenovana *škanj*.¹³¹ To so bile klopi 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 (SEM: Risbe 15/178; Makarovič 1981: 200). Ponekod je bila klop celo pričvrščena na napo (SEM: Teren 15/5: 43).¹³² Klopi z naslonjalom so se poleg sedenja uporabljale tudi za varovanje ognja pred prepihom. Stoli z naslonjalom (*kantrege*, *kontrege*, *kantrejka*) z lesenim, v Spodnji Vipavski dolini tudi s pletenim sediščem, so bili v kaminskih kuhinjah redki.¹³³ Tudi ob morebitni kuhinjski mizi, ki jo je navadno nadomeščala *mentrga*, so imeli v Zgornji Vipavski dolini klopi brez naslonjala (SEM: Teren 15/5: 43; 15/5: 4–6; 15/6: 13; SEM: Risbe 15/46, 182, 186, 191, 210, 224, 226, 267, 299, 302, 303, 305; Šarf 1964: 366).

Oprema kaminske kuhinje

Poleg ognjiščne opreme so bile v kaminski kuhinji do izteka 19. stoletja navadno še *nečke* (SEM: Teren 15/5: 6, 34; 15/6: 28; SEM: Risbe 15/300) ali *mentrga*¹³⁴ v Zgornji Vipavski dolini oziroma *vintula* ali *vinkla*¹³⁵ v Spodnji Vipavski dolini. Zgornji del *mentrge* je bil oblikovan v obliki narobe obrnjene prirezane štiristrane piramide s pokrovom na preklop, spodnji del pa je bil bodisi v obliki skrinje z eno ali več odprtini s smučnimi zapirali oziroma vratnicami bodisi je imel med noge vstavljen predal ali dva. *Mentrga* ni bila namenjena le mesenju kruha in shranjevanju manjše količine moke, kvasa, prta, valjarjev, strgalca in včasih tudi kruha, okoli *mentrge* je bilo moč tudi sedeti in obedovati. Kjer niso premgli *mentrge*, so zamesili na leseni deski (*plohu*). Le nekatere kaminske kuhinje so imele tudi mizo s predalom (SEM: Teren 15/5: 6–8, 34; SEM: Risbe 15/254, 277, 279, 283, 284; Budal 1993: 124).¹³⁶

Vodo so shranjevali v lesenih, v Spodnji Vipavski dolini tudi bakrenih, kasneje pločevinastih škafih ali vedrih, v Zgornji Vipavski dolini imenovanih *štenjaki*,¹³⁷ v Spodnji vipavski dolini pa *šagloti*,¹³⁸ v posameznem primeru celo v velikih kamnitih posodah (*kamnih*). Posode so bile postavljene na klop, na leseno polico, na spodnji del sklednika, na polico v zidni niši, v posameznih primerih pa tudi na konzolno kamnito polico,¹³⁹ ki

¹³¹ Iz ben. in trž. it. *scagno* s pomenom 'stol z naslonjalom ali brez njega' oz. iz furl. *scagn* 'klop'; knjižno it. *scagno* 'klop' (Bezljaj 2005: 52).

¹³² Najstarejši znani primerek takšne klopi naj bi po Makarovičevem mnenju sodil na prelom 18. in 19. stoletja. Hrani ga Tolminski muzej (Makarovič 1981: 200).

¹³³ Na Gočah in v Lozicah so še sredi petdesetih let 20. stoletja poznali zgolj po en stol z naslonjalom za hrbet in roke, ki so ga imenovali *tron* (SEM: Teren 15/5: 2; SEM: Risbe 15/159).

¹³⁴ Iz. nem. *Mehltruhe* s pomenom 'skrinja za moko'.

¹³⁵ Iz furl. *vintule* s pomenom 'krušna skrinja'.

¹³⁶ Na Gočah je bila dokumentirana tudi preklopna miza (*miza za dol dent*) (SEM: Risbe 15/118).

¹³⁷ Iz furl. *stagnac* s pomenom 'pločevinasto vedro'; prim. Scheuermeier (1956: 327).

¹³⁸ Iz furl. *seglot* s pomenom 'vedro'; prim. Scheuermeier (1956: 34).

¹³⁹ Na konzole položene kamnite police so bile pogostejše na Krasu (Godina Golija 2005: 376; Lah in Renčelj 2008: 199).

so jo v Zgornji Vipavski dolini imenovali *škafounik*, v Spodnji Vipavski dolini pa *viedrnik*. Umetelnejši leseni *škafouniki* so imeli zaobljeno prirezani stranici, nogi in vrhnjo prečko. Prednja stranica je bila lahko zakrita z zavesico. Starejši škafo so imeli lesene obroče, mlajši že kovinske; boljši so bili iz murvinega lesa z medeninastimi obroči,¹⁴⁰ trpežnejši pa iz brinovega. V škafo oziroma vedru je bil lesen, v Spodnji Vipavski dolini tudi bakren, kasneje pa pločevinast *korc* (zajemalka), iz katerega so pili (Budal 1993: 124; Feigel 2009: 11).

Posodo so pomivali v nižjem škafo brez uhljev (*pomiuniku*, *pomivarci*) na *škafouniku* ali na posebni klopi v shrambi ali kuhinji (SEM: Teren 15/5: 6, 19, 31, 43; 15/6: 16, 24 62; SEM: Risbe 15/183, 242, 256), le redki so imeli v niši pod oknom ali v slepi zidni niši vzdian kamnit in kasneje betonski lijak (*šeglar*)¹⁴¹ z odtokom, speljanim iz stavbe na dvorišče ali na cesto (ASGO 104: b. 808, 824, 831, 835, 836). Posoda se je odcejala na ravnem delu lijaka ali pa na leseni polici. Vodo so v kuhinjo prinašali iz lastnih dvoriščnih ali bolj oddaljenih skupnih arteških vodnjakov v škafoh na glavi, podloženih s svitkom, ali pa v vedrih iz pocinkane pločevine (Kosta 2003: 63).¹⁴² Če v kuhinji ni bilo prostora, je bilo shranjevanju vode namenjeno mesto v veži ali pa v shrambi (*špajzi*) (SEM: Teren 15/5: 5). V premožnejših domačijah v Spodnji Vipavski dolini je lahko shranjevanju vode in pomivanju posode služil poseben prostor, nekakšna pomivalnica, imenovana *viedrnik* ali *šeglar*. V *viedrniku* je bil lahko tudi vzdian kotel za kuho prašičem in perila. Na nekaterih načrtih iz prve polovice 20. stoletja je poseben prostor, povezan s kuhinjo in verjetno namenjen shranjevanju vode in pomivanju posode, označen tudi kot *lavandino*,¹⁴³ *cucina sporca*¹⁴⁴ oziroma *spazza cucina*, na katerih je v dveh primerih prostoru za shranjevanje vode dodana še peč (PANG 1: t. e. 103, 104).

V zidovih so bile pogosto zidne niše, namenjene odlaganju svetilke, v skromnejših bivališčih pa tudi priročnemu shranjevanju osnovnih živil in posode. Zidne niše so bile lahko opremljene s policami ali pa celo s podboji in eno ali dvema vratnicama. Tečaji vrat in ključavnica so bili kovinski, vratnica pa je bila sestavljena iz okvirja in kvadratnih polnil. Takšne zidne omare so imenovali *lormarčki*¹⁴⁵ in so bile zaradi teme in hladu v debelini kamnitega zidu primerne za hranjenje živil (SEM: Risbe 15/249, 285; Keršič 1990: 344). V stanovanjski kulturi kmečkega prebivalstva na Slovenskem so se samostojno stoječe kuhinjske omare v širšem obsegu uveljavljale od druge polovice 19. stoletja (Keršič 1990: 372; Makarovič 1981: 184). Pogoste so bile omare z enim vratnim krilom in enim ali več predali v spodnjem delu oziroma kombinirane omarice z enim krilom na

¹⁴⁰ Takšne naj bi izdelovali v Sanaboru (SEM: Teren 15/6: 61). Škafo iz murvinega lesa so bili cenjeni tudi zato, ker je bila v njih hranjena voda boljša, saj murvin les ne izloča čreslovine (Belingar 2007: 54).

¹⁴¹ Iz furl. *seglar* s pomenom 'lijak'.

¹⁴² V Vipavski dolini za prenašanje vode niso bili dokumentirani bakreni kotlički, ki so se v paru nadeli na povirek, oprtali preko ramen in so bili v navadi v Furlaniji, Benečiji, Brdih in v Istri (Makarovič 1981: 239–242; Scheuermeier 1956: 34, 317; Reja in Sirk 1997: 63).

¹⁴³ Iz it. *lavandino* s pomenom 'umivalnik, lijak'.

¹⁴⁴ Iz it. *sporco* s pomenom 'umazan'. Iz italijanskega izraza *cucina sporca* izvira briški izraz *šporča*, s katerim označujejo prostor za shranjevanje vode in pomivanje posode (Keršič 1992: 99; Reja in Sirk 1997: 56), ki je primerljiv s spodnjevipavskim *viedrnikom* oziroma *šeglarjem*.

¹⁴⁵ Iz it. *armadio* s pomenom 'omara'.



Kamnit lijak (šeglar), Muzej furlanske kmečke kulture v Fari / Museo della Civiltà Contadina Friulana, Fara D'Isonzo. (Foto: Špela Ledinek Lozej, 2009)

Zidne omarice so bile zelo primerne za shranjevanja živil, saj v njih ni bilo samo temno, temveč tudi hladno. Prav tako so na policah v zidnih in prostostoječih omarah hranili drobni inventar in včasih celo denar. Sol so imeli v leseni solnici (*šalci, kupi za sol*) v omari ali pa je lesena škatlasta posoda visela na steni. Posamezne domačije so imele v *hiši* tudi skrinjo, namenjeno kisanju mleka. V kaminskih kuhinjah premožnejših domačij so se lahko pojavljale tudi že kredence (SEM: Teren 15/5: 6; SEM: Risbe 15/180, 201, 206, 208; Keršič 1990: 372).

Lončeno posodo so shranjevali v sklednikih, v katerih so bili na vrhu zloženi krožniki (v Zgornji Vipavski dolini imenovani *talerji* in v Spodnji Vipavska dolini *tonti*),¹⁴⁸ v sredini sklede, spodaj pa skodelice. Posoda je bila povezana, tako da so se prah in saje nabirali samo na zunanji strani, notranjost pa je ostala čista. Sklednik je bil lahko visok, samostojno stoječ ali pa pričvrščen na steno. Navadno se je nahajal na tistem delu stene, kjer ni bilo dima. V spodnji del sklednika so lahko bili umeščeni predali za shranjevanje soli, pribora ali drobnega inventarja. V primeru visokega sklednika je bil v spodnjem delu lahko prostor za shranjevanje vode ali obešanje kotlička, ki je bil lahko zakrit z zaveso. Skledniki so postali splošno razširjeni v kmečki stanovanjski kulturi v 19. stoletju, predvsem v Spodnji Vipavski dolini pa so jih v kaminskih kuhinjah lahko nadomeščale že kredence oziroma *vitrine* (SEM: Teren 15/5: 12–13, 34–35, 43, 49, 61, 90; 15/6: 5, 61; SEM: Risbe 15/179, 223, 280; Feigel 2009: 11; Keršič 1990: 372; Makarovič 1981: 180).

Jedilna posoda (sklede, latvice in krožniki) je bila lončena, zgolj posamezni kosi so bili fajančni ali porcelanasti. Tudi pivska posoda (ročke, vrči, skodelice) je bila povečini še lončena (SEM: Risba 15/199), steklenina je bila maloštevilna. Kljub temu da je bilo v Gorici kar nekaj kositarjev,¹⁴⁹ raba kositrne posode razen izjemoma ni bila dokumentirana (SEM: Teren 15/5: 257).¹⁵⁰ Z lončevino so kmete oskrbovali ribniški lončarji, kupovali so jo na sejmih ali pa preko zastopnice v Vipavi. Posamezne beloprstene majolične izdelke so dobili preko posrednikov iz italijanskih mest, fajančno keramiko pa so izdelovali tudi v Gorici in Solkanu.¹⁵¹ Lončevino so prevažovali z žico sami ali pa *piskrovezi*

bankih shranjevali žito, ječmen, fižol in suho sadje. Žito so shranjevali tudi v pokončnih *kasonih*. Skrinje so bile le redko v kuhinji, navadno so bile v shrambi, na hodniku na vrhu stopnic (*na musovžu*) oziroma *na kašči*. Prav tako so v shrambi ali kleti shranjevali mesnine, meso in mast v velikih okroglih ali kubičnih kamnitih posodah (*kamnih*), zgoraj zaprtih z lesenim pokrovom in ključavnico, lahko tudi v lončenih, kasneje pločevinastih posodah (*lempah*). V shrambi je v leseni pokončni *siranci* zorel sir, kis pa so hranili v lončeni ročki (*krugli*) (SEM: Teren 15/5: 34, 49, 101; SEM: Risba 15/44, 219, 238, 245, 248, 298, 301). Zgolj premožnejše domačije so premogle posebne prostore, namenjene izključno shranjevanju, ki so jih imenovali *kašča*, drugi so za shranjevanje rabili visoko mezaninsko podstrešje. Prav zaradi shranjevalne namembnosti na Vipavskem in na Goriškem poimenujejo podstrešje *kašča* oziroma *na kašči* še danes, ko niso več namenjena shranjevanju.

¹⁴⁸ Iz furl. *tond* s pomenom 'krožnik'.

¹⁴⁹ V Gorici je bilo kositarstvo dokumentirano že v 16. stoletju, vrhunec razvoja pa naj bi doseglo v 18. stoletju. Kositrna posoda je bila razširjena predvsem med manj premožnim meščanstvom, vprašanje pa je, v kolikšni meri je bila prisotna na podeželju. Proti koncu 18. in v prvi polovici 19. stoletja sta kositer nadomestila pocinkana pločevina in porcelan (Cossar 1940: 5–7).

¹⁵⁰ Kositrno posodje je pomenilo najdražjo in najimenoitnejšo vrsto pivskega in jedilnega pribora. V kmečkih okoljih naj bi po ugotovitvah Gorazda Makaroviča imelo precejšen reprezentativni pomen za okras notranjščin (Makarovič 1981: 239).

¹⁵¹ Beloprsteno keramiko naj bi v drugi polovici 18. stoletja izdelovala delavnica Pietra Brauza v Solkanu (Kos



Slednik in zidna omarica, Budanje. (Risba: Tine Bizjak, 1958, Slovenski etnografski muzej)

iz Rezije. Neredko so z žico opletli in učvrstili tudi beloprsteno posodo. Steklenino za domačo rabo so izdelovale steklarne na območju Trnovskega gozda, Lokovca in v javorniških gozdovih na Notranjskem.¹⁵² Otroci so jedli iz lesenih toril (SEM: Risba 15/157), ki so jih po hišah prodajali Rovtarji. Tudi krožniki so bili leseni (SEM: Teren 15/5: 43; 15/6: 4, 28, 43; Cossar 1926; Feigel 2009: 11; Makarovič 1981: 234).

Jedilni pribor so hranili v škatlastem lesenem ali pločevinastem perforiranem žličniku, obešenem na slednik ali v njegovo bližino. Leseni žličniki so bili sestavljeni iz ogrodja in naluknjanega polnila. Tudi žličnike so začeli v kmečkih bivališčih uporabljati šele v 19. stoletju. Uporaba žličnika predpostavlja rabo lesenih žlic, ki so jih izdelovali ribniški suhorobarji, šele konec 19. stoletja pa so pričeli uporabljati tudi železne. S kovinskim priborom (žlicami, vilicami (*piruani*) in noži), ki ga je bilo moč shranjevati v miznem predalu, so iz kuhinj izginjali tudi žličniki (SEM: Teren 15/5: 43; 15/6: 4, 28, 43; SEM: Risbe 15/221, 244, 312, 318; Budal 1993: 124; Makarovič 1981: 181–183).

1991: 33).

¹⁵² Prva steklarna na Goriškem je začela delovati na območju Gorenje Trebuše leta 1722. Leta 1759 zasledimo drugo steklarno, ki so jo zaradi izrabljenosti okoliških gozdov prenesli leta 1771 v Mrzlo Drago. V javorniških gozdovih na Notranjskem je prvo steklarno ustanovil leta 1774 tržaški trgovec Jacobo Baletti (Kos 1991: 48–49; Kolenc 2011: 95–125).



Sklednik, Podbreg. (Foto: Špela Ledinek Lozej, 2004)



Z žico vezana beloprstena skleda, Renče. (Foto: Špela Ledinek Lozej, 2008)

V kuhinjah premožnejših bivališč so bile na steni za razpeto žico (*drotom*) ali kovinskim držalom zataknjene po velikosti zložene bakrene, v skromnejši različici pločevinaste pokrovke (*pokrvače*). Tudi zajemalke, manjši strgalniki in morebitne druge kuhinjske potrebščine so navadno visele obešene na žico in na žebelje na steni (SEM: Teren 15/5: 12–13, 34–35, 43, 49, 90; 15/6: 5; SEM: Risbe 15/292, 294). V kuhinji so bili navadno še kamnit, lesen, pri premožnejših tudi medeninast možnar (*kamn, tokaunca*) za drobljenje kave, popra in hrena (Makarovič 1981: 235–237), lesen s kovinskim okovjem ali medeninast mlinček (*malnc*) za mletje kave (SEM: Risba 15/9) in lijaki.¹⁵³ V kaminski kuhinji se je pogosto nahajal še kokošnjak.¹⁵⁴ Navadno so imele kokoši z letvami zagrajen prostor pod stopnicami, pod klopjo ali pod ognjiščem. V kuhinji je bilo lahko tudi tnalno za sekanje in cepljenje drv (SEM: Teren 15/5: 6, 23, 43; SEM: Risbe 15/221).¹⁵⁵

Kadar je bila kuhinja v pritličju, so bila tla navadno kamnita, in sicer iz *brusenih škrlj* oziroma iz *lašter* (flišnega peščenjaka).¹⁵⁶ Le najpremožnejša bivališča so imela tla iz *bele-*

¹⁵³ Drugi gospodinjski pripomočki (npr. pinja za medenje masla, leseni modeli za oblikovanje masla, strgalniki (*noži*), na večjih kmetijah še stope za stopanje ječmena) so bili navadno v shrambi ali v kleti (SEM: Teren 15/5: 34; SEM: Risbe 15/26, 41, 42, 213, 297).

¹⁵⁴ Vesna Guštin Grilanc je v posameznih kaminskih kuhinjah na tržaškem Krasu zabeležila celo rejo prašičev (Guštin Grilanc 2002: 60).

¹⁵⁵ Prim. npr. sliko Ivane Kobilice v Narodni galeriji v Ljubljani iz okoli leta 1889 z upodobitvijo kuhinjskega interjerja kmečke kuhinje iz Ilirske Bistrice.

¹⁵⁶ *Siv kamen* oziroma *brušene škrlj* so lomili v kamnolomu blizu Orehovice (SEM: Teren 15/5: 44).



Leseni žličniki, Goriški muzej. (Foto: Špela Ledinek Lozej, 2006)

ga kamna (apnenca), najrevnejši pa iz zbite zemlje. Če je bila kuhinja v nadstropju, je bil navadno pod lesen, le okoli ognjišča so bile *škrli*. V primeru, da je bila kuhinja nad obokano kletjo, so bila tla lahko kamnita (SEM: Teren 15/5: 10, 26, 44). V Spodnji Vipavski dolini so bila tla pogosto tudi opečnata. Od začetka 20. stoletja se je uveljavljal betonski tlak (ASGO 104). Do vpeljave elektrike med obema vojnoma so v kuhinji za razsvetljavo rabili svetlobo žarečega ognja pa tudi trske iz jelovega lesa (*grlevice*),¹⁵⁷ ki so jih zatakneli kar ob rob ognjišča ali pa v *čelešnik* (*hlapca* oziroma *kleščče*) na ognjišču. Svetili so tudi s pločevinastimi oljenkami (*lminci*, *žlerbami*, *lažernami*) in petrolejkami (*lampami na petrolej*, *slepiuanco*), ki so navadno visele na napi (SEM: Teren 15/5: 19, 25; 15/6: 63, 77; Rodman in Makarovič 2000: 115).

Okna so zastirali z blagom, ki so ga pričvrstili z žebli, včasih pa tudi z zavesami (*fernki*, *koltrinami*) (SEM: Risbe 15/285).¹⁵⁸ Zavesice so krasile tudi napo, prekrivale prednjo stran *škafounika*, včasih tudi ločne odprtine pod ognjiščem. Stene so ponekod navkljub dimu krasili vezeni zidni prtiči.

Podeželsko prebivalstvo Vipavske doline je kaminske kuhinje uporabljalo skoraj četrtno tisočletja, od sredine 18. stoletja (če vzamemo za pričevalno risbo Capellarisa iz leta 1752

¹⁵⁷ *Grlevica* naj bi bila po besedah informatorjev izpeljanka iz besede *grl*, tj. srednji del debele smrekove veje (SEM: Teren 15/5: 19).

¹⁵⁸ Iz furl. *coltrine* s pomenom 'zavesa, zastor, zagrinjalo'.



*Pokrovke (pokrvače) in zajemalke (korci) na kovinskem držalu (dratu), Podbreg.
(Foto: Špela Ledinek Lozej, 2004)*

xv. Vipava 1958

15/295



"Kamen"
in klapca
Fejanič lonja
Žvanuti 55

Možnar (kamen) in tolkač (klapca), Žvanuti. (Risba: Tine Bizjak, 1958, Slovenski etnografski muzej)



Kurnik v kuhinji (hiši), Podgrič. (Foto: Fanci Šarf, 1958, Slovenski etnografski muzej)

z upodobljenim dimnikom na rihemberški stavbi izven grajskega obzidja) do začetka 21. stoletja (ko sta bili v Vipavski dolini dokumentirani še dve kaminski kuhinji, kjer so redno kuhali na odprtem ognjišču).¹⁵⁹ Ožji razpon splošno razširjene rabe pa zajema slabo stoletje, od sredine 19. stoletja do uvajanja štedilnikov sredi prve polovice 20. stoletja.¹⁶⁰ Medtem ko je bila kaminska kuhinja v Zgornji Vipavski dolini dobro dokumentirana v okviru Orlovih terenskih ekip Etnografskega muzeja in se je do danes ohranilo tudi nekaj kuhinj, v katerih v enem primeru stalno, sicer pa občasno zakurijo na ognjiščih, pa so viri za preučevanje kaminskih kuhinj v Spodnji Vipavski dolini bolj pomanjkljivi. Slika, ki smo jo predstavili na podlagi arhivskih in ustnih virov, je pokazala tako v terminologiji (npr. spodnjevipavski izrazi *trpiš*, *šalberoba*, *viedrnik*, *mezat*, *kadin*, *kovjerta*, *šeglot*, *tont*) kot v posameznih prvinah (npr. opečna gradnja ognjišč in tlak v kuhinjah,

¹⁵⁹ Še v 21. stoletju so na ognjišču kuhali v Velikih Žabljah in v Lozicah (Ščukovt 2007: 424).

¹⁶⁰ Na podlagi ankete Popis ognjišč v Sloveniji, ki jo je izvedel Etnografski muzej preko Zadruga dimnikarjev Slovenije, je razvidno, da je bilo v začetku petdesetih let na območju Črnič, Gojač, Raven, Batuj, Sela, Vrtovina, Skrilj, Stomaža, Lokavca, Velikih Žabelj, Vipavskega Križa, Predmeje, Otlice, Gaberij in Šmarij v rabi še vsaj 120 odprtih ognjišč; v času ankete v začetku šestdesetih let 28, opuščenih, a ohranjenih pa 15 (Šarf 1964: 376).



Upodobitev štedilnika v oglasu goriških pečarjev A. Ferluge in R. Pahorja. (Iz: Ročni kažipot po Goriškem in Gradiščanskem in koledar za navadno leto 1923)

spahnjenice, *forneli*) večje podobnosti spodnjepavskih kaminskih kuhinj s furlanskim in briškim stavbarstvom in stanovanjsko kulturo kot z zgornjepavskim. In vzajemno, zgornjepavske kaminske kuhinje, sestavni deli in izrazi (npr. *trinfes*, *špajza*, *škafounik*, *izba*, *štenjak*, *talar*) se zdijo bolj primerljivi s kraškimi, morda celo s kranjskimi kot s spodnjepavskimi.

Štedilniška oziroma bivalna kuhinja

Bivalno kuhinjo je omogočila uvedba štedilnikov in neposrednega odvajanja dima od kurišča preko zidanih ali kovinskih dimnih tuljav. Z vidika zapiranja ognja v ognjeno komoro velja kot predhodnika uvajanja štedilnikov navesti *fornele*, vdolbine na ognjišču, namenjene hitrejšemu in varčnejšemu segrevanju živil, z vidika oblikovne podobnosti pa visoka ognjišča z vzdanimi litoželeznimi ploščami. Izgradnji *fornele* kot vgrajevanju litoželeznih plošč v ognjišča so botrovale težnje po varčevanju s kurivom; o tem priča tudi etimologija izvorno nemškega narečnega izraza za zaprto kurišče (*šparget*),¹⁶¹ pa tudi slovensko (štedilnik) in italijansko (*focolaio economico*) poimenovanje. Toda šele s priključitvijo dimovoda ognjeni komori, torej z neposrednim odvodom dima od plame-na, lahko govorimo o brezdimni beli oziroma bivalni kuhinji.¹⁶²

¹⁶¹ Iz nem. der *Sparherd* s pomenom 'štedilnik'.

¹⁶² Da izgradnja štedilnikov ni nujno povezana z razvojem odvajanja dima in vzpostavitvijo dimnikov, je za območje Švice ugotovil Richard Weiss: na območju kaminskih kuhinj na jugu Švice je bila izgradnja dimnika navadno predhodna vpeljavi štedilnika, na severu Švice, na območjih slamnate strešne kritine in

Štedilniki

V Gorici so z zidanimi in prostostoječimi štedilniki nadomeščali odprta ognjišča od druge polovice 19. stoletja naprej,¹⁶³ zagotovo pa v zadnjih desetletjih 19. stoletja. Navedeno potrjujejo redna oglasna sporočila v goriški periodiki za izdelovalce štedilnikov, za keramične pečnice in za kovinsko okovje.¹⁶⁴ Železni štedilnik je poleg odprtega ognjišča z napo naveden v spominih Avguste Šantel ml. iz konca sedemdesetih let 19. stoletja: »Imela je veliko odprto ognjišče z napo na vrhu, zraven pa železen štedilnik« (RPNG: Rokopis; Šantel 2006).¹⁶⁵

V sedemdesetih letih 19. stoletja so se pojavili prvi štedilniki tudi na podeželju Spodnje Vipavske doline (ASGO 104: b. 805, 807, 808, 810, 812, 824, 830, 831, 833, 836, 836, 839). V Trgu (Vipavi) naj bi imeli prvi štedilnik Skukovi, in sicer naj bi ga konec 19. stoletja postavil zidar Vincenc Poniž (Rodman in Makarovič 2000: 34). Leta 1918 je bil na fotografiji vipavskega trgovca Ivana Možeta dokumentiran zidan, s keramičnimi ploščicami obložen štedilnik v Lekanovi hiši (Nusdorfer Vuksanovič 2000: 55). Okoli leta 1900 so bili – po ustni navedbi – prvi štedilniki zgrajeni v gostilnah in v nekaterih premožnejših in novostim naklonjenih gospodinjstvih tudi na podeželju Zgornje Vipavske doline, in sicer v Dolgi Poljani, Mančah, Porečah in Sanaboru (SEM: Teren 15/6: 23, 45; Plahuta 2002: 69). Prvi štedilniki v Podragi so bili po ustnih virih prav tako zgrajeni v začetku 20. stoletja.

V večjem obsegu so stanovalci nadomeščali ognjišča z zidanimi štedilniki v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja, sploh v Spodnji Vipavski dolini v času povojne obnove bivališč.¹⁶⁶ Za razliko od Spodnje Vipavske doline so v Zgornji Vipavski dolini štedilniki izpodrinili ognjišča šele po drugi svetovni vojni (ASGO 104; SEM: Teren 15/5: 63; 15/6: 64).

Uvajanje štedilnikov so nekateri spremljali z dobro mero nejevolje. Tako je Filip Terčelj zapisal:

Novi čas podira ognjišča in zida štedilnike. Mogoče je iz praktične strani to boljše – vsakdo ve, da ga je na ognjišču marsikdaj peklo v kolena, a zeblo v hrbet – vendar se zdi, da so podrta ognjišča večkrat podrla tudi vzajemno družinsko življenje. Prišla je k hiši »ta mlada« in zahotela po »nobel« štedilniku. Vnel se je prepir med mladimi in starimi, ki so dolge veke nekako prirasli na ognjišče in se

pomanjkanja drv, pa so razmeroma zgodaj vpeljali štedilnike, dim pa se je iz odprtine nad štedilnikom še naprej prosto vil po prostoru (Weiss 1959: 119).

¹⁶³ Paul Scheuermaier je na podlagi terminologije za severnoitalijanske pokrajine postavil, da so se štedilniki uveljavljali iz severnih, vzhodnih in zahodnih območij (Scheuermaier 1954: 68), kar bi veljalo tudi za Gorico in okolico.

¹⁶⁴ Npr. oglasna sporočila za izdelovanje »štedilniških ognjišč (Sparherdov)« v *Koledarju* (1895), *Kažipotu* (1897, 1899, 1923), v časopisu *Soča* itd.

¹⁶⁵ Luciana Budal je za Štandrež v neposredni bližini Gorice navedla uvajanje štedilnikov za konec 19. stoletja (Budal 1993: 120).

¹⁶⁶ »Pri obnavljanju v vojni razrušenih hiš se pa odpravlja še ognjišče in postavlja štedilnik« (Terčelj 1924: 263).

le s težavo ločili od njega. Navadno je tako, da nove stvari niso ravno srečonosne. (Terčelj 1927b: 49)

Še nazorneje je Terčelj proces modernizacije opisal v povesti *Vozniki*:

Hišo so predelali. Iz kuhinje se je umaknilo staro ognjišče. Zanj se je še najbolj potegoval Gregor. Na tem ognjišču, obrobljenem z gladkim kraškim kamnom, so rasli rodovi. V zimskih večerih je sedela okrog zglavnika družina. Burja je tulila v kaminu in porivala dim pod sajasto napo. Zazidali so kamin in v kotu postavili zidan štedilnik. Sprva se Gregor kar ni mogel navaditi na novo kuhinjo. »Nič ni vse skupaj,« je rentočil, »zdaj so mi še ogenj zaprli!« Ženskam je bilo pa kar všeč: svetla in snažna kuhinja, kamor so brez skrbi obesile prebarvan sklednik in bleščeče bakrene pokrivače s korci. Iz velike veže so izruvali gladke kraške skrili in tla zalili s cementom. (Terčelj 1940: 30)

Zanimivo je nasprotje med zadržanostjo duhovnika Terčelja, ki pravi, »da nove stvari niso ravno srečonosne«, ter odkritim navdušenjem nad štedilnikom uršulinke Lutgarde Rihar:

Velika dobrota za gospodinjo je danes železno ognjišče in to ne le z ozirom na snažnost, nego tudi glede na druge preimnitne vrline njegove. [...] Ognjišča prejšnjih časov bi bila pač zaslužila ime »potratljivo ognjišče«, ker se je kurilo vrh njih ter potratilo premnogo toplote, katere je skoraj 99 % zbežalo brez prida v dimnik. Tudi snaga poleg takega ognjišča ni bila lahka reč, ker je moral dimnik biti izpeljan naravnost iz kuhinje. Kako črna in sajasta je bila taka kuhinja! – Iz tega dvojnega ozira, radi snage in varčnosti, je razvidno, kolika pridobitev za hišo je železno ognjišče, ako je prav narejeno. Dobro narejeno železno ognjišče prihrani gospodinji mnogo goriva, pa tudi dela in sitnosti. – Ker se ne kuri železno ognjišče na površju, kamor se postavljajo lonci, ampak pod železnim pokrovom v zaprtem prostoru – uporabi se malone vsa toplota ter odhaja še potem po ceveh v dimnik, kuhinja pa ostane čista in neokajena. (Rihar 1902)

Dejstvo, da so bile ženske bolj navdušene nad odstranjevanjem ognjišč in zidanjem štedilnikov,¹⁶⁷ je v okviru utečene delitve dela v kmečkem in delavskem okolju prve polovice 20. stoletja razumljivo, saj so za kuhinjo in kuhinjska opravila skrbele v prvi vrsti, ne pa izključno, ženske.

Starejši štedilniki so bili zelo podobni ognjiščem. Tudi nameščeni so bili navadno na isto mesto kot poprej ognjišča. V nekaterih primerih so celo ohranili ognjišče in štedilnik zgolj prizidali ognjišču (ASGO 104: b. 830, 833, 839). Štedilniki so bili sezidani iz opeke, kot vezivo so v malto zamešali sol ali kri.¹⁶⁸ Navadno so bili ometani, lahko pa tudi prebarvani z oljno barvo (SEM: Teren 15/5: 65; ZVKDS). Imenitnejše različice štedilnikov so bile obložene s keramičnimi ploščicami (*kahlcami*). Na vrhu so imeli vgrajeno litoželezno ploščo (*plako*), skromnejši z eno odprtino, boljši pa vsaj s tremi odprtinami

¹⁶⁷ O navdušenju mladega dekleta nad zidanim štedilnikom v premožnem briškem bivališču prim. tudi zapis v kroniki Dore Obljubek (GM: *Kronika*: 6).

¹⁶⁸ Zidani štedilniki po drugi svetovni vojni so bili zgrajeni iz šamotne opeke.

različnih velikosti in s koncentričnimi obroči (*rinkami, kolači*). *Rinke* je bilo moč sneti in prilagoditi velikosti posode, ki so jo za kuho v neposrednem stiku z ognjem oziroma žerjavico vstavili v odprtino. Boljši štedilniki so imeli kovinski, navadno železni okvir, distančne palice ter zapiralna vratca kurišča in odprtine za pepel. Kurišče je bilo na kovinskem rešetju, skozi katero je padal pepel v odprtino za pepel. Ta je bila v starejših in v skromnejših različicah odprta, v mlajših in imenitnejših pa je bila opremljena s kovinskim predalom za zbiranje pepela oziroma z vratci. Z uravnavanjem dovoda zraka z zapiranjem in odpiranjem predala za pepel, odprtini na vratih kurišča ali celo posebno vgrajenih zračnikov ter z vrsto kurjave so lahko uravnavali izgorevanje in dosegli željeno temperaturo. Nekateri štedilniki so imeli še dodatne *fornele* (Budal 1993: 120–124).

Z daljšo ali ožjo stranico je bil štedilnik prislonec ob steno ali v vogal kuhinje, v posameznih primerih pa so bili postavljeni v sredino prostora, dostopni s štirih strani in s podtalnim dimovodom. Med litoželezno ploščo in steno je bilo navadno še dovolj prostora – v *kotu špargeta*, kjer so predvsem otroci – podobno kot na ognjišču – lahko sedeli na pručki (*stolici*) ali neposredno na *planetah* oziroma ploščicah, če te niso bile zaradi dimovoda prevroče. Ponekod so ta del imenovali *goniše*, iz česar bi lahko sklepali, da je bil ta del štedilnika tudi stvarno namenjen odprtemu kurišču. O tem priča tudi sestav s štedilnikom in odprtim ognjiščem z vzdanim *fornelom* v Muzeju furlanske kmečke kulture v Fari ob Soči.

Mlajše različice štedilnikov so imele vgrajeno eno ali dve pečici, imenovani *ror* v Zgornji Vipavski dolini in *forno* v Spodnji Vipavski dolini,¹⁶⁹ ter železen ali bakren kotliček za vodo. Če kotlička za vodo ni bilo, so imeli v eni izmed odprtini stalno nameščen lonc z vodo. Pečica in kotliček sta bila lahko vključena v kubus štedilnika ali pa sta bila stopničasto dodana štedilniku ob strani.¹⁷⁰ Boljši kotlički so imeli pipo za natakanje vode, sicer se je vodo zajemalo. Pogosto je bilo nad štedilnikom nameščeno tudi kovinsko rešetjo, namenjeno sušenju perila, obešanju zajemalk, pogrevanju posode, ohranjanju jedi na toplem in sušenju zelišč, kruha in sadja. Zajemalke so lahko visele tudi na kovinskih distančnih palicah, ki so obroblyale štedilnik. Na palicah je visela še kljuka (*širhaket*) za razgrebanje žerjavice in za odstavljanje in pristavljanje razbeljenih *rink*. Za odstavljanje *rink* so rabili tudi posebne klešče, *malete* oziroma *nutulo*.

Prenosni prostostoječi štedilniki, ki so se na podeželju Vipavske doline uveljavljali v večjem obsegu po drugi svetovni vojni, so bili navadno emajlirani z belo ali svetlo zeleno prevleko. Boljše italijanske različice¹⁷¹ so lahko imele še dve električni ali plinski gorišči (GM: Zbirka).¹⁷²

¹⁶⁹ Pozornost zbuja dejstvo, da so številna gospodinjstva, čeprav so bili štedilniki opremljeni s pečicami za peko, ohranila ali pa celo na novo sezidala krušne peči, saj – kot pravijo – ima *na ceglu* pečen kruh drugačen okus kot tisti *na plehu*. Peč je ob preureditvi ostala na istem mestu in je ohranila ustje v kuhinji, v primeru nove razporeditve prostorov pa je bila umeščena v shrambo, klet ali drugo pritliklino.

¹⁷⁰ Takšne dvovišinske štedilnike so v Brdih imenovali *šparget na kaštel* (Reja in Sirk 1997: 53).

¹⁷¹ Na primer štedilniki podjetja Zoppas in Rizzoli.

¹⁷² Pogosto so se starejšim zidanim ali prenosnim štedilnikom na trda goriva pridružili večji ali manjši plinski ali električni štedilniki oziroma gorilniki. Manjše gorilnike, imenovane *rešo*, so v poletnem času za potrebe kuhanja namestili kar na zidan štedilnik oziroma na zidani del med ploščo in steno.

Odvajanje dima iz štedilnika je bilo urejeno neposredno od kurišča v delno zazidan kamin ali pa so odvod speljali po zunanji strani zidu do strehe in v dimnik.¹⁷³ Kadar je bil štedilnik na sredini prostora, je bil dimovod podtaljen. Ponekod so dim iz štedilnika speljali tudi po kovinski tuljavi skozi steno ali skozi okno na prosto. Mlajši štedilniki so imeli vgrajene zračne in dimne tuljave, ki so omogočile učinkovitejši izkoristek toplega zraka in izgorevanja. Kljub neposrednemu odvajanju dima od kurišča so bile nad štedilniki pogosto ohranjene nape, ki niso bile več namenjene odvajanju dima, temveč ob morebitni namestitvi zračnika lovljenju sopare in vonjav, sicer pa priročnemu shranjevanju vžigalic (*žveplenk*) in drugih drobnarij.¹⁷⁴ Zavesica, ki je obrobjala napo, je učinkovala kot okrasni element. Ker ni bilo več neposredne nevarnosti isker, nape niso bile več nujno ometane, temveč so les zgolj zaščitili in prebarvali z apnenim beležem oziroma oljno barvo. V drugi polovici 20. stoletja so v nape poleg zračnikov vgrajevali še ventilatorje za učinkovitejše odvajanje vonjav. Prav nape nad štedilniki so tisti element, po katerem so se štedilniške kuhinje v Vipavski dolini in v širšem primorskem prostoru razlikovale od sočasnih osrednjeslovenskih belih kuhinj, ki so nape povečini uvajale šele sredi druge polovice 20. stoletja v obliki električnih filtrskih izvlečnih nap.

Zidane štedilnike so postavljali izurjeni vaški zidarji, redkeje specializirani mestni pečarji,¹⁷⁵ nekateri večji samograditelji pa tudi sami. Kovinske dele – litoželezno ploščo z odstranljivimi koncentričnimi *rinkami*, vratca kurišča in pečice, kovinske okvirje in mreže, kotličke in ročaje so izdelovali ključavničarji¹⁷⁶ oziroma so jih kupovali v specializiranih prodajalnah železnine in medenine v Gorici.¹⁷⁷ Tudi po drugi svetovni vojni so zidane štedilnike izdelovali vaški zidarji, prostostoječe različice pa je bilo podobno kot drugo tehnično opremo moč kupiti v trgovinah z železnino in gospodinjskimi aparati,¹⁷⁸ boljše italijanske različice v kombinaciji s plinom ali elektriko pa so s pomočjo sorodnikov in znancev dobili tudi iz Italije.

Od šestdesetih let dalje so v gospodinjstvih nadomeščali štedilnike na trda goriva z električnimi oziroma plinskimi. Vendar pa ogrevanje in kuhanje na štedilnikih na trda goriva predvsem v izraziteje kmetijski Podragi, deloma pa tudi v Renčah, ni bilo nikoli povsem opuščeno, saj so (modernizirane) zidane štedilnike gradili vse do danes. V

¹⁷³ V opekarnah v Spodnji Vipavski dolini naj bi proizvajali celo posebno četverkotno opeko za zidavo dimnikov (Nemec 1997: 187).

¹⁷⁴ V posameznih primerih naj bi v napi nad štedilnikom tudi sušili mesnine.

¹⁷⁵ Konec 19. stoletja sta v Gorici in okolici štedilnike izdelovala Anton Stanig (*Koledar* 1895: 43) in Alojzij Živic (*Kažipot* 1899), v dvajsetih letih 20. stoletja pa pečarsko podjetje Tržaško vzajemstvo, kasneje Ferluga in Pahor, ki je bilo sicer specializirano za proizvodnjo keramičnih ploščic (prim. oglasna sporočila v časopisu *Jadranka* 1922; *Kažipot* 1923; *Koledar* 1926 in 1927).

¹⁷⁶ V začetku 20. stoletja npr. Alojzij Živec iz Gorice (*Kažipot* 1899) in Henrik Filipčič iz Dutovelj; v dvajsetih letih pa ključavničarja Henrik Vouk in Josip Štrukelj iz Gorice (*Kažipot* 1923; *Koledar* 1926 in 1927).

¹⁷⁷ Npr. konec 19. stoletja v prodajalni železnine Eduarda Sticsa, v trgovini Mihaela Gulota in Ivana Prinzigga ter v prodajalni Petra Morettija v Gorici (*Kažipot* 1897, 1899), na začetku 20. stoletja pa v trgovini Renata Capellanija in v trgovini Konjedic in Zajec v Gorici (prim. oglasna sporočila v *Guida Paternolli in Primorskem gospodarju*).

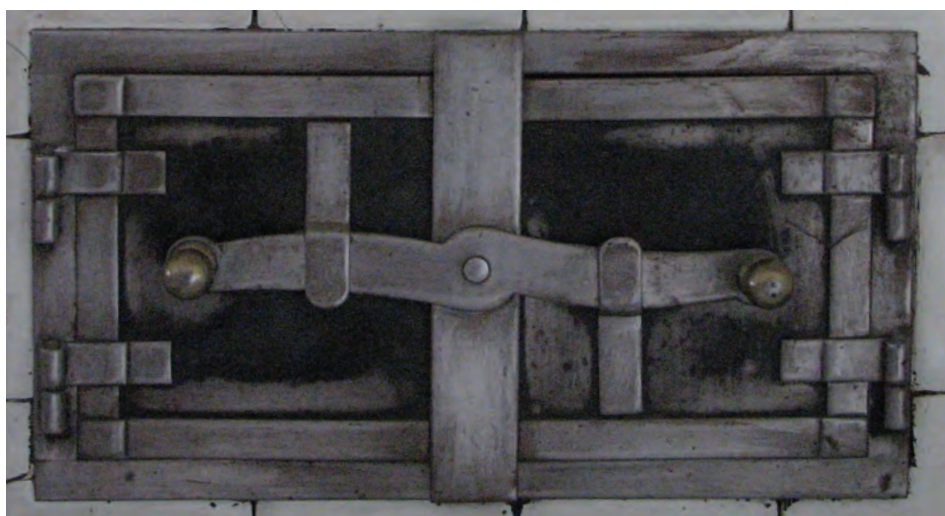
¹⁷⁸ Npr. v renški tehnični trgovini na Trgu, v novogoriški trgovski hiši in Merkurju ter v ajdovski blagovnici Nanos.



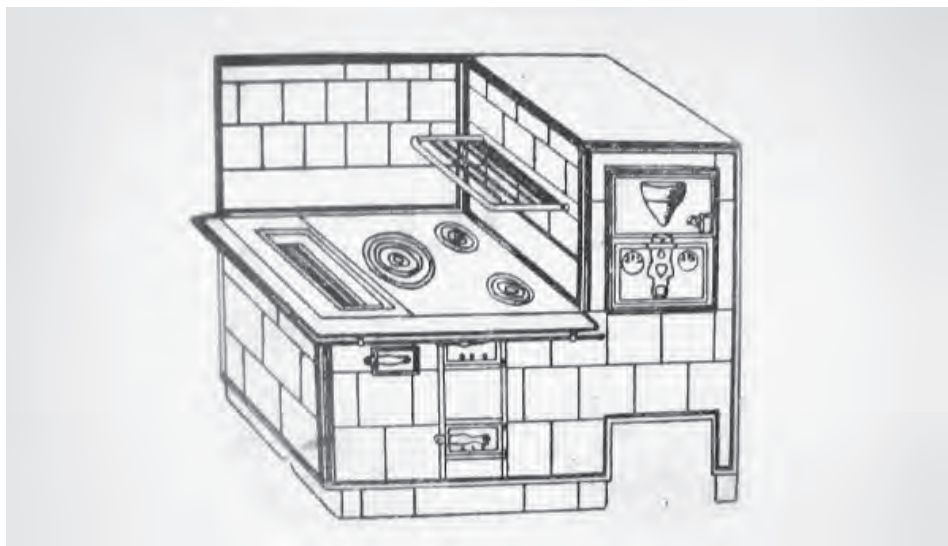
Židan štedilnik z litoželezno ploščo, pečico (fornom), gonišem, fornolom in napo v Muzeju furlanske kmečke kulture v Fari / Museo della Civiltà Contadina Friulana, Fara D'Isonzo. (Foto: Špela Ledinek Lozej, 2009)



Prostostoječi štedilnik, Renče. (Foto: Špela Ledinek Lozej, 2008)



Vratnica peči, Podraga. (Foto: Špela Ledinek Lozej, 2007)



Upodobitev štedilnika v oglasu goriškega ključavničarja Josipa Štruklja. (Iz: Ročni kažipot po Goriškem in Gradiščanskem in koledar za navadno leto 1923)

osemdesetih letih so sestavne dele za zidane štedilnike uvažali iz Italije celo s pomočjo prepustnic, v devetdesetih letih pa so se tudi na slovenskem tržišču vnovič pojavili specializirani izdelovalci sodobnih zidanih štedilnikov. Štedilniki na trda goriva so se ohranili iz gospodarnih razlogov, ker so bili namenjeni sočasni kuhi in ogrevanju prostorov in ker je bila kurjava razmeroma poceni, pa tudi zaradi navezanosti ljudi na živ ogenj.

Oprema bivalne kuhinje

Z uvajanjem štedilnikov so se spremenile kuhinjske prakse, pa tudi oprema kuhinjskega prostora. Uvedba štedilnikov in spremenjen način toplotne obdelave živil sta vplivala na izbiro in rabo drugačnega kuhinjskega posodja. Lončene in litoželezne posode ter tri-nožne kozice so nadomestili lonci in kozice iz aluminija z morebitnimi medeninastimi ročaji ter iz pocinkane in emajlirane pločevine z ravnim dnom za kuhanje na litoželezni plošči ter pekači za peko v pečici. Na drugi strani pa so v večini gospodinjstev ohranili kotel in posamezne posode z zaobljenim dnom za potrebe priprave jedi neposredno nad ognjem (Petek 1999: 313; Novinec 2006: 11; Metlikovec in Mozetič 2010: 5).

Zaradi manjšega in zaprtega kurišča je bilo treba drva za kurjenje v zaprtem kurišču razžagati in razcepiti. Shranjevanju drobnih polen (pa tudi sedenju ob štedilniku) je bil v kuhinji namenjen poseben zaboj za kurjavo (*kason*).¹⁷⁹

¹⁷⁹ Iz furl. *casson* in it. *cassone* s pomenom 'skrinja, velik zaboj'.

Poleg boljšega izkoristka kuriva je štedilnik omogočal tudi boljšo izrabo prostora, saj je zavzel manj prostora kot odprto ognjišče. Preostanek so lahko izrabili za namestitve kredence in kuhinjske mize s stoli v sredini ali v vogalu prostora. Miza je imela en ali dva predala za shranjevanje pribora. Boljše mize so bile iz javorovega lesa; ponekod je bila iz javorovega lesa vsaj vrhnja plošča. Da so ohranile belino, so jih tedensko ribali s peskom oziroma z lugom. Skromnejše mize so bile iz kostanjevega ali smrekovega lesa. Slednje so dodatno zaščitili z oljnimi barvami. Hkrati z uvajanjem mize so klopi v kuhinjah nadomeščali stoli (*stolice*). Ti so lahko bili brez naslonjal; boljši, imenovani *kāntrege* oziroma *kandreje*,¹⁸⁰ pa so imeli naslonjala. Sedišče je bilo navadno leseno, v Spodnji Vipavski dolini lahko tudi pleteno. V belih štedilniških kuhinjah so mize s stoli prevzele vlogo nekdanjih ognjišč, višjih klopi in *mentrg* (Makarovič 1981: 190) in postale središče kuhinjskih praks.

V bivalnih kuhinjah so sklednike, vzdane in samostojno stoječe kuhinjske omare nadomeščale kredence (*gredence* oziroma *vitrine*). Kredence s konca 19. stoletja in s prve polovice 20. stoletja so bile lesene dvodelne omare iz globljega in zaprtega spodnjega dela ter plitkejšega in zastekljenega zgornjega dela. Spodnji del sta zapirali polni vratnici, namenjen je bil shranjevanju kuhinjske posode in živil, na vrhu sta bila lahko dva predala. Gornji del kredence z morebitnima predaloma se je zapiral z zastekljenima vratnicama in je bil namenjen shranjevanju namizne posode in steklovine. Med spodnjim in zgornjim delom kredence je bila površina za postavitve reprezentativnih predmetov, npr. ure (*žverinke*)¹⁸¹ ali tehtnice. Nosilci zgornjega dela kredence so lahko bili dekorativno oblikovani, okrasni element pa so bile tudi zavesice oziroma prtički na policah v zastekljenem delu. V predalih so shranjevali pribor, dokumente in denar. Sredi 20. stoletja se je pod vplivom modernističnih oblikovalskih smernic spremenila tudi oblikovna zasnova kredenc.¹⁸² Še vedno so bile lesene, le da so bile skladno z ostalim kuhinjskim pohištvo navadno prebarvane z belo ali svetlo zeleno oljno barvo. Namesto pokončne, sloke dvodelne strukture se je uveljavljala širša tridelna struktura. Spodnji del kredence je bil globlji, sestavljen iz dveh, treh ali štirih z vratnim krilom zaprtih, ločenih shranjevalnih površin in dveh pokončno ali vzporedno nanizanih predalov. V primeru tridelnega spodnjega dela in nesimetrične zasnove je bil en stranski del lahko višji, do višine, na kateri je bila nameščena vzdolžna vitrina. Sicer pa je bila široka in nizka vitrina postavljena na enega ali dva kockasta nastavka z enokrillnimi vratci ali predali. Zapirala se je z drsnimi stekli s peskanimi dekorativnimi motivi čaše, vitice, grozdov ali drugo rastlinsko motiviko. Podobno kot v slokih predhodnicah so v spodnjem delu shranjevali kuhinjsko posodo, kuhinjske pripomočke (možnarje, mlinčke) in živila, v vitrini beloprsteno in porcelanasto namizno posodje in steklovino, v predalih pa pribor, denar, fotografije in druge pomembne dokumente (GM: Fototeka).

¹⁸⁰ Iz it. *cadrega*, furl. *ciadre* in ben. *carega*, s pomenom 'stol'; vse iz lat. *cathedra* (Bezljaj 1982: 16).

¹⁸¹ Iz it. *sveglia*, *svegliare* s pomenom 'budilka, prebuditi'.

¹⁸² Prim. opis kuhinjske omare Davorinke Deželove, objavljen leta 1923 v *Ženskem svetu* (1923: 164).



Kredenca in jedilna miza v bivalni kuhinji, Podraga. (Foto: Špela Ledinek Lozej, 2007)

Od preostalega pohištva je bila v štedilniških kuhinjah lahko še nižja omara (*lor-marčk*), odprte police, ki so bile lahko zastrte z zavesicami, ponekod pa so ohranili tudi vzdane omare in *mentrgo*. V posameznih primerih so bili tudi v štedilniških kuhinjah še kurniki, če pa je bilo v kuhinji dovolj prostora, je bil tam še šivalni stroj. Po drugi svetovni vojni so v bivalno kuhinjo pogosto namestili še divan (SEM: Teren 15/6: 4).

Kuhinjsko pohištvo, mize, stole in kredence, t. i. *mobilije*,¹⁸³ so izdelovali vaški mizarji.¹⁸⁴ Le redki so pohištvo naročili pri kvalitetnejših solkanskih in nekaterih drugih vipavskih mizarjih, npr. pri mizarstvu Bačar iz Sela (Lozar Štamcar 2008: 268; Vilman 2009) ali pa pri goriških trgovcih.¹⁸⁵ Ti so prodajali po »novem okusu« zasnovano furlansko pohištvo, ki so ga glede na nove oblikovalske smernice strojno proizvedla velika mizarska

¹⁸³ It. *mobile* s pomenom 'kos pohištva'.

¹⁸⁴ V Podragi sta bila v času med prvo in drugo svetovno vojno dva pomembnejša mizarja, Franc Pestelj in Izidor Bajec, poleg njiju pa še Avgust Trošt, Avgust Žvanut in Avgust Lozej, v Renčah pa Peter Pahor, Ludvik Čotar, Kristjan Pahor, Dragotin Lasič in Maks Pirc (PANG 645: t. e. 163; PANG 947: t. e. 4; *Guida Paternolli* 1914: 152; *Kažipot* 1923: 153). Po drugi svetovni vojni so delo vaških mizarjev deloma prevzele mizarske zadruge in podjetja, v katera so se včlanili dotedanji mizarji; prim. Vilman 2009: 47–58.

¹⁸⁵ Npr. pri Giuliu Pellegriniju (prim. oglasno sporočilo v *Guida Paternolli* 1913: b. n. s.), pri Antonu Breščaku (prim. *Primorski gospodar* 1905: b. n. s.; *Guida Paternolli* 1913: 92; *Slovenka* 1922: b. n. s.; *Kažipot* 1923: b. n. s.; *Koledar* 1925: b. n. s.) ali pri Olgi Bernt (*Kažipot* 1923: b. n. s.).



Stenski prtiček (cahna, cotka), Renče. (Foto: Špela Ledinek Lozej, 2008)

podjetja¹⁸⁶ in je bilo skladno s priporočili ženskega časopisja (Bevk 1933; Belinger-Ferjančič 1930). Najrevnejšim so bila tudi naročila pri vaških mizarjih nedosegljiva in so bili primorani kupovati iz druge roke (Rodman in Makarovič 2000: 19), nekatere preprostejše kose (npr. *škafounik*, klopce) pa so izdelovali sami.

Podobno kot v kaminskih kuhinjah so vodo hranili bodisi v kuhinji ali v posebnem prostoru, imenovanem *viedrnik* ali *šeglar*, v shrambi (*špajzi* oziroma *šalberobi*) ali na hodniku na lesenem *škafouniku* oziroma *viedrniku* v vedrih (*štenjakih* oziroma *šeglotih*) in v pločevinastih škafih. Posamezna bivališča so imela tudi že ročne črpalke ali tekočo vodo.¹⁸⁷ Sočasno z urejanjem preskrbe gospodinjstev s tekočo vodo po drugi svetovni vojni so kamnita pomivalna korita (*šeglarje*) nadomeščala pomivalna korita, lahko tudi emajlirane pomivalne omarice s pipo za tekočo vodo.

Tla v štedilniških kuhinjah so bila navadno lesena, le okoli štedilnika je bil betonski tlak ali pločevinasta zaščita. Ponekod so bila tla v celoti betonska, v imenitnejših kuhinjah pa iz barvnih cementnih ploščic (ASGO 104: b. 830). Stene v kuhinjah premožnejših

¹⁸⁶ Podrobneje o sovisnosti stila pohištva in načina proizvodnje prim. Forty (1986), Bucco (1989), Rizzi (1989) ter Lozar Štamcar (2008: 268).

¹⁸⁷ Leta 1921, ko je bila speljana vodovodna napeljava od vodnega zajetja Mrzlek do renških opekarn, so imela tekočo vodo posamezna gospodinjstva na renškem Trgu. V Podragi pa so imela tekočo vodo bivališča v zgornjem delu vasi, v Bitnji, kjer so vaščani uredili manjše vodovodno omrežje na vodnem zajetju izvira Štrmovc.

bivališč so bile okoli štedilnika obložene s keramičnimi ploščicami ali pa prebarvane z oljno barvo. Navedeno je v *Ženskem svetu* svetovala Davorinka Deželova: »Kdor si ne more pokriti kuhinjskih sten s ploščicami, naj jih vsaj prevleče z oljno barvo, ki se lahko izmiva; v še skromnejših razmerah pa je najbolje kuhinjo večkrat prebeliti« (Deželova 1923: 164). Stene so bile lahko zaščitene tudi z vezenimi (*štikanimi*) prtički oziroma *cahnami* ali *cotkami*. Ščitenje stene nad štedilnikom, nad *škafounikom* in nad *kasonom* za drva s *cahnami* kot tudi siceršnje navajanje na drugačna merila reda in higiene naj bi med goriškimi gospodinjami širili gospodinjski tečaji in gospodinjske šole.¹⁸⁸ Dekleta so *cahne* izdelovala tudi pri pouku ročnih del v šoli. Za časa italijanske fašistične vlade, tudi časa pospešene italijanizacije, posebej izrazito od splošne prepovedi rabe slovenskega jezika od leta 1923 naprej vezeni napisi niso smeli biti slovenski, motivika je bila zgolj upodabljaljoča in dekorativna. Sicer pa so bili pogosti motivi s sledečimi napisi:

- *Češčeno in hvaljeno naj vedno bo presveto Rešnje Telo!*
- *Dež za soncem mora biti, za veseljem žalost priti.*
- *Dober tek.*
- *Ljubim domček, če ga je tudi samo za en lonček.*
- *Ljubo doma, kdor ga ima.*
- *Mož rad ostane doma, če žena dobro kuhati zna.*
- *Naj človek pol sveta obteče, najboljši kruh doma se peče.*
- *Roka roko umije, obe pa obraz.*
- *Solnce ne sije tako lepo kakor materino oko.*
- *Veselo srce in pridne roke je večje bogastvo kot zlate gore.*

Tudi nekatere druge ročne izdelke so imeli za krašenje: kvačkanih prijemalk niso rabili za prenašanje loncev, marveč za dekoracijo prostora. Ob vhodnih vratih v kuhinjo je bil v nekaterih gospodinjstvih kropilnik z blagoslovljeno vodo. Razpelo je bilo navadno obešeno nad vrati, lahko pa je bila v kuhinji tudi manjša s prtičem okrašena polička z razpelom in drugimi svetimi podobami. V posamičnih kuhinjah so visele podobe takratnih oblastnikov. Okna v kuhinjah so bila zastrta z zavesami (*koltrinami*). V primeru, da so v bivališču premgli električno napeljavo, je bila ta navadno nadometna in speljana do žarnice pod keramičnim ali kovinskim krožnikom, prekritim z vezenim (*štikanim*), redkeje kvačkanim prtičkom in z vogali, podaljšanimi v cofke.

Štedilniške kuhinje so v primerjavi s kaminskimi in črnimi kuhinjami omogočale boljše delovne, higienske in bivalne pogoje ter gospodarnejši izkoristek goriva in prostora. Tudi v okviru razvoja stanovanjske kulture v Vipavski dolini bi veljalo pritrčiti ugotovitvi Irene Keršič, da je štedilnik pomenil največjo inovacijo v stanovanjski kulturi (Keršič 1990: 346). Štedilniki so se predhodno uveljavili v urbaniziranih središčih – v Gorici, Ajdovščini in Vipavi – od koder so se širili v premožnejše vaške gostilne, meščansko zasnovane stavbe šolnikov in večjih obrtnikov v Spodnji Vipavski dolini in z zakasnitvijo v Zgornji Vipavski dolini ter nazadnje v glavnino gospodinjstev. Zidane štedilnike

¹⁸⁸ Npr. gospodinjska šola v Tomaju in gospodinjski tečaji pri uršulinkah v Gorici (Reja in Sirk 1997: 42).

na trda goriva so v 20. stoletju nadomeščali prostostoječi oziroma so jih dopolnjevali s (kombiniranimi) električnimi in plinskimi štedilniki. Če je bivalna štedilniška kuhinja v prvi polovici 20. stoletja pomenila modernizirano, urbano zasnovano bivališče, pa je v drugi polovici stoletja postala znak tradicionalnega podeželskega bivališča. Medtem ko so bivalno zasnovane kuhinje v urbaniziranih Renčah od šestdesetih let postopoma nadomeščale zasnove z ločeno kuhinjsko nišo in jedilnico, pa so se v agrarni Podragi posamezni (modificirani) štedilniki in bivalne kuhinje ohranili do danes.

Delovna kuhinja oziroma kuhinjska niša

V Vipavski dolini lahko procesu pregrajevanja bivalne kuhinje v ločeno delovno kuhinjo in jedilnico oziroma novogradenj z delovnimi kuhinjami sledimo od druge polovice šestdesetih let, bolj množično pa od sedemdesetih let naprej. Pregrajevanje bivalnih kuhinj je potekalo bolj ali manj sočasno z odstranjevanjem zadnjih ognjišč in prvih zidanih štedilnikov ter z uvajanjem prostostoječih visokih štedilnikov na trda goriva, plin ali elektriko ter drugih gospodinskih aparatov. Kuhinje so obenem oskrbeli s tekočo vodo, ob namestitvi grelcev tudi s toplo, odplake pa odvedli v greznice. Hkrati se je uveljavljala oprema z vgradnim pohištvo, novimi oblogami (talnimi in zidnimi) in sodobnimi načini ogrevanja. V okviru širših sprememb stanovanjske kulture je uvajanje kuhinjskih niš potekalo sočasno z gradnjo splakovalnih stranišč, kopalnic in dnevnih sob. Zaradi različnih razlogov delovne kuhinje niso postale pravilo, v marsikaterem bivališču se je ohranila bivalna kuhinja oziroma so ob preureditvi stare kuhinje ali ob načrtovanju novogradnje kuhinjo opremili z vgradnim pohištvo in še z jedilno mizo.

O tem, kako pogosti so bili posegi v zasnovo tlorisa stanovanja, še posebej v primeru kuhinje, priča negodovanje absolventa arhitekture Marka Šlajmerja v reviji *Arhitekt*. Šlajmer je v reviji predstavil zasnovo novogoriškega stanovanjskega naselja enodružinskih hiš za delavce Tovarne pohištva Edvard Kardelj (kasnejši Meblo) in pri tem obžaloval »samovoljno spreminjanje graditeljev brez vednosti projektanta«, pri čemer je bil »uničen jasen tlorisni koncept«. Namesto velike dnevne sobe z jedilnim kotom in s kuhinjsko nišo so stanovalci obsežen prostor pregradili v ločeno veliko bivalno kuhinjo in dnevno sobo (Šlajmer 1952: 21). Arhitekt je prezrl, da so stanovalci s spreminjanjem tlorisnega koncepta zgolj udejanjili svoje predstave in utečene bivalne vzorce, v katerih je bilo prostora za bivalno kuhinjo, ne pa tudi za kuhinjsko nišo. V petdesetih letih kuhinjske niše še niso imele prostora v Vipavski dolini, zaradi pretežno podeželskega porekla prišlekov pa niti v urbano zasnovani Novi Gorici in njenem predmestju. V arhitekturni teoriji in praksi v Jugoslaviji se je v petdesetih letih šele uvajala zasnova stanovanja z delovno kuhinjo, najprej v stanovanjskih blokkih v urbanih središčih, v našem primeru v novonastali Novi Gorici, deloma tudi v Ajdovščini in Vipavi.

Od šestdesetih let dalje so se kuhinjske niše iz urbanih središč širile na podeželje Vipavske doline. Zgodnejše delovne kuhinje oziroma kuhinjske niše datirajo v Renčah v prvo polovico šestdesetih let, v Podragi pa v konec šestdesetih let. Splošno razširjene



Kuhinjska niša (Renče), urejena ob adaptaciji stavbe konec sedemdesetih let, s pohištvom iz osemdesetih let. (Foto: Špela Ledinek Lozej, 2009)



Vgradna kuhinja, ki jo je leta 1954 po načrtu Zavoda za napredek gospodinjstva izdelala Tovarna pohištva Maribor in je bila razstavljena na Mariborskem tednu in Zagrebškem velesejmu. (Iz: Sodobno gospodinjstvo 10, 1954)

so postale v sedemdesetih letih. Delovne kuhinje so lahko nastale bodisi s pregraditvijo bivalne kuhinje na kuhinjsko nišo in na jedilnico oziroma dnevno sobo bodisi da so bile kot takšne zasnovane že v izhodiščni tlorisni zasnovi obširnejše adaptacije oziroma novogradnje. Navadno je bila odprtina med nišo in jedilnico oziroma dnevno sobo brez vrat in zastrta z dekorativnimi zavesami. Pregradne stene so bile iz opeke, včasih pa tudi lesene in ometane. Pri adaptaciji so pogosto odstranili tudi zidan štedilnik, ki je zavzel preveč prostora. Namesto njega so postavili prostostoječ štedilnik na trda goriva, kombiniran, električni oziroma plinski štedilniki, ob izteku 20. stoletja pa tudi vgradna električna, plinska, steklokeramična ali indukcijska kuhališča (Metlikovec in Mozetič 2010: 5).

Oprema delovnih kuhinj oziroma kuhinjskih niš

Kuhinjske niše so bile navadno opremljene z vgradnim kuhinjskim pohištvo, sestavljenim, podobno kot predhodne kredence, iz spodnjega niza globljih omaric in zgornjega niza plitkejših visečih omaric.¹⁸⁹ Takšno kuhinjo so imenovali *kuhinja iz elementov*.¹⁹⁰ Kot material so se namesto lesa uveljavljale iverne in vezane plošče, prevlečene s sintetičnimi materiali bele barve. Namesto bele barve so se od sedemdesetih let dalje uveljavljale tudi stranice, ki so bile obložene z lesenim furnirjem oziroma z les posnemajočim ali pa živopisanim laminatom. Spodnji niz omaric je povezala poenotena delovna površina (*pult*) iz ultrapasa ali laminata, pod katerega so bile potisnjene omarice, predalniki in sčasoma tudi pomivalno korito, štedilnik, hladilnik in pomivalni stroj. Zgornjemu nizu visečih omaric je bila nad štedilnikom na trda goriva kot tudi nad plinskim in električnim štedilnikom dodana napa, bodisi poudarjeno dekorativna lesena napa z zračnikom oziroma ventilatorjem bodisi izvlečna filtrska napa. Omarice so imele konec šestdesetih let drsna vrata, kasneje pa vratnice, ki so bile v spodnjem nizu kombinirane s predalniki. V primeru pregrajevanja bivalnih kuhinj je bilo zaradi skromne širine prostora kuhinjsko pohištvo navadno postavljeno v enem nizu ali v obliki črke L, v primeru novozasnovanih delovnih kuhinj pa v dveh vzporednih nizih ali celo v obliki črke U. Vgradnega pohištva, ki so ga od petdesetih let propagirali jugoslovanski arhitekti in oblikovalci ter Zavod za napredek gospodinjstva, sprva še ni bilo moč dobiti na tržišču; po naročilu so ga izdelovali lokalni mizarji in mizarске zadruge.¹⁹¹ Šele od šestdesetih let dalje so standardizirano, sestavljivo in serijsko izdelano vgradno kuhinjsko pohištvo izdelovala različna podjetja, npr. Lesno in predelovalno podjetje Zagorje ob Savi (kasnejša Svea), Marles, Brest, Gorenje in pa seveda ajdovska Lipa. Pri nakupu kuhinjskih omaric so se stanovalci po nasvet obrnili na sorodnike ali znance ter na mizarje, ki so pomagali pri načrtovanju, nakupu in postavitvi. Za nakup so nekateri celo najeli kredit. Ponekod je

¹⁸⁹ Jerneja Ferlež je opremljanje kuhinj z vgradnim pohištvo v Mariboru prav tako datirala v šestdeseta in sedemdeseta leta 20. stoletja (Ferlež 2009: 293).

¹⁹⁰ Z vgradnim pohištvo so opremljali tudi bivalne kuhinje oziroma kuhinje z jedilno mizo in nasprotno, sama delovna kuhinja ni bila nujno opremljena z vgradnim pohištvo.

¹⁹¹ V Podragi Gabrijel Trošt in podraška (kasneje podnanaška) mizarška zadruga, v Renčah Dragutin Arčon, v Ajdovščini pa mizarstvo Valič.

novo kuhinjsko pohištvo »prinesla v hišo nevesta«, kar je pomenilo, da so ga snahe oziroma žene prinesle v skupno gospodinjstvo kot doto ali pa so ga kasneje kupile s svojimi prihranki.

V kuhinjskih omaricah so v spodnjem nizu shranjevali kuhinjsko, v zgornjem nizu pa namizno posodo. Iznajdljive gospodinje so na police v najvišjem delu omaric postavile tiste stvari, ki so jih redko uporabljale. Boljša jedilna posoda je bila v kredenci v jedilnici. V gospodinjstvih se je poleg litoželezne čedalje bolj uveljavljala emajlirana kuhinjska posoda, kasneje pa tudi posoda iz nerjavečega jekla (*rostfrei, inox*) z različno debelim dnom, iz ognjevarnega stekla ter s teflonom obložena pločevina. Plastika se je v gospodinjstvih širila kot posoda za predpripravo in shranjevanje živil ter kot posoda za obedovanje otrok – še posebej popularen je bil v osemdesetih letih Tupperware.¹⁹²

Elektrifikacija po drugi svetovni vojni je omogočila, da so v kuhinjah začeli rabiti tudi druge gospodinjske aparate. Poleg električnih grelcev (*bojlerjev*), štedilnikov in hladilnikov, sprva prostostojećih in kasnejših vgradnih različic,¹⁹³ so se od sedemdesetih let uvajale zamrzovalne skrinje. Ker za velike zamrzovalne skrinje ni bilo prostora v kuhinjah, so se navadno nahajale v shrambi ali kleti, šele z vpeljevanjem pokončnih zamrzovalnih omar in kombiniranih hladilno-zamrzovalnih omar so bile te lahko, ne pa nujno, umeščene v kuhinjo. Od sedemdesetih let so v kuhinje nameščali tudi pomivalne stroje.¹⁹⁴ Poleg velikih gospodinjjskih aparatov se je v kuhinjah pojavljalo čedalje več malih gospodinjjskih aparatov, kot so bili kavni mlinček, mešalnik (*mikser*), cvrtnik (*friteza*), palični mešalnik, univerzalni gospodinjjski aparat (*multiplik*), mehanska ali elektronska tehtnica, sokovnik, strojček za mesenje in peko kruha in drugi. Podobno kot za nakup kuhinjskega pohištva so tudi za nakup gospodinjjskih aparatov posamezniki najemali potrošniške kredite.¹⁹⁵ V kmetijska gospodinjstva so jih za prve plače prinesle odrasle hčere oziroma snahe. Gospodinjske aparate tujih blagovnih znamk so kupovali preko uvozno-izvoznih in zastopniških podjetij, še večkrat pa s pomočjo prepustnic oziroma sorodnikov in znancev neposredno v Italiji. Prav prepustnice, s pomočjo katerih je bilo moč prehajati in prenašati blago preko meje, so *Renškovcem*, ki so prebivali v desetkilometerskem maloobmejnem pasu, omogočile, da so se – ob morebitni sočasni prodaji kmetijskih pridelkov in vzreje ter gospodinjjskega dela na črnem trgu v Italiji – oskrbeli z italijanskimi gospodinjjskimi aparati. Kljub temu da so se tudi iznajdljivi Podražani potrudili, da so s pomočjo ob meji živečih sorodnikov in znancev prepeljali preko meje zeleno blago, so renška gospodinjstva v opremljenosti z gospodinjjskimi aparati skoraj za desetletje prehitela podraška.

¹⁹² Od posod je bila v gospodinjstvih nepogrešljiva *kafetjera*, ročka iz dveh delov za pripravo filtrirane kave.

¹⁹³ Leta 1962 je Marles na lesnem sejmu na ljubljanskem Gospodarskem razstavišču predstavil vgradno kuhinjo z ločenimi, v delovni pult vgrajenimi kuhališči in v omaro vgrajeno pečico (Žigon 1962: 185).

¹⁹⁴ Prvi pomivalni stroj je bil dokumentiran v renškem gospodinjstvu v sedemdesetih letih, standardni del opreme pa je postal šele v osemdesetih letih.

¹⁹⁵ Večje gospodinjske aparate, štedilnike in hladilnike so izdelovala jugoslovanska podjetja (npr. Gorenje, Hidromontaža Maribor, Končar, Loška tovarna hladilnikov, Obodin in Tobi, prav tako male gospodinjske aparate, npr. Elektrokovina Maribor, Elma in Niko). Gospodinjske aparate je bilo moč kupiti v lokalnih ali regionalnih tehničnih trgovinah.

Delovne kuhinje so bile dobesedno delovne. Namenjene so bile izključno predpripravi, toplotni obdelavi in serviranju obrokov ter hranjenju kuhinjske in jedilne posode ter živil, ne pa prebivanju. Medtem ko je bilo v bivalni kuhinji dovolj prostora za vse člane gospodinjstva, je bila delovna kuhinja navadno spolno segregirano prizorišče, glavni bivalni prostor bivališča pa je postala jedilnica oziroma dnevna soba. O tem priča tudi oznaka *hiša*, ki je ob pregraditvi dotedanje bivalne kuhinje oziroma *hiše* na ločeno kuhinjsko nišo in jedilnico ostala vezana na jedilnico. Delovno kuhinjo so imenovali *niša*.¹⁹⁶

V ločenih jedilnicah so jedilni mizi z obdajajočimi stoli na sredini prostora lahko dodali še divan, kavč oziroma sedežno garnituro ter televizor, kredenco so nadomestili regali, sestavljeni iz zaprtih omaric in odprtih polic, in tako sooblikovali dnevno sobo. Poleg te možnosti razvoja se je dnevna soba na vipavskem podežlju lahko razvila tudi iz *mezata*, oblike, ki izhaja iz meščanskega salona. Pri oblikovanju dnevne sobe je imel ključno vlogo televizor, ki je v šestdesetih in še bolj množično v sedemdesetih letih postal sestavni del stanovanjske kulture.¹⁹⁷ Stene v jedilnici in v dnevni sobi so bile lahko obložene s tapetami. Na stenah so iz okrasnih, istovetnih in praktičnih vzgibov visele različne uokvirjene podobe, okrasni krožniki, koledarji, ura in razpelo. Na kredenci so bili razstavljeni spominski, dekorativni in reprezentativni uporabni predmeti, npr. vaze, krožniki, pladnji, kristalne posode, lončeni vrči, kompleti skodelic in ročke za kavo, razpelo, mavčni, glineni ali porcelanasti kipci s krščansko ali posvetno motiviko, pomajšani modeli sodov in preš, lončnice, babuške in raznovrstni stari predmeti. Za rob steklene vitrine so bile lahko zataknjene razglednice, voščilnice in fotografije.

Za razliko od jedilnic in dnevnih sob so bile stene in police v kuhinjski niši okrašene zgolj izjemoma. Kljub posodobljenim različicam izvlečnih filtrskih nap so se v kuhinjskih nišah ohranjale lesene nape. Na polici nape je bilo še vedno dovolj prostora za priročno shranjevanje vžigalic, netiva za prižiganje ognja, baterije, predvsem pa za zbirko okrasnih in spominskih predmetov, npr. likalnikov na oglje in na vložek, keramičnih modelov za peko potice, vrčev in posod za shranjevanje živil, lesenih in medeninastih mlinčkov za poper in kavo, petrolejk, ohišja laterne, ragelj, vaz, lectovih src in drugih okrasnih in spominskih predmetov.

Uveljavljanje kuhinjskih niš, opremljenih z vgradnim pohištvom in gospodinjstvenimi aparati, v šestdesetih in v sedemdesetih letih lahko povežemo z gospodarsko rastjo, rastjo življenjskega standarda in kupne moči ter s posledično povečano individualno stanovanjsko gradnjo. Višanje deleža izdatkov za stanovanje, gradnjo, stanovanjsko opremo ali gospodinjstvene aparate so dodatno spodbujala tudi ugodna potrošniška

¹⁹⁶ Tako je svojega odraslega sina, ki je navedel italijanski izraz, ostro popravila sogovornica: »Kučina, kučina! Kučina je po italijansko! Niša se reče!«.

¹⁹⁷ Na drugi strani pa je lahko televizor, kadar so ga namestili v kuhinjo z jedilno mizo, tudi ob morebitni formalni dnevni sobi ohranjal bivalno kuhinjo.



Polkrožni prehod loči jedilnico in kuhinjsko nišo, Renče. Stavbo so zgradili leta 1946 v okviru povojne obnove in za širino kuhinje povečali leta 1989. (Foto: Špela Ledinek Lozej, 2006)

posojila. Pregrajevanje kuhinj, opremljanje z vgradnim pohištvom in gospodinjskimi aparati pa so na drugi strani usmerjale tudi gospodinjske in arhitekturno-oblikovalske smernice, ki so pod vplivom švedskih zgledov v tesnih blokovskih stanovanjih zaradi prostorske stiske zagovarjale specializirane in od glavnega bivalnega prostora ločene kuhinjske niše. Ločitev kuhinje so utemeljevali z različnimi razlogi, s funkcionalnostjo, učinkovitostjo in lažjim čiščenjem; skladno pa je bilo tudi s spodbujanjem organiziranega prehranjevanja:

Racionalizirati kako delo, se pravi urediti to delo tako, da bo opravljeno s kar najmanjšim naporom v čim krajšem času. Poraba časa in moči pri kuhinjskem delu sta zato glavni merili pri presoji, ali je kuhinja urejena sodobno ali ne. Za racionalizacijo dela v kuhinji je potrebno, da se njena oprema spremeni. Stvar je podobna kakor v tovarnah in v delavnicah, pa saj je navsezadnje tudi kuhinja le delavnica, v kateri dela gospodinja – kuharica. Kadar v novo delavnico nameščajo stroje, delovne mize in pulte, natančno vedo, za kakšno delo je vsak od njih namenjen. Vendar to še ni dovolj. Treba je vso to opremo pravilno razmestiti v obdelovalni dvorani na podlagi natančno preštudiranega zaporedja faz in vsega postopka proizvodnje. [...] Zakaj bi ne bilo tako tudi v kuhinji? Da bi mogle kuhinjo dobro opremiti, moramo, kakor za tovarno, najprej ugotoviti, kakšna posamezna dela se bodo v njej opravljala in v kakšnem vrstnem redu, in to od prvih priprav za kuho pa do poslednjega giba, ko pospravimo po kosilu zadnji pomiti krožnik na zanj določen prostor. (Primorske novice 1958: 8)



Pomivalni stroj Candy iz sedemdesetih let 20. stoletja, Renče. (Foto: Špela Ledinek Lozej, 2009)

Na vprašanje, kako to, da so pregradili bivalno kuhinjo oziroma zasnovali stanovanje s kuhinjsko nišo, so sogovorniki odgovarjali, da zato, »ker je tistikrat bilo tako, ker je bila takšna moda«, in dejstvo povezali z naprednostjo gospodinjstva: »Ker je bil mož bolj napreden, ker je delal kot zavarovalni agent«. Kot razlog, da določena gospodinjstva v sedemdesetih letih ob adaptaciji ali novogradnji bivališča niso zasnovala delovne kuhinje, so sogovorniki navedli bodisi objektivne okoliščine, npr. premajhen prostor brez okenskih odprtín, bodisi zavestno odločitev za bivalno kuhinjo oziroma za kuhinjo z jedilno mizo. V agrarni Podragi je bilo dokumentirano razlikovanje med odločitvami za kuhinjsko nišo v bivališčih, kjer so se člani gospodinjstva vsaj dopolnilno ukvarjali s kmetijstvom, in bivališčih, katerih lastniki so bili zaposleni delavci. Prvi očitno niso bili naklonjeni ločeni delovni kuhinji in so v primeru preureditve kaminske ali bivalne kuhinje oziroma v primeru novogradnje raje zasnovali bivalno kuhinjo ali kuhinjo z jedilno mizo. Razlikovanje med zgodnejšim in obsežnejšim uvajanjem kuhinjskih niš, vgradnega pohištva in gospodinjskih aparatov v Spodnji Vipavski dolini v primerjavi z Zgornjo Vipavsko dolino lahko izhaja iz razlik v stopnji deagrarizacije in urbanizacije ali pa je posledica bližine oziroma oddaljenosti meje z Italijo, preko katere so prehajali tako stvarni gospodinjski aparati in kuhinjska oprema kot tudi predstave o kuhinji.

V nekaterih primerih so se kuhinjske niše zaradi različnih dejavnikov ohranile do danes, večinoma pa so pri prenovah v osemdesetih in v devetdesetih letih podrlí pregradne stene med kuhinjo in jedilnico. Razloga za ohranitev kuhinjske niše sta bila navajenost in nenaklonjenost spremembam, kot pa je sklepati iz odgovorov posameznih sogovornic o miru pri kuhanju in o delovnem neredu pa tudi prednosti ločene delovne kuhinje, ki so gospodinji nudile možnost osamitve in vzpostavitve lastnega prostora v bivališču.

Delovna kuhinja, opremljena s standardiziranimi vgradnimi kuhinjskimi elementi in gospodinjskimi aparati, je predstavljala skrajno točko funkcionalne specializacije in objektivizacije kuhinje v Vipavski dolini. Spremembo razodeva tudi semantični premik pomena izraza: izraz *kuhinja* ni pomenil več (zgolj) prostora za (prvenstveno, ne pa izključno) pripravo in obdelavo živil, temveč je dobil pomen kuhinjske opreme, tj. kuhinjskega pohištva in (posameznih) gospodinjskih aparatov. Iz prostranega večnamenskega prizorišča se je kuhinja upredmetila v kos stanovanjske opreme – v Vipavski dolini se je iz *hiše*, sprva edinega in kasneje osrednjega bivalnega prostora, prelevila v *nišo*.

Kuhinja z jedilno mizo

Poleg delovnih kuhinj so bile v sedemdesetih, predvsem pa v osemdesetih letih 20. stoletja na podeželju Vipavske doline, tako v Podragi kot v Renčah, pogoste tudi kuhinje z jedilno mizo. Kljub navidezni formalni podobnosti so kuhinje z jedilno mizo izvorno izhajale iz dveh oziroma treh različnih zasnov. Na eni strani so bile v kmečkem okolju priljubljene kuhinje z jedilno mizo mlajša različica bivalne kuhinje, na drugi strani pa so se kuhinje z jedilno mizo razvile iz delovne kuhinje, ki so ji po (malo)meščanskem zgledu dodali jedilno mizo za neformalno uživanje vsakdanjih obrokov. Lahko pa so stanovalci porušili predelne stene med jedilnico in kuhinjsko nišo oziroma tako zasnovane tipske projekte spremenili že ob začetku gradnje.

Razlike med starejšo bivalno kuhinjo s koreninami v kmečkih in delavskih kuhinjah in mlajšo kuhinjo z jedilno mizo je pogosto težko določiti. Pri opredelitvi sem upoštevala funkcionalne in formalne kriterije. Medtem ko je bila bivalna kuhinja glavni bivalni (in navadno tudi ogrevani) večnamenski prostor v bivališču, je bila kuhinja z jedilno mizo namenjena pripravi, toplotni obdelavi in serviranju jedi ter obedovanju, siceršnjemu dnevnemu prebivanju pa naj bi bila namenjena dnevna soba. Formalne razlike so bile v velikosti in v opreми. Bivalne kuhinje naj bi bile večje, kar pa ni bilo pravilo, saj so bile nekatere zelo utesnjene, na drugi strani pa so bile dokumentirane prostorsko obsežne kuhinje z jedilno mizo. Medtem ko so bili v bivalnih kuhinjah pogosti prostrani zidani štedilniki, pa so bili v kuhinjah z jedilno mizo po navadi prostostoječi štedilniki na trda goriva, še pogosteje pa vgradni štedilniki na plin ali električno. Kredence iz bivalnih kuhinj so v kuhinjah z jedilno mizo nadomestile vgradne kuhinjske omarice. Še težje je določati razlike med tipi kuhinje v osemdesetih letih, ko so uporabniki začeli bivalne kuhinje oz. kuhinje z jedilno mizo odpirati in so jih povezali z dnevno sobo.

Kuhinje z jedilno mizo so bile v sedemdesetih in osemdesetih letih, ko so se uveljavljale kuhinjske niše, pogoste v gospodinjstvih, kjer so se ljudje ukvarjali s kmetijsko dejavnostjo.¹⁹⁸ Mestoma so celo za dnevno sobo značilen televizor premestili v kuhinjo, tako da dnevna soba pravzaprav ni bila v rabi. Povezanost kuhinje in jedilne mize so konec sedemdesetih in v osemdesetih letih utrdile novogradnje, ki so se formalno zgledevale pri predmestnih bivališčih oziroma so kot tlorisno predlogo rabile tipske načrte. Prav kuhinja z jedilno mizo je bila pogosta tipska tlorisna zasnova (prim. Mihailovič 1979). Tipske načrte so podpirale politične in gospodarske oblastne strukture, ker so z njimi želele vpeljati standardizirane elemente, izboljšati okus in doseči višjo potrošnjo. Med (samo)graditelji so se tipski načrti uveljavili zaradi cenenosti projektne dokumentacije in enostavnosti administrativnega postopka pridobivanja gradbenega dovoljenja (Hazler 1995: 10).

¹⁹⁸ Na vprašanje, kako to, da v novogradnji niso napravili od jedilnice ločene delovne kuhinje, kot je bilo takrat v navadi, marveč kuhinjo z jedilno mizo, je podraška sogovornica odvrnila, da so pač želeli takšno kuhinjo ter »da ni bilo nobene prednosti tam, kjer je bilo pregrajeno, ker so pol skoraj vsi vrgli ven tiste *paradane* [pregradne stene, op. avt.], da so imeli večji prostor«.



Jedilni kot v renški stavbi, obnovljeni leta 1980. (Foto: Špela Ledinek Lozej, 2010)

Pravokotnim jedilnim mizam, ki so bile lahko potisnjene v vogal prostora in so z dvema na zid pritrjenima ali prislonjenima klopema oblikovale značilni jedilni kot, so se pridružile še mnogokotne, okrogle in ovalne mize. Stene jedilnega kota so bile lahko obložene z lesenim opažem. Ponekod so imeli poleg kuhinjske jedilne mize še reprezentativno jedilno mizo v jedilnici oziroma dnevni sobi. V tem primeru je bila kuhinjska jedilna miza namenjena vsakdanjemu obedovanju ali pa zgolj zajtrkovanju, nedeljske in praznične oziroma glavne skupne obede pa so uživali v jedilnici.

Kuhinjsko pohištvo je bilo – podobno kot v kuhinjskih nišah – vgradno, sestavljeno iz spodnjega niza globljih stoječih in zgornjega niza visečih kuhinjskih omaric (t. i. *kuhinja iz elementov*). Bele omarice s prednjimi stranicami iz sintetičnih materialov so od osemdesetih let dalje nadomeščale masivne lesene ali z lesom furnirane oziroma laminatne prednje stranice, ki so posnemale les. Spodnji niz kuhinjskih omaric je navadno prekrival poenoten pult iz ultrapasa, kasneje tudi iz naravnega ali sintetičnega kamna, pod katerega so bili vgrajeni gospodinjski aparati in kuhinjski elementi (npr. pomivalni stroj, pomivalno korito, štedilnik, kombinirane hladilno-zamrzovalne omare). Prevladovale so kombinirane kuhalne plošče oziroma štedilniki s tremi plinskimi in enim električnim kuhališčem, ločene vgradne peči, od devetdesetih let pa tudi steklokeramične kuhalne plošče. V kmečkih bivaliških je v kuhinji z jedilno mizo kljub centralni kurjavi ostal

pogosto še prostostoječi ali zidani štedilnik, na katerem so vsaj v zimskem času še vedno kuhali. V osemdesetih letih so postale priljubljene tudi mikrovalovne pečice, kavni avtomati, multipraktiki, palični mešalniki in nekateri drugi mali gospodinjski aparati.

Z jedilno mizo je kuhinja ob delovnem znova postala tudi osrednji prehranjevalni, učni in vzgojni prostor. S tem pa so dobili večjo vlogo tudi estetski kriteriji. Oblikovna razmerja, barve in dekoracija so bili v laboratorijskih delovnih kuhinjah povečini zastavljeni na račun higiene. Novi poudarek in upoštevanje estetskih kriterijev sta bila razvidna tako iz pozornosti, ki je bila namenjena oblikovanju in materialom kuhinjskega pohištva kot tudi v prisotnosti dekorativnih predmetov in stenskega okrasja.

Tlorisna zasnova kuhinje z jedilno mizo je bila torej različno motivirana – od gospodarnjšega načina ogrevanja bivalnih prostorov do povezovanja kuhinjskega in jedilnega dela oziroma ločevanja kuhinjsko-jedilnega dela od reprezentativne jedilnice in dnevne sobe. Obenem lahko opazimo tudi zavestni odklon do kuhinjske niše, kot je to jasno izrazila podraška sogovornica: »Mi smo teli cel prostor!« Medtem ko so dnevno sobo (čeravno nerabljeno) sprejeli v stanovanjsko kulturo brez zadržkov, pa so delovne kuhinje preveč korenito posegle v utečene stanovanjske in gospodinjske prakse, čemur so se stanovalci med drugim izognili s kuhinjami z jedilnimi mizami.

Kuhinja v bivalnem delu stanovanja

Težnjam po poenotenem in odprtem bivalnem delu stanovanja, t. i. odprtem tlorisu, lahko v evropski in severnoameriškem arhitekturnem diskurzu sledimo že od prve polovice 20. stoletja. Po drugi svetovni vojni so se zasidrale v arhitekturno in oblikovalsko prakso v Združenih državah Amerike, deloma in v določenih družbenih krogih pa tudi v Evropi, predvsem v Veliki Britaniji. V sledečih desetletjih so odprti tlorisi postali splošno razširjeni. Od osemdesetih let 20. stoletja dalje so v Vipavski dolini množično podirali pregradne stene med delovno kuhinjo in jedilnico oziroma dnevno sobo, v primeru nosilnih sten pa so te odpirali z ločnimi odprtini. Nove stavbe so navadno imele prehodno povezano kuhinjo, jedilnico in dnevno sobo, med posameznimi prostori so bile bodisi delne stene bodisi odprte police in barski pulti. Ločnice med prostori so lahko označevale različne talne obloge, npr. ploščice v kuhinji in parket ali laminat v dnevni sobi, ter različno oblikovano pohištvo. V katalogih tipskih načrtov s konca sedemdesetih let polodprte zasnove še niso bile pogoste (prim. Mihailović 1979), toda graditelji so načrte prikrojili svojim željam in kuhinjske niše oziroma kuhinje z jedilno mizo odprli v dnevno sobo. Šele v začetek 21. stoletja pa datira v okviru raziskave dokumentirani primer radikalne konceptualne spremembe zasnove opreme kuhinjskega prostora ter razmerij med jedilnico in dnevno sobo – zasnova kuhinjske opreme, umeščene v bivalni del stanovanja, kjer zavzema t. i. kuhinjski otok središčno mesto v poenotenem bivalnem delu stanovanja.

V devetdesetih letih so postale poleg že ustaljenega lesenega, furniranega ali lesu podobnega kuhinjskega pohištva pogostejše tudi minimalistične zasnove z gladkimi in hladnimi površinami visokega sijaja ter razgibani kuhinjski sestavi v živahnih in umirjenih barvnih kombinacijah. Namesto elementov z vrati in policami so v spodnjem nizu postali pogostejši predalniki s kovinskimi vodili in z izvlečnimi kovinskimi košarami, v kotnih omaricah pa kovinski mehanizmi na izvlečni poteg, ki so omogočali pregledno shranjevanje kuhinjske in jedilne posode ter živil. Pri visečih omaricah se je namesto vratnic uveljavilo odpiranje z dviznimi mehanizmi. V posameznih primerih je del vgradnega kuhinjskega niza nadomestila tudi kredenca. Do tedaj uveljavljenim materialom, masivnemu lesu, furniranim ivernim ali vezanim ploščam in sintetičnim materialom, npr. plastiki in ultrapasu, se je za delovne pulte pridružil naravni (granit) ali sintetični kamen (kerrock). Kljub obsežnosti kuhinjskih sestavov pa je po mnenju tistih, ki so v kuhinji preživelii mnogo časa, skoraj povsod še vedno primanjkovalo delovnih površin.

Do tedaj ustaljenim razporeditvam kuhinjskega pohištva v obliki enega niza, dveh vzporednih obstenskih nizov ali niza v obliki črke L ali U so se v osemdesetih in devetdesetih letih pridružile še razporeditve pohištva s kuhinjskim polotokom ali otokom. Krovna površina kuhinjskega polotoka ali otoka je bila namenjena pomivalnemu koritu, kuhališču ali delovni površini, na zunanjo, hrbtno stranico pa je bila lahko prislonjena ali pritrjena dvignjena polica, ki je delovala kot barski pult. Nad polotokom ali otokom se je navadno razpenjala tudi viseča polica, v katero so bila vgrajena reflektorska svetila za osvetljevanje delovne površine in je bila obenem namenjena razstavljanju okrasnih in spominskih predmetov. Polica je bila lahko pritrjena v steno oziroma strop ali pa je bila vpeta v pokončno leseno konstrukcijo. Kuhinjske police in bari so do tedaj ločene prostore povezovali, obenem pa so še vedno predstavljali simbolno ločnico med posameznimi prostori. Šele v konec devetdesetih let datirajo kuhinje, ki so v bivalni del stanovanja vpete brez pretirano nakazanih ločnic med kuhinjskim, jedilnim in dnevnim delom.

Že omenjenim proizvajalcem serijskega kuhinjskega pohištva so se v devetdesetih letih pridružila zasebna podjetja, ki so izdelovala serijsko in po meri izdelano kuhinjsko pohištvo, pa tudi velika nakupovalna središča in pohištveni saloni, v katerih je bilo moč kupiti širok razpon kuhinjskega pohištva in opreme. Poleg obsežnejšega slogovnega izbora serijskega pohištva se je v devetdesetih letih razširil tudi cenovni razpon kuhinjske opreme – od dragega, po naročilu in po meri izdelanega pohištva pa do cenjenih elementov iz pohištvenih diskontov. Ponudbo so dopolnjevali cenovno ugodni kosi pohištva, ki so jih lahko kupili v nekaterih nakupovalnih središčih v Italiji. Zanje v maloobmejnem pasu stanujočim ni bilo treba plačati carine, obenem pa so jim vrnili davek na dodano vrednost. Mnogo ljudi je pohištvo naročalo pri mizarjih. Po meri izdelano pohištvo je bilo navadno dražje kot serijski izdelki slabše kvalitete, v primeru visokokvalitetnih izdelkov pa je bila oprema, izdelana pri mizarju, še vedno cenejša. Kupci oziroma naročniki pohištva so postali v devetdesetih letih mnogo bolj osveščeni in zahtevni.¹⁹⁹ Na

¹⁹⁹ Prodajalka v šempetrskem pohištvenem salonu je opozorila na razlike med kupci iz urbanih središč, ki so po njenem zahtevnejši, bolj osveščeni in podvrženi modnim smernicam, medtem ko so kupci iz oddaljenih vasi skromnejši, bolj potrpežljivi in dovtetnejši za nasvete prodajalcev. Na drugi strani pa je



Kuhinjski otok s pomivalnim koritom in barski pultom med kuhinjskim in jedilniškim delom bivalnega prostora novogradnje iz začetka devetdesetih let, Renče. (Foto: Špela Ledinek Lozej, 2007)



*Krušna peč v sekundarni kuhinji, urejeni leta 1989 v garaži, Renče.
(Foto: Špela Ledinek Lozej, 2006)*

podlagi ogledov v pohištvenih salonih tako na Goriškem kot v Ljubljani (npr. Rutar, Lenina), obiskov pohištvenih sejmov v Ljubljani in Vidmu, pregleda tiskanih in spletnih katalogov posameznih proizvajalcev ter oglasnih letakov so navadno znali izraziti svoje želje in potrebe. Še več – oblikovalsko oziroma tehnično izobraženi oziroma večji so jih celo narisali. Če so v osemdesetih letih trgovci v pohištvenih salonih opravili izmere na domu, je v devetdesetih letih to nadomestil računalniški izris opreme na podlagi predloženega načrta. Pri snovanju kuhinjske opreme mlajših sogovornikov so bili navadno soudeleženi vsi odrasli člani gospodinjstva, pri starejših sogovornikih pa so bile za menjavo, izbor in nakup kuhinjskega pohištva navadno odgovorne ženske.

Po mnenju nekaterih sogovornikov so povezovanje kuhinje, jedilnice in dnevne sobe v enoten prostor podpirali tudi zmogljivejši in tišji gospodinjski aparati, npr. filterske kuhinjske nape z učinkovitim lovljenjem sopare in tihi pomivalni stroji. Poleg mikrovalovnih pečic in pomivalnih strojev, ki so se ustalili v osemdesetih letih, so se v devetdesetih letih v gospodinjstvih uveljavljale steklokeramične kuhalne plošče, bodisi vgradne ali pa kot sestavni del električnih prostostojećih štedilnikov ali celo štedilnikov na drva.²⁰⁰ Pečice niso bile več povezane s kuhališčem, temveč so jih vgrajevali na stojno višino. Namesto vgradnih hladilnikov so se znova uveljavljali prostostoječi. Med malimi gospodinjskimi aparati je postal priljubljen stroj za mesenje in peko kruha ter sokovnik. Podobno kot pri pohištvu se je razširil tudi cenovni in kvalitetni razpon gospodinjskih aparatov.²⁰¹

Pomembno mesto v kuhinjah so imele tudi nape: od manjših izvlečnih filterskih map ter večjih s plaščem iz nerjavčnega jekla, ki je bil lahko kombiniran s steklom, do (starejših) lesenih različic, v katerih je bil umeščen zračnik ali ventilator. Nape so bile poleg funkcionalnega odvajanja sopare in vonjav še vedno namenjene tudi razstavljanju dekorativnih in spominskih predmetov.²⁰²

V kuhinje umeščeni hladilniki in kombinirane hladilno-zamrzovalne omare so nadomestile priročne, ob kuhinje umeščene manjše shrambe,²⁰³ ob nekaterih odprtih kuhinjah pa so se vendarle ohranili posebni ločeni pomivalni prostori, nasledniki nekdanjih *viedrnikov* oziroma *šporč*. V pomivalnicah je bilo navadno umeščeno pomivalno korito in pomivalni stroj, lahko pa tudi še hladilnik. Na delovnem pultu so bili stalno nameščeni gospodinjski aparati.²⁰⁴

goriški arhitekt navedel predvsem razlike med premožnejšimi naročniki, ki postavljajo na prvo mesto videz kuhinje, ter manj premožnimi, ki jim je na prvem mestu uporabnost. Prav tako sta prodajalka in mizar izpostavila razlike med mlajšimi in starejšimi kupci oziroma naročniki kuhinjskega pohištva; prvi naj bi bili zahtevnejši in bolj podvrženi modnim smernicam, starejši pa so gledali predvsem na uporabnost.

²⁰⁰ Po letu 2000 so se pojavile tudi indukcijske kuhalne plošče.

²⁰¹ Poleg priljubljenih Gorenjevih gospodinjskih aparatov so bili pogosti tudi aparati tujih blagovnih znamk, ki so jih kupovali v Italiji, neposredno, preko prepustnic ali preko uvožno-izvoznih špedicijskih podjetij.

²⁰² Zanimivo je, da so nape v časovno, krajevno in družbeno oddaljenih okoljih povsod uporabljali za instrumentalno funkcionalno odvajanje dima kot tudi za razstavljanje dekorativnih, spominskih in reprezentativnih predmetov – od poveznjene posode v vipavski kaminski kuhinji 19. stoletja, prostora za razstavljanje razglednic in spominkov v angleških (malo)meščanskih sprejemnicah pa do današnjega razstavljanja spominskih predmetov (Lawrence-Zúñiga 1999: 169).

²⁰³ Večji shranjevalni prostori so se ohranili v garažah ali v kletih.

²⁰⁴ Medtem ko so stanovalci skrbeli za pospravljenost in urejenost kuhinjskega dela, so v pomivalnici puščali umazano posodo.

Odpiranje in povezovanje kuhinje z jedilnico in dnevno sobo lahko v osemdesetih in devetdesetih letih opazimo tako v Podragi kot v Renčah. Medtem ko ga v Podragi pripisujemo predvsem navezanosti na bivalno kuhinjo, na *hišo* oziroma kuhinjo kot osrednji del stanovanja, pa se zdi, da je podiranje pregradnih zidov med delovnimi kuhinjami in jedilnicami v Renčah sledilo modnim arhitekturno-oblikovalskim smernicam. Poleg tega je bilo po mnenju nekaterih sogovornikov odpiranje kuhinj vsaj deloma pogojeno z manjšanjem gospodinjstev. Jedrna družina je v želji po osamosvojitvi stanovanjsko stisko rešila tako, da so v stavbi ali prizidku stavbe predhodne generacije uredili svojo lastno gospodinjstvo z vzpostavitvijo lastne kuhinje v obliki bolj ali manj enotnega in odprtega kuhinjsko-bivalnega dela stanovanja. Zaradi pretežno dvogeneracijskih gospodinjstev in širjenja dostopnosti informacijske in komunikacijske tehnologije (radia, televizije in osebnih računalnikov), ki so jih nameščali tudi v spalnice, delovne kabinete in družabne prostore, je postala ločitev med dnevno sobo in kuhinjo nesmiselna. Na drugi strani je prav skupni bivalni prostor omogočal skupno preživljanje prostega časa.

Z odpiranjem kuhinjskega prostora v bivališče so vse več pozornosti namenjali videzu kuhinje. Kuhinje niso bile več samo osrednji bivalni oziroma pomožni servirni prostor, temveč so postale reprezentativni prostor. To se je v skromnejših različicah izrazilo v dekorativnem naglaševanju kuhinjsko-bivalnega prostora, sicer pa v slogu oblikovalske zasnove kuhinjskega pohištva ter tudi v blagovnih znamkah pohištva in gospodinjskih aparatov. Kuhinja je tako v nekaterih primerih postala prvenstveno prestižni objekt, v katerem se kljub visoko kvalitetni opremi in gospodinjskim aparatom ni kuhalo. Medtem ko se je skozi 20. stoletje reprezentativni *mezat* prelevil v dnevno sobo, se pravi iz prizorišča moralne blaginje in lepote v prostor vsakdanje blaginje in učinkovitosti (Forty 1986: 108), velja za kuhinjo prav nasprotno. Kuhinja se je iz vsakdanjega prizorišča prelevila v izrazito reprezentativno prizorišče; ni bila več namenjena vsakdanjemu življenju – pripravi in uživanju jedi, druženju, komunikaciji – temveč v prvi vrsti razkazovanju in opazovanju imenitnega, čeprav nerabljenega kuhinjskega pohištva in opreme ter (samo) predstavitvi okusa, sloga, družbenega položaja ter kulturnega oziroma ekonomskega kapitala.²⁰⁵ Stvarnemu kuhanju in uživanju dnevnih obedov pa so služile različice sekundarnih kuhinj po kletih, garažah, predprostorih, shrambah in na prostem.

Sekundarna kuhinja

Sekundarna kuhinja je prizorišče, ki je namenjeno redni ali občasni pripravi in toplotni obdelavi živil za prehrano, lahko pa tudi še obedovanju, druženju in komunikaciji. V primeru večkuhinjskih stavb je treba razlikovati med kuhinjami ločenih gospodinjstev v večgospodinjskih bivališčih ter več kuhinjami v okviru enega gospodinjstva. V primeru

²⁰⁵ Nerabo v celoti opremljenih kuhinj v novozgrajenih bivališčih iz osemdesetih let v hrvaških žumberačkih Sošicah je dokumentirala tudi Aleksandra Muraj (1989: 181), na grškem otoku Eressosu pa Eleftherios Pavlides in Jana A. Hesser (Pavlides in Hesser 1989: 367–368).

večgospodinjsega bivališča so lahko bili komunikacijski in sanitarni prostori, v nekem primeru celo jedilnica, skupni, kuhinji pa ločeni. Kadar pa je bilo v enem gospodinjstvu več kuhinj, je bila na prostem, v garaži, kleti, shrambi, na hodniku ali pod lopo vzpostavljena sekundarna ali celo terciarna kuhinja, ki je bila prizorišče različnih praks. Sekundarna kuhinja je etska oznaka; stanovalci namreč označujejo prostore, v katerih so umeščene sekundarne kuhinje, z izvorno namembnostjo, se pravi kot klet, garažo, lopo, predprostor, hodnik. Kljub temu da so prizorišče kuhinjskih praks, za stanovalce to *niso* kuhinje, v teh prostorih zgolj *imajo* potrebnost za toplotno obdelavo živil in za druženje. Oznaka kuhinja oziroma pri starejših stanovalcih *hiša* je namenjena izključno primarni kuhinji.

Na zgodnejše različice sekundarnih kuhinj iz 19. stoletja na zahodnoslovenskem območju sta opozorili že Mojca Ravnik in Irena Keršič, ko sta opisali t. i. poletne kuhinje ali *fogone* v severozahodni Istri, namenjene kuhanju za živino, poleti pa tudi za ljudi (Ravnik 1988: 127; Keršič 1990: 345). Tako imenovane svinjske kuhinje na prostem ali v gospodarskih prostorih so bile v začetku 20. stoletja dokumentirane tudi v Vipavski dolini. V njih so kuhali za prašiče, namenjene so bile tudi prekuhanju perila in segrevanju vode ob kolinah (ASGO: b. 810, 824, 831, 833, 839, 840; PANG 1: t. e. 103, 104). Po ustnemu viru naj bi imeli že v prvi polovici 20. stoletja na srednje veliki kmetiji v Dupljah dve kuhinji, večjo letno kuhinjo z ognjiščem in manjšo zimsko kuhinjo v sobici z majhnim štedilnikom (Rodman in Makarovič 2000: 82). Porastu sekundarnih kuhinj pa sledimo od druge polovice osemdesetih, predvsem pa od devetdesetih let 20. stoletja dalje. V poljudni periodiki zasledimo prispevke o »letnih kuhinjah« oziroma »kuhinjah na prostem« v osemdesetih letih (*Naša žena* 1981: 42–44). Na proces preurejanja tipskih načrtov in preureditve garaž, kurilnic in kleti v kuhinje v kmečkem okolju je v devetdesetih opozoril že Vito Hazler (1995: 10).

Z vipavskimi sekundarnimi kuhinjami so primerljive letne kuhinje v pomožnih stavbah ob novozgrajenih predmestnih bivališčih iz osemdesetih let v žumberačkih Sošicah na Hrvaškem (Muraj 1989: 181), kuhinje za pripravo jedi delavcem v bivališčih premožnejših posestnikov in v obcestnih garažah v delavskih stanovanjskih soseskah v kmetijskih mestih (ang. *agrotowns*) na Siciliji (Booth 1999: 137, 149), zunanje kuhinje z odprtimi ognjišči v provizoričnih stavbah pri novogradnjah v portugalskih predmestnih naseljih (Lawrence-Zúñiga 1999: 166) ter naposled sekundarne kuhinje v kletih in shrambah v stanovanjskih hišah v Nemčiji (Krauch 1992: 134).

Pogoj za ureditev sekundarne kuhinje so bile zadostne prostorske in ekonomske zmožnosti, razlogi pa številni in povezani z v ozadje ali v nadstropje stanovanja umeščeno,²⁰⁶ premajhno, nefunkcionalno ali pa reprezentativno primarno kuhinjo. Kuhinje v tipskih načrtih, situirane v visoko pritličje, nadstropje ali v ozadje bivališča, niso predvidevale

²⁰⁶ Tudi sekundarne kuhinje po garažah v delavskih stanovanjskih soseskah v kmetijskih mestih (ang. *agrotowns*) na Siciliji, so bile, kot je ugotovila Sally S. Booth, posledica nesmotrno, v nadstropje umeščenih kuhinj, neskladnih s tradicionalno rabo dvorišča kot poljavnega podaljška kuhinjskega prostora (Booth 1999: 141).



S starim kuhinjskim pohištvom in gospodinjskimi aparati opremljena sekundarna kuhinja v kleti novogradnje, Renče. (Foto: Špela Ledinek Lozej, 2007)

organske povezave kuhinje z dvoriščem in vrtom, ki so značilne ne zgolj za vipavska, temveč nasploh za bivališča na območjih s sredozemskim podnebjem. Poleg neposrednega pretoka gospodinjskega dela in vsakdanjega življenja med osrednjim notranjim delom bivališča – kuhinjo in zunanostjo – je bila onemogočena tudi komunikacija v kuhinji delujočih z zunanjim svetom, sosedi in mimoidočimi. Načrtovalci tipskih stavb in odjemalci niso razumeli sredozemskega sistema razmejevanja in povezovanja notranjosti bivališča z zunanostjo. Kot vzorčni model je bila namreč upoštevana izvirno severnoevropska meščanska vila s funkcionalno specializiranimi in strogo ločenimi javnimi (prednjimi) in zasebnimi (v ozadje umeščenimi) prostori ter iz nje izpeljano poenostavljeno srednjerazredno predmestno bivališče. Poleg tega so bile delovne kuhinje, še posebej pa tudi kuhinje z jedilno mizo in v bivališče odprte kuhinje, navadno premajhne; po besedah sogovornic so imele premalo delovne površine za dolgotrajne in veliko prostora zahtevajoče postopke priprave ozimnice (zamrzovanje in vlaganje sadja in zelenjave, kuhanje marmelad) ter mesnin. Siceršnjo razširjenost sekundarnih kuhinj bi po besedah sogovornikov veljalo povezati tudi z italijanskimi zgledi, ki so jih v spodnjevipavsko okolje prinašali predvsem v Italiji zaposlene gospodinjske pomočnice in tam živeči sorodniki. Razliko med številom evidentiranih sekundarnih kuhinj v Zgornji

in Spodnji Vipavski dolini²⁰⁷ velja pripisati milejšim podnebnim razmeram, večji stopnji urbanizacije in deagrarizacije, večji dovzetnosti za modne smernice ter bližini in neposrednosti italijanskih zgledov.

Dokumentirane primere sekundarnih kuhinj bi glede na pogostost in čas rabe lahko razdelili na:

- *Občasne sekundarne kuhinje*: navadno so to prostori, namenjeni predvsem predpripravi oziroma toplotni obdelavi tistih živil in jedi, ki zahtevajo bodisi dolgotrajnejši delovni postopek (npr. kuhanje marmelad), veliko prostora (npr. priprava ozimnice) ali pa zgolj oddajajo neprijeten vonj (npr. kuhanje ohrovta, vampov, peka ali cvrtje rib).
- *(Po)letne kuhinje*: tj. posebna zvrst občasnih kuhinj, njihova raba je vezana na toplejši del leta. Letne kuhinje so pogoste, ko je primarna kuhinja umeščena v nadstropje, visoko pritličje ali ozadje bivališča. Navadno so neposredno povezane z vrtom in z zasenčeno ali prekrito jedilno mizo v zunanjsčini in umeščene v zaprt, z ene strani odprt ali prekrit prostor v pritličju. Med letne kuhinje lahko uvrstimo tudi bolj ali manj stalna in provizorična kuhališča in spremljajočo infrastrukturo (žari, vodovodna napeljava z lijaki, delovne površine oziroma jedilne mize) v neposredni bližini bivališča.
- *Stalne sekundarne kuhinje*: to so sekundarne kuhinje, v katerih se dnevno pripravlja in lahko tudi zauživa obede. Stalna raba sekundarnih kuhinj je navadno povezana z reprezentativnimi, torej nerabljenimi primarnimi kuhinjami.
Glede na vlogo bi sekundarne kuhinje lahko razdelili na:
 - *Delovne kuhinje*: to so bolj ali manj dovršeno opremljeni kuhinjski sestavi – z vsemi gospodinjstvi aparati in kuhinjskimi elementi opremljena delovišča – pa tudi zgolj provizorična kuhališča, namenjena v prvi vrsti redni ali občasni obdelavi živil in pripravi jedi. Redna raba delovne kuhinje je bila navadno povezana z reprezentativno primarno kuhinjo, občasna raba – priprava živil, ki oddajajo vonj, zahtevajo dolgotrajnejši delovni postopek in veliko prostora – pa z odprto ali pa premajhno oziroma nefunkcionalno umeščeno in zasnovano primarno kuhinjo.
 - *Družabne kuhinje* so namenjene redni ali občasni pripravi živil, poleg tega pa še skupnemu obedovanju, srečevanju članov razširjene družine, druženju s sorodniki, prijatelji, znanci ter praznovanju ob življenjskih mejnikih in obletnicah. Temu primerna je tudi oprema. Poleg kuhinjskega pohištva in gospodinjstvi aparatov so v njih še jedilne mize, klopi, stoli, kavči, fotelji, televizorji, zvočna oprema, DVD predvajalniki, glasbeni inštrumenti in celo telovadne naprave. Del prostora v njih lahko namenijo tudi hišnim ljubljencem. Družabne sekundarne kuhinje prevzemajo skupnostnotvorno vlogo nekdanjih kaminskih in bivalnih kuhinj ter so navadno

²⁰⁷ Če odštejemo krušne peči, umeščene v nekuhinjske dele stanovanja, kuhinjo za potrebe pogostitve ljudi v okviru turistične ponudbe hrane in pijače na kmetiji, provizorične naprave za poletno pripravo jedi na prostem ter družabni prostor z rekonstruiranim ognjiščem, sekundarne kuhinje v Podragi niso bile evidentirane. V Renčah pa so bile različice sekundarnih kuhinj evidentirane kar v sedmih primerih od dvajsetih, v treh primerih celo terciarna kuhinja.

povezane z delovnimi ali premajhnimi primarnimi kuhinjami z jedilno mizo. V teh kuhinjah navadno poteka glavna (neformalna) družabnega življenja.

- *Osebne kuhinje* so namenjene odmiku posameznih družinskih članov. V posameznih primerih, ko je bila primarna kuhinja odprta v bivališče, je bila sekundarna kuhinja pribežališče, kamor se je posameznik lahko umaknil pred drugimi člani gospodinjstva. V nekaterih dokumentiranih primerih so bile sekundarne kuhinje izrazito moške, saj so kuhali izključno v sekundarnih kuhinjah, ženske pa v primarnih.

Razmerja med opremljenostjo, količino in vrsto rabe primarnih in sekundarnih kuhinj so bila različna. Ponekod so bile izdatnejše opremljene primarne, druge sekundarne kuhinje. Navadno je bila bolj reprezentativna in z velikimi gospodinjskimi aparati (štedilnik s pečico in napo, pomivalni stroj in hladilnik) opremljena primarna kuhinja, le zamrzovalne skrinje so bile povečini v sekundarnih kuhinjah. Mali gospodinjski aparati so bili razporejeni bolj poljubno, nekateri so bili celo podvojeni. Praviloma je primarna kuhinja zaradi bližine ostalim bivalnim prostorom namenjena vsaj pripravi zajtrka in zajtrkovanju, v posameznih primerih pa v njej ne kuhajo niti kave. Spet drugod kuhajo navadno v primarni kuhinji in pripravljajo v sekundarni zgolj ozimnico ter jedi, ki oddajajo močan vonj. Ponekod je raba kuhinje vezana na letni čas – pozimi uporabljajo primarno kuhinjo v nadstropju, poleti pa sekundarno v pritličju. V nekaterih gospodinjstvih so kljub pripravi jedi v sekundarni kuhinji formalna nedeljska in praznična kosila použili za jedilno mizo v primarni kuhinji, v primeru večjega števila povabljenih ob krstu, obhajilu, birmi, rojstnih dnevih in drugih obletnicah pa je bilo praznovanje navadno v sekundarni kuhinji. Rabi primarna je tudi oprema sekundarne kuhinje – od v celoti opremljenih kuhinjskih sestavov z velikimi in malimi gospodinjskimi aparati ter kuhinjsko in namizno posodo, ki so jim v družabno naglašeni kuhinjah dodali tudi jedilno mizo in kavč, pa do provizoričnih kuhališč. V nekaterih gospodinjstvih lahko glede rabe primarne in sekundarne kuhinje zaznamo bolj ali manj ostro delitev med spoloma oziroma med generacijami. V nekaterih primerih možje kuhajo, pečejo sami ali v družbi s prijatelji in znanci zgolj v sekundarnih,²⁰⁸ žene pa v primarnih kuhinjah. Sekundarne kuhinje lahko tako služijo tudi kot prostor za umik.

Uveljavljanje sekundarnih kuhinj v Vipavski dolini je povezano z nefunkcionalnimi oziroma premajhnimi primarnimi kuhinjami, umeščenimi v nadstropje ali v ozadje bivališča, ter s procesom uveljavljanja reprezentativnih kuhinj. Instrumentalnim kuhinjskim funkcijam kot tudi tradicionalnim težnjam po družabnem, komunikacijskem in središčnem kuhinjskem prostoru so v teh primerih zadostile sekundarne kuhinje. Kuhinje v novozasnovanih bivališčih iz sredine druge polovice 20. stoletja niso bile usklajene z utečenimi kuhinjskimi praksami, pričakovanji in potrebami stanovalcev. Večnamensko in središčno mesto v bivališču so v primeru ločenih, specializiranih, marginaliziranih ter spolno oziroma generacijsko segregiranih kuhinjskih niš vsaj deloma prevzeli drugi prostori bivališča, med drugim sekundarne kuhinje. Pri tem pa ne gre za nedoras-

²⁰⁸ O letnih kuhinjah, v katerih je moškim dopuščeno kuhanje ob druženju s prijatelji v portugalskih suburbaniziranih naseljih, prim. Lawrence-Zúñiga (1999: 174).

lost stanovalcev oziroma naročnikov primarnim kuhinjskim zasnovam, kot je goriški arhitekt označil rabo sekundarne kuhinje; prej gre – če se opremo na Lefebvrejevo razdelitev družbenega prostora na prostorske prakse, predstave in prostore predstav (Lefebvre 2013) – za razkorak med kuhinjskimi predstavami (arhitektov) in prostorskimi praksami (stanovalcev).

S sekundarnimi kuhinjami končujem pregled različnih oblik razvoja kuhinjskega prostora v Vipavski dolini skozi 20. stoletje. Tehnološki razvoj, in sicer tako eksterni, kot je bila to oskrba z elektriko, vodo, odvajanje odpadkov in razvoj komunikacijske tehnologije, kot tudi interni, npr. razvoj odvajanja dima, uvajanje zaprtih ognjišč, plinskih in električnih štedilnikov, hladilnikov, zamrzovalnikov, malih gospodinjskih aparatov in računalniške tehnologije, ter sočasne premene osnovnega koncepta – kuhinja kot večnamenski osrednji bivalni prostor na eni in funkcionalno specializiran delovni prostor na drugi – so sooblikovali dokumentirane primere kuhinjskih oblik: od nizkih odprtih ognjišč brez urejenega odvajanja dima z začetka 20. stoletja, kaminske in štedilniške kuhinje v prvi polovici 20. stoletja, kuhinjske niše in kuhinje z jedilno mizo v prvih desetletjih druge polovice 20. stoletja do odpiranja kuhinje v preostale bivalne prostore ter premen namembnosti in podvajanja kuhinjskih prizorišč ob izteku tisočletja. Časovni zaostanek za uvajanjem posameznih tehnoloških inovacij v evropskih urbanih središčih, ki je v primeru dimnikov kasnil kar nekaj stoletij, v primeru štedilnikov pa dobro polovico stoletja, se je ob izteku 20. stoletja zaradi pospešene globalizacije pri uvajanju steklokeramičnih in indukcijskih kuhalnih plošč zmanjšal na slabo desetletje, a zgolj v primerih, ko so to omogočale objektivne in subjektivne okoliščine, ki so poleg tehnološko-razvojnih mejnikov in širših družbenih sprememb vplivale na zasnovo in oblikovanje posamezne kuhinje. Med takšnimi okoliščinami so bili obseg razpoložljivega prostora in materialnih virov, relativna nespremenljivost grajenega okolja in v manjši meri stanovanjske opreme, točka v razvojnem ciklu gospodinjstva oziroma družine²⁰⁹ itd. Navsezadnje je pomemben tudi kulturni kapital posameznika, pri čemer mislimo na izobrazbo, razgledanost, spremljanje globalnih arhitekturno-oblikovalskih smernic in zmožnost prilagajanja vsega tega lastnim potrebam.

Vlogo bivanjskega epicentra je imelo včasih odprto ognjišče, pozneje pa je to vlogo prevzela jedilna miza, ki pa v drugi polovici 20. stoletja ni bila več nujno umeščena v kuhinjo, ampak tudi v jedilnico, dnevno sobo, sekundarno kuhinjo ali kuhinjo na prostem. Prav tako je bilo fragmentirano in razpredmeteno osrednje kurišče – iz enega in edinega otipljivega ognja na odprtem ognjišču se je razpršilo v ločene vire za potrebe razsvetljave, ogrevanja in toplotne obdelave živil v obliki plinskih in električnih gorilnikov, pečic, električnih grelcev vode, mikrovalovnih pečic in indukcijskih kühališč. Mehanizacija, elektrifikacija in racionalizacija gospodinjstva so spremenili umestitev kuhinjskega prostora v bivališču in vplivali na to, da se je spremenil iz bivalnega v delovni prostor.

²⁰⁹ Od točke v razvojnem ciklu družine so bila odvisna pričakovanja glede širjenja ali krčenja števila članov gospodinjstva – rojevanje oziroma odraščanje in osamosvajanje otrok ter njihovo morebitno vzpostavljanje lastnih gospodinjstev v okviru prostorskih zmožnosti oziroma ekonomskega kapitala.

Prilaščanje meščanskih stanovanjskih vzorcev v desetletjih po drugi svetovni vojni – paradoksalno propagiranih s strani socialističnih režimskih arhitektov – je bivalne kuhinje spremenilo v servisni prostor. Navedeno so konec stoletja presegle šele globalne arhitekturno-oblikovalske smernice po odpiranju kuhinj oziroma popularne krajevne različice uvajanja dopolnilnih sekundarnih kuhinj.

Razvojni proces ni bil enakomeren – večinoma se je začel prej v Spodnji Vipavski dolini – niti sinhron, saj so bile posamezne tehnološke novosti oziroma oblike kuhinje ponekod deležne tudi odpora, in to ne zgolj starejših posameznikov, temveč tudi širših družbenih plasti. V agrarni Zgornji Vipavski dolini so večinoma odklanjali kuhinjske niše in bili bolj naklonjeni tradicionalnemu načinu prebivanja v bivalnih kuhinjah; v okviru stanovanja so spreminjali le najnujnejše, sicer pa so raje vlagali v posodabljanje kmetijske opreme. V delavski Spodnji Vipavski dolini pa so bili prebivalci dovetnejši za takojšnje uvajanje tehnoloških novosti, bolj so sledili modnim arhitekturnim in oblikovalskim smernicam, pregrajevali in podirali stene med kuhinjo in jedilnico; gradili so tipska predmestna bivališča, uvajali in opremljali sekundarne kuhinje ter kupovali male gospodinjske aparate. Našteto je v drugi polovici 20. stoletja še podkrepila bližina Italije in možnost maloobmejnega prehajanja ljudi, dobrin in idej. Modnim, furlansko-italijanskim urbanim in globalnim kuhinjam so prilagodili stanovanjske prakse, še pogosteje pa so, kot smo videli v primeru sekundarnih kuhinj, nove forme prilagodili utečenim stanovanjskim praksam.

V začetku 20. stoletja evidentirane razlike med kuhinjami in stanovanjsko kulturo v kranjski Zgornji Vipavski dolini in v goriški Spodnji Vipavski dolini ob pričetku tretjega tisočletja kljub poskusom poenotenja s fašistično italijanizacijo, socialističnim favoriziranjem delavske kulture in stopnjevanjem globalizacijskih teženj v časovno preoblikovani živopisani stvarnosti še vedno obstajajo.

Razsežnosti kuhinje v Vipavski dolini

Formalna razsežnost kuhinje

V podeželskem stavbarstvu Vipavske doline je bil kuhinjski prostor v primeru pritličnih enoceličnih bivališč ali vrhkletnih oziroma vrhhlevnih bivališč navadno le del enega in edinega večnamenskega stanovanjskega prostora (npr. v ognjiščnicah). Šele z razvojem bivališča in dodajanjem drugih prostorov, namenjenih spanju in shranjevanju, se je *hiša*, kot so imenovali kuhinjo, vzpostavila kot ločen prostor.

Velikost kuhinje je bila odvisna od razpoložljivega prostora oziroma od danosti in zamejitev stavbe, od gospodarskega položaja lastnikov bivališča, v določeni meri pa tudi od oblike družinske organizacije in prehranjevalnih navad stanovalcev ter od tipa kuhinje (bivalna ali delovna kuhinja) in z njim povezanega funkcionalnega obsega. Kaminške kuhinje druge polovice 19. stoletja in prvih desetletij 20. stoletja so bile bolj prostrane kot sočasne nebivalne *črne kuhinje* v vežah na osrednjeslovenskih in alpskih območjih. V štedilniških kuhinjah je bila površina, ki je bila pred tem namenjena obsežnim ognjiščem, izrabljena za jedilno mizo s stoli in kredence. Prostrane bivalne kuhinje so se v primeru večgeneracijskih gospodinjstev ohranjale globoko v 20. stoletje. Kadar sta mladoporočenca zasnovala lastno gospodinjstvo v istem bivališču kot starši enega izmed zakoncev, so bile kuhinje navadno manjše. Prostorsko najbolj zamejene, ponekod zgolj dober meter široke delovne linije so bile kuhinjske niše, ki so bile priljubljene v šestdesetih in sedemdesetih letih. Razen v primeru funkcionalno specializiranih in po obsegu zamejenih delovnih kuhinj smo v 20. stoletju priča širjenju kuhinjskega prostora, ki pa je vzporeden s širjenjem drugih stanovanjskih prostorov. Zaradi odpiranja kuhinje, tj. podiranja pregradnih sten med kuhinjo, jedilnico in dnevno sobo od osemdesetih let dalje se zdi, da je kuhinja pridobila na prostranosti na račun drugih prostorov. Videz širjenja kuhinjskega prostora konec 20. stoletja v formalnem smislu podpirajo, dejansko pa postavljajo pod vprašaj različne vrste in oblike sekundarnih kuhinj.

Povezava med kuhinjo in zunanji prostori je bila do druge polovice 19. stoletja bolj neposredna. Številne prakse, ki so bile kasneje povezane s kuhinjami, npr. čiščenje in pranje zelenjave ter neformalno uživanje obrokov, so v 19. stoletju in v prvi polovici 20. stoletja zaradi milega sredozemskega podnebja potekale zunaj.²¹⁰ Slednje je bilo pomembno predvsem tam, kjer je bilo v bivališčih manj prostora.²¹¹ Vhod v kuhinjo je bil navadno z dvorišča, brez vmesne cezure, v primeru starejših vrhkletnih oziroma

²¹⁰ Navedeno dokazujejo (kamnite) mize in klopi pred hišami in na dvoriščih ter pripovedi sogovornikov.

²¹¹ O dvoriščih kot podaljških kuhinj in bivališč v revnejših bivališčih v agrarnih mestih na Siciliji prim. Booth (1999: 141), v Mariboru pa Ferlež (2001).

nadstropnih bivališč pa preko kamnitega ali lesenega zunanjega stopnišča in hodnika. V drugi polovici 19. stoletja se je pod vplivom meščanskih zgledov v premožnejših bivališčih pričela uveljavljati vhodna veža. To, da so nekatera bivališča še vedno imela vhod v kuhinjo z notranjega dvorišča ali iz nadzidanega dela nad vhodnim portalom, gre na eni strani pripisati dejstvu, da je bila vhodna cezura že dvoriščni portal, na drugi strani pa je bil lahko razlog tudi skromnost. V prvi polovici 20. stoletja so bile v nadstropje umeščene zgolj redke kuhinje, navadno v primeru starejšega stavbnega fonda ali pa v primeru stanovanj nad pritličnimi obrtnimi delavnicami. Kuhinje nad obrtnimi delavnicami so bile od zadnjih desetletij 19. stoletja namesto preko zunanjega stopnišča in hodnika dostopne preko notranjih stopnišč (ASGO 104; PANG 1: t. e. 103, 104).

S kuhinjskimi nišami v šestdesetih in sedemdesetih letih 20. stoletja, ki so bile navadno zasnovane tako, da je bil hodniku ali veži bližje jedilniško-dnevnosobni del, so bile kuhinje potisnjene v ozadje stanovanja. Oddaljevanje kuhinje od glavnega vhoda se je še stopnjevalo v tipskih novogradnjah, priljubljenih v osemdesetih letih. Njihovo izhodišče je bilo meščansko enodružinsko stanovanje oziroma stanovanjska hiša s strogo ločenimi in zamejenimi zasebnimi prostori. V tipskih novogradnjah so bile različno zasnovane kuhinje pogosto umeščene v nadstropje ali v visoko pritličje ter dostopne in z zunanjščino povezane prek hodnikov in notranjih stopnišč. V takšnih kuhinjah je bila navadno edina vez z zunanjščino okenska odprtina, ki jo je lahko nadomeščala tudi vratna odprtina na balkon. Povezave kuhinje z balkonom ne gre primerjati s preteklo povezavo kuhinje z *gankom*, saj je imel ta komunikacijsko vlogo zunanjega hodnika (primerljiv je bil z galerijami v srednjeveški arhitekturi), medtem ko je imel balkon, torej ograjen pomol na zunanosti stavb, v prvi vrsti dekorativno in reprezentativno vlogo, predvsem pa ni bil po stopnišču neposredno povezan z dvoriščem oziroma zunanostjo bivališča.²¹² Šele v devetdesetih letih so hkrati z uvajanjem odprtega tlorisa nekateri graditelji vnovič neposredneje povezali kuhinjo in druge dnevno-bivalne dele bivališča z zunanjiimi pritliklinami – zunanjo jedilno mizo, vrtom in shranjevalnimi prostori v kleti. Sočasno so se pojavile številne preureditve tipskih bivališč, tudi v obliki sekundarnih kuhinj, ki so stanovalcem omogočile neposredno povezavo kuhinje z zunanjščino.

Kuhinje so bile v 19. stoletju in v začetku 20. stoletja komunikacijsko in prostorsko središče gospodinjstva, neposredno so bile povezane tako z dvoriščem kot s shrambo (*špajzo*, *šalberobo*); v posameznih spodnjepavskih primerih so bile kuhinje povezane tudi s posebnim prostorom, namenjenim shranjevanju vode in pomivanju posode (*viedrnikom* oziroma *šeglarjem*), ponekod pa tudi z manjšim prostorom (*štiblcem*, *mezatičem*), namenjenem shranjevanju ali spanju. Po vzpostavitvi veže je ta prevzela velik del komunikacije z ostalimi prostori. Obenem je po meščanskem zgledu pomenila prehod med zunanjiim – javnim in notranjiim – zasebnim svetom. Kuhinja je lahko ostala vsaj deloma prehodna; navadno je bila iz nje dostopna vsaj shramba. Hkrati z vežami so se uveljavljala tudi notranja stopnišča, ki so bila umeščena v vežo in v posameznih prime-

²¹² Edini izmed nadstropnih ali visokopritličnih prostorov, ki je bil lahko neposredno povezan z zunanjščino, je bila dnevna soba oziroma jedilnica.

rih skromnejših bivališč tudi v kuhinjo. Sočasno z vežami so premožnejše kmetije uvažale tudi reprezentativni prostor, v Spodnji Vipavski dolini imenovan *mezat*, v Zgornji Vipavski dolini pa *izba*. *Mezati* so bili lahko dostopni iz kuhinje, še pogosteje iz veže.²¹³

Kuhinja, ki je bila kljub diferenciaciji prostorov v prvi polovici 20. stoletja še vedno interakcijsko središče bivališča, je bila z delovnimi kuhinjami v drugi polovici 20. stoletja premeščena na obrobje bivališča. Kuhinjske niše so bile segregirano in marginalizirano območje bivališča.²¹⁴ Kljub temu pa so ostale vsaj delno povezane z jedilnico oziroma dnevno sobo, in sicer preko odprtine, ki je bila navadno zastrta z zavesami.²¹⁵ Navedeno je v osemdesetih in devetdesetih letih olajšalo odpiranje tlorisne zasnove. Kljub odpiranju tlorisne zasnove so ostale med posameznimi prostori nakazane cezure v obliki ločenih zidnih odprtih, barskih pultov, odprtih polic ali vsaj v obliki različnih talnih oblog za kuhinjski in jedilniški oziroma dnevnosobni del poenotenega bivalnega prostora, ki pa so bile bolj kot razmejevanju namenjene povezovanju prostorov in artikulaciji prehoda (de Certeau 2007: 226). Šele v začetek 21. stoletja datirajo stanovanjske zasnove, v katerih je bilo kuhinjam dodeljeno mesto na stičišču zunanjega in notranjega prostora bivališča ter v središču komunikacijskih povezav v notranjosti bivališča brez vmesne cezure v obliki veže ali hodnika.

Spremembe formalnih razsežnosti so navadno sovpadale s spremembami namembnosti kuhinje. Kuhinje v prvi polovici 20. stoletja so bile v pritličje in bližino glavnega vhoda umeščen ter tehnološko najboljše opremljen osrednji prostor v bivališču. Od sredine 20. stoletja opazimo težnje po marginalizaciji kuhinje v pomožni servisni prostor in njeni umestitvi v ozadje, pogosto celo v nadstropje bivališča, ter po množenju cezur med zunanostjo bivališča in kuhinjo. Od osemdesetih let 20. stoletja pa sledimo nasprotnemu procesu, in sicer procesu obnove osrednjega in sprednjega mesta kuhinje bodisi z odpiranjem kuhinje v poenoten kuhinjsko-bivalni del bodisi z vzpostavljanjem sekundarnih kuhinj. Prav v sekundarnih kuhinjah sta vnovič vidni nasprotujoči si težnji kuhinjskega prizorišča, saj so bile te lahko v prvi vrsti družabni prostor ali pa delovišče z bolj ali manj dovršeno kuhinjsko opremo.

²¹³ Po mnenju Donne Birdwell-Pheasant in Denise Lawrence-Zuñiga je bila prav sprejemnica oziroma v našem primeru *mezat* eden izmed najpomembnejših razvojnih korakov v evropski podeželski stanovanjski kulturi pred modernizmom po drugi svetovni vojni (Birdwell-Pheasant in Lawrence-Zuñiga 1999: 19). O t. i. *boljših sobah* na južnoportugalskem podeželju prim. Lawrence-Zuñiga (1999: 164), na Švedskem Löfgren (1984a: 466), v Angliji Lawrence (1981: 651–653) in na Irskem Taylor (1999: 223).

²¹⁴ Na drugi strani pa so prav kuhinjske niše omogočile oziroma pospešile, da so se v ločenih jedilnicah ob namestitvi divana in kasneje sedežne garniture ter televizorja vzpostavile dnevne sobe, ki so bile prav tako urbana stanovanjska prvina.

²¹⁵ Slednje potrjuje tudi dejstvo, da je v kuhinjo umeščen štedilnik na trda goriva pogosto ogreval tudi jedilnico oziroma dnevno sobo.

Kuhinjske prakse

Gospodinjske prakse

Gospodinjske prakse so obsegale aktivnosti, povezane s procesom predpriprave in toplotne obdelave živil, in sicer tako za dnevne obede kot tudi pripravo prazničnih jedi, s konzerviranjem, shranjevanjem kuhinjskih potrebščin in živil, skrbjo za red in čistočo prostora in potrebščin ter z odstranjevanjem gospodinjskih odplak in odpadkov. Med gospodinjske prakse bi lahko uvrstili tudi posamezna opravila, povezana z uživanjem jedi, kot sta priprava mize in pogrinjkov ter strežba jedi. Mestoma je bilo v kuhinje umeščeno tudi pranje, šivanje, likanje, skrb za osebno higieno in opravila, vezana na kmetijsko dejavnost, domačo obrt ter samooskrbo s pridelki in vzrejo živine.

Kuhanje oziroma proces (pred)priprave in (toplotne) predelave živil v jedi, t. i. pretvorbe surovega v kuhano oziroma narave v kulturo (Lévi-Strauss 1980), je bilo opredeljujoče za kuhinjski prostor. Priprava jedi za dnevne obede zahteva poleg prizorišča še živila, všteti vodo, ter v primeru toplotne obdelave še energent. Pozornost namenjam v prvi vrsti kuhanju v ožjem smislu, to je transformaciji živil v jedi²¹⁶ v različno zasnovanih in oblikovanih kuhinjah, in zgolj sporadično razvoju oskrbe z vodo, energenti in živili.²¹⁷ Priprava dnevnih obedov je narekovala vsakdanji utrip gospodinjstva in se je tokom 20. stoletja spreminjala.

Kot je zapisala Irena Keršič, je bilo kuhanje ob odprtih ognjiščih, tako v ognjiščnicah kot v kaminskih kuhinjah, naporno opravilo, saj je bila oseba, ki je kuhala, z ene strani izpostavljena mrazu in prepihu, z druge strani pa vročini in dimu (Keršič 1990: 337–338). Pri pripravljanju hrane je morala delati čepe ali kleče. Šele dvignjena ognjišča, še posebej v mizni horizont dvignjena ognjišča v kaminskih kuhinjah, so olajšala nenehno sklanjanje in omogočila delo stoje. Nape in dimovodi so prostor očistili nadležnega in oči dražječega dima.²¹⁸ Če je bil kamnit ognjiščni okvir imenitnejši, pa naj bi bil lesen rob prizanesljivejši do kuhajočega, ki se je bil ob delu primoran naslanjati na ognjiščni obod (SEM: Teren 15/5: 32–39, 51, 85, 88–90; 15/6: 6, 13–14; Keršič 1990: 337–338). Zjutraj je bilo treba zanetiti ogenj; do 20. stoletja so ga prižgali z drgnjenjem kresila ob kremen, s katerega je preskočila iskra na preparirano drevesno gobo, kasneje z vžigalicami (*žveplenkami*) in lesenim drobižem za netenje ognja (*znejto*), npr. z drobno nalomljenimi

²¹⁶ Saša Starec je kuhanje razdelila na kuhanje v ožjem pomenu besede (konkretno opravilo priprave hrane, navadno toplotne obdelave živil, pri katerem se naravne sestavine, živila transformirajo v jed) ter na kuhanje v širšem, splošnejšem pomenu besede – kot gospodinjsko opravilo, ki poleg priprave jedi vključuje še načrtovanje obrokov in oskrbo z živili (Starec 2008: 118).

²¹⁷ O strnjem pregledu preskrbe z živili na Slovenskem prim. Godina Golija (2008: 95–112) ter posamezne regionalno omejene raziskave, npr. za Brda Reja in Sirk (1997: 63–90).

²¹⁸ Gorazd Makarovič je opozoril tudi na bolezn, ki so bile povezane s kuhanjem na odprtem ognju, npr. bolezn oč, (Makarovič 1086: 65).

vejicami iz dobro, tudi do dve leti presušenih butar (*špičkami*, *špicami*), z lubjem, ki je ostalo po beljenju kolov (*čreslom*) ali pa s presušeniimi koruznimi storži. Pogosto so zakurili tudi s tlečo žerjavico, ki so jo čez noč zasuto s pepelom shranili v vdolbini na ognjišču (*jački*) ali v *fornelu* (Keršič 1990: 337; Budal 1993: 68; 344; Kosta 2003: 58). Pri ognjišču je bilo treba vseskozi paziti, da ogenj ni pošel, in kuriti glede na želeno temperaturo s primerno debelimi in suhimi drvimi, katerih izbor je bil v primeru revnejšega gospodinjstva povečini omejen na naplavljen les in nabrano suhljad.²¹⁹ Z drvimi je bilo treba varčevati. Ogenj so razpihovali z bezgovim pihalnikom (*pihalco*), nekateri tudi z mehomo. Da so drva bolje gorela, so jih naslanjali na zglavnik ali *panj*. Pepel so z ognjišča odstranjevali v pepelnik pod ognjiščem ali pečjo s kovinsko lopatico (*žežljem* ali *šublco*) (SEM: Teren 15/5: 12, 43; 15/6: 4, 6).²²⁰ Temperaturo so uravnavali z izborom primerne vrste, debeline in presušenosti drv; če so npr. potrebovali hiter in močan ogenj, so kurili z butarami (*snopi*). Pri kuhi v kotlu so temperaturo regulirali tudi z dviganjem in spuščanjem na verigo pritrjenega kotla s pomočjo kovinskega kavljaja, pri kuhi v posodah na trinožnikih ali trinogih kozicah pa s stavljenjem in odstavljanjem tleče žerjavice izpod posode, čemur so bile namenjene klešče (*malete*).²²¹

Izbor prehrane je bil omejen, prvič zaradi omejene oskrbe z živili, in drugič, tudi zaradi načina kuhe. Največ se je pripravljalo tekočih jedi v kotlu, npr. različne vrste enolončnic, *minešter* ali *skuh* v Zgornji Vipavski dolini oziroma *kuhinj* v Spodnji Vipavski dolini, npr. *šelinko* (enolončnico iz zelene), zimsko *joto* iz kislega zelja ali repe, fižola in krompirja, *ječmenko* iz ješprenja, enolončnico iz ohrovta oziroma *vrzot*.²²² Polenta je v dnevnih obrokih nadomeščala kruh.²²³ Kotel so po prenehanju kuhe odstavili na poseben svitek iz koruznega perja (*lubja*). Mast so razbelili v ponvicah, ki so jih naslonili na trinožnik, ročaj pa po potrebi zataknili v konzolni nastavek na zglavniku. Manjše količine živil so grel v trinogih lončenih in z žico prevezanih ali v litoželeznih kozicah ali pa so kozice namestili na trinožnik. Jedi so mešali s kuhalnico. Pečenju živil nad žerjavico ali ognjem so bili namenjeni žari (*roš* v Zgornji Vipavski dolini oziroma *gardela* v Spodnji Vipavski dolini). Kavjo in ječmen so pražili v posebni valjasti posodi z dolgim ročajem, v Zgornji Vipavski dolini imenovani *mašina za pečt kofe*, v Spodnji Vipavski dolini pa *brštulin*. Jedi in tekočine so v kuhinjah na toplem ohranjali tako, da so posodo namestili v čašaste nastavke na zglavniku. *Forneli*, vdolbine z rešetom in s prostorom za pepel ter z dobrim pretokom zraka, so omogočali hitro in varčno segrevanje manjših količin živil ali tekočine. Občasno, predvsem poleti, kjer pa niso premogli peči pa tudi

²¹⁹ Ponekod drv niti niso razžagali in razcepili na polena, temveč so predvsem v hladnem delu leta kurili kar nerazžagana in nerazcepljena debla, ki so jih sproti polagali na ognjišče (prim. tudi Peče 2010). Kadar so potrebovali drobnejša drva, je bilo v kuhinji tnalno, na katerem so po potrebi razsekali polena.

²²⁰ V Brestju v Brdih je ohranjeno tudi opečno ognjišče, ki je imelo na robu odprtino, v katero so pometli pepel. O kuhanju na briških ognjiščih prim. tudi Keršič (1992: 102) ter Reja in Sirk (1997).

²²¹ Nekateri gospodinjje so imele tako utrjene roke, da so žerjavico in posodo premikale kar z roko.

²²² Tudi Ulrike Thoms je za nemško območje ugotovila, da so bile enolončnice običajnejše tam, kjer so imele v bivališčih odprta ognjišča (Thoms 1998: 52).

²²³ Za pripravo je bilo treba koruzni zдроб do pol ure stalno mešati s *polentarjem* ali z *lopato* – posebne vrste kuhalnice s podaljšanim delom za mešanje. Posebne naprave za mešanje polente, ki so bile izpričane v Brdih, Benečiji in v Furlaniji (Reja in Sirk 1997, Scheuermeier 1956), v Vipavski dolini niso bile evidentirane.

sicer, so na ognjišču, pod lončeno, pločevinasto oziroma kositrno črepnjo (*pod figaro, skledo za pogačo, šalo*) ali pa kar pod mokro krpo ali papirjem, prekritim s pepelom in obloženim z žerjavico, spekli tudi kruh ali pogačo iz koruzne moke, imenovano *smojka* oziroma *podpepeunik* (SEM: Teren 15/5: 10–15, 32–35, 42; 15/6: 4, 42–43, 75; SEM: Risbe 15/241, 279, 302; Keršič 1990: 337; Budal 1993: 120; Godina Golija 1998: 92; Plahuta 2002: 95, Škrlep in Škrlep 2010).²²⁴

Kruh so od druge polovice 19. stoletja v hišah, ki so imele ob ognjišču še krušno peč, pekli enkrat tedensko. Priprava in peka kvašenega testa je bila tehnično najzahtevnejši kuhinjski postopek. Testo so do druge polovice 19. stoletja mesili v nečkah,²²⁵ od sredine druge polovice 19. stoletja v *mentrgi* oziroma *vintuli*, od srede prve polovice 20. stoletja pa tudi v skledi ali *trugi* in na leseni deski. Kvas so pripravili iz testa prejšnje peke ali pa so ga kupovali. Testo je vzhajalo v *mentrgi*, že oblikovani hlebci pa na pokrovu. Medtem so pripravili peč, ki jo je bilo treba dobro razbeliti s suhimi drvmi. Nekateri so zakurili s suhljadjo, z butarami (*fašinami, snopi*) iz akacijevih (*kacovih*) vej ali z odrabljenimi koli za privezovanje trte (*paladiči*), drugi z drobno razsekanimi bukovimi ali akacijevimi drvmi. Ogenj in žerjavica sta morala biti enakomerno porazdeljena. Peč je bila primerno razbeljena, ko je postala svetlejša. Žerjavico so iz peči postrgali z leseno ali kovinsko grebljo (*pastargauko*), zatem so jo počistili in po potrebi ohladili z v vodo namočenim omelom, napravljenim iz vrhnjega dela koruze (*melce*) ali pa iz v žakljevino ovitega kola. Pred peko so v peč vrgli prgišče moke in tako preverili, če je bila primerno razbeljena. Če se je moka zažgala, je bila prevroča. Vzhajane hlebce so vsadili v peč z lesenim loparjem, *lopato* ali *polentarjem* (Budal 1993: 120; Metlikovec in Mozetič 2010: 20–22; Škrlep in Škrlep 2010).²²⁶

Način priprave živil se je spremenil v bivalnih kuhinjah, v katerih so štedilniki omogočali sočasno pripravo ognjiščnih in pečnih jedi, to je kuhanih in pečenih jedi (Keršič 1990: 346; Godina Golija 1998: 88–94). Kuhane jedi je bilo moč pripravljati na plošči štedilnika, z odstranitvijo koncentričnih obročev (*rink*) pa so lahko posodo, povečini še nekdanje bakrene in litoželezne ognjiščne kotle, namestili neposredno nad ogenj in tako bolje izkoristili toploto. Takšen način priprave se ni bistveno razlikoval od priprave na ognjišču. Ohranil se je predvsem za kuhanje polente, ker je bilo v posodi z zaobljenim dnom olajšano intenzivno mešanje, ki ga je zahteval postopek priprave polente,²²⁷ ali pa za hitro gretje tekočin (Petek 1999: 313; Novinec 2006: 11). Posoda z zaobljenim dnom je imela pred aluminijasto in emajlirano posodo z ravnim dnom prednost, da je bilo – kljub stalno počrneli zunanosti – zaobljeno notranjost lažje čistiti. Pečene jedi so v

²²⁴ Pod pepelom so včasih spekli tudi malico (*merendo*), npr. polovice krompirja in klobase. Eden izmed sogovornikov se je spominjal, kako je *nona* otrokom na ognjišču pekla *krokante*, slaščico iz orehov, sladkorja in vode.

²²⁵ Nečke naj bi bile nekoč namenjene tudi spanju in kohanju dojenčkov. Manjše nečke so rabili za planje žita in prenašanje odpadkov v gnojno jamo (SEM: Teren 15/5: 6, 34; 15/6: 28; SEM: Risbe 15/300).

²²⁶ Za praznike so v krušni peči spekli tudi potico (*gubanco*) in maslen kruh (Budal 1993: 120; Škrlep in Škrlep 2010). Prikaz postopka peke kruha prim. Škrlep in Škrlep (2010); opis peke kruha v Brdih prim. Reja in Sirk (1997: 97–100).

²²⁷ Postopek priprave polente prim. Poredoš in Prijatelj (2010).

štedilniških kuhinjah pripravljali v pečicah, ki so bile vgrajene v štedilnik (*rorih, fornih*).²²⁸ Kuhanje in pečenje na štedilniku je bilo v primerjavi s kuho na ognjišču preprostejše, manj nevarno in manj naporno. Olajšan je bil nadzor nad procesom segrevanja živil, kar je omogočilo tudi pripravo postopkovno zapletenejših jedi (Godina Golija 1998: 91; Thoms 1998: 56).

Za pripravo jedi, pitje, pranje živil in pomivanje je bilo treba v kuhinjah zagotoviti zadostne količine vode iz vodnjakov, zajetij izvirske vode oziroma zbiralnikov deževnice. Vodo so hranili v škafih ali vedrih (*štenjakih, šegalrjih*) na polici v zidni niši, na konzolnih nastavkih ali na leseni polici v kuhinji (*škafouniku*), v veži ali v posebnem prostoru, *viedrniku* ali *šeglarju*. Kako naporno opravilo je bilo zagotavljanje zadostne količine vode v kuhinji, pove izjava sogovornice, da sta bila »štedilnik in črpalka za vodo vredna zlata«. Z vodo so zaradi napornega prinašanja pa tudi zaradi občasne poletne suše ravnali skrajno varčno.²²⁹ Večje količine vode za kuhanje, pranje perila in posode so segrevali v kotlih, kasneje tudi v posebnih vzdanih kotlih, namenjenih prvenstveno pripravi krme za prašiče. V štedilniških kuhinjah so imele boljše različice zidanih štedilnikov vgrajen kotliček za toplo vodo. Vodo so zajemali z zajemalko, *korcem*, v primeru dvignjenega kotla pa natakali iz pipe. V starejših in v skromnejših različicah štedilnikov brez kotla so vodo segrevali tako, da so imeli v eni izmed odprtih v štedilniški plošči stalno nameščen lonec z vodo (SEM: Teren 15/5: 6, 22; ASGO 104; PANG 1: t. e. 103. 104).

Poleg naštetega so se v kaminskih in v štedilniških kuhinjah dnevno, (večkrat) tendensko ali občasno vrstila tudi druga opravila: drobljenje kave, popra, suhih fig, koruze in hrena s kovinskim tolkačem (*babco, jeglico*) v kamnitih, lesenih in medeninastih možnarjih (*kamnih*), mletje kave in popra v lesenih in medeninastih mlinčkih (*malncih*), ruženje (*mancanje*) koruze s praznim koruznim storžem ali s pomočjo železne priprave (*železa za žurit*), stopanje ječmena v manjših stopah, mešanje in mesenje testa za pogače ob večjih delih, cvrtje močnatih jedi ob praznikih (SEM: Teren 15/5: 3–4, 16–17, 34; 15/6: 24; Budal 1993: 68).²³⁰ Občasno so v kuhinjah pripravljali ozimnico. V Zgornji Vipavski dolini je bilo izrednega pomena jesenska priprava zadostne količine kislega zelja in repe (*kisave*). V pletenih posodah ali lesah na lesenih palicah v napi, na vgrajenem kovinskem rešetju nad štedilnikom ali pa v pečici (*roru, fornu*) so sušili sadje (jabolčne in hruškove krljle, češplje, orehe, fige – t. i. *sušje*) in zelišča za pripravo čajev in kave (Metlikovec in Mozetič 2010: 5). V nekaterih gospodinjstvih so že v prvi polovici 20. stoletja, sicer pa po drugi svetovni vojni konzervirali sadje in zelenjavo s sladkorjem in vkuhavanjem (Plahuta 2002: 85–101). Na manjših kmetijah, ki niso imele posebnega prostora, so v kuhinjah tudi ličkali koruzo, ki so jo v Zgornji Vipavski dolini imenovali *turšca*, v Spodnji Vipavski dolini pa *sierk*. Do italijanske zasedbe območja, ko je bila žganjekuha prepovedana,

²²⁸ Navadno je bila ena izmed pečic toplejša in je bila namenjena peki, druga pa je bila namenjena ohranjanju jedi na toplem, sušenju sadja, kruha in zelišč.

²²⁹ Vodo, s katero so prali zelenjavo, so, če le ni bila preveč blatna, zlili v korito za napajanje živine, sicer pa v posodo za zalivanje.

²³⁰ V Zgornji Vipavski dolini, kjer so imeli več mlečne goveje živine, so do organiziranja oddaje mleka šembijjski mlekarji leta 1907 v kuhinjah tudi medli maslo in sirili ter kisali mleko v latvicah (SEM: Teren 15/5: 3–4, 16–17, 34).

so bili v kaminskih kuhinjah pogosti tudi žganjarski kotli, v katerih so jeseni in pozimi kuhali žganje. Konec leta so bile pri domačiji, kjer so uspeli vzrediti vsaj enega prašiča, kolone. Medtem ko so prašiča zaklali in poparili v *trugi* na dvorišču, so mesnine predelovali v kuhinji. Klobase, pršute in kose slanine so prekadili in osušili na palicah, pritrjenih v dimnik oziroma na napo nad odprtim ognjiščem (SEM: Teren 15/5: 2, 6, 18, 33–34; SEM: Risbe 15/26, 41, 42, 213, 297; Povše 1878: 26; Budal 1993: 68; Rodman in Makarovič 2000: 76; Plahuta 2002: 85–101; Ščukovt 2007: 423–431; Godina Golija 2008: 104).²³¹

Električni in plinski štedilniki ter ureditev preskrbe z vodo v drugi polovici 20. stoletja so olajšali kuhanje. Omogočali so natančno uravnavanje temperature in s tem pripravo postopkovno zahtevnejših in temperaturno občutljivejših jedi. Posameznikom se je bilo težko privaditi na kuho in peko na strogo zamejenih kuhališčih in na uravnavanje jakosti na podlagi številčne ali stopinjske skale namesto na podlagi vrste in količine drv, kot tudi na drugačen okus, ki naj bi ga imele jedi, pripravljene na plinskih štedilnikih.²³² Posamezni sogovorniki so imeli raje plinske štedilnike, ker so omogočali neposredni stik z ognjenim plamenom, ker so bili v primerjavi z električnimi hitrejši in odzivnejši ter ker je bil plin cenejši od električne energije; drugi so se bali eksplozije in so zato raje nameščali električne štedilnike, pri katerih so cenili tudi to, da po uporabi zunanost posode ni bila umazana. Najpogostejši pa so bili kombinirani štedilniki s tremi plinskimi gorišči in enim električnim ter električno pečico. Pri plinskih in električnih štedilnikih so sogovorniki pogrešali možnost sočasnega segrevanja vode. Električne grelce, *bojlerje*, so v kuhinje nameščali šele po ureditvi vodovodne napeljave v stanovanja.

Težnjam po odstranitvi ognjenega plamena iz kuhinje v obliki električnih štedilnikov je v nadaljnjem tehnološkem razvoju sledilo še odstranjevanje toplotnega vira z mikrovalovnimi pečicami, steklokeramičnimi in kasneje indukcijskimi kuhališči. Nekateri so začeli uporabljati tudi specializirane male gospodinjske aparate za toplotno obdelavo živil, npr. opekače kruha, naprave za pripravo kave, aparate za mesenje in peko kruha. Uvajali so se tudi številni drugi gospodinjski aparati, npr. mešalci, multipraktiki, palični mešalniki in salamoreznice, ki so po eni strani postajali čedalje bolj specializirani (npr. naprave za pripravo kave), po drugi strani pa univerzalni (npr. multipraktik) in kompleksni (npr. stroj za mesenje in peko kruha). V gospodinjstvih so jih rabili v različni meri; tam, kjer je bilo v kuhinji – primarni ali sekundarni – dovolj prostora, so bili vseskozi na dosegu in v rabi, v primeru pičlo odmerjenih delovnih površin, kar je bilo pravilo v kuhinjskih nišah, pa so bili navadno hranjeni v najboljšem primeru v kuhinjskih omarah, sicer pa v shrambah in kletih. Namestitev, sestavljanje, čiščenje, razstavljanje in pospravljanje so zahtevali več časa in energije kot ročno stepanje, mesenje ali sekljanje, zato so jih redko uporabljali.

²³¹ Mesnine so dimili samo v Zgornji Vipavski dolini, v Spodnji Vipavski dolini so jih ponekod prekadili, drugod pa samo sušili (Povše 1878: 26). Zadnja ognjišča so bila cenjena prav zaradi prekajevanja in sušenja mesnin v dimniku. Na nekaterih ognjiščih še danes občasno zakurijo prav zaradi prekajevanja mesnin.

²³² Mnenje o različnem okusu jedi, pripravljenih na plinskem štedilniku kot na štedilniku na trda goriva, je bilo zabeleženo tudi v Nemčiji in v Veliki Britaniji (Thoms 1998: 66).

Podobno kot v prvi polovici 20. stoletja je bil delež samooskrbe z živili tudi v prvih desetletjih po drugi svetovni vojni še visok. Glavnino živil so pridelali oziroma vzredili sami, na živilske nakaznice so dobivali in kasneje kupovali sol, riž, testenine, sladkor, kavo, mortadelo ter meso za nedeljsko govejo juho (Metlikovec in Mozetič 2010: 5). Jedilnik je bil sezonski; poleti so pripravljali več zelenjave ter zaradi obsega dela na vrtu in priprave ozimnice predvsem jedi, ki niso posebej zahtevne za pripravo. Pozimi so pojedli ozimnico, kuhali pa so tudi jedi, katerih priprava je bila bolj dolgotrajna. V šestdesetih in sedemdesetih letih 20. stoletja so družbenogospodarske spremembe, tj. izboljšana preskrba z živili, razvoj trgovskega omrežja in živilskopredelovalne industrije, deagrari-zacija podeželja, zaposlovanje žensk ter uvajanje družbene prehrane po vrtcih, šolah in menzah, spremenile načine oskrbe z živili in prehranjevanja. Manj je bilo samooskrbne pridelave in vzreje živine, čedalje več živil so kupovali. Tako Podražani kot *Renškovci* so dnevno kupovali v vaški trgovini, *Renškovci* tudi v pekarni in mesnici, priložnostno in določene artikle pa tudi v novogoriških in italijanskih veleblagovnicah. Konec devetdesetih let 20. stoletja so z rastjo nakupovalnih središč in zapiranjem vaških trgovin²³³ nakupi postali redkejši in obsežnejši. Vsaj delna samooskrba z živili, ki jo je v času po drugi svetovni vojni narekovalo splošno pomanjkanje živil in nizka kupna moč, se je kljub dvigu standarda in rastočemu potrošništvu ohranila tako v Spodnji in v večjem obsegu v Zgornji Vipavski dolini.

Večina sogovornikov je doma pridelovala zelenjavo, nekateri tudi krompir. Tiste, ki zaradi zaposlenosti niso imeli časa obdelovati vrtov in njive, so z zelenjavo zalagali bližnji sorodniki, sosedje ali znanci. Sadje in zelenjavo so še vedno konzervirali z vkuhavanjem, iz sadja so kuhali marmelade, kompote in sokove, pri konzerviranju zelenjave pa je bila priljubljena paradižnikova *salsa*, kuhan paradižnik z morebitnimi dodatki paprike, bučk, čebule, česna ter paradižnikova mezga in srbska solata. Od sedemdesetih let dalje se je kot oblika konzerviranja in hranjenja ozimnice uveljavljalo zamrzovanje.²³⁴ Inga Miklavčič-Brezigar je za Goriško zapisala, da

so hladilne skrinje, ki jih je bilo mogoče postaviti tudi v manjšo klet ali stanovanje, od prvih omemb konec šestdesetih let in v začetku sedemdesetih hitro postale priljubljen in malone nujen gospodinjski shranjevalni pripomoček, v katerega je gospodinja spravila meso »od kmeta« in globoko zamrznjeno sadje in zelenjavo.
(Miklavčič-Brezigar 2000: 72–73)

Majhne pregrajene kuhinjske niše v nadstropjih bivališč niso bile primerne za samooskrbna gospodinjstva, saj so bile v izhodiščih zasnovane za zaposlene žene, ki bi zgolj pogrevale ali dokončevale (pol)pripravljene jedi, ne pa za dolgotrajne postopke priprave ozimnice in predelave mesnin, ki zahtevajo veliko prostora in pri katerih nastajajo nepri-

²³³ Leta 2003 je zaprla vrata podraška privatna trgovina, od takrat je dva- do trikrat tedensko v vasi potujoča trgovina; prav tako je leta 2008 prenehala delovati renška privatna trgovina, ohranila se je le Mercatorjeva samopostrežna trgovina.

²³⁴ Zamrzovalnikov niso uporabljali v vsakdanjem prehranjevanju za hranjenje že pripravljenih zamrznjenih jedi, kot sta za gospodinjstva v osemdesetih in devetdesetih letih v Veliki Britaniji ugotovila Elisabeth Shove in Dale Southerton (2000: 308–309; 314); v gospodinjstvih na podeželju Vipavske doline so bili namenjeni predvsem shranjevanju viška pridelka in vzreje.

jetne vonjave. Zato ne preseneča, da so si stanovalci sprva uredili provizorična kuhališča v prostranih garažah in v kletih, kjer je bilo moč brez strahu, da se umaže talna obloga z vrta prinesiti zelenjavo in jo po blanširanju in hlajenju pospraviti v bližnjo zamrzovalno skrinjo, za katero v kuhinji tako ali tako ni bilo prostora, ali pa pustiti kozarce z vkuhanim sadjem ali zelenjavo ohlajati čez noč, ne da bi bili v napoto pri pripravi večerje na pičlo odmerjeni delovni površini med štedilnikom in lijakom. Sčasoma so garaže in kleti postajale čedalje bolj opremljene, v njih so pričeli kuhati tudi golaže, goveje juhe, enolončnice, peči ribe in pečenke ter pripravljati druge dnevne jedi, ki so bodisi zahtevale veliko prostora in dolgotrajnejše postopke priprave bodisi so oddajale neprijeten vonj. Kuhanje v sekundarnih kuhinjah je iz občasne priprave zelenjave ali mesnin ob kolinah in ob pripravi ozimnice postalo redna praksa zaradi različnih razlogov, v prvi vrsti zaradi bolj funkcionalne umeščenosti, oblikovanosti, razporeditve opreme in velikosti, poleti zaradi hladu in povezanosti z zunanjsčino, čez celo leto, da bi se izognili širjenju vonjav po celotnem stanovanju, predvsem pa tudi zaradi prihranka pri (iz)rabi bolj ali manj reprezentativne primarne kuhinje.



Peka rib v sekundarni kuhinji, Renče. (Foto: Špela Ledinek Lozej, 2014)

Neposredno s kuhanjem je bilo povezano tudi pomivanje posode, skrb za red in čistočo ter odstranjevanje gospodinjskih odpadkov. Ročno pomivanje posode je bilo do ureditve oskrbe s tekočo vodo naporno opravilo, ker je bilo treba prnesti in pogreti vodo, v primeru, da niso imeli odtočnega lijaka pa tudi odnesti odpadno vodo, ki so jo do začetka rabe sintetičnih detergentov v drugi polovici stoletja uporabili za napajanje živine, krmo prašičem ali zalivanje rož. Posodo so v prvi polovici 20. stoletja pomivali v kuhinji, v shrambi (*špajzi*, *šalberobi*) ali pa v specializiranem, hranjenju vode in pomivanju posode namenjenem prostoru (imenovanem *viedrnik* ali *šeglar*), in sicer v nižjem lesenem škaфу brez uhljev, ki so ga imenovali *pomiunik*, *pomivarca* ali *štesal*. Pomivali so s sirkovo metlico in kasneje s krpico. Kot čistilo so rabili pepel. Večjo umazanijo so zdrgnili z drobnim peskom (*sipo*), ki so ga v Zgornji Vipavski dolini prodajali lončarji iz Ribnice, oziroma z belim peskom s Cola, ki so ga prodajali Dolgopoljci. Bakrene kotle so drgnili s soljo in kisom. Pomito posodo so posušili v škaфу ali pa na štedilniku, nato so jo obrisali s krpo in zložili v sklednik in v kredenco.²³⁵ Zaradi pomanjkanja časa ni bilo presenetljivo, če kuhinjske posode pred uporabo sploh niso pomili. Tudi jedilni pribor so po uporabi pogosto le dobro oblizali in obrisali (SEM: Teren 15/5: 19, 34; 15/6: 3, 33; Keršič 1990: 377). Navedeno ni bilo skladno s spremenjenimi higienskimi normami, ki so jih promovirali gospodinjski priročniki, periodika in gospodinjski tečaji (Rihar 1902: 26; Gojenka 1923: 69; Belinger-Ferjančič 1930: 49–52):

Na kmetijah tudi pri pomivanju posode niso nič kaj natančni. Vso posodo zložijo v škaф, v katerem je topla voda, tako da splava vsa mast in ostanki jedi po vrhu. In ta voda zadostuje za vso posodo! Tako delajo radi pomij, katere dajajo prašičem. To je prav, da se nič ne zavrže, a imeti bi morali še drugi škaф z vodo in sodo, da bi še le v tej do čistega vse pomili, kajti v prvi se samo izperejo le ostanki in mast za prašiče. Ni čuda, če se po takem pomivanju še drži krožnikov razna nesnaga. (Ženski svet 1926: 190)

Še bolj nazorno se pokaže sprememba v pogledih na higieno v prvi polovici 20. stoletja, če primerjamo navodila o pomivanju posode uršulinke Luitgarde Rihar iz leta 1902 (Rihar 1902) in navodila Gizele Belinger-Ferjančič iz leta 1930 (Belinger-Ferjančič 1930). Medtem ko so bila navodila uršulinke do bralk spoštljiv nabor alkimistično delujočih receptur za svetlikajočo se posodo, pa so bila navodila Gizele Belinger-Ferjančič v imperativu podana slovenska različica optimalizacije delovnega procesa Christine Frederick.

Lijaki, sprva kamniti, kasneje betonski, od druge polovice 20. stoletja kovinski, bodisi emajlirani bodisi iz nerjavečega jekla, so omogočili odtok odpadne vode. Odtok odpadne vode je bil sprva speljan skozi zid na dvorišče ali na cesto, kasneje v greznico. Po drugi svetovni vojni so začeli uvajati detergente. Postopek pomivanja je močno olajšala tekoča voda in kasneje ogrevanje vode z električnimi grelci ali v kotlu za centralno kurjavo. V zadnjih desetletjih 20. stoletja je ročno pomivanje posode v nekaterih gospodinjstvih nadomestilo strojno pomivanje posode. Nekatere gospodinjke pa so navkljub posedovanju pomivalnega stroja še vedno raje pomivale ročno. Spet v drugih gospodinjstvih

²³⁵ O pomivanju posode na Krasu prim. Godina Golija (2005: 377).

pa so vzporedno z odpiranjem kuhinje v bivalni del vzpostavili pomivalnice oziroma *šporče*, v katerih je bilo pomivalno korito, pomivalni stroj in nekateri gospodinjski aparati. Medtem ko so stanovalci skrbeli za pospravljenost in urejenost kuhinje v bivalnem delu, so v pomivalnici lahko puščali umazano posodo.

Organske gospodinjske odpadke, ki so jih v kuhinji ali v shrambi hranili v manjših nečkah, kasneje v posodi, so, če jih ni pojedla živina, v prvi polovici 20. stoletja povečini vrgli na gnoj (SEM: Teren 15/5: 17–18). Drugih gospodinjskih odpadkov je bilo razmerno malo; cunje, kosti, staro železo, papir in steklo so po vaseh z vozički zbirali cunjarji in cunjarice (*Družina* 1930: 362). V desetletjih po drugi svetovni vojni so z organskimi odpadki še vedno krmili živino ali pa so jih kompostirali. Skrb za odvoz ostalih odpadkov je prevzela komunalna služba. Pomivalne in vgradne omarice so imele pod koritom nameščeno vedro za zbiranje odpadkov, ki so ga praznili v skupnih zbiralnikih. Količina gospodinjskih odpadkov, predvsem plastike, je skokovito narasla v zadnjih desetletjih 20. stoletja. Komunalne službe so od devetdesetih let dalje uvajale zbiralnike za ločeno zbiranje stekla, papirja, plastike in organskih odpadkov. Kljub temu so bili odgovori sogovornikov glede ločevanja odpadkov presenetljivi, kajti izkazalo se je, da so starejši sogovorniki dosledneje ločevali odpadke kot mlajši sogovorniki. Starejši so organske odpadke kompostirali, papir so shranjevali za netenje ognja ali za šolske zbiralne akcije starega papirja, velik del plastične in steklene embalaže pa prali in shranjevali za kasnejšo rabo ali pa ob priliki odložili v zabojnike za ločeno zbiranje odpadkov.

Čistočo in red je bilo v kuhinjah brez urejenega odvajanja dima težko vzdrževati, saj so bili prostori zakajeni in sajasti. Higijenske razmere so se izboljšale v kaminskih kuhinjah (Keršič 1990: 375). Najtežje je bilo čistiti kuhinje tam, kjer so bila tla iz zbite zemlje ali iz ilovice. Kamnita, opečna ali lesena tla v *hiši* so dnevno pometali s sirkovimi metlami (SEM: Teren 15/5: 17–18),²³⁶ četudi je bil gospodinjski tisk bolj kot sirkovim naklonjen žimnatim (Vida 1923: 94; *Ženski svet* 1925: 206–207). Smeti so pometli na leseno smetišnico, *škavacero* (SEM: Teren 15/5: 17–18).

Temeljitejšo čiščenje je bilo v navadi enkrat tedensko. Kamniti, opečni ali cementni tlak so pometli in pomili ter po potrebi zdrgnili s krtačo. Lesen pod je bilo treba poribati s krtačo, česar so se starejše sogovornice spominjale kot izredno naporenega opravila. Po potrebi so podnice zdrgnili z drobnim peskom ali z žaganjem, sicer pa z lugom ali milnico. Po drgnjenju s krtačo je bilo treba tla še dobro izplakniti in na suho pobrisati s krpo ali žakljevino (L. F. 1925: 87). Ob sobotnem tedenskem čiščenju so s peskom poribali tudi ognjišča (SEM: Teren 15/5: 34), v štedilniških kuhinjah pa zdrgnili štedilnik s krpo, krtačo in smirkovim papirjem ter poribali kuhinjsko mizo. Ob tedensko sobotno čiščenje se je v priročniku *Vzorna gospodinja* obregnila Gizela Belinger-Ferjančič:

²³⁶ Sirkove metle so kupovali v Gorici, kamor so jih dostavljali Furlani. Po zaprtju meje leta 1947 je zaloga metel po gospodinjskih kmalu pošla, kmetje so si pomagali tako, da so sami zasadili posebne vrste žito, imenovano *metljak*, ter nabirali korenine in ostre trave, iz katerih so izdelovali krtače in metle. Kljub temu pa so leta 1950 nasilno prešli mejo, v Italiji nakupili metle in se mirno vrnili domov (Radmilovič 1995; Miklavčič-Brezigar 1997: 16; Solkan).

Dom se na kmetih po večini zanemarja, snaži se le ob sobotah in pred prazniki. Prav mnogo je takih hiš, kjer spravljajo sobe le enkrat na teden in še takrat polovično; postelja se zvečer nekoliko porahlja, kuhinja ni nikdar prav čedna. Za pravilno pospravljanje si kmečka žena ne da časa, čut za lepoto in zdravje pri njej povsem pogrešamo, zato naletimo povsod na smeti in prah, umazana posoda leži povsod razmetana, pomiva se največkrat v nečedni, mastni vodi, štedilnik je preobložen z nepotrebno šaro in zarjavel lonec z mlekom leži nepokrit na omari, a na robu se pasejo muhe. (Belinger-Ferjančič 1930: 41)

Avtorica je priporočala dnevno skrb za prostore, za tedensko čiščenje kuhinje pa: *Najprej odmakni omaro in drugo opremo ter pometi z omelom s sten prah in pajčevino ter pokrivalo nad štedilnikom ali ognjiščem. Pred tem delom spravi vse predmete in vso posodo v omaro ali v bližnji prostor, da se ne bi prašila. Potem, ko si omela stene, spravi vse iz predalov, obriši prah in menjaj papir v predalih, na polici in v miznici. Čisto posodo in jedilno orodje spravi zopet na svoje mesto. Nato očedi štedilnik, lijak, kljuke in šipe, pometi, oribaj mizo, lesene predmete in pod. Kuhinjsko opremo operi od časa do časa z mlačno vodo. Belo lakirano pohištvo ni dobro prati z milom. Zelo lepo postane tako pohištvo (tudi belo barvana vrata in okna), ako jih opereš z vodo, kateri si pridejala amonijaka (salmijakovca), in sicer 11 kozarčkom vode dodaj 1 kozarček amonijaka. (Belinger-Ferjančič 1930: 49)*

Večja čiščenja so bila dvakrat letno, in sicer pred velikonočnimi in božičnimi prazniki, kar se je zdelo avtorju prispevka v tržaškem *Ženskem svetu* premalo; pravi da za razliko od medžimurskih in kranjskih vasi, kjer bivališča tedensko temeljito osnažijo, na Goriškem »samo za velike praznike zdragnejo mize, klopi in tla z žaganjem«. In nadaljuje: »Slovenka ljubi snago, pri Slovencih se riba in snaži redno, po kmetiskih hišah se belijo mize, stoli in tla, samo kjer mejimo na jug, je otopen čut za snago« (L. F. 1925: 87).

Spreminjanje norm reda in čistoče v drugi polovici 20. stoletja ni bistveno vplivalo na tedenski in letni ritem čiščenja. Še vedno se je ohranilo temeljitejše čiščenje stanovanja in kuhinje konec tedna (ob petkih in sobotah), ki je vključevalo pomivanje oken, brisanje prahu, prednjih stranic kuhinjskih omaric in lijaka, ter obsežnejše čiščenje dvakrat letno, spomladi in pred božično-novoletnimi prazniki. Spremenili pa so se delovni postopki. Ko so leseni pod v kuhinji nadomestile talne obloge iz umetnih mas ali keramične ploščice, je odpadlo naporno ribanje podnic, z emaljiranimi štedilniki pa čiščenje ognjišč in zidanih štedilnikov. Tla so dnevno pometali, morebiti posesali in večkrat tedensko tudi pomili, bodisi ročno bodisi s pomočjo različnih sesalcev in aparatov za čiščenje s paro. Še več, nekatere letne prakse, npr. letno beljenje prostorov in ometanje dimnikov, so zaradi uvedbe plinskih in električnih štedilnikov celo opustili.

Je pa spreminjanje norm reda in čistoče skozi 20. stoletja, na katero sta vplivala predvsem moralna kampanja in uvajanje številnih novih produktov (Forty 1986: 161–181), vplivalo na predstave o urejeni in pospravljeni kuhinji. Zgovorna so priporočila v gospodinjskem priročniku:

Posoda ni izpostavljena na stenah, omarah ali na policah, kar je nehigiensko in nepraktično, ker se na njej tako nabira prah. Na steni visi le koledar in stenska

ura. Čisti lonci, kozice in pokrovke se spravijo v kuhinjsko omaro. Kjer ni posebne omare za posodo, se spravijo na polico v kuhinji ali v pomivalnici ob lijaku, ki je pokrita z belo ali barvano zaveso. Na polici je prostor za luči ali za vazo s cveticami. Nepomita posoda ne sme ležati po mizah, oknih in na štedilniku. Znesi jo v pomivalnico ali spravi jo na polico pod zaveso, kjer čaka, da jo čim prej pomiješ. Tako je kuhinja vedno čedna in v redu. (Belinger-Ferjančič 1930: 16–17)

Iz prispevka je razvidno, kako je postala navada po stenah in policah razstavljene posode v tridesetih letih »nepraktična« in »nehigienična«. Skupaj z umazano posodo jo je bilo treba pospraviti v omare ali pa na police z zavesami (Belinger-Ferjančič 1930: 16–17). Kredence, *stalaže* z zavesami in zabojniki za drva v štedilniških kuhinjah so bili torej različica po funkcionalnih in higienskih načelih urejene kuhinje, začetek procesa, ki je vrhunec doživel čez nekaj desetletij v obliki po higienskih in funkcionalnih merilih urejene elektrificirane in z vodo oskrbljene delovne kuhinje z belimi vgradnimi kuhinjskimi omaricami.

S higienskimi normami je povezana tudi navada sezuvanje čevljev oziroma preobuvanja v copate ali natikače pred vstopom v bivališče. Sezuvanje oziroma preobuvanje v prvi polovici 20. stoletja ni bilo v navadi, navadno so sezuli le zelo umazana obuvala. Od šestdesetih in sedemdesetih let dalje je prišlo v navado sezuvanje pred vstopom v spalne prostore v nadstropju, s širjenjem tipskih novogradenj s kuhinjami, ki so bile umeščene v nadstropje, pa tudi pred vstopom v stanovanjski del v nadstropju.²³⁷

Ob skrbi za red in čistočo kuhinjskega prostora velja opozoriti tudi na skrb za okrasje in urejenost kuhinjskega prostora. Bivalne kuhinje v prvi polovici 20. stoletja so bile ozaljšane z vezenimi in kvačkanimi zavesicami, s stenskimi in namiznimi prtički, s prtički na senčniku luči in na policah v kredenci ter s stenskim okrasjem, predvsem z nabožnimi podobami. V drugi polovici 20. stoletja je bilo v kuhinjskih nišah stensko in siceršnje okrasje zapostavljeno na račun krašenja jedilnic oziroma dnevnihi sob. Več stenskega okrasja in spominskih predmetov, vaz s cvetjem in lončnic je moč zaslediti v kuhinjah z jedilno mizo, v kuhinjah, umeščenih v odprto tlorisno zasnovo, pa tudi v nekaterih sekundarnih kuhinjah.

Pri krašenju in (pre)urejanju kuhinjskega prostora moramo ločevati med stalnimi dnevnimi opravili, ki so bili v domeni žensk, ter med redkejšimi temeljitejšimi preureditvami kuhinjskega prostora, ki so povezane z dotrajanostjo starejših pohištvenih kosov in pri katerih so navadno sodelovali tudi moški. Med prve bi lahko pripisali priložnostno zatikanje razglednic in fotografij za kredenčna stekla, nameščanje vaz z rezanim cvetjem na jedilno mizo ali na kredenčno polico, obešanje stenskih koledarjev in uokvirjenih

²³⁷ K skrbi za red in čistočo je sodilo tudi preganjanje mrčesa in škodljivcev. V kuhinji so bile najbolj nadležne muhe, zaradi katerih so gospodinjiski priročniki priporočali hranjenje mesnin v zamreženih omaricah v shrambi ter pokrivanje loncev, v katerih so hranili jedi (Belinger-Ferjančič 1930: 66). V prvi polovici 20. stoletja so muhe na Vipavskem lovili tako, da so na strop obesili šop praproti ali vrbovih vej. Ko so se muhe usedle, so šop na hitro potisnili v vrečo in potolkli mrčes (SEM: Teren 15/6: 64). Kasneje so nameščali z lepilom premazane trakove ali pa so zamrežili kuhinjska okna.

upodobitev pa tudi obsežnejše, toda še vedno naključne premestitve stenskega okrasja ter nevgrajenih pohištvenih kosov. Kot je povedala sogovornica:

Prekladamo. Vsake toliko moraš spremeniti. In če ne, je preveč enolično. [...] Vsakih par let jaz obrnem omare. Za malo spremembe. [...] Veš, kakšna prilika kdaj pride, da vidiš kaj znižanega, kaj takšnega, potem se odločiš, rečeš, ma kaj če bi zdaj tisti star šparget, tako narediš!

Skrb za urejenost kuhinje je bila v večji ali manjši meri stalna in je imela pri nekaterih sogovornicah vlogo dnevne oziroma občasne katarze; temeljitejše preureditve kuhinjskega prostora pa so bile bolj načrtne in so pri njih navadno sodelovali tudi moški.²³⁸

Med ostalimi gospodinjskimi opravili, ki so bila vsaj deloma oziroma vsaj v določenem obdobju vezana na kuhinjo, naj omenimo še pranje, šivanje in likanje, skrb za osebno higieno in na kmetijsko dejavnost, domačo obrt ter samooskrbo s pridelki in vzrejo živine vezana opravila.²³⁹ V *Primorskih novicah* so tako zapisali:

Naše dosedanje kuhinje so večinoma velike, da se v njih lahko odvija takorekoč vse dnevno življenje družine. Odrasli v njej berejo, pišejo, šivajo, otroci se igrajo in učijo, vsa družina v njej je in se zabava. (Primorske novice 1958: 8)

Kljub temu da so bila v drugi polovici 20. stoletja nekatera kmetijska in obrtna opravila opuščena ali pa izrinjena iz kuhinje, je ta, razen v primeru kuhinjskih niš, pogosto še vedno ostala administrativno-upravljaljsko središče gospodinjstva. Pogosto so namreč prav v enem izmed kuhinjskih predalov hranili račune, denar, neredko tudi dokumente. Z uvajanjem informacijskih in komunikacijskih tehnologij se je v kuhinjsko-bivalni del stanovanja vrnila pridobitna dejavnost; vse več je namreč zaposlenih, ki svojo delo opravljajo za domačimi ali službenimi (prenosnimi) računalniki doma za pisalno oziroma kuhinjsko mizo.

Prizorišče družbenih interakcij

Kuhinja ni bila pomembna le zato, ker je bila prizorišče fizične (re)produkcije, marveč tudi zato, ker je bila prizorišče in generator medsebojnih odnosov in pogajanj oziroma interakcij med pripadniki gospodinjstva (kot tudi s tistimi, ki vanj niso sodili). V kuhinji se potemtakem niso spreminjala zgolj surova živila v pripravljene jedi, kot je postavil Claude Lévi-Strauss (1980), marveč so se tudi posamezniki spreminjali 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 – in, je mogoče reči, da

²³⁸ O razločevanju na mimobežne in na temeljitejše preureditve bivališča, povezane z vzdrževanjem koherentne osebne biografije prim. Garvey (2001: 49–54).

²³⁹ Med hladnejšim delom leta so v kuhinjah redili kokoši (SEM: Teren 15/6: 4) ter popravljali in izdelovali orodje ter pripomočke za delo na polju, v sadovnjakih, vinogradih in na njivah (npr. pripravljali vrbove veje, beke, za privezovanje trt). V kuhinji so opravljali tudi obrtne dejavnosti, kot so pletenje košar, preja, pletenje ipd.

se kar premešajo, spojijo in skuhajo skupaj. Če hiše neprekinjeno transformirajo vse, kar gre skozi nje, je ognjišče tako literarno kot figurativno mesto, kjer se te transformacije pravzaprav zgodijo. (Carsten in Hugh-Jones 1995: 42–43)

Navedeno bi veljalo za kaminske in štedilniške kuhinje, kuhinje z jedilno mizo, tiste umeščene v odprti tloris in tudi posamezne oblike sekundarnih kuhinj; v primeru kuhinjskih niš oziroma delovnih kuhinj je bila ta namenjena zgolj gospodinjskim opravilom, središče družbenih interakcij pa je postala jedilnica oziroma dnevna soba ter morebitna sekundarna kuhinja.

Kuhinja je bila zborna mesto gospodinjstva, kjer so bili stanovalci dnevno, tedensko in letno vpeti v ponavljajoče se družbene situacije, v vsakodnevno (skupno) pripravo jedi in obedovanje, v tedensko zbiranje (razširjene) družine pri nedeljskem kosilu, v praznovanje praznikov koledarskega leta ali življenjskega cikla. Med družbenimi interakcijami so bile osrednje skupno uživanje jedi, gretje in zadrževanje v kuhinjskem prostoru, srečevanje, medsebojno komuniciranje in pogajanje članov gospodinjstva, komunikacija z nepripadniki gospodinjstva ter nekatere ritualne prakse, npr. (skupna) molitev. Skupno molitev je v vzgojnem priročniku s pomenljivim naslovom *Za domačim ognjiščem* idealizirano opisal Filip Terčelj:

Dan se je nagnil. Vozove so spravili v kolnico, živina je v hlevu polegla in družina je v hiši povečerjala. Stari oča je vzel iz kota rožni venec in sedel za ognjišče. Njemu nasproti na ognjišču sloni mladi gospodar. Na dedovi desnici stoji prvo-rojenec, na levisi pa nevesta: mlada mati z dvema otrokoma. Mirno in prijazno gori ogenj na kamenitem ognjišču. Utrujeni rezki glasovi starejših se spajajo z nežno zvonečimi glasovi mlajših v mogočno molitev. Nad vsemi nevidno plava nebeški angel in nosi njih prošnje pred Njega, ki je sam dejal: »Kjer sta dva ali trije zbrani v mojem imenu, sem jaz sredi njih.« O stara prelepa slovenska nava-da, o prisrčni družinski obred, – koliko blagoslova si že priklicala na naše hiše in domove, družinska molitev! Molitev ponižnih, v sveti ljubezni združenih src, ki jih ni zastrupila domišljava, navidezna učenost! (Terčelj 1927a: 24)

S sekularizacijo družbe v drugi polovici 20. stoletja je skupna molitev zamirala, ohranila se je zgolj v bolj vernih družinah predvsem pred nedeljskim oziroma prazničnim kosilom, in sicer v večjem obsegu v Zgornji kot v Spodnji Vipavski dolini.

Kuhinja je bila do uvedbe centralnega ogrevanja edini ogrevani prostor bivališča, zato so se predvsem v dolgih zimskih večerih stanovalci povečini zadrževali v kuhinji. Kot je zapisal Terčelj:

Kar je za Gorjane velika zelena peč v hiši, to je za Vipavca in Kraševca – ognjišče. Na njem se odigra pretežni del družinskega življenja. Že mati z dojenčkom v naročju sedi na stolčku in ob plapolajočem zublju greje svoje dete. Z žarečimi 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. (Terčelj 1927a: 49)



Pri štedilniku v Lekanovi hiši v Trgu (Vipavi). (Foto: Ivan Može, 1918, Pokrajinski arhiv Nova Gorica)

Zaradi varčevanja s svečavo so bili ognjeni zublji na odprtih ognjiščih namenjeni tudi razsvetljevanju. Na prostranih nižjih ognjiščih so sedeli na pručkah (*klopcah*), na trinožnih stolčkih (*stolicah*), na klopeh ali na policah v okenski ali slepi niši, otroci pa tudi na odžaganem okroglem polenu (*blajncu*). Za Vipavsko dolino so bile značilne tudi premične klopi z naslonjalom (*škanji*), ki so obenem varovale ogenj pred prepihom in ki so bile ob ognjišču le pozimi, spomladi, na jožefovo (19. 3.), pa so jih odstranili (SEM: Risbe 15/178; Makarovič 1981: 200). Sedeli so tudi na pokritem kotlu in na robu ognjišča. Pozimi, ob hudem mrazu, so na ognjišče prinesli tudi zibel. Stoli z naslonjalom (*kantrege*, *kontrege*, *kantrejka*) z lesenim, v Spodnji Vipavski dolini tudi s pletenim sediščem so bili v kaminskih kuhinjah redki, uvajati so se začeli vzporedno s kuhinjskimi mizami v štedilniških kuhinjah (SEM: Teren 15/5: 43; 15/5: 4–6; 15/6: 13; SEM: Risbe 15/46, 182, 186, 191, 210, 224, 226, 267, 299, 302, 303, 305; Šarf 1964: 366). Tudi v štedilniških kuhinjah so pozimi posedali okoli štedilnika, sicer pa okoli jedilne mize. V drugi polovici 20. stoletja se je pripovedovanju zgodb, petju, molitvi, gospodinjstvom in igranju družabnih iger v kuhinji pridružilo še (skupno) spremljanje radijskih in televizijskih oddaj (SEM: Teren 15/5: 6, 22, 33, 15/6: 6; Terčelj 1927b: 49; Budal 1993: 124).²⁴⁰ V primeru bolezni ali pa zelo hudega mraza so (predvsem otroci) v topli kuhinji tudi prespali.

²⁴⁰ Skupno spremljanje televizijskih programov navadno ni prispevalo k večji medosebni komunikaciji, marveč je stanovalce pogosto odtujilo. Število televizijskih sprejemnikov na gospodinjstvo se je povečalo



Pri štedilniku, Podraga. (Foto: Drago Pahor, 1962, Arhiv družine Lavrenčič)

Obedovali so pozimi večinoma v kuhinji, poleti pa tudi zunaj, na polju, v vinogradu ali za zunanjo mizo, otroci pa so posedli pred hišo. Po ugotovitvah Irene Keršič naj bi bil obed v 19. stoletju in v prvih desetletjih 20. stoletja obred, združen z molitvijo, pri katerem naj bi se zbrala vsa družina (Keršič 1990: 352); sogovorniki pa so povedali, da je bilo skupno obedovanje v navadi zgolj ob nedeljah, v nekaterih gospodinjstvih tudi ob sobotah, sicer pa ni bilo obvezno. V kaminskih kuhinjah so obedovali sede na pručkih in klopek na ognjišču pa tudi ob *mentrgi* (SEM: Teren 15/6: 4). Otroci so jedli pri nizki okrogli mizici, ki je bila v primeru prostranega ognjišča lahko tudi na ognjišču (SEM: Teren 15/5: 43; 15/5: 4–6; 15/6: 13). Ob večjih delih ali ob praznikih so najeti posli oziroma družinski člani posedli za priložnostno postavljeno mizo ali za stalno mizo v *mezatu* ali sobi. V prvi polovici 20. stoletja so v Zgornji Vipavski dolini jedli še iz lončenih skled in z lesenih krožnikov (*talarjev*) z lesenimi pa tudi že z železnimi žlicami, otroci pa iz lesene posodice, *turilca* (SEM: Teren 15/5: 1–2, 43; 15/6: 28, 43). V Spodnji Vipavski dolini so v večji meri rabili beloprstene ali porcelanaste krožnike in kovinski jedilni pribor. Dnevni obedi – zajtrk (*fruštk*), opoldansko kosilo, v poletnem času, od gregorjevega dalje, še popoldanska malica (*južna*, *merenda*) in večerja – so bili pripravljeni ob določenih urah. Ura, število in sestava obrokov so se spreminjali glede na letni čas, dan (vsakdan

v devetdesetih letih, kar je omogočilo individualno spremljanje televizijskega programa (Pušnik in Starc 2008: 780–782).

ali praznik) ter glede na to, komu so bili namenjeni (SEM: Teren 15/5: 43; 15/5: 4–6; 15/6: 13; SEM: Risbe 15/46, 182, 186, 191, 210, 224, 226, 267, 299, 302, 303, 305; Šarf 1964: 366).

Šele v štedilniških kuhinjah je prišlo v navado uživanje obrokov za jedilno mizo. Po mnenju nekaterih raziskovalcev naj bi šele sedenje za mizo omogočilo uživanje jedi z dvema rokama in rabo jedilnega pribora (Selle 1993: 112).²⁴¹ Jedilna miza je postala tako osrednje prizorišče bivališča. Medtem ko je bila v alpskih in osrednjeslovenskih izbah (*hišah*) pa tudi v dimnicah na severovzhodnih območjih današnjega slovenskega ozemlja miza že v 19. stoletju sestavni del stanovanjske kulture (Keršič 1990: 354; Makarovič 1981: 190),²⁴² je v zahodnoslovenskih bivališčih postala formalno, družbeno in simbolno središče bivališča – »pojmovna in slikovna enota za vse, kar je v družinskem življenju skupnega« (Selle 1993: 109) – šele v štedilniških kuhinjah v 20. stoletju.²⁴³ V Vipavski dolini niso poznali strogo določenega stalnega sedežnega reda s hierarhično razporejenimi mesti, kot je bilo to izpričano v osrednjeslovenskem in vzhodnoslovenskem kmečkem okolju (Keršič 1990: 352; Makarovič 1981: 195) in na širšem vzhodnoevropskem in srednjeevropskem območju (Baumgarten 1965: 5–125; Schlee 1976: 5–19; Weber-Kellermann 1992: 374–375). Kadar so bila pri mizi ustaljena mesta za gospodinjske člane, so bila ta manj simbolna in bolj instrumentalnega značaja: gospodinja, ki je stregla jedi, je sedela bližje štedilniku.

Z industrializacijo, deagrarizacijo, ločevanjem delovnega mesta in bivališča, vključevanjem otrok v institucionalno varstvo, manjšanjem števila gospodinjskih članov, zaposlovanjem žensk ter z razvojem družbenega prehranjevanja in živilske industrije v drugi polovici 20. stoletja se je krčil obseg prehranjevanja na domu. Zaposleni so glavni dnevni obrok užili v menzi, otroci v vrtcih in šolah. Domače obedovanje se je deritualiziralo (Tränkle 1992: 393), jedi se je uživalo ob manjših mizicah v delovnih kuhinjah, na visokih stolah ob barskih pultih, stoje in na kavču pred televizorjem.²⁴⁴ Jedilno mizo – toliko bolj, če je bila ta ločena od kuhinjskega prostora – so rabili zgolj ob skupnih kosilih konec tedna ali ob praznikih, ko so se članom gospodinjstva za jedilno mizo pogosto pridružili tudi odseljeni družinski člani z njihovimi partnerji ali jedrnimi družinami.²⁴⁵ Navada zbiranja ob nedeljskih kosilih in praznikih se je kljub sekularizaciji, ki

²⁴¹ Gert Selle je ločil keltski, galski in germanski način uživanja jedi sede ob mizi od rimskega načina uživanja jedi leže (Selle 1993: 112). Vprašanje je, v kakšni meri je novoveška neraba mize v severnojadranski stanovanjski kulturi v primerjavi s trdno zasidrano mizo v srednjeevropski, alpski in tudi v vzhodnoevropski stanovanjski kulturi s točno določenim hierarhičnim sedežnim redom (Baumgarten 1965: 5125; Schlee 1976: 5–19) odraz rimske oziroma galske in germanske tradicije ter v kolikšni meri podnebnih razmer. Podrobneje o vedenju za mizo prim. Elias (2000: 181–244) in Lellwitz (1992: 264–373).

²⁴² Podrobneje o razvoju rabe mize v srednjeevropski stanovanjski kulturi prim. Schier (1966: 301–316).

²⁴³ Za podobne ugotovitve v grški Yeranij prim. Hirschon (1997: 71, 78–80). Prav s tega vidika je razumljiv boj reformatorjev stanovanjske kulture v postalinistični Sovjetski zvezi proti razporeditvi pohištva z mizo (*stolovaio*) v središču glavnega bivalnega prostora, se pravi proti religiozni in ritualni centripetalnosti okoli mize (Buchli 1997: 166–167; 2002: 220–223).

²⁴⁴ Več o spremembah prehranjevanja na Slovenskem prim. Godina Golija (2006).

²⁴⁵ Za razliko od vsakodnevnega obedovanja je bila jedilna miza ob nedeljah in praznikih pogrjnena. V nekaterih katoliških družinah so tudi konec 20. stoletja vsaj ob nedeljah pred kosilom pomolili. Za jedilnik nedeljskega kosila je bila obvezna goveja juha, ki ji je sledilo v juhi skuhamo goveje meso. Kot priloga je bil

je bila izrazitejša v Spodnji kot v Zgornji Vipavski dolini, ohranila do izteka 20. stoletja. Zanimivo je, da je jedilna miza v kuhinji ali jedilnici ostala mesto ritualne prakse, četudi so gospodinjske in družabne prakse prenesli v sekundarne kuhinje. Čeprav je bila hrana pripravljena v sekundarni kuhinji, so nedeljsko kosilo (kljub prostorski stiski za jedilno mizo in razpoložljivemu prostoru v sekundarni kuhinji) zaužili za jedilno mizo v primarni kuhinji ali jedilnici. Sekundarne kuhinje so bile lahko prizorišče večjih pogostitev ob rojstnih dnevih in obletnicah, krstih in birmah, ob *koloni*, ko so povabili širši krog sorodnikov, prijateljev, sosedov in znancev, ne pa ožjega družinskega nedeljskega ali prazničnega kosila, ki je zahteval formalni okvir glavnega bivalnega prostora in družinske jedilne mize. Kuhinja oziroma jedilnica s praznično pripravljeno jedilno mizo je bila torej odločilni element za obredno preseganje vsakdanje stvarnosti.

Ritualnega značaja je bilo tudi kurjenje božičnega panja, ki ga je v Vipavski dolini za sredino 19. stoletja zabeležil duhovnik in jezikoslovec Štefan Kociančič. Na sveti večer so panj, ki so ga imenovali *božič*, postavili na ognjišče namesto zglavnika. Ob ognjišču se je grela vsa družina, trla orehe in lešnike, molila, prepevala svete in posvetne pesmi ter pripovedovala zgodbe, *božiču* pa so ponujali vina iz majolike in ga polivali z vinom (Kociančič 1854: 280). Šega naj bi bila po mnenju Nika Kureta razširjena do druge polovice 19. stoletja po vsem jugovzhodnem, južnem in jugozahodnem robu slovenskega ozemlja. Opuščati so jo začeli po letu 1880, ponekod pa se je ohranila tudi v prva desetletja 20. stoletja in dokončno zatonila z opuščanjem ognjišč, čeprav naj bi, kot je zabeležil Niko Kuret, ponekod še v drugi polovici 20. stoletja na sveti večer dali v štedilnik debelejšo poleno (Kuret 1998: 279–280).²⁴⁶

Tudi ob življenjskih mejnikih – ob krstu, birmi ali poroki – so v prvi polovici 20. stoletja pripravili pogostitev doma – v *mezatu* ali *boljši sobi*. Šele v drugi polovici 20. stoletja je ob porokah pa tudi krstih, obhajilih, birmah in pomembnejših obletnicah prišlo v navado obedovanje v gostilnah, restavracijah in na turističnih kmetijah. Kadar je bila pogostitev doma, so za razliko od nedeljskih kosil za jedilno mizo v primarni kuhinji ali jedilnici zaradi večjega števila povablencev to pripravili, če so razmere dopuščale, na prostem, sicer pa v priložnostno urejenih kletah ali garažah, kasneje pa v temu namenjenih družabnih prostorih ali sekundarnih kuhinjah.²⁴⁷

Kuhinje so bile pomemben prostor tudi pri slovesu od mrliča. Do uvajanja mrliških vežic v zadnjih desetletjih 20. stoletja so mrličiči ležali na mizi v *mezatu*, v *sobi* ali veži v pritličju. Sočasno z obrednim bedenjem in slovesom od umrlega so svojci, prijatelji, znanci in sosedje lahko sočustvovali in pomagali sorodnikom pokojnega pri pogostitvi v kuhinji. Medtem ko je bil *mezat* prizorišče obrednega slovesa od umrlega, je kuhinja ostala prizorišče interakcije živih, tako med člani gospodinjstva kot tudi s tistimi, ki so se prišli posloviti od pokojnika.

navadno krompir in zelenjava. Včasih so ob nedeljah skuhalo tudi katere druge, *boljše* jedi, ki zahtevajo daljšo pripravo.

²⁴⁶ O božičnem panju prim. Kuret (1998: 279–283) in Medvešček (1992: 151–156) pa tudi igrano dokumentarni film *Osvatina – poganski ogenj* (Meško in Sterle 2009).

²⁴⁷ Obletnice so obeležili s posebnimi jedmi, npr. z različnimi pečenkami, s pripravo divjačine ali golaža (*roštom*), poleti s peko mesa in zelenjave na žaru ter s pecivom in slaščicami.

Skupnostnotvorne prakse, tj. dejanja, ki so proaktivno vzpostavljala družbene vezi in skupnost, ter siceršnje interakcije so se razlikovale glede na število generacij, vključenih v gospodinjstvo, pa tudi glede na stopnjo v razvojnem ciklu družine. V kuhinjah so se namreč ustvarjale, predelovale, zaostrovale in razreševale medgeneracijske in zakonske napetosti. V prvi polovici 20. stoletja so bila pogosta tako večgeneracijska kot dvogeneracijska gospodinjstva; prva v primeru, ko se je eden izmed otrok, pogosteje sin, poročil in živel v istem gospodinjstvu s starejšo generacijo, druga v primeru novoustvarjenih gospodinjstev.²⁴⁸ V 20. stoletju je bila cepitev večgeneracijskih gospodinjstev pogostejša ter zgodnejša – tako v linearnem času kot v okviru družinskega cikla – v urbaniziranih Renčah kot v agrarni Podragi. Jedrne družine v Renčah so že od sredine 20. stoletja težile k gospodinjski osamosvojitvi s selitvijo, z najemom ali pa s formiranjem lastnega gospodinjstva v isti stavbi kot starejša generacija. V primerjavi s Podražani (kjer so bila izjema obrtniška gospodinjstva) so se *Renškovci* redkeje odločali za skupno gospodinjstvo in skupno kuhinjo s starejšo generacijo.

V kuhinjah, kjer sta se srečevali dve generaciji gospodinj – še posebej, če ne govorimo o bolj ali manj utečenem odnosu matere in hčere, temveč zaradi virilokalnosti o pogostejšem in bolj napetem odnosu med taščo in snaho, – je prihajalo do odkritih in prikritih medgeneracijskih nesoglasij. Na napetosti med *starimi* in *mladimi* je v prvi polovici 20. stoletja opozoril že Filip Terčelj:

Prišla je k hiši »ta mlada« in zahotela po »nobel« štedilniku. Vnel se je prepir med mladimi in starimi, ki so dolge veke nekako prirasli na ognjišče in se le s težavo ločili od njega. (Terčelj 1927b: 49)

Potrebno je bilo nenehno prilagajanje in umikanje, medsebojno upoštevanje in sprejemanje. *Neveste* (snahe) so skrb za vodenje gospodinjstva in pripravo dnevnih obrokov lahko prevzele takoj po primožitvi, pogosteje pa šele takrat, ko so tašče obnemogle. Do tedaj so skrbele za druga gospodinjstva in gospodarska opravila: delale so na polju in skrbele za živino, vzdrževale čistočo v bivališču in v primeru kajž tudi hodile na *žurnade*. Ko so se v drugi polovici 20. stoletja *neveste* zaposlovale, so zaradi ekonomskega kapitala lažje udeleževale težnje po modernizaciji gospodinjstva. Slednje je lahko, ne pa nujno, zaostriло položaj in vodilo k cepitvi gospodinjstva. Zdi se, da so v tem primeru sožitje lahko olajšale kuhinjske niše, ki so bile za mlade gospodinjke, ki so pod taščinim okriljem poprijele za posamezna kuhinjska opravila, npr. občasno pripravo posebnih jedi, samostojnejše in intimnejše prizorišče uveljavitve.²⁴⁹ Tudi v primeru, da si je mlajša

²⁴⁸ Sestavljenih družin, ki jih je v Istri dokumentirala Mojca Ravnik (1996), v tržaškem zaledju pa Marta Verginella (1990: 183) in ki naj bi bile značilne za Furlanijo (Ravnik 1996), v 20. stoletju v Vipavski dolini nismo zasledili. Dokumentirane so bile razširjene družine, v katerih so v gospodinjstvu živeli še sorojenci enega izmed zakoncev ali sorojenci enega izmed staršev zakoncev. Podrobneje o spremembah medgeneracijskih odnosov v novoveški evropski družbi prim. Goody (2003).

²⁴⁹ Med prednostmi skupnega tri- ali večgeneracijskega gospodinjstva so sogovorniki srednje generacije navedli skrb starejših za nekatera gospodinjstva opravila v času, ko je bila mlajša generacija na delu, npr. za kuhanje, za vzdrževanje ognja v štedilniku ali v peči za centralno ogrevanje pa tudi pomoč pri varstvu otrok in vzgojno-izobraževalne prednosti stika starejših z otroki (obseg časa, ki ga starejši lahko posvetijo otrokom, ter seznanjanje otrok z življenjem starejših, obnemoglih, umirajočih in ne nazadnje s smrtjo). Starejši sogovorniki pa so v prvi vrsti navedli veselje z vnuki, nekateri pa so pohvalili tudi tehnološke in

generacija ustvarila lastno gospodinjstvo v isti stavbi ali pa v neposredni bližini bivališča staršev enega izmed zakoncev, pogosto pa tudi v primeru bolj oddaljenega bivališča, so starši otrokom še vedno stalno ali občasno pomagali z gospodinjskimi uslugami, kot je bilo varstvo otrok, kuhanje, pranje, obešanje in likanje perila, čiščenje in z oskrba z vrtninami.

Gospodinjsko delo in skupni obedi so bili priložnost za vzpostavljanje in razreševanje nesoglasij med starši in odraščajočimi otroki. V prvi polovici 20. stoletja je bila vzgoja bolj avtoritarna, v okviru pričakovanja, da otroci podrejeno ubogajo starše in da morajo po svojih zmožnostih pomagati pri gospodarskih, gospodinjskih in kuhinjskih opravilih. Kuhinja je bila predvsem pozimi za otroke tudi prizorišče igranja, v šolskih letih pa učenja in pisanja domačih nalog. Tudi po uvajanju centralne kurjave in ogrevanja otroških sob so nekateri domače naloge in šolske obveznosti raje opravljali za kuhinjsko mizo. Staršem je to omogočalo boljši vpogled nad opravljenim delom kot v primeru samostojnega učenja v otroških sobah. Zaradi družbenih in ideoloških sprememb ter upada natalitete je bilo v zadnjih desetletjih 20. stoletja otrokom, njihovi vzgoji in izobraževanju namenjeno čedalje več pozornosti, kuhinja se je iz prizorišča, kjer so otroci pomagali staršem in kjer so samostojno opravljali svoje naloge, prelevila v prizorišče, kjer so starši skrbeli za odraščajoče in tudi za odrasle otroke. Zaradi spremembe gospodinjstva iz pridobitne enote v enoto potrošnje pa je v glavnini bivališč kuhinja, bodisi primarna ali sekundarna, vendarle ostala ključno in pogosto edino prizorišče (re)produkcije ter tako prizorišče možnosti za morebitno vzajemno sodelovanje gospodinjskih članov pri (skupnem gospodinjskem) delu, torej prizorišče bolj ali manj demokratičnih medgeneracijskih pogajanj o porazdelitvi domačih obveznosti (Putnam 1999: 151–152). Skupno obedovanje in sodelovanje pri gospodinjskih opravilih je bila priložnost za habituacijo oziroma socializacijo posameznika od ranih nog dalje (Elias 2000).

Kuhinja kljub utečeni delitvi dela v kmečkem gospodarstvu in v delavskih gospodinjstvih, v katerih so bila gospodinjska opravila predvsem v domeni žensk, razen v primeru prostorsko omejenih in mehaniziranih kuhinjskih niš ni bila izključno ženski prostor, temveč prej prizorišče srečevanja ženske in moškega, ženske in moške izkušnje in produkcije kuhinjskega prostora, izkazovanja pomoči, ljubezni, razumevanja in naklonjenosti, torej prostor usklajujočega partnerskega sodelovanja, pa tudi nasprotno – prizorišče vzpostavljanja napetosti, občutenja nerazumevanja, izražanja slabe volje, naveličanosti, dnevnih prepirov in nesoglasij. Kuhinja je bila tako prizorišče vsakdanjega preigravanja utečenih in družbeno sprejemljivih spolnih in širših družbenih vlog ali prizorišče pogajanja za osebno ljube in sprejemljivejše kuhinje ter spolne in širše družbene vloge. Opozorilo na tovrstna partnerska pogajanja je bilo že leta 1936 objavljeno v prilogi *Ženskega sveta Naš dom*:

Da pa ne bo vse prizadevanje slonelo samo na njenih ramah, bo morala vzgojiti današnja kmetiska žena svojega moža in otroke, da ji bodo pomagali pri

vsebinske novosti, ki jih je v kuhinje in v gospodinjstva s svojim ekonomskim in kulturnim kapitalom uvedla mlajša generacija.

tem delu, saj mora tudi žena često opravljati težka moška dela, zakaj bi potem mož ali otroci ne pomagali materi pri delu, ki je lažje. Fantki se dajo prav tako naučiti vsakega hišnega dela kakor deklince, samo zgodaj jih je treba navajati. Od žene same je odvisno, če ji bo mož pomagal pri delu ali ne. Posebno v prvem času zakona si žena lahko pridobi moža za marsikaj, česar preje ni bil navajen. Z ljubeznivo besedo bo dosegla mnogo, z grobo ničesar. (Meglič-Hočevar 1936: 41)

Gospodinjska opravila so bila v prvi polovici 20. stoletja zaradi utečene delitve dela v okviru kmečkega gospodarstva povečini v domeni žensk,²⁵⁰ v primeru ženskega pridobitnega dela pa so gospodinjska opravila postorili tudi moški. Ločevanje gospodinjskega dela od pridobitnega, ki je bilo vzpostavljeno z ločitvijo bivališča in delovnega mesta (Schicker-Ney 1992: 172; Oakley 2000: 20), bi za Vipavsko dolino lahko postavili šele v sredo 20. stoletja. Dejstvo, da so bila gospodinjska opravila tudi v drugi polovici 20. stoletja predvsem, ne pa izključno, v domeni žensk, gre prvič pripisati utečeni delitvi dela med spoloma in drugič z industrializacijo povezani feminizaciji gospodinjskega dela in kuhinjskega prostora. Kuhinjo sta moškim odtujili mehanizacija in higienizacija gospodinjstva, ki sta bili povezani z uvajanjem kuhinjskih niš.²⁵¹ Vendar pa so bile glede prisotnosti moških v kuhinjah dokumentirane velike razlike. Gospodinjska opravila so bila izključno žensko delo predvsem v tistih gospodinjstvih, kjer ženske niso bile zaposlene ali pa v primeru nerazumevanja med zakoncema, ko sta se partnerja oklenila utečene, družbeno sprejemljive delitve dela. Težnje po intenzivnejšem vključevanju moških v nekatera gospodinjska opravila so bile dokumentirane od osemdesetih in devetdesetih let v gospodinjstvih srednje in mlajše generacije, v katerih moške popoldne niso bili zaposleni z dopolnilno produktivno dejavnostjo. Skupno sodelovanje v gospodinjskem delu je v takšnih primerih postalo ključno za vzpostavitev gospodinjstva.²⁵²

Kuhinja je bila tudi prizorišče prepustnosti, interakcije gospodinjstva s širšo skupnostjo, križanja domačega in zunanega sveta, v prvi vrsti neformalnih stikov s sorodniki in sosedi. V dolgih zimskih večerih se na ognjišču niso zbirali le pripadniki gospodinjstva, temveč zaradi varčevanja pri kurjavi in svečavi tudi sovaščani. Na ognjišču so se grel, si pripovedovali zgodbe, trli orehe in lešnike, pekli kostanj ter sočasno opravljali nekatera gospodinjska ali gospodarska (p)opravila. Tako je za ognjišča prve polovice 20. stoletja Filip Terčelj zapisal: »Tu se sklepajo kupčije, tu se tajno, kot žerjavica pod pepelom, vnema prva ljubav« (Terčelj 1927b: 49). V primeru štedilniške kuhinje so bili more-

²⁵⁰ V sklopu kmetijskega gospodarstva je bilo gospodinjsko delo potisnjeno ob stran, na drugo mesto za nujnejšimi od zunanjih okoliščin odvisnimi kmečkimi opravili, kljub temu pa ni bilo marginalizirano, marveč je bilo prepoznano in ovrednoteno kot potrebno in pomembno. Šele v procesu industrializacije in proletarizacije ter spremljajočem ločevanju domačega gospodinjskega dela od siceršnjih pridobitnih aktivnostih je bilo gospodinjsko delo reducirano bodisi na samoumevno izkazovanje ljubezni bodisi na pristočasno dejavnost žensk (Oakley 2000).

²⁵¹ S kuhinjskimi nišami in umeščanjem v nadstropje je bil moški praviloma izrinjen iz kuhinjskega prostora. V niši, v kateri ni bilo prostora za dve osebi, so štedilnike na drva nadomestili električni ali plinski, tako da ni bilo več treba prinašati in cepiti drva ali prinašati zelenjave neposredno z vrta. Svojo kuhinjo so si moški pogosto lahko ustvarili šele v garaži ali kurilnici.

²⁵² Včasih pa je bilo lahko tudi sporno, saj sta imela zakonca lahko različne prakse organizacije delovnega procesa. Usklajevanja in pogajanja so bila za nekatere sogovornice bolj utrudljiva kot prevzem celotne skrbi za gospodinjstvo.

bitni obiskovalci v zimskem času še vedno povabljeni k štedilniku, sicer pa h kuhinjski mizi. Tudi če so posedovali *mezat* in kasneje dnevno sobo, so obiskovalce navadno povabili v kuhinjo za jedilno mizo. Prav tako so v primeru stanovanj s kuhinjami, odprtimi v dnevno sobo, obiskovalce povabili za jedilno mizo in ne k sedežni garnituri v dnevni sobi. V dnevno sobo so povabili le formalne obiskovalce.²⁵³ V šestdesetih letih, ko so televizijske sprejemnike posedovala zgolj nekatera gospodinjstva, so se sovaščani v kuhinjah zbirali pri skupnem gledanju televizijskih oddaj. Zaradi majhnosti ali neprimerne umeščenosti in opremljenosti tako kuhinj kot dnevnih sob za srečevanje in druženje so bile pogosto vzpostavljene t. i. družabne sekundarne kuhinje, v katerih je bilo dovolj prostora za druženje z obiskovalci, za skupno pripravo in uživanje jedi, gledanje televizijskih oddaj in družabne igre. V posameznih primerih so v tako zasnovanih družabnih prostorih tudi rekonstruirali ognjišča oziroma krušne peči, ki so bila v teh primerih izkustveni aktivator skupn (ostn)ega spomina.

Preko poljavnega značaja kuhinjskega prostora je bilo širši skupnosti omogočeno nadzorovanje razmerij v gospodinjstvu. Nekateri predmeti so spodbujali določene vzorce vedenja, npr. dekorativni stenski prtički (*cahne*) z napisi, ki so utrjevali vrednote, kot so bile dom, red, snaga in (gospodinjstvo) delo. Omenjene stenske prtičke kot tudi drugo stensko okrasje lahko obravnavamo tudi v okviru reprezentativnosti. V premožnejših po meščanskih zgledih zasnovanih bivališčih prve polovice 20. stoletja je imela reprezentativno mesto v bivališču *boljša soba* oziroma *mezat*, sicer pa so bili tudi v kuhinji različni reprezentativni predmeti: v kaminski kuhinji npr. kamnoseško okrašeno ognjišče, po velikosti zloženi poveznjeni lonci na kuhinjski napi, bakrene pokrovke za žico na steni, v štedilniški kuhinji pa izvezeni stenski prtički z okrasnimi motivi in spodbudnimi napisi ter kredenca z boljšim namiznim posodjem v s prtičkom okrašeni stekleni vitrini in z morebitno uro ali tehtnico. Kuhinjske niše niso bili reprezentativno prizorišče, zato v njih ni bilo prostora za lepo. V kuhinje se je pozornost lepemu in reprezentativnemu vrnila z jedilnimi mizami. Z uvajanjem odprtega tlorisa v zadnjih desetletjih 20. stoletja je kuhinja postala prizorišče reprezentativnosti *par excellence*, kar se ni odražalo le v okrasju in slogovnem izboru, temveč je bilo zaradi večanja razlik v kupni moči prebivalstva in širjenja trga udejanjeno tudi na ravni blagovnih znamk pohištva in gospodinjskih aparatov.

V kuhinji se niso odražala, oblikovala in usklajevala (tj. producirala) zgolj medgeneracijska, spolna in siceršnja razmerja med člani gospodinjstva, temveč tudi razmerja med gospodinjstvom in skupnostjo ter zaradi reprezentativnosti kuhinjskega prostora tudi širša družbena razmerja. Kuhinji lahko torej poleg pomena za (re)produkcijo gospodinjstva in članov gospodinjstva pripišemo tudi veliko vlogo pri oblikovanju družabnega življenja in družbenih razmerij tako v okviru gospodinjstva kot tudi pri umeščanju gospodinjstva v širšo skupnost. Če je Tim Putnam v članku o postmodernem domačem življenju zapisal, da velja »dom za neizkoptano polje družabnosti« (Putnam 1999: 144), bi

²⁵³ O podobnem razločevanju formalnih in neformalnih obiskovalcev na Norveškem gl. Gullestad (1984), na grškem otoku Kios pa James in Kalisperis (1999: 210).

to na preiskovanem območju Vipavske doline veljalo predvsem za kuhinjo. Prostorska organizacija bivališča je za interpretacijo medosebnih razmerij med gospodinjskimi člani, med spoloma in generacijami povedna zgolj do določene mere (Attfield 2000: 155); postavlja okvir možnosti za medsebojna pogajanja v vsakdanjih praksah in interakcijah, pri čemer so bile v Vipavski dolini bistvene razlike med na eni strani delovno kuhinjsko nišo in na drugi bivalnimi kuhinjami, kaminskimi, štedilniškimi, kuhinjami z jedilno mizo, kuhinjami v odprtem tlorisu in nekaterimi različicami sekundarnih kuhinj.

Kuhinja je bila v 20. stoletju obenem prizorišče in kompleksen instrumentarij za stvarno podporo, povezovanje in grajenje vsakodnevnega življenja. Kuhinjske prakse so vplivale na habituacijo in socializacijo posameznika, na oblikovanje vrednot, osebnostne strukture in istovetenj, pogleda na svet ter razmerij z bližnjimi in okolico. Rabe kuhinje v začetku 20. stoletja so se zaradi drugačnih tehnoloških in družbenogospodarskih okoliščin razlikovale od rabe s srede ali konca 20. stoletja. Nekatere kuhinjske prakse so bile opuščene (npr. prinašanje, hranjenje in segrevanje vode za kuho, pranje perila), druge so bile premeščene v sosednje prostore (npr. umivanje), pojavila pa so se nova opravila in z njimi povezani predmeti (npr. shranjevanje zamrznjenih živil, ločeno hranjenje odpadkov). Posamezne utečene kuhinjske prakse so v spremenjenih formalnih, tehnoloških, družbeno-ekonomskih in ideoloških okoliščinah zgolj poniknile in so ob ugodnejših razmerah ponovno vzbrstele, bodisi v primarnih bodisi v sekundarnih kuhinjah (npr. kuhinja kot zbirališče in prizorišče druženja s sosedi, prijatelji in znanci, aktivnost, ki je bila vnovič vzpostavljena v sekundarnih kuhinjah). Poleg gospodinjskih opravil, v prvi vrsti seveda kuhanja, ki je odločilno za kuhinjo, so se v kaminskih kuhinjah oziroma *hišah* odvijale številne gospodarske, gospodinjske, higienske in družabne dejavnosti, družbene interakcije ter ritualne prakse. Prav večnamenskost je kaminske kuhinje v Vipavski dolini (in v siceršnjem zahodnoslovenskem pa tudi širšem severnojadranskem in sredozemskem prostoru)²⁵⁴ razločevala od sočasnih osrednjeslovenskih (in srednjeevropskih) kuhinj, kjer se je od poznega srednjega veka naprej razvila funkcionalno specializirana *črna kuhinja* v veži, pa tudi od meščanskih delovnih kuhinj. Z ozirom na večnamenskost bi bile podeželskim bivalnim kuhinjam v Vipavski dolini v prvi polovici 20. stoletja primerljive zgolj sočasne bivalne kuhinje v delavskih stanovanjih.²⁵⁵ Tudi štedilniške bivalne kuhinje prve polovice 20. stoletja so ohranile večfunkcionalni značaj. Obseg kuhinjskih praks se je skrčil šele z uveljavljanjem kuhinjskih niš in kuhinj z jedilno mizo v drugi polovici 20. stoletja, ko je bil vzporedno z manjšanjem velikosti del kuhinjskih praks prenesen v jedilnice, dnevne sobe, kopalnice, *utilitije*, *hobi sobe* in naposled v sekundarne kuhinje. Če je bila na podeželju Vipavske doline kuhinja v prvi polovici 20. stoletja – razen v primeru posameznih po meščanskih zgledih zgrajenih podeželskih vil in dvorcev ter premožnejših kmečkih bivališč – glavni, če ne že edi-

²⁵⁴ O večnamenskih kuhinjah na Portugalskem prim. Lawrence-Zúñiga (1999: 162), v Srbiji in Slavoniji Rasson (1999: 186) ter v Grčiji James in Kalisperis (1999: 20).

²⁵⁵ O kuhinjah v delavskih stanovanjih na Slovenskem prim. Godina Golija (1992; 1998), Mlakar Adamič (1992; 2003) in Ferlež (2009).

ni družabni, gospodinjski in deloma tudi gospodarski prostor in prostor higiene, pa je kuhinja v drugi polovici 20. stoletja ohranila okrnjen obseg gospodinjskih, družabnih, ritualnih in le redko gospodarskih praks. V prvi vrsti se je ohranilo kuhanje, se pravi predpriprava, toplotna obdelava oziroma serviranje jedi ter s pripravo živil povezano čiščenje kuhinjske in jedilne posode. Kuhanje je bilo lahko prostorsko povezano s formalnim ali neformalnim zauživanjem obedov, pogosto, predvsem v bivališčih, kjer so se vsaj dopolnilno ukvarjali s kmetijsko dejavnostjo v Zgornji Vipavski dolini pa tudi s siceršnjim prostorom zadrževanja. Bivalni in gospodinjski prostor se je tudi v slednjem primeru skrčil na račun mehanizacije kuhinje. V zadnjem desetletju 20. stoletja pa se je tudi v osnovi odločilna kuhinjska aktivnost, se pravi kuhanje, zaradi prepleta različnih, v prvi vrsti instrumentalnih in prestižno-reprezentativnih razlogov v različnem obsegu preselila v sekundarne kuhinje. Kuhinja je potemtakem v 20. stoletju spremenila vlogo v vsakdanjem življenju – iz glavnega in osrednjega bivalnega prostora se je preko funkcionalno specializiranega gospodinjskega prizorišča prelevila v reprezentativni prostor, nekdanje kuhinjske vloge pa so prevzeli drugi prostori, npr. jedilnica, dnevna soba, kopalnica pa tudi živilskopredelovalna industrija, nakupovalna središča in razvoj (subventionirane) družbene prehrane ter nekateri pomožni prostori, ki sem jih v primeru, da se je v njih tudi kuhalo, poimenovala sekundarne kuhinje.²⁵⁶

Že najzgodnejši raziskovalci razmerja med arhitekturnimi formami in človekom so izpostavili vzajemno recipročen odnos, in sicer da naj bi človek oblikoval prostor in nasprotno, da naj bi tudi prostor vplival na človeka (Rapoport 1969).²⁵⁷ V primeru izpostavitve človekovih aktivnosti in interakcij bi to pomenilo, da sta umeščenost in oblikovanje kuhinje vplivala na kuhinjske prakse, po drugi strani pa so tudi kuhinjske prakse (pre)oblikovale kuhinjo. V raziskavi sem ugotovila, da je bil v po velikosti okrnjenih in v ozadje bivališča potisnjenih kuhinjskih nišah razpon kuhinjskih praks in interakcij zamejen in kanaliziran v druge prostore. Opravi, ki jih je bilo nekoč moč izvrševati kooperativno v bivalni kuhinji, neposredno povezani z dvoriščem, v novo zasnovanih kuhinjah ni bilo mogoče opravljati. Da pa oblikovanje vendarle ni bilo odločilno za kuhinjske prakse, namigujejo kompletno in dovršeno opremljene reprezentativne kuhinje, v katerih se (razen morda občasno) niso odvijale predvidene kuhinjske prakse – te so namreč prenesli v sekundarne kuhinje. Vpliv kuhinjskih praks na oblikovanje prostora pa je določljiv, kadar so stanovalci z dnevno prakso zadrževanja in gledanja televizije preoblikovali kuhinje z jedilno mizo v bivalne kuhinje, in v primeru, ko so vzpostavili sekundarne kuhinje. Stanovalci so si prostor prilastili z (upo)rabo. Kuhinjske prakse so torej ustvarjale kuhinjo. V nadaljevanju pa so prav rutinizirane kuhinjske prakse vplivale na pričakovanja, ki so jih stanovalci imeli o kuhinjskem prostoru, se pravi na definiranje in (raz)umevanje, na predstave in na oblikovanje (skupn(ostn)ega) spomina na (idealno) kuhinjo oziroma na metaforične razsežnosti kuhinje.

²⁵⁶ Tudi kuhanje se je iz za preživetje neobhodno potrebne aktivnosti prelevilo v prostočasno ali statusno dejavnost oziroma vrednoto.

²⁵⁷ Podrobneje o (ne)vzajemnosti razmerja med človekom in prostorom, predvsem pa o novi paradigmi prostora prim. Muršič (2006) in Hrobat (2010).

Metaforična razsežnost kuhinje Srce ali servis doma?

Izkušnje kuhinjskega prostora v 20. stoletju so bile različne in večplastne. Kuhinja je bila prizorišče gospodinjskih opravil in družbenih interakcij, sočasno pa je bila tudi mnogovrstna reprezentacija, ki je zastopala osebne ali skup(nost)ne kulturne pomene. Ti so presegali fizične in instrumentalne danosti samega prostora, npr. zaznavanje, definiranje, (raz)umevanje, poznavanje, upodabljanje in simboliziranje tako kuhinje kot kuhinjskih praks. Dokumentirane so bile različne predstave kuhinje in njenih sestavnih delov. Če so bile kuhinjske prakse osnovna prostorska pripoved oziroma artikulacija prostora na ravni pogovornega jezika, so reprezentacije kuhinje po analogiji primerljive z literarnimi in poetičnimi dimenzijami jezikovnega izraza. Iz literarne teorije izposojeno metaforo so (nekateri) raziskovalci uporabili kot analitično orodje za razlago prostorskih praks ter pomena bivalnega okolja, ki je omogočilo sočasno razlago izkušenj (praks) in simbolnih pomenov, se pravi tako (stvarne in simbolne) figuralike kot procesov kreacije pomena in pripadajočih jim imaginarijev.

Način, kako grajeno okolje metaforično izraža temeljni kulturni mit in kozmologijo, je zanimal že Marcela Griaula pri preučevanju bivališč Dogonov (Griaula 1954). Pierre Bourdieu je s pomočjo metafor analiziral kabilsko hišo (Bourdieu 2002a: 201–230). James Fernandez je v interpretaciji arhitekture podsaharske Afrike menil, da je kulturna istovetnost izpogajana z vzajemnim delovanjem nasprotnih oziroma podobnih metafor v jeziku in v grajenem okolju. Metafore naj bi omogočale premik iz abstraktnega in nejasnega v konkretno, nazorno in razumljivo – prostor (ang. *space*) poosebijo v kraj (ang. *place*) (Fernandez 2003; Lawrence in Low 1990: 472). Henrietta Moore je z metaforami analizirala razmerja med prostorom in spolom v Keniji (Moore 1996). Podrobneje je metaforo kot analitično orodje pri raziskovanju materialne kulture predstavil Christopher Tilley v knjigi *Metaphor and Material Culture* (1999). Menil je, da imajo besede in artefakti – kot dva različna načina komunikacije – v družbenem življenju dopolnjujočo vlogo. Jezik in stvari povezuje dejstvo, da je oboje produkt človeškega duha, to je mišljenja, ki deluje prek telesa in ki se izraža v metaforah. Jezikovni metafori protiutež je metafora, objektivirana v artefaktu. Metafore in metonimije nam omogočajo, da vidimo podobnosti v razlikah in da povežemo svet skupaj, s tem, da so stičišče za srečanje med jeziki in diskurzi reprezentacije, čutenja, čustvovanja ter različnimi oblikami izkustvenega angažmaja v svetu. Pri tem sledijo metaforični logiki, ki je:

analogna in služi mapiranju ene domene z izrazi druge ter se v temeljih razlikuje od abstraktne in univerzalne digitalne logike, ki so jo predpostavljali »klasični« strukturalistični pristopi. Če se zavedamo ali ne imajo vse interpretacije v družboslovju metaforične osnove. Metafore so potemtakem tako medij kot tudi rezultat naše analize. [...] Cilj je domneva, da imajo artefakti v svetu aktivno metaforično vlogo, kakršne besede ne zmorejo. Imajo svojo obliko komunikacijskega delovanja. Iz tega sledi, da brez raziskovanja metaforičnih moči stvari in

vpliva, ki ga imajo omenjene stvari na življenje ljudi, ne moremo poznati oziroma razumeti sebe ali drugih, razumeti kaj sestavlja našo (preteklo ali prihodnjo) identiteto in kulturo. (Tilley 2002: 25)

Metaforična razsežnost kuhinje je širša od simbolne razsežnosti in omogoča poleg semiotične razlage simbolnih pomenov tudi razlago pomenov, ki se oblikujejo s prakso (Moore 1996: 81–83; 128). Obsega torej tako instrumentalne kot diskurzivne pomene kuhinjskega prostora – tj. spomine,²⁵⁸ predstave in podobe (imaginarije) – ki so se izoblikovali in udejanili v vsakdanjih gospodinjskih aktivnostih, družbenih interakcijah in ritualnih praksah, kot tudi na osnovi občutkov, čutnih sinestezi ter pripisanih oziroma dogovorjenih pomenov. V vsakdanjih praksah in interakcijah izoblikovani pomeni so (družbeno) producirani, pripisani oziroma dogovorjeni pomeni pa so (družbeno) konstruirani. Medtem ko so družbeno konstruirani pomeni artikulirani na diskurzivni ravni v obliki različnih skupn(ost)nih ali individualnih reprezentacij, so družbeno producirani pomeni razberljivi šele na podlagi motrenja praks in interakcij v razmerju s širšimi družbenimi, tehnološkimi, gospodarskimi in ideološkimi procesi. Na primer: kuhinja z ognjiščem je bila na osnovi spominov in podob družbeno konstruirana metafora doma, v stvarnem vsakodnevnem življenju pa lastna kuhinja ni predstavljala doma, temveč je imela pomembno vlogo pri cepitvi razširjene družine in pri oblikovanju lastnega gospodinjstva jedrne družine, bila je družbeno producirana metafora lastnega gospodinjstva.

Zaradi obsega kuhinjskih praks in interakcij je bila kuhinja zmožna zastopanja raznovrstnih družbeno konstruiranih oziroma produciranih pomenov. Kot ključna družbeno producirana metafora kuhinjskega prostora je bila prepoznana ravno kuhinja kot postavka lastnega gospodinjstva. Kot postavka lastnega gospodinjstva je lahko služila tudi manjša enota, na primer ognjišče. Ločeno kuhališče je že od poznega srednjega veka pomenilo avtonomno gospodinjstvo (Sandgruber 1979: 120; Netting 1984: xxvi),²⁵⁹ ognjišča pa so bila enota za fiskalno politiko. V urbarju goriškega gospostva iz leta 1507 je tako za prebivalce v (Vipavskem) Križu navedena dajatev od ognjišča, t. i. ognjiščina (nem. *fewr gelt*) (Pavlin 2006: 73; 2007: 195).²⁶⁰ Ognjišče je bilo gospodinjska enota, ki je povezovala skupnost posameznikov, ki skupaj živijo in se prehranjujejo. V 19. in prvi polovici 20. stoletja so bili člani gospodinjstva tudi posamezniki, ki niso bili v sorodstvenem razmerju, npr. posli. Z urbanizacijo in industrializacijo, torej v času, ko se je obseg gospodinjskih aktivnosti skrčil predvsem na reprodukcijo, potrošnjo in socializacijo (Wilk in Netting 1984: 21), se je v Spodnji Vipavski dolini, v Zgornji Vipavski dolini pa

²⁵⁸ Kot je zapisal Maurice Halbwachs, »ni kolektivnega spomina, ki se ne bi dogajal v prostorskem okviru« (Halbwachs 2001: 157).

²⁵⁹ V literaturi so bili v avstrijskih deželah v 19. stoletju dokumentirani primeri, ko sta imeli gospodinjstvi najemodajalcev in podnajemnikov ali pa več posameznih stanovanjskih enot v delavskih kasarnah skupno ognjišče, na katerem so kuhali ločeno (Sandgruber 1979: 120; 1982: 338–337, 344). Na Kranjskem so bili dokumentirani primeri skupne rabe ognjišča v poključkih stanovah ter v skupnih kuhinjah idrijskih, kroparskih in trboveljskih večstanovanjskih delavskih zgradb (Šarf 1976: 23; Baš 1984: 46, 68; Cevc 1984: 131; Mlakar Adamič 2003: 25).

²⁶⁰ Podrobneje o fiskalnih dajatvah na ognjišča gl. Herlihy (1984: 383–406) in Sarti (2008: 34).

predvsem v nekmetijskih gospodinjstvih, čedalje bolj uveljavljalo gospodinjstvo, sestavljeno iz dvogeneracijske jedrne družine. Lastna kuhinja v okviru bivališča staršev enega izmed partnerjev je pomenila gospodinjsko osamosvojitve novonastale družine in cepitev večgeneracijske družine.²⁶¹ S starši enega od partnerjev je lahko novoustanovljena gospodinjska skupnost ohranila skupne sanitarne (kopalnico in stranišče) in komunikacijske prostore (hodnik, vhod), v enem izmed dokumentiranih primerov celo skupno jedilnico, uredila pa si je lastno kuhinjo in tako izoblikovala lastno gospodinjsko enoto. V primeru, ko je nova jedrna družina s starši žene ohranila skupno jedilno mizo, hkrati pa postavila lastno delovno kuhinjo, sta bila na vprašanje o skupnem gospodinjstvu podana različna odgovora. Oče je odgovoril, da imajo še vedno skupno gospodinjstvo, ker imajo skupno jedilno mizo, mati pa, da ne, ker kuhajo vsak zase. Odgovora sta pokazala, da tudi člani istega gospodinjstva oziroma zakonske skupnosti različno razumejo in razmejujejo med skupnim in samostojnim gospodinjstvom. V primeru, ko je gospodinjstvo zastopala skupna jedilna miza, je to razumljeno kot enota potrošnje, v primeru, ko pa ga je zastopala kuhinja, pa tudi kot enota (re)produkcije. Težnjo po samostojnem gospodinjstvu na podlagi lastne kuhinje v skupni stavbi staršev enega izmed zakoncev opazimo v prvih desetletjih druge polovice 20. stoletja. V letih, ki so sledila pa so novonastale jedrne družine zgradile prizidke ali preuredile nekdanja kmetijska gospodarska poslopja v stanovanjska. Še največkrat pa so na obrobju vasi, na nekdanjih kmetijskih zemljiščih, ki so jim spremenili namembnost, zgradile novogradnje. Kljub samostojnemu gospodinjstvu mlade družine pa je bilo med starimi in mladimi še veliko sodelovanja, npr. pri delitvi stroškov za vodo, ogrevanje in elektriko, obdelavi skupnega vrta in njive, pomoči pri varstvu otrok in kuhanju, sodelovanju pri večjih nakupih živil, pri gradnji ali obnovi. Kooperacija se je ohranila tudi v primeru samostojnih bivališč, a je bila odvisna od fizične oddaljenosti obeh gospodinjstev. Jedrna družina oziroma jedro gospodinjstvo s samostojno kuhinjo je bilo torej formalni okvir avtonomnega gospodinjstva, ki je omogočal tako samostojno življenje jedrne družine kot tudi rabo nekaterih uslug in storitev staršev.²⁶² Družbene razmejitve gospodinjstva so bile pogosto neskladne s stvarnimi razmejitvami skupnega ali ločenega bivališča.²⁶³ Kljub temu da so bile ločnice posameznega gospodinjstva prehodne, je (bila) lastna kuhinja označevalec avtonomije zakoncev in je vsaj hipotetično omogočala samostojno zakonsko gospodinjstvo in s tem preuredila razmerja moči med generacijama; zaradi virilokalnosti predvsem moči primožene žene.

²⁶¹ Podrobneje o morfologiji družin na Slovenskem prim. Ravnik (1996) in Hudales (1997), v evropskem kontekstu pa Goody (2003). O razmerju med gospodinjstvom in družino prim. Yanagisako (1979: 161–205), Millić (1988: 5–43), Birdwell-Pheasant in Lawrence-Zūñiga (1999: 3) ter Netting (1984).

²⁶² V tem oziru so bila jedrna gospodinjstva v Vipavski dolini primerljiva z gospodinjstvi v francoski Bretaniji, ki so bila, kot je ugotovila Martine Segalen, podobno odvisna od pomoči in uslug staršev zakoncev (Segalen 1984: 163–187).

²⁶³ »Na eni strani lahko kooperativne družbenogospodarske enote zasedajo različna bivališča, na drugi strani pa ni nujno, da sostanovanci sodelujejo pri gospodinjstvih vlogah, oziroma ne sodelujejo dosledno pri vseh gospodinjstvih vlogah« (Lawrence in Low 1990: 461). Zaradi kompleksnosti sorodniških, sostanovalskih in gospodinjstvih razmerij je Jack Goody opozoril na nezmožnost in nesmiselnost razločevanj med jedrnimi, sestavljenimi in razširjenimi gospodinjstvi (Goody 2003: 94).

Če in v kakšni meri je bila začrtana ločnica med gospodinjstvom udejanjena v vsakodnevnom življenju pa je bilo odvisno od siceršnjih razmerij).²⁶⁴

Za razliko od neartikulirane družbeno producirane metafore lastnega gospodinjstva pa sta bila ognjišče – kot vsestransko središče stvarne, družbene in metaforične toplote in svetlobe – in posledično kuhinja oziroma *hiša* tako v emskem kot tudi v različnih strokovnih diskurzih pogosto razumljena kot metafora, reprezentacija oziroma simbol doma, družine in domačnosti. Dom, družina in domačnost so postali vrednote v okviru meščanskega pogleda na svet v industrializirani družbi 19. stoletja.²⁶⁵ Z umikanjem produkcije iz območja doma je bivališče postajalo s simbolnimi pomeni nabit dom in »edini prilaščeni« prostor (Lefebvre 2013: 273).

V prvih desetletjih 20. stoletja so ognjišča izginjala iz gospodinjstve, hkrati pa so na osnovi preteklih oziroma izginjajočih kuhinjskih praks, interakcij, spominov in podob prav ognjišča postala dogovorjena oziroma družbeno konstruirana metafora oziroma reprezentacija doma, družinskega življenja in vrednot, t. i. »svetišče družinskega življenja«. O tem priča tedanji javni diskurz. Revija *Družina* (1929–1930)²⁶⁶ je imela gospodinjstvo rubriko, naslovljeno Ognjišče. V naslovu je bila risba zglavnika, plapolajočih drv in na verigi visečega kotla. V drugi številki prvega letnika je v naslovnici razdelka Zanimivo in poučljivo risba ob plapolajočem ognju in kotlu zbranih družinskih članov. Starejši moški člani in otroci prebirajo mesečnik *Družina*, žena pa sedi na robu ognjišča in s kleščami prestavlja drva (*Družina* 1929).

Družbeno konstruirana reprezentacija ognjišča se je mestoma še sklicevala na pretekle prakse in interakcije, npr. v zapisu Filipa Terčelja v listu *Naš čolnič*:

Kaj bi vse znalo povedati kraško ognjišče? Pripovedovalo bi o rodovih, ki so se greli ob žerjavici – pa jih ni več. Govorilo bi o težkih večernih urah, ko je zamišljen zrl v oglje očanec in solznih oči gledala na otroke mati. Opisalo bi večere, ko so jemali za ognjem slovo sinovi in se zadnjikrat grele za zglavnikom domače hčere. Cela zgodovina je zapisana na očrnelih napah in sajastih kaminih.
(Terčelj 1924: 260)

Na metaforo doma in družine je vezan tudi naslov Terčeljevega vzgojnega priročnika *Za domačim ognjiščem* (1927). Ognjišče kot reprezentacija tradicionalnega kmečkega družinskega življenja in doma je bila ena osrednjih metafor tudi v drugih Terčeljevih spisih:

²⁶⁴ Primerljiva vloga kuhinje pri vzpostavljanju lastnega gospodinjstva je bila dokumentirana v urbanizirani grški pokrajini Yeraniji (Hirschon 1993: 70–86).

²⁶⁵ Nekateri raziskovalci družinskega življenja so dokumentirali občutja doma in družine v meščanskih in aristokratskih družbenih slojih že v 17. stoletju (Ariès 1991: 488).

²⁶⁶ Primorska, ki je bila po prvi svetovni vojni priključena k Italiji, bi ostala že od konca leta 1928, ko je bil izdan sodni ukaz, da morajo biti vpisani vsi odgovorni uredniki v seznamu žurnalistov in ni tega dosegel noben urednik slovenskega časopisa, brez vsakega glasila v slovenskem jeziku, če ne bi poslanec Engelbert Besednjak z osebnim posredovanjem pri Mussoliniju dosegel, da so smeli v letu 1929 izhajati še ena slovenska revija in en slovenski in hrvaški časnik. Dovoljenje je obveljalo le za dobro leto in pol. Poleg *Družine* je izhajal še tednik *Novi list* (Šalamun 1961: 55).

Novi čas podira ognjišča in zida štedilnike. Mogoče je iz praktične strani to boljše – vsakdo ve, da ga je na ognjišču marsikdaj peklo v kolena, a zeblo v hrbet – vendar se zdi, da so podrta ognjišča večkrat podrla tudi vzajemno družinsko življenje. (Terčelj 1927b: 49)

Namesto hiše z vrtom in njivami, kjer bi stalno prebivala ena družina, mora moderni brezdomovinec stanovati v stanovanjskih kasarnah. [...] In vendar mora moderni mestni proletarec skrbeti, da si tudi iz tega nestalnega doma, iz teh malih ozkih prostorov, napravi domače ognjišče in ustvari borno kraljestvo za svojo družino. (Terčelj 1924: 259)

V nadaljevanju je Terčelj opisal tudi način, kako se iz proletarske kasarne ustvarja ognjišče: »Vso važnost mora posvečevati ljubezni do svoje družine, do otrok« (Terčelj 1924: 259) in nadaljeval:

Te ljubezni mu ne more oropati kapitalizem. Med štirimi stenami svojega stanovanja najde pri družini zavetišče ob težkih urah; tukaj je njegovo najboljše razvedrilo. Med družinico ga nihče ne zlorablja, izžema, nihče mu ne prisluškuje in ga hote napačno ne umeva. Tu more povedati nemoteno svoja mnenja, dajati izraz svojim čustvom in bojaznim. (Terčelj 1924: 259)

Dom in družina sta bila res pogosto zatočišče pred zunanjim svetom, nemalokrat pa je bil celo isti dom za druge družinske člane tudi prizorišče, kjer se je v imenu ljubezni fizično, psihično in čustveno zlorabljal, izžemal, spletkarilo in ustrahovalo. Ideološko pogojen nabor topik je zaokrožen v Terčeljevem vzkliku, zapisanem v zaključku zapisa o domačih šegah v *Nášem čolnihu*: »Naj bi bile nove hiše, čeprav so brez ognjišča, vendarle ognjišča starega preizkušenelega slovenskega poštenja!« (Terčelj 1927b: 50).

Domovinske in družinske vrednote, ki so jih zastopala ognjišča, so bile v tem primeru prepletene s slovenstvom, še več, s »slovenskim poštenjem«. V domačijem in nacionalnem diskurzu je bilo ognjišče torej (iz)rabljeno za vzdrževanje zavesti o skupnosti.

Pripadniki si delijo simbol, vendar si ne nujno delijo njegovih pomenov. [...] Glede na tako variabilnost pomenov morajo zavest o skupnosti vzdrževati ob manipulaciji z njenimi simboli. (Cohen 1985: 15)²⁶⁷

Ognjišče se je kot simbol doma in metafora vzajemnega tradicionalnega družinskega življenja, ki ga še ni »omadeževalo« izseljevanje, urbanizacija, industrializacija in druge »pošasti« modernega načina življenja, uveljavilo predvsem v okviru krščanske in katoliške literarne in stvarne metaforike, čeprav je bila tovrstna retorika navzoča tudi v liberalnejšem listu *Ženski svet*.

Razstava nosi tehten in pomemben naslov »Domače ognjišče«. Tu gori oni svetli plamen, ki ga neti in vzdržuje naša žena, prav tako preprosta kmetica in delavka kakor mestna gospa; ogenj, ki od njega prehajajo toplota, blagost in dobrota na vse člane rodbine in sveti prav do zadnjega in najskritejšega kotička bodisi premožne hiše bodisi borne kočje. (M. G. 1932: 265)

²⁶⁷ O prepletenosti domačijskega in nacionalnega diskurza okoli jedra družinskega življenja prim. Löfgren (1984b: 45) in de Mare (1999: 14).

Ideološko konstrukcijo domačnosti pa še nazorneje ponazarja naslednji primer: Leta 1930 je bila v furlanski reviji *Ce fastu?* objavljena fotografija z naslovom *Focolare friulano* Attilia Brisighellija, ki je v furlanskem stvarnem, družbenem in duhovnem obzorju zastopala podobno metaforiko kot zgoraj navedeni goriški in vipavski primeri – dom, družino in domačnost.²⁶⁸ Čez leto dni je bila ista fotografija, kajpada brez imena avtorja in naslova, objavljena v *Goriški pratiki*, skupaj s pesmijo z naslovom *Dom (Goriška pratika 1931: 37–38)*. Dejstvo, da je v opisu ognjišče zunaj²⁶⁹ in ne v zakurjeni sobi z mizo, stoli, klopo in jaslicami v kotu, namiguje, da je impresija doma zrasla v vzhodnoalpskem kulturnem okolju. Pozornemu bralcu in opazovalcu združevanje alpske in furlanske impresije razgalja neposrečeno, netočno in nedomišljeno ideološko konstrukcijo domačnosti.

Utrjenost metafore v spoznavnem obzorju izpričuje tudi raba v prenesenem pomenu, npr. »domača knjižnica – duhovno ognjišče« (Kreutzer 1935: 273).

Metaforično razsežnost ognjišča so soustvarjali in utrjevali narodopisci. Ognjišče kot središče koče, kjer »se je čuval hišni in daritveni ogenj« je v *Novicah* objavil Davorin Trstenjak (1869: 156), na Goriškem pa je na dom namigujočo metaforično razsežnost ognjišča zabeležil Milko Matičetov v rubriki *Narodno blago* v dijaškem listu *Pisanice*:

Kdor je živel, se grel na ognjišču in prisluškoval pogovorom starejših, bo drugače sodil. Ognjišče je svetišče in ta črtica ga verno upodablja. Motni obrisi prostorov v poltemi, otroci, ki bi »bose noge najraje vtaknili v žerjavico«, mati, ki stoji pred ognjiščem in premika sajaste lonce ... to so – dovolite – skrivnosti ognjišča, katerih ni lahko opisati. Kar pa se molitve tiče, je umevno, da mati, ki je ves dan plela, še sedaj misli na plevel in kmečki fantje so taki – da jim uhajajo misli k dekletu, ki »skriva očke v dlani«. Narodno blago v taki obliki ti pričara pred oči v vsej njegovi svojstveni prelesti – dom. (Matičetov 1936: 10)

Ognjišča, ki so jih v prvi polovici 20. stoletja nadomeščali ob steno potisnjeni in v gospodinjiski aparat marginalizirani štedilniki, so (p)osta(ja)la skupn(ostn)i konstrukt za zastopanje izginjajočega načina življenja, družbenih razmerij in vrednot. V vsakdanjih praksah pa je središčno mesto pripadlo kuhinjski oziroma jedilni mizi, kjer se je s skupnimi nedeljskimi in prazničnimi kosili ohranjal pomen družine in družinskih povezav, ko je ta izgubljala produkcijsko vlogo. Jedilna miza je bila družbeno producirana metafora družinskega življenja, kar izpričuje dejstvo, da so kljub pripravi v sekundarni kuhinji in siceršnjemu obedovanju na različnih mestih družinski člani nedeljsko oziroma praznično kosilo obvezno použili za jedilno mizo v kuhinji ali v jedilnici. Ni pa bila kuhinjska oziroma jedilna miza prizorišče interakcij zgolj v okviru gospodinjstva, bila je

²⁶⁸ Prim. v isti reviji objavljen zapis o ognjiščih Lorenza Cristofolija (1930: 60–61).

²⁶⁹ »[...] V zakurjeni sobi

miza, stoli, klopi in jaselce v kotu,
tistele tam –
in na klop tako mehko se sede.
Zunaj ognjišče, ogenj, lonci in skleda,
v shrambi jabolka, maslo, kruh in krompir. [...]«
(*Goriška pratika* 1931: 37–38).

tudi mesto, kamor so posedli obiskovalce, se pravi prizorišče prehoda med notranjim in zunanjim. Prenos težišča na mizo odraža tudi dejstvo, da se je – ne zgolj v vipavskih in goriških, temveč v vseh primorskih bivališčih – s pregraditvijo bivalne kuhinje (*hiše*) na ločeno delovno kuhinjo (*nišo*) in na jedilnico poimenovanje *hiša* preneslo na jedilnico, torej je ostalo povezano z jedilno mizo.

Zaradi stvarne vloge kuhinje v gospodinjstvu ter zastopanja doma, družine, domačnosti oziroma toplote, vrednot, za katere se zdi, da so zaradi domnevne ogroženosti ter zaradi stvarnega hrepenenja po gotovosti v času rastoče ekonomske in socialne nestabilnosti še pridobivale na veljavi (Löfgren 1984b: 44; Bachelard 2001: 34), je bila kuhinja v popularnem diskurzu pogosto označena za »srce doma«: »Pogosto ji pravimo srce doma, saj se ob kuhanju družijo cela družina ali celo prijatelji na obisku« (Zorko 2007: 32).²⁷⁰ Pa ne zgolj v popularnem diskurzu, kuhinja je bila kot srce doma označena tudi v arhitekturnih in antropoloških razpravah o bivališču. Kuhinjo je zaradi »ljudske in arhaične tradicije« kot »srce domačega življenja« označil Le Corbusier (nav. po Duboy 1999: 81). V antropološkem diskurzu pa je v analizi kabilske hiše Pierre Bourdieu za ognjišče uporabil metaforo »poprek hiše«, kjer »tli žerjavica, to je skrivnostni, prikriti ženski ogenj« (2002b: 220). Metafora je bila v Vipavski dolini najbolj izrazito udejanjena v primeru ritualiziranih kuhinjskih praks, ko se je kuhinja dejansko pretvorila v formal(izira)no ritualno stekališče družinskih članov. Na drugi strani, pa je bilo, kot so povedali sogovorniki, podoba domačnosti moč ustvariti in vzdrževati (konstruirati) tudi z urejanjem in krašenjem kuhinjskega prostora s prtički, slikami, spominskimi predmeti ter rabo naravnih materialov za kuhinjsko opremo. Podoba pa ni bila nujno koherentna s stvarnimi praksami in interakcijami, ki so bile zreducirane na ritualna, praviloma nedeljska kosila, vsakodnevno prizorišče domačnosti pa je bila sekundarna kuhinja (prim. tudi Pennartz 1999: 95–106).

Skrb za ustvarjanje doma in domačnosti je bilo v okviru utečene delitve dela med spoloma žensko delo. Rutinizirana delitev dela med moškim in žensko je vplivala na prilaščanje in utrjevanje izvorno meščanske delitve na javno moško sfero življenja in na zasebno žensko sfero. V tem oziru je zgovoren uvodnik v prvo številko revije *Slovenka* z naslovom Naše ognjišče, v katerem je navedeno, da je »dom središče slovenskega življenja, da je ženska čuvarica ognjišča«, katere vrlina je »biti zarja v domu, goreti vsem v družini, da najde v domu vsak uteho in radost« (Belinger-Ferjančič 1922: 1). Še več, na metafori »žensko ognjišče« je bilo osnovano tudi poslanstvo samega časopisa, katerega prva naloga je: »Da bo naše, žensko ognjišče, ob katerem se snidemo in pomenimo vse primorske Slovenke« (Belinger-Ferjančič 1922: 1). Kuhinjo kot metaforo ženskega prostora so poleg utečene delitve dela podpirale in promovirale medijske podobe ženskosti, gospodinjenja in kuhinje. V tovrstnem diskurzu je bila kuhinja obenem prizorišče in orodje konstrui-

²⁷⁰ Prim. tudi slogane v nekaterih promocijskih sporočilih: »Kuhinja SVEA – srce vašega doma!« (*Moj dom* 2006b: 7).

ranja ženskosti. Kuhinja naj bi bila npr. »veselje in ponos vsake prave gospodinje« (*Ženski svet* 1935: 82) in obenem prizorišče specifičnih praks, ki naj bi ženskam omogočalo uveljavljanje in istovetenje. Kot je razvidno iz napisov na stenskih prtičkih (npr. »Mož rad ostane doma, če žena dobro kuhati zna!«), pa tovrstne reprezentacije ženskosti niso bile konstruirane le v javnem diskurzu, marveč so z gospodinjskimi šolami in tečaji prodrle tudi v same kuhinje in tako dnevno utrjevale skonstruirano podobo.

In ne le v gospodinjskih priročnikih, tudi v spisih etnologov in antropologov je bila kuhinja zaradi rutinizirane delitve dela in analogije med *homo economicus* in javnim prostorom ter *femino domestica* in domačim prostorom pogosto tematizirana kot ženski prostor (Birdwell–Pheasant in Lawrence–Zúñiga 1999: 17, Booth 1999; Bourdieu 2002a: 220; Hirschon 1997: 75; James in Kalisperis 1999; Löfgren 1984b: 49–50).²⁷¹ Lidia Sciamia je na podlagi terenskega dela in ponovnega branja etnografij problematizirala opoziciji zasebno–javno ter moško–žensko, ki naj bi bili po mnenju nekaterih antropologov splošno lastni mediteranskim družbam, in opozorila na večpomenskost in problematičnost tovrstnih dihotomij (Sciamia 1997: 87–111).²⁷² Na družbeno konstrukcijo ženskosti in posledično ženskega prostora so opozorile feministične raziskave (Gullestad 1984; 1992: 128–161; Moore 1993: 193–204; Stolcke 1993: 17–37; del Valle 1993). V Vipavski dolini so tako ženske v kuhinji in s kuhinjskimi praksami vzpostavljale in nadzorovale možnosti, obseg, vrsto in kvaliteto razmerij v gospodinjstvu, še posebej razmerij med generacijama (npr. med taščo in snaho ter materjo in hčerjo) ter razmerij med spoloma. Kuhinja v Vipavski dolini večinoma ni bila spolno segregiran prostor, kljub utečeni delitvi dela je bilo v njej dovolj prostora za moške, so se pa seveda razlikovale kuhinjske izkušnje moških in žensk. Z močjo, ki so jo ženske vzpostavile na podlagi obvladovanja gospodinjstva, je bila lahko prizorišče vzajemnega oblikovanja dopolnjujoče se moške in ženske istovetnosti in čustvene bližine. Feminizirano in spolno segregirano prizorišče gospodinjskih aktivnosti je postala šele v prvih desetletjih druge polovice 20. stoletja v primeru prostorsko zamejenih kuhinjskih niš, umeščenih v nadstropje in v ozadje bivališča. Kuhinjske niše, opremljene z vgradnim kuhinjskim pohištvom, so bile zasnovane za majhne jedrne družine z zaposlenimi ženami, ki naj bi v nišah zgolj pogrevale (pol)pripravljene jedi. Z vgradnim pohištvom je bila glavna kuhinjskih opravil predvidenih za štedilnikom, lijakom in za delovnim pultom, ki so bili dodani oziroma vgrajeni v spodnji niz kuhinjskih omaric. Slednje je gospodinjo, katere delo je do tedaj potekalo za ognjiščem, za prostranim zidanim štedilnikom ali za kuhinjsko mizo v interakcijskem središču kuhinje, premestilo k steni, obrnilo s hrbtom proti jedilni mizi, s pogledom proti steni ali kvečjemu skozi kuhinjsko okno. Osamitev v kuhinjski niši glavnini sogovornic ni bila po volji, nekaterim pač:

²⁷¹ V slovenski etnološki produkciji je hišo in še posebej kuhinjo kot ženski socialni prostor izpostavila Anja Tkalcíč v razglabljanju o socialnih prostorih hiše v vasi Dogoše pri Mariboru (Tkalcíč 2006: 85–90).

²⁷² Rigidna delitev na zasebno žensko sfero in javno moško sfero življenja naj bi bila po ugotovitvi Lidie Sciamia značilnejša za nekatera okolja severnoevropske in severnoameriške družbe. Avtorica je pri tem opozorila na etnocentrizem raziskovalcev; izpostavljanje opozicij je bila morda projekcija, ki zgovornejšo ilustrira razmere in obzorja antropologov samih kot preiskovanih družb (Sciamia 1997: 90–104).

Da imaš malo bolj ločeno. Da je bolj zaseben prostor kuhinja. Da ustvarjaš, da delaš po svoje, da se lahko koncentriraš, kadar kuhaš, da si pustiš, kadar delaš, imaš to, uno [...], razumeš? Da ne vsak, ki pride, vidi, kaj imaš! Kadar kuhaš, moraš biti sproščen, da si ložiš zdaj sem, zdaj če in potem, da si spraviš. Ker kadar se kuha, moraš biti zbran na kuhanje, ne gledat, kaj je.

Nenavadno je dejstvo, da je kuhinja večinskega prebivalstva v praksi postala spolno segregirano prizorišče šele v primeru modernistične kuhinje, urejene po načelih reda, racionalnosti in funkcionalnosti (Llewellyn 2004: 55). Za promocijo modernistično zasnovanih kuhinj, ki naj bi s svojo racionalno zasnovanostjo ženske osvobodile nepotrebne dela, se je skrival hegemon (meščanski) maskilizem in težnje po razredni oziroma spolni segregaciji. Če v evropskem arhitekturnem diskurzu in praksi (tudi pod vplivom predhodnic, ameriških *inženirk gospodinjstva*) zasledimo tovrstna prizadevanja od dvajsetih let 20. stoletja dalje (prim. zasnovo t. i. frankfurtske kuhinje Margarete Lihotzky), pa so bile te na podeželju Vipavske doline promovirane in udejanjane šele v desetletjih po drugi svetovni vojni.

V zvezi s feminizacijo kuhinjskega prostora so ilustrativne tudi podobe kuhinje v gospodinjskih in stanovanjskih priročnikih ter v periodičnih nasvetih o ureditvi stanovanja, ki se vedno nanašajo na gospodinjino oziroma je v kuhinji upodobljena ženska (prim. Tancig 1954, 1958). Kuhinja je postala spolno nevtralniji prostor v priročniški literaturi šele v zadnjem desetletju 20. stoletja, ko na primer pri razglabljanju o primerni višini delovnega pulta ni bila več samoumevna (povprečna) višina ženske, marveč posameznika, ki se je v kuhinji največ zadrževal. Slednje seveda ne velja za glavnino popularnega diskurza, kjer je kuhinja še v 21. stoletju »kraljestvo ženske« (Verovnik 2007: 3).

Kuhinja je bila v poljudni periodiki, gospodinjskih priročnikih in celo v etnološki in antropološki literaturi na osnovi utečene delitve dela, še bolj pa na osnovi družbeno konstruiranih reprezentacij pogosto predstavljena kot v prvi vrsti, če ne že izključno, ženski prostor. Slednje je za Vipavsko dolino veljalo pogojno za kuhinjske niše, ki so bile priljubljene v šestdesetih in sedemdesetih letih, siceršnja ženska naglašenost kuhinje pa ni pomenila niti ženske podrejenosti in segregacije niti izključenosti moških iz kuhinjskega prostora, marveč prej možnost za nadzorovanje vključevanja moških v gospodinjska opravila, za medsebojna pogajanja za (osebno pa tudi družbeno) sprejemljivejše spolne vloge, za udejanjanje (zakonske in družinske) skupnosti in izražanje čustvene bližine. Ta je bila v preteklosti ustvarjena (in pogosto tudi zlorabljena) v skupnem prizadevanju za preživetje, po zagotovitvi osnovne preživetvene blaginje pa v partnerskih in medgeneracijskih (največkrat dvo-, včasih pa tudi trigeneracijskih) pogajanjih za sodelovanje pri gospodinjskih opravilih.

Feminizacijo in spolno segregacijo kuhinje v šestdesetih in sedemdesetih letih je spremljala tehnizacija, higienizacija in funkcionalizacija kuhinje. Ta se je iz vzajemnega delovnega, družabnega in ritualnega prizorišča prelevila v ozko specializirano, po racionalnih, učinkovitostnih in strožjih higienskih merilih urejeno delovišče. V popularni retoriki ni bila več »srce doma«, temveč je postala »servis doma«. Delovne kuhinjske

niše so v drugi polovici petdesetih let popularizirali v higienskih, gospodinjskih in arhitekturno-oblikovalskih nasvetih v periodiki in priročnikih, na razstavah in sejmih. Arhitekti in oblikovalci so zagovarjali higiensko neoporečno delovno kuhinjo, pri čemer so sledili švedskim zgledom ter socialdemokratski in levičarski retoriki, ki je racionalno urejene, mehanizirane kuhinje razumela kot osvoboditev žensk od mukotrpnega gospodinjskega dela. Pri tem je bilo spregledano dejstvo, da sam koncept ločene kuhinje ohranja meščanski vzorec segregacije kuhinjskega prostora za posle (Oakley 2000: 68). Z vgradnim pohištvo opremljene delovne kuhinje so v prvih desetletjih po drugi svetovni vojni prebivalcem Vipavske doline, pa tudi drugod po Sloveniji in Jugoslaviji (Rasson 1999: 177–205; Gulin Zrnič 2004), utelešale predstavo o modernem stanovanju. Čeprav se je delovna kuhinja ohranila le v nekaterih gospodinjstvih, je v popularni retoriki preživela do dandanes v obliki sloganov kot npr.: »kuhinja – domači laboratorij« (*Moj dom* 2006a: 5), »najpogostejša delavnica« (*Naša žena* 1993: 61), »tehnološki laboratorij«, »tehnološki otok« (Bertok 2009: 15).

Hkrati s spreminjanjem kuhinje iz spolno nevtralne(jše)ga, družabnega in ritualnega prizorišča v feminiziran delovni prostor v prvih desetletjih druge polovice 20. stoletja je kuhinja iz poljavnega prostora postala zasebni prostor, potisnjen v zakulisje bivališča. Procesu intimizacije kuhinje lahko v Vipavski dolini sledimo v drugo polovico 19. stoletja, ko je bil z vzpostavitvijo veže prekinjen neposredni stik kuhinje z dvoriščem. Vrhunec zasebnosti pa je dosegla v primeru kuhinjskih niš, kjer ni bilo prostora niti za moške in otroke niti za sodelovanje več oseb pri gospodinjskih opravilih, kaj šele za sprejemanje morebitnih obiskov. Vstop in pogled obiskovalcev nista bila več zaželeni. Kuhinja in kuhinjske prakse v Vipavski dolini so bile sredi 20. stoletja ločene od oči javnosti, potisnjene iz poljavne v zasebno, servisno območje stanovanja. Privatizacija kuhinjskega prostora izvira iz novoveškega meščanskega ločevanja javne in zasebne sfere življenja (Löfgren 1984b; Corbin 1987; Ariès 1991; Ferlež 2001: 26–30) in iz premika zadovoljevanja fizioloških potreb po hrani in spolnosti v zasebnost (Lefebvre 2013: 367). Z urbanizacijo so bile v podeželsko stanovanjsko kulturo Vipavske doline vnesene izvirno meščanske prvine in vrednote zasebnosti. Meščanski ideal z ločenimi javnimi in zasebnimi prostori ter s funkcionalno diferenciranimi in specializiranimi stanovanjskimi prostori je preživel v 20. stoletje v obliki arhitekturnih konvencij, ki so vplivale na načrtovanje in slog bolj ali manj skromnih predmestnih bivališč (Munro in Madigan 1999: 107) s funkcionalno diferenciranimi, feminiziranimi in intimiziranimi kuhinjami v ozadju bivališča. V primeru delovnih kuhinj v ozadju bivališča je poljavni značaj ostal jedilnici ali pa se je prenesel v družabne prostore in v sekundarne kuhinje.

Z odpiranjem kuhinje, s sekundarnimi kuhinjami družabnega značaja in s spreminjenim odnosom do kuhanja v zadnjih desetletjih 20. stoletja je kuhinja iz zakulisja vnovič stopila v ospredje bivališča in se odprla pogledu javnosti; ponekod se je iz prizorišča (re)produkcije in družbenih interakcij prelevila v prizorišče vidnega in vizualnega oziroma reprezentativnosti. Zaradi razpona predstavitevni možnosti je pri tem prekosila celo pretekle reprezentativne prostore *par excellence*, kot je bil *mezat*, oziroma sprejem-

nica in dnevna soba.²⁷³ V teh primerih bi držalo, da se je kuhinja iz prizorišča fizične blaginje in družbene (re)produkcije skozi 20. stoletje spremenila v prizorišče vizualne reprezentativnosti. Vizualnost in reprezentativnost sta bili v Vipavski dolini nakazani že z likovnim krašenjem in naglaševanjem kamnitega ognjišča in nape s poveznjenimi posodami ter z dekorativno zloženimi bakrenimi pokrovkami v kaminskih kuhinjah, s keramično zunanostjo zidanih štedilnikov, z izvezenimi stenski prtički in s kredencami v štedilniških kuhinjah, toda v vsakdanjih kuhinjskih praksah sta bili potisnjeni na drugo mesto, za gospodinjsko in skupnostnotvorno rabo kuhinjskega prostora. V prvi plan je vizualno reprezentativna raba kuhinje stopila šele v zadnjem desetletju 20. stoletja z dvigom splošnega družbenega standarda, estetiziranjem vsakdanjega življenja v čedalje bolj vizualni družbi ter potrošništvom. To se je zgodilo predvsem v gospodinjstvih, kjer je bilo reproduktivnim in družbenim potrebam stanovalcev zadoščeno v vrtcih, šolah, menzah, restavracijah, z naročilom hrane na dom ali pri starših, v okviru bivališča pa v sekundarnih kuhinjah. Kuhinje, v katerih je bila naglašena reprezentativnost, so bile pogosto kljub morebitni funkcional(istič)ni opremljeni in najsodobnejšim gospodinjskim aparatom kuhinje zgolj v formalnem oziru. Glavnino kuhinjskih opravil in interakcij so prenesli v druge prostore. V reprezentativno naglašeni kuhinjah – bodisi s poudarjenim likovnim okrasjem, spominskimi predmeti, slogovno dovršeno kuhinjsko opremo ali z blagovnimi znamkami gospodinjskih aparatov – so kuhinje postale ozaveščeno prizorišče javne predstavitve okusa, načina življenja, družbenega statusa,²⁷⁴ vrednot,²⁷⁵ kulturnega in ekonomskega kapitala, se pravi prizorišče ustvarjanja in vzdrževanja koherentne biografije in osebnega istovetenja imetnika(ov) oziroma stanovalca(ev). Takšne kuhinje bi lahko razložili tudi v okviru Baudrillardovega orisa razmerja med objektom in okoljem, ki je lahko funkcionalno, menjalno, simbolno ali znakovno (Baudrillard 1999). Funkcionalna vrednost je instrumentalna, v primeru kuhinje gre za vrednost kuhinje kot prizorišča in orodja gospodinjskih dejavnosti. Menjalna vrednost pomeni ceno kuhinje na trgu oziroma v razmerju z ostalimi kuhinjami. Simbolna vrednost pa zajema vse tiste metaforične razsežnosti, ki jih subjekti pripisujejo kuhinji, npr. zgoraj navedene metaforične razsežnosti, kot so lastno gospodinjstvo, simbol doma in domačnosti, metafora ženskega ali servisnega prostora. V primeru nerabljenega, zgolj reprezentativne kuhinje pa se zdi, da ima ta zgolj znakovno vrednost, se pravi, da nastopa kot simulaker oziroma znak, »ki se na nič več ne nanaša, saj se le še samoproizvaja« (Baudrillard 1999).²⁷⁶

²⁷³ Sprejemnico, ki je bila v preteklosti namenjena zastopanju in predstavljanju (idealiziranega družinskega) doma javnosti, so prav televizijski sprejemniki, osebni računalniki ter druge naprave prelevile v dnevno sobo. Če je bilo razmerje med bivalno kuhinjo in *mezatom* razmerje med (dnevno rabljenim) bivalnim in (občasno rabljenim) reprezentativnim delom bivališča, pa je bilo razmerje med kuhinjo in dnevno sobo razmerje med delovnim in bivalnim delom bivališča.

²⁷⁴ V popularnem diskurzu je bilo izpostavljeno, da je kuhinja kot statusni simbol primerljiva celo avtomobilu (Verovnik 2007: 3).

²⁷⁵ Kuhinja je nudila paleto možnosti za zastopanje marljivosti, prizadevanj po vzdrževanju reda in čistoče, domačnosti, tehnične usposobljenosti v rokovanju z gospodinjskimi aparati, poznavanja modernističnih estetskih kanonov ali vztrajanja pri tradicionalnih stanovanjskih vzorcih in kuhinjskih tehnikah (Miklautz 199: 12).

²⁷⁶ Prim. tudi Kosovel (2007). Reprezentativnim kuhinjam v Vipavski dolini so primerljive kuhinje na grškem

V polje reprezentativnosti stopamo tudi v primeru ohranjanja prežitkov starejših kuhinjskih sestavov, npr. ognjišč, krušnih peči, zidanih štedilnikov in manjših predmetov, ki so bili ohranjeni in razstavljeni v primarni ali sekundarni kuhinji. Reprezentativno mesto je bilo starejšim predmetom v primeru spomeniškovarstveno izobraženih ali razgledanih posameznikov odkazano ponekod že v osemdesetih, v širšem obsegu pa v devetdesetih letih 20. stoletja, sočasno s spremenjenim odnosom do dediščine med širšimi plastmi prebivalstva. V Vipavski dolini je bila zelo pogost prežitek kuhinjska napa. Ob sodobni kuhinjski opremi so bile nad kuhališči pogoste prostrane lesene nape.²⁷⁷ Lahko so bile zgolj dekorativne ali pa tudi funkcionalne – z zračniki za odvajanje sopare in vonjav. Ker bi primerljiv ali še večji učinek lahko zagotovile tudi sodobnejše izvlečne filtrske nape, se zdi, da so se te v vipavskih kuhinjah ohranjale predvsem zaradi imanentnega reprezentativnega in dekorativnega značaja, med drugim tudi kot prizorišče za razstavljanje spominskih in dekorativnih predmetov. Lesene nape so bile stvarna metafora za vse tisto, kar so kaminske in bivalne kuhinje predstavljale v spominih ljudi, obenem pa so v globalizirajoči se stanovanjski kulturi delovale kot heterogena prvina. Medtem ko se zaradi tehnološkega razvoja ognjišča kljub intenzivni družbeno konstruirani metaforiki – razen v posameznih primerih – niso ohranila v 21. stoletje, pa so se lesene kuhinjske nape kot družbeno producirana metafora preteklih kuhinj zaradi latentne reprezentativnosti in dekorativnosti ohranile kot lokalna specifika v globalnem oblikovanju kuhinjske opreme.

Tako v stvarnem kot v simbolnem oziru je bila kuhinja večplastna metafora, ki je imela različne vloge in pomene v življenju in mišljenju stanovalcev. O njenem pomenu priča ne nazadnje emsko poimenovanje kuhinjskega prostora kot *hiša*, ki je bilo značilno za širše sredozemsko območje. Za razliko od osrednjeslovenske *hiše* ali izbe je primorska *hiša* pomenila glavni bivalni ali kuhinjski prostor. Če je bila v bivališču delovna kuhinja, pa je bil označevalec *hiša* vezan na jedilnico. Etski označevalec *kuhinja* se je uveljavil zgolj za poimenovanje kuhinjskih niš, sogovorniki so ga prej kot za poimenovanje prostora rabili za poimenovanje kuhinjskega pohištva in opreme. Če razvoj oblikovnih, funkcionalnih in metaforičnih razsežnosti kuhinje v 20. stoletju postavimo ob bok premenam označevalcev in označencev, bi lahko strnili, da smo *kuhinjo* (zaman) iskali v *hiši*; z izjemo kuhinjskih niš se je ta izmuznila ter upredmetila v (industrijsko proizveden) komplet vgradnega kuhinjskega pohištva. Čeprav je bil dobršen del kuhinjskih praks prenesen v sekundarne kuhinje, se tudi teh ni oprijelo poimenovanje kuhinja.

Ob izhodišču, da šele družbene prakse in interakcije ustvarjajo pomen prostora, ugotovljamo, da so bile nekatere gospodinjske, družbene in ritualne prakse ter interak-

otoku Lesbos (Pavlidis in Hesser 1989: 367–368). Podrobneje o reprezentativni vlogi materialne kulture in o neposredni povezanosti statusa predmetov s statusom oziroma istovetenjem imetnikov prim. Hummon (1989: 208–225), Lawrence in Low (1990: 463), Gullestad (1992), Krauch (1992: 11), Moore (1996: 11), Ajmar (1999: 76) in Southerton (2001: 179–203).

²⁷⁷ Kuhališča z različno oblikovanimi napami so neposredna reminiscenca na odprta ognjišča iz 19. in z začetka 20. stoletja v kaminskih kuhinjah.

cije, ki so se v prvi polovici 20. stoletja odvijale v *hišah*, v drugi polovici 20. stoletja premeščene na prizorišča v drugih stanovanjskih prostorih, proti koncu 20. stoletja tudi v sekundarne kuhinje. Primarnim kuhinjam je pogosto ostala zgolj reprezentativna vloga in so bile zato osiromašene za mesto v vsakdanjem življenju stanovalcev, namreč za pomen, izoblikovan in prekaljen skozi vsakodnevno (skupno) gospodinjsko delo, sodelovanje in preživeti čas. Šele navedene izkušnje, občutenja in zaznavanja kuhinje in v kuhinji porajajo podobe in spomine in jo upomenjajo v življenjski splet.

Kuhinja se je izkazala kot pomembna za zastopanje različnih pomenov. Družbeno producirane metafore in pomeni kuhinje, npr. kuhinja kot lastno gospodinjstvo, prizorišče reprezentativnosti ali ženski prostor, so bili individualno (iz)živeti in izpogajani z vsakdanjimi praksami ter navadno neartikulirani. Razpoznali smo jih lahko šele na osnovi natančnega opazovanja kuhinjskih praks in njihovega pomena za gospodinjstvo. Po drugi strani pa so bile družbeno konstruirane metafore kuhinje kolektivne reprezentacije. Metafore, kot so kuhinja kot simbol družine, srce doma, laboratorij ali ženski prostor, so bile popularizirane v različno motiviranih medijskih in strokovnih diskurzih o kuhinji. Lahko so koreninile v stvarnih ali idealiziranih kuhinjah in kuhinjskih praksah. Družbeno konstruirane metafore so se lahko prepletle in spojile z družbeno produciranimi metaforami, npr. kuhinja kot družbeno producirana metafora lastnega gospodinjstva je bila združljiva z družbeno konstruirano metaforo doma. Pogosto pa so bile metaforične razsežnosti tudi nezdružljive: npr. predstava o kuhinji kot servisu bivališča je bila nezdružljiva s kuhinjo, ki je bila obenem tudi prizorišče družabnosti, ritualnosti ali reprezentativnosti.

V 20. stoletju gre za premeno naglasa kuhinjskega prostora iz središča družbenih praks in interakcij proti funkcionalno specializiranemu delovišču in prizorišču reprezentativnosti. Opazimo lahko tudi razlike med razumevanji kuhinje v gospodinjstvih, kjer se je vsaj en član ukvarjal s pridobitno kmetijsko dejavnostjo, in nekmetijskimi gospodinjstvi. Bivalne kuhinje v bivališčih agrarnega prebivalstva so s svojo odprtostjo in večfunkcionalnostjo – kuhinja je bila lahko zbirališče, delovišče, kuhališče, ženski, moški, otroški, starčevski, predvsem pa prehodni ter raznolikih predmetov, ljudi in dejavnosti poln prostor – omogočale instrumentalno, skupnostnotvorno, ritualno in reprezentativno rabo ter sočasno zastopanje različnih pomenov, ki so se po potrebi vklapljali, izklapljali in naglaševali. Na drugi strani pa so bile kuhinje v bivališčih neagrarnega prebivalstva prostorsko in funkcionalno skromnejše. Temu primerno skromne so bile tudi družbeno producirane metaforične razsežnosti, najpogosteje so kuhinje zastopale lastno gospodinjstvo. Stanovalci nekmetijskih bivališč so bili dovetnejši tudi za manipulacijo z dogovorjenimi skupn(ostn)imi simboli in za osebno istovetenje s kuhinjo, bodisi s formalno-representativnostjo kuhinje, kuhinjske opreme in okrasja bodisi z reprezentativnostjo kuhinjskih praks (npr. istovetenje z gospodinjenjem, kreativnimi ali posebnimi načini kuhanja in prehranjevanja, (pretirano) skrbjo za higieno).

Kuhinja v primežu družbenih dejavnikov in družinskih vrednot

Kuhinje, kuhinjske prakse in reprezentacije v Vipavski dolini so se v 20. stoletju spremenjale. Na spremembe so poleg tehnološkega razvoja odločilno vplivale širše gospodarske in družbene spremembe, npr. deagrarizacija, urbanizacija, industrializacija, proletarizacija, terciarizacija in informatizacija družbe; demografske spremembe, posebej v sestavi in številčnosti družin in gospodinjstev in spremembe v stratifikaciji družbe; spremenjena medgeneracijska razmerja in razmerja med spoloma, spremembe (ideološko)političnih sistemov, norm ter vrednot, modernizacija družbe ter globalizacija in heterogenizacija kulture. Družbenoekonomske in kulturnozgodovinske okoliščine so omogočale produkcijo in transformacijo stvarnega prizorišča, vedenja in reprezentacij, utelešenih v organizaciji bivališča (Moore 1996: 8). Seveda pa je glede na stopnjo tehnološkega razvoja in z ozirom na širše družbenogospodarske in kulturnozgodovinske okoliščine sleherno gospodinjstvo kuhinjo, kuhinjske prakse in reprezentacije prilagodilo v skladu s svojimi gmotnimi zmožnostmi, glede na stopnjo v razvojnem ciklu družine ter z znanjem in vrednotami.

V Vipavski dolini je bila kuhinja tisti prostor v bivališču, v katerem so se najprej uvažale tehnološke novosti. Njihovo vpeljevanje je bilo odvisno od objektivnih in subjektivnih dejavnikov. Objektivni dejavniki so bili splošni tehnološki razvoj (npr. proizvodnja tehnološko izpopolnjenih materialov in proizvodov), območna urejenost infrastrukture (npr. elektrifikacija, urejenost vodovodne napeljave, kanalizacije, prometnih povezav) in stopnja družbenogospodarskega razvoja; subjektivni dejavniki pa količina in vrsta razpoložljivega prostora, namenjenega kuhinji (bodisi v okviru obstoječe stavbe bodisi v gradbenem načrtu), razpoložljiva materialna sredstva ter kulturni kapital (npr. znanje, poznavanje tehnoloških novosti in arhitekturno-oblikovalskih smernic ter posledična zmožnost kritičnega sprejemanja in zavestnega prilagajanja lastnim potrebam). Uvažanje tehnoloških novosti je oteževala tudi relativna nespremenljivost oziroma otežena spremenljivost grajenega okolja in v manjši meri stanovanjske opreme. Medtem ko je bil časovni zaostanek v primeru grajenja dimnikov v bivališčih nepriviligiranega podeželskega prebivalstva kar nekaj stoletij za uvajanjem v gradovih, v primeru štedilnikov le še dobro polovico stoletja za stanovanji v mestih, se je zaostanek v 20. stoletju zaradi družbenokulturnih sprememb v primeru uvajanja steklokeramičnih in indukcijskih kuhalnih plošč skrčil na slabo desetletje. Na preiskovanem območju je Zgornja Vipavska dolina časovno zaostajala za Spodnjo Vipavsko dolino, kar velja pripisati bližini oziroma oddaljenosti od industrializiranih urbanih središč, v prvi polovici 20. stoletja predvsem Gorice, v drugi polovici pa Nove Gorice in Italije.

Prva izmed pomembnih tehnoloških inovacij, ki so povečini že v 19. stoletju, v posameznih gospodinjstvih pa šele v prvi polovici 20. stoletja, korenito spremenile stanovanjske razmere v kuhinjah, je bilo uvajanje dimnikov. Dimnikom so sledili štedilniki, ki so kuhinje dokončno osvobodili dima in vplivali na spremembe nekaterih kuhinjskih praks (npr. način priprave jedi, segrevanje in hranjenje tople vode). V drugi polovici 20. stoletja sta bili najpomembnejši tehnološki novosti elektrifikacija in preskrba gospodinjstev s tekočo vodo ter posledično nameščanje lijakov in grelcev tople vode. Čeprav je bila glavna Vipavske doline elektrificirana že v času med prvo in drugo svetovno vojno, so električno energijo tedaj rabili zgolj za razsvetljavo. Šele z električnimi aparati v drugi polovici 20. stoletja so se spremenili nekateri postopki in oprema kuhinje. Med tehnološkimi novostmi je treba omeniti še plemenitjenje naravnih in proizvodnjo kompozitnih in sintetičnih materialov, ki so jih uvajali v kuhinje, npr. nerjaveče jeklo, jensko steklo, emajlirane kovine, (steklo)keramika, vezane lesene plošče, umetni kamen in smole ter plastika. Izdelki iz teh materialov naj bi bili higiensko neoporečni in lažji za vzdrževanje, predvsem pa so bili, vsaj nekateri, cenejši in dostopnejši.

Na uvajanje tehnoloških novosti je vplival razvoj industrije, poleg že omenjenega razvoja proizvodnje gospodinskih aparatov in sintetičnih materialov še razvoj gradbene industrije, v Vipavski dolini predvsem opekarstva, in industrije pohištva. Množična industrijska proizvodnja kuhinjskega pohištva je v drugi polovici 20. stoletja pospešila uveljavljanje vgradnega pohištva v kuhinjah, t. i. imenovanih *kuhinj iz elementov*. Industrijska proizvodnja gradbenih materialov in pohištva je v stanovanjsko kulturo uvajala standardizacijo in uniformnost ter skupaj s specializacijo dela slabila avtonomno (samo) oskrbo z bivališči in stanovanjsko opremo. Posredno je na spremenjeno rabo in pomen kuhinje vplival tudi razvoj živilske industrije in nakupovalnih središč. Zaradi vsaj delne samooskrbe vpliv na podeželju Vipavske doline ni bil tolikšen kot v urbanih središčih, dokumentirane pa so bile razlike med Zgornjo in Spodnjo Vipavsko dolino.

Poleg razvoja tehnologije in industrializacije so na spremembo oblikovanja, rabe in razumevanja kuhinje vplivali tudi drugi družbenokulturni procesi. Z deagrarizacijo so se v Renčah soočali že od druge polovice 19. stoletja, v Podragi pa od druge polovice 20. stoletja. Razvoj in širjenje trgovine, storitev in proizvodne dejavnosti, v Renčah predvsem zidarstva in opekarstva, ter svobodnih poklicev, sta pripomogla k vzpostavljanju (malo)meščanske srednje družbene plasti in meščanskega načina življenja na eni ter delavske plasti in načina življenja na drugi strani. Sprva skromni in postopni ter od sredine 20. stoletja intenzivni industrializaciji se je v osemdesetih letih pridružila še terciarizacija družbe. Navedene družbene procese, ki so bili intenzivnejši v Spodnji kot v Zgornji Vipavski dolini, sta spremljali še urbanizacija in globalizacija kulture. Industrializacija je bivališče in stanovanjsko kulturo izvzela iz odločujočega vpliva naravnogeografskih dejavnikov, urbanizacija pa je vplivala na širjenje urbanih arhitekturnih in oblikovnih prvin, načina življenja in vrednot. Urbani vplivi iz Gorice in Ajdovščine, v drugi polovici 20. stoletja še iz Nove Gorice so Spodnjo Vipavsko dolino z Renčami spremenili v (sub)urbanizirano somestje, zgornjevipavska Podraga pa je do izteka 20. stoletja vsaj deloma ohranila kmetijski značaj. Globalizacija je pomenila odmik od utečenih tradicionalnih

vzorcev oblikovanja in življenja k uniformnim globalnim vzorcem. Procesi pa niso bili kontinuirani in enosmerni, k čemur je doprinesla tudi sorazmerna nespremenljivost grajenih struktur. Kljub novim industrijsko proizvedenim gradbenim materialom in elementom ter izpopolnjenim tehnologijam se je izkazalo, da je še vedno smotrno upoštevati naravnogeografske danosti. Posamezne globalno razširjene prvine so se tako pod vplivom tradicionalnih vzorcev globalizirale (npr. v sklopu uniformnega serijsko proizvedenega kuhinjskega pohištva se nad štedilnikom razpenja prostrana lesena napa).

Našteti družbeni procesi so povečali soodvisnost in kompleksnost odnosov med ljudmi, vzajemno pa so oblasti vzpostavile okrepljene mehanizme nadzora in represije z normativi in priporočili, v primeru stanovanjske kulture z gradbeno zakonodajo in predpisi, s podporo določenim oblikovalskim izhodiščem in tehnološkim novostim ter z omejevanjem nadzora lokalnih obrtnikov in stanovalcev nad procesom oblikovanja bivališča (prim. Althusser 2000; Elias 2001; Foucault 2004; Lefebvre 2013). Oblastne strukture posameznikov niso zgolj nadzorovale, marveč so jih tudi (pre)oblikovale. Arhitekturne forme tako niso bile zgolj odraz sprememb, temveč so tudi narekovale družbene spremembe s fizično (re)organizacijo skupnosti ter z usmerjanjem aktivnosti in interakcij. Tako predvojne (italijanske fašistične) kot povojne (jugoslovanske komunistične oz. socialistične) oblasti so spodbujale modernizacijo stanovanj, razločevanje in zamejevanje poenotenih večnamenskih bivalnih prostorov, racionalizacijo, higienizacijo in tipizacijo, v čemer lahko med drugim razbiramo težnje po širjenju vpliva in nadzora nad gospodinjstvi in družinskim življenjem.²⁷⁸ Odvisnost posameznega gospodinjstva od širše oskrbe pa je bila zgolj člen v verigi vpetosti posameznika v družbene strukture nadzora, ki je bila intenzivnejša v urban(iziran)em kot v ruralnem okolju.

Za spreminjanje kuhinje in kuhinjskih praks je bilo pomembno tudi spreminjanje higienskih norm. V kuhinjah lahko to razbiramo že v prvi polovici 20. stoletja, in sicer iz zapiranja ognja v ognjeno komoro in odvajanja dima iz prostora, pa tudi iz potrebe po pospravljanju drv v zabojnike ter zakrivanju odprtih polic z zavesami ali vratnicami, kasneje pa iz uvajanja po racionalnih in higienskih merilih urejenih delovnih kuhinj,²⁷⁹ rabe svetlih barv za kuhinjsko pohištvo in gospodinjske aparate, izbiranja t. i. higien-sko neoporečnih materialov, npr. plastike, ter kemičnih čistilnih sredstev, v kuhinjskih praksah pa iz zavzetosti in skrbi za red in čistočo. Kuhinje v kmečkih gospodinjstvih, v katerih je bila skrb za higieno šele na drugem mestu za pomembnejšimi gospodarskimi opravili, so odsevale drugačne predstave o redu in čistoči kot kuhinje v nekmečkih gospodinjstvih, kjer so imeli člani gospodinjstva pri drugačni konfiguraciji samega bivalnega in delovnega prostora praviloma več časa za red in čistočo .

²⁷⁸ Tipske stavbe z bivalnimi prostori v nadstropju in z ločenimi delovnimi kuhinjami so onemogočale dotedanjo družbeno interakcijo v okviru gospodinjstva in midsosedske skupnosti ter so tako posameznike predisponirale za druga družbena razmerja. Elektrifikacija, vodovodna napeljava in kanalizacija so olajšale gospodinjsko delo, obenem pa omogočile oblastni strukturi nadzor nad gospodinjsko porabo in stanovalce priklenile v sistem odvisnosti.

²⁷⁹ Protislovno pa je dejstvo, da so se po racionalnih in higienskih merilih zasnovane delovne kuhinje prikupile posameznim gospodinjam v Vipavski dolini zato, ker nered in nesnaga v takšnih kuhinjah nista bila vseskozi na očeh stanovalcev in obiskovalcev. Podobni razlogi so vplivali tudi na ohranjanje pomivalnic.

Na spremenjeno formo, rabo in razumevanje kuhinje je vplivala tudi spremenjena vloga družine v družbenem življenju. Po mnenju nekaterih avtorjev naj bi bila zgodovina stanovanjske arhitekture tudi zgodovina razvoja družinskega življenja (Lawrence in Law 1990: 20, 462; Ariès 1991; Birdwell-Pheasant in Lawrence-Zúñiga 1999; Oakley 2000: 35), pri čemer so bili za predindustrijska podeželska kmetijska bivališča značilni večnamenski prostori in ognjišče oziroma kasneje jedilna miza kot središče družinskega življenja, v industrializiranih bivališčih pa je organizacija prostorov zagotavljala zasebnost idealni jedrni družini pa tudi posameznikom v gospodinjstvu. Propaganda in vsiljevanje (malo) meščanskih vrednot, v prvi vrsti simbolnega prostora domačnosti družine in vsakdanjega življenja (Lefebvre 2013: 273), ter posledičnega razumevanja zasebnosti in smotrnosti, vkodiranih v gmotne prvine meščanske stanovanjske kulture, in sicer v ločene delovne kuhinje v endružinskih (tipskih) stavbah s strogo ločenimi funkcionalno specializiranimi prostori, ki so bile postavljene na fizično zamejeni stavbni parceli, je bila ideološko različno motivirana. Propagirali so jih tako v okviru fašistične kot socialistične modernizacije bivališč, znanstvenega gospodinjstva, asanacije stanovanj, demokratizacije družbenih in družinskih razmerij kot v okviru nacional(istič)nih in katoliških teženj po izpostavljanju vrednot družinskega življenja, doma in ženske kot matere, žene in gospodinje. Liberal(istič)no tržno zanimanje za dom, pa se je posluževalo tako reformacijske kot tradicional(istič)e retorike. Na podeželju Vipavske doline je tako delovno kuhinjo oziroma kuhinjsko nišo – verjetno ne vedoč, da gre izvirno za meščansko stanovanjsko prvino – propagirala socialistična oblast po drugi svetovni vojni.

Na (pre)oblikovanje kuhinj so vplivale tudi spremembe v razvojnem ciklu družine oziroma tranzicijski dogodki v življenju posameznika, kot so smrt, poroka oziroma sklenitev partnerske zveze ter rojstvo novih družinskih članov in njihovo osamosvajanje. Kuhinje so pogosto prenavljali in na novo opremljali šele po smrti dotedanjih lastnikov ali ko so otroci ustvarili lastno jedrno družino. Pri osamosvajanju zakoncev je kuhinja pomenila gospodinjstvo avtonomnost. Takšna osamosvojitve je bila lahko dokončna ali pa predhodna v stopenjskem procesu osamosvajanja, katerega končni cilj je bil lastna hiša. V prvi polovici 20. stoletja so bila premožnejša kmetijska gospodinjstva navadno večgeneracijska oziroma kompleksna. Če je bilo v zgornjevipavski Podragi v primeru premožnih kmetij še v drugi polovici 20. stoletja več primerov razširjenih družin oziroma večgeneracijskih gospodinjstev, v katerih sta starejša in mlajša jedrna družina ohranili vsaj nekaj časa skupno gospodinjstvo in skupno kuhinjo oziroma so kljub morebitni avtonomni kuhinji mlade jedrne družine še vedno imeli skupno gospodinjstvo, pa je bila v spodnjevipavskih renških gospodinjstvih težnja po vzpostavljanju avtonomnih gospodinjstev z lastno kuhinjo bodisi v samostojnem bodisi v skupnem bivališču tako v linearnem kot v cikličnem družinskem času zgodnejša. V večgeneracijskih gospodinjstvih so stanovalci navadno dajali prednost bivalni kuhinji, se pravi kuhinji kot središču bivališča, v posameznih primerih pa so predvsem primožene gospodinje favorizirale delovno kuhinjo.²⁸⁰

²⁸⁰ V večgeneracijskih gospodinjstvih so primožene snahe oziroma odrasle hčere za razliko od sinov in

Na podlagi vloge, ki jo je imela kuhinja pri vzpostavljanju lastnega gospodinjstva novonastale jedrne družine v okviru skupnega bivališča, lahko opredelimo tudi razliko med družino in gospodinjstvom: gospodinjstvo je družbeno producirano, se pravi vzpostavljeno z vsakodnevnimi praksami, izmed katerih se jih dobršen del odvija prav v kuhinji, družina pa je (predvsem) družbeno konstruirana enota, vzpostavljena na podlagi (dogovorjenih) sorodstvenih razmerij med ljudmi. Gospodinjstvo je storilnostno naravnana stanovanjska skupnost, družina pa je sorodstvena skupina, ki ni nujno lokalizirana. Gospodinjstva temelji na gospodinjstvih praksah in je uprstorjena v bivališču; družinsko skupnost pa lahko razbiramo z opazovanjem družinskega cikla, tj. razvoja družine od poroke ali od začetka skupnega gospodinjstva do rojevanja potomcev, njihovega dozorevanja, osamosvajanja in ustvarjanja lastnih družin, in obstaja glede na čas. Družina, ki se nanaša na sorodstvo, in gospodinjstvo, ki je povezano z lokaliziranim sobivanjem, sta neločljivo povezana v kronotop, čigar vezivo oziroma okvir je bivališče. Izkazalo se je, da je bila prav kuhinja pokazatelj, da je jedrna družina v okviru sostanovalske skupnosti vzpostavila avtonomno gospodinjstvo, čeprav zaradi medgeneracijskega sodelovanja to pogosto ni bilo udejanjeno v takšni meri, kot je nakazovala lastna kuhinja.

Kuhinje v Vipavski dolini niso bile izključno ženski prostor – razen v nekaterih gospodinjstvih priročnikih meščanskih oziroma katoliških prosvetljevalk in prosvetljevalcev. To lahko pripišemo bivalnemu značaju kuhinj in dejstvu, da se je veliko žensk ukvarjalo s pridobitnimi dejavnostmi, kar je zagotavljalo njihov razmeroma neodvisen družbeni položaj (za razliko od delovnih črnih kuhinj v patriarhalno naglašeni osrednjeslovenskih, alpskih in koroških območjih (Tkalčič 2006; Destovnik 2001)).²⁸¹ Kuhinja v Vipavski dolini se je feminizirala šele v drugi polovici 20. stoletja, vzporedno z industrializacijo in proletarizacijo ter z ločevanjem kuhinjski niš in jedilnic ter pridobitnega in nepridobitnega dela. Ločevanje je v obrtniških in delavskih gospodinjstvih gospodinjstvo in kuhinjsko delo reduciralo na žensko prostočasno aktivnost oziroma na dolžnost iz ljubezni. V kmečkih gospodinjstvih pa delo ni bilo ločeno na pridobitno delo in nepridobitno reproduktivno delo – gospodinjstvo je bilo sicer šele v drugem planu, za nujnejšimi, od vremenskih razmer in letnega časa odvisnimi kmečkimi opravili, toda še vedno prepoznano kot pomembno delo.

Gospodinjstvo in kuhinja sta z deagrarizacijo v 20. stoletju (p)ostala malodane edino prizorišče produkcije v gospodinjstvu, kjer so se v vsakdanjih praksah vzpostavljala bolj ali manj enakopravna razmerja tako med partnerjema kot med generacijami in posameznimi člani gospodinjstva. Na podlagi terenskih ugotovitev pa tudi po oblikovalsko-

zeto ob poroki ali ob selitvi za doto ali za prvo plačo pogosto prinesle v hišo novo kuhinjsko opremo in gospodinjstvene aparate.

²⁸¹ Kadar so bile ženske zaradi opravljanja pridobitne dejavnosti dalj časa odsotne (npr. prodaje kmetijskih pridelkov, pranja perila, krušarstva, gospodinjstva, varovanja in dojenja otrok v bližnjih ali bolj oddaljenih mestih), so za gospodinjstvo opravila ponekod poskrbele sorodnice ali sosede, večkrat pa so bili v to primorani tudi moški. Zaradi obsega t. i. »ženskega denarja« delitev na moška in ženska opravila na jugozahodnoslovenskih območjih v predindustrijskem obdobju verjetno ni bila tako ostra kot npr. na Koroškem (prim. Destovnik 2001: 46).



*Lesena napa nad kombiniranim štedilnikom v kuhinjski niši, Renče.
(Foto: Špela Ledinek Lozej, 2006)*

arhitekturnem diskurzu sodeč, naj bi bila enakopravnejša partnerska in medgeneracijska razmerja razvidna iz odprtih tlorisnih zasnov s kuhinjami, odprtimi v bivalni del stanovanja. Takšne zasnove pa niso ustrezale vsem sogovornicam. V posameznih primerih, ko te niso bile zaposlene oziroma ko so bile primožene v večgeneracijsko gospodinjstvo, so dajale prednost ločeni kuhinjski niši, ki je predstavljala možnost istovetenja in umika. V teh primerih bi bila kuhinja lahko označena kot prizorišče oblikovanja oziroma vzdrževanja utečenih spolno določenih družbenih vlog. Deklarativno in navidezno enakopravnejšim odnosom med moškimi in ženskami v drugi polovici 20. stoletja navkljub so bili kuhinja, gospodinjstvo in družina za veliko žensk še vedno edina resnična ter družbeno in osebno sprejemljiva izbira, edina možnost istovetenja, kjer so lahko udeležene svojo moč in podjetnost.

Poleg občega tehnološkega razvoja, družbenih sprememb in procesov so na stanovanjsko kulturo, umeščenost in zasnovo kuhinje, na obseg dejavnosti kot tudi na razumevanje kuhinjskega prostora vplivale specifične okoliščine posameznega gospodinjstva, med katerimi se je za ključno izkazala pridobitna dejavnost in z njo povezan obseg ekonomskega in kulturnega kapitala, družbena pripadnost ter vrednote, zasidrane v vsakdanjem življenju ter v oblikovanju in urejanju bivališča. Poleg očitnih razlik med premožnejšimi in manj premožnejšimi plastmi prebivalstva so bile velike razlike v oblikovanju kuhinje in v kuhinjskih praksah med kmečkimi in nekmečkimi gospodinjstvi. V bivališčih, kjer so se stanovalci vsaj dopolnilno ukvarjali s kmetijsko dejavnostjo, je bila bivalna kuhinja vsaj v določeni meri vpeta v produktivno dejavnost gospodinjstva, neposredno ali zgolj rahlo cezurirano je bila povezana z zunanjsčino in po možnosti umeščena v pritličje. Tudi pomen bivalnih kuhinj v kmečkih bivališčih je bil prilagojen širini dejavnosti in spremenljiv glede na dane okoliščine. V delavskih bivališčih, kjer sta bili delovno mesto in bivališče ločeni, se je skrčil in preoblikoval obseg kuhinjskih dejavnosti. Gospodinjstvo se je iz produkcijsko-konsumpcijske enote preoblikovalo v predvsem konsumpcijsko enoto. V tem oziru so bile dokumentirane razlike med delavskimi Renčami in širšim območjem Spodnje Vipavske doline ter med kmetijsko Podrago in Zgornjo Vipavsko dolino že v prvi polovici 20. stoletja. V Renčah so imele nekatere meščanske vile v začetku 20. stoletja ločeno delovno kuhinjo, medtem ko so bile kuhinje kmečkega, obrtniškega in delavskega prebivalstva bivalne. Od sredine 20. stoletja pa so v urbaniziranih Renčah poprej bivalne kuhinje pregrajevali tudi tisti, ki so se dopolnilno ukvarjali s kmetijsko dejavnostjo. V kmetijski Podragi sta imeli v prvi polovici 20. stoletja tudi modernistično zasnovani vili vaških obrtnikov bivalno kuhinjo. Delovne kuhinjske niše so v prvih desetletjih druge polovice 20. stoletja v Podragi zasnovali le v redkih delavskih gospodinjstvih, kjer se niti dopolnilno niso ukvarjali s kmetijsko dejavnostjo, temveč so bili vsi člani gospodinjstva zaposleni oziroma so ženske skrbele zgolj za gospodinjstvo. V kmečkih bivališčih pa so Podražani raje prebivali v večjih kuhinjah z jedilnimi mizami, ki so jih po potrebi dopolnili s kavčem in televizorjem ter tako dnevni sobi navkljub vzpostavili bivalne kuhinje. Pridobitna dejavnost je vplivala tudi na obseg investicij v materialne okoliščine prebivanja. Tisti, ki so se ukvarjali s kmetijstvom, so denar raje vlagali v posodabljanje kmetijstva, v okviru bivališča pa so spremenili le naj-

nujnejše in se pri tem naslanjali na utečene prakse in tradicionalne vzorce. V delavskih gospodinjstvih pa so se stanovalci čvrsteje identificirali z gmotnimi vidiki prebivanja ter so jim namenjali več sredstev in pozornosti. V teh gospodinjstvih so sledili modnim arhitekturnim in oblikovalskim smernicam in gradili tipska predmestna bivališča, v kuhinjah pa so pregrajevali in podirali stene med kuhinjo in jedilnico, uvajali in opremljali sekundarne kuhinje, kupovali gospodinjske aparate ter uvajali druge tehnološke novosti.

Oblikovanje in oprema kuhinje ter kuhinjske prakse niso bili pomembni le za družbeno reprodukcijo in za izražanje osebnega okusa, marveč s formacijo (Foucault 2004) oziroma habituacijo (Bourdieu 1991) posameznika tudi za (re)produkcijo vrednot in vrednostnega sistema, upredmetenega v dejanskih formah in v rutiniziranih vsakdanjih praksah. Vprašanje je, v kolikšni meri je bila zasnova kuhinje odvisna od skupn(ostn)ih normativov in reprezentativna za družbeni status ter v kolikšni meri je bila odvisna od posameznikove kreativnosti in reprezentativna za posameznikov življenjski slog. V selektivnem in kreativnem procesu prilagajanja (Miller 1988) – snovanja, vzpostavljanja, vsakodnevne rabe in kontinuiranega preurejanja kuhinje – so se bodisi lastni ali obrtniški mizarski, kamnoseški in zidarski izdelki bodisi standardizirani in serijsko proizvedeni pohištveni kosi in gospodinjski aparati v temu namenjenih prostorih preoblikovali, se ponotranjili in postali rutina; ter bili tako upredmeteni kazalci vrednot in istovetnosti posameznega gospodinjstva. Dejanske značilnosti kuhinje so bile namreč povezane s praksami in vrednotami stanovalcev in ne zgolj z izražanjem okusa. Kuhinje in kuhinjske prakse v kmečkih gospodinjstvih, v katerih je bila skrb za red in čistočo ter za investiranje v kuhinjsko opremo šele na drugem mestu za kmečkimi opravili in za potrebnejšo kmetijsko opremo, so odražale drugačne vrednote kot kuhinje v delavskih oziroma (malo)meščanskih gospodinjstvih, v katerih ženske niso bile zaposlene in v katerih so raje investirali v reprezentativne vidike bivališča in kuhinje (npr. v modno in drago pohištvo, sodobne gospodinjske aparate in stensko okrasje). Kuhinje v kmečkih bivališčih so bile (re)produkcijsko, konsumpcijsko in družbeno središče gospodinjstva, v delavskih, obrtniških in (malo)meščanskih kuhinjah pa so bile bolj naglašene vrednote reda, higiene, zasebnosti in spolne diferenciacije. Če so našete vrednote ustrezale meščanski morali v prvi polovici 20. stoletja, pa v šestdesetih in sedemdesetih letih, ko so se kuhinjske niše v večjem obsegu uveljavljale na podeželju Vipavske doline, niso bile skladne z ideologijo in vrednotami socialističnega družbenega sistema in so bile (nezavedni) prežitek meščanskih vrednot. Proti koncu 20. stoletja so bili sočasno z odpiranjem kuhinje v bivališče v gospodinjstvih z večjim obsegom ekonomskega kapitala izpostavljeni reprezentativni vidiki kuhinje. Hkrati je tudi v nekmetijskih bivališčih postala kuhinja ovrednotena kot središče bivališča, v gospodinjstvih z obsežnejšim kulturnim kapitalom oziroma z bolj demokratičnimi medgeneracijskimi in medspolnimi razmerji navadno že primarna kuhinja, sicer pa je to vlogo (lahko) dobila sekundarna kuhinja.

Razmerje med določenostjo in med posameznikovo kreativnostjo pri vzpostavljanju, oblikovanju in rabi kuhinje in kuhinjske opreme je bilo odvisno od okoliščin in spremenljivo. V določeni meri so ga določale že same dobrine: stavbe navadno niso bile komodificirane ampak so bile predmet neformalnih družinskih strategij. Ker pa je bilo

grajeno okolje sorazmerno nespremenljivo, so bili stanovalci pogosto primorani uporabljati kuhinje v že obstoječih (obnovljenih, podedovanih, podarjenih in redkeje kupljenih) bivališčih, v prizidkih in nadzidkih bivališč staršev enega izmed zakoncev ali sorodnikov oziroma v (tipskih) novogradnjah. Ob korenitejših adaptacijah so glede na finančne zmožnosti lahko udeleževali želje, ki so bolj ali manj sledile družbenim normativom. Kuhinje so bile lahko opremljene s podedovanim, z obrtniško izdelanim ali s standardiziranim industrijsko proizvedenim pohištvo. Izkazalo se je, da je prav rastoča industrijska proizvodnja in potrošnja v drugi polovici 20. stoletja omogočila lažjo dostopnost kuhinjskih elementov in aparatov, kar je novonastalim jedrnim družinam olajšalo oblikovanje lastnega gospodinjstva in s tem spremenilo medgeneracijska razmerja. Industrijsko kuhinjsko pohištvo je bilo v gospodinjstvu podomačeno tako, da so ga kombinirali z lesenimi napami, z ročno vezenimi prtički in z okrasnimi in spominski predmeti. Pri tem je imel pomembno vlogo tudi sam proces izbora, sestavljanja in krašenja ter ne nazadnje tudi vsakdanja raba in celo samo posedovanje. Ni namreč zanemarljivo dejstvo, da so bile vse obravnavane kuhinje v stanovanjih, katerih lastnik je bil eden izmed članov gospodinjstva ali ožji sorodnik. Lastništvo pa je omogočalo trajnejše in celovitejše preoblikovanje kuhinj in preostalih stanovanjskih prostorov.

Zmožnost in način prilagajanja kuhinj sta bila povezana z neenakostmi v družbi oziroma z ekonomskim in kulturnim kapitalom posameznega gospodinjstva, npr. z dostopom do finančnih virov, s poznavanjem oblikovalskih in arhitekturnih smernic ter tehnoloških novosti, z zmožnostjo prilagoditve, umeščanja in prilagajanja modnih in tehnoloških inovacij v arhitekturno lupino in v lastne vsakodnevne prakse. To je bila najočitnejša razlika med odločanjem za pregrajevanje bivalnih kuhinj oziroma za novogradnje z ločenimi kuhinjskimi nišami na eni strani ter za ohranjanje bivalnih kuhinj oziroma za vzpostavljanje kuhinj z jedilnimi mizami na drugi strani. Kategorični odgovor sogovornice na vprašanje, zakaj niso pregradili kuhinje, govori o selektivnem izboru kulturnih prvin, in sicer o zavestnem odklanjanju kuhinjske niše in naklonjenosti bivalni kuhinji, ki pa ga je na drugi strani spremljalo sprejemanje načinu življenja prav tako tuje dnevne sobe. Medtem ko je bila slednja le slogovni import, povezan z reprezentativnostjo, pa bi bila kuhinjska niša prevelik odmik od utečenih družbenih praks in razmerij med pripadniki gospodinjstva. Vgradno pohištvo in dnevna soba, ki sta prav tako kot kuhinjska niša predstavljala moderno življenje, nista bila sporna, kuhinjske niša pa bi bila prevelik poseg v ustaljene bivalne prakse in predstave o kuhinji. Ker so stanovalci vedeli, da jih ne bi uspeli prilastiti, so jih zavrnili. Na drugi strani pa so v Renčah kuhinje pregrajevali tudi v tistih bivališčih, v katerih so se stanovalci ukvarjali s kmetijstvom. To dejstvo je mogoče razložiti z višjo stopnjo deagrariacije, urbanizacije in proletarizacije ter z večjo dovzetnostjo za (ideološko) manipulacijo, za prevzemanje urbanih vrednot in načina življenja ter za preoblikovanje gmotnih prvin stanovanjske kulture. K razlikam med zgornjevipavskimi in spodnjevipavskimi kuhinjami so prispevale tudi širše družbenogospodarske in politične okoliščine, kot je bila v času po drugi svetovni vojni bližina oziroma oddaljenost od meje. Prepustnice so omogočale dostop do širšega izbora dobrin tistim, ki so živeli ob meji, z več ekonomskega, socialnega in kulturnega kapitala. Ma-

loobmejni promet in trgovina pa nista dopuščala zgolj prehajanja ljudi in dobrin preko državne meje ter tako bogatenja in razbijanja socialistične instrumentalno funkcionalne (po)rabe dobrin, marveč sta z možnostjo drugačnega, kreativnega prilaščanja dobrin posamezniku omogočila tudi (samo)razvoj onkraj socialističnega instrumentalizma.

Razlike med zgornjevipavsko Podrago in spodnjevipavskimi Renčami v prilaščanju urbanih, meščanskih in italijanskih gmotnih prvin, načina življenja in vrednot so se kazale tudi v različno naglašeni težnji po iskanju istovetnosti, (izumljanju) tradicije (Hobsbawm in Ranger 1983) oziroma invenciji kulturne dediščine (Lowenthal 1985). V okviru pregleda sprememb stanovanjske kulture v Vipavski dolini se je izkazalo, da je bila prav kuhinja sidrišče modernizacije bivališča. Vse večje tehnološke inovacije (npr. elektrika, vodovodna napeljava, odvodnjavanje) so uzrle luč prav v kuhinji, na drugi strani pa so se v kuhinji (lahko celo sočasno) ohranjale tudi nekatere tradicionalne prvine stanovanjske kulture (npr. ohranjanje bivalnih kuhinj, nap). Lažje kot v kuhinji so se konservatorska merila upoštevala pri ohranjanju zunanjih pročelij, kar je predpisovala tudi spomeniškovarstvena normativa (prim. UL SRS 1981/1; UL RS 1999/7), v notranjosti bivališča pa pri ohranjanju pohištvenih sestavov *mezatov* in spalnic. Za razliko od neohranjenih celostnih kuhinjskih sestavov pa so bili pogosto ohranjeni posamezni stari predmeti ali zbirke predmetov. Prav tako so bili v prenovljenih oziroma v novozgrajenih bivališčih pogosti citati preteklih stanovanjskih prvin, npr. zidani ali premični štedilniki na trda goriva, krušne peči ali odprta ognjišča v družabnih prostorih, predvsem pa prostrane nape nad štedilniki, na katerih je bilo moč razstavljati različne stare predmete. Na številčnost ohranjenih starih predmetov so vplivali tudi procesi konstrukcije kulturne dediščine v drugi polovici 20. stoletja. V prvih desetletjih po drugi svetovni vojni so bili prežitki stanovanjske kulture deležni zgolj pozornosti raziskovalcev »odmirajočega sveta vasi« oziroma etnologov v okviru spomeniškega varstva, kasnejših zavodov za varstvo kulturne dediščine in muzejev. Zbiratelji so bili redki, prihajali so predvsem iz mestnega okolja ali iz bližnje Italije. Večinski del prebivalstva a tudi nekateri strokovnjaki drugih ved do materialnih ostalin preteklega vsakdana niso imeli odnosa. (Pol)pretekle gmotne prvine so postale kulturna dediščina za širše plasti prebivalstva šele v osemdesetih in devetdesetih letih 20. stoletja v procesih utrjevanja nacionalne in lokalne identitete v okviru osamosvajanja Slovenije na eni strani ter v okviru strahu pred globalizacijskimi kulturnimi tokovi na drugi strani (Fakin Bajec 2011). Kot kulturna dediščina označene prvine so bili hkrati »elementi kulture, ki si jih določena skupina prizadeva ohraniti bodočim rodovom, da bi služili potrebi ljudi po občutku identitete in pripadnosti« (Jezeršek 2005: 12), torej kot »oblike sedanjosti in sodobnosti z razsežnostjo zgodovine« (Bogatjaj 1992: 12), in pa tudi manipulacija in eksploatacija preteklosti. Poleg kot dediščina ovrednotenih gmotnih prežitkov pretekle stanovanjske kulture so se ohranile tudi nekatere tradicionalne kuhinjske prakse in interakcije, ki niso bile predvidene v moderniziranih kuhinjah, npr. predelava ozimnice, skupna gospodinjska opravila, druženje. Ob zadostnih prostorskih in gmotnih okoliščinah so se ohranile tako, da so stanovalci preoblikovali modernizirane kuhinje, npr. nameščali manjše jedilne mize v delovne kuhinje, ali uredili različne sekundarne kuhinje, namenjene gospodinjskim opravilom ali dru-

žabnosti. Prav v sekundarnih kuhinjah, ki so bile navadno pisan sestav odrabljene tako tradicionalne in ročno izdelane kot cenene in nereprezentativne, celo začasne kuhinjske opreme, se ohranjajo tradicionalne kuhinjske prakse. Na eni strani so stanovalci kuhinje prilagajali modernim higienskim in funkcionalnim zahtevam, vključevali tehnološke novosti, npr. elektriko in vodovodno napeljavo, ter predrugačili nekatere kuhinjske prakse (npr. spremenjen način priprave jedi, pomivanja posode, obedovanja), na drugi strani pa so utečene kuhinjske prakse zahtevale z zunanjščino povezane, za vsakovrstna gospodinjska opravila in družabnosti primerne kuhinje, udejanjene v različnih oblikah sekundarnih kuhinj. V okviru moderniziranih gmotnih prvin stanovanjske kulture so se pogosto ohranile tradicionalne vsakdanje kuhinjske prakse, vrednote in predstave, ki so vplivale na vzpostavljanje utečenemu vedenju primernejših sekundarnih kuhinj. V primeru takšnih večkuhinjskih bivališč se je izkazalo, da družbeno producirana in družbeno konstruirana kuhinja nista nujno identični, oziroma da se le delno prekrivata.

Prilagoditev bivališča je bil tvoren upor stanovalcev in zagovor utečenega načina življenja. Medtem ko so v devetdesetih letih posamezni spomeniškovarstveno osveščeni stanovalci in graditelji pri prenavljanju starejših ali opremljanju novejših bivališč ohranjali posamezne stvarne prežitke pretekle stanovanjske kulture (v primeru kuhinj npr. ognjišča, kredence, zidane štedilnike, krušne peči) in jih bolj ali manj uspešno vključevali v sočasen način življenja, so drugi z ohranjanjem utečenih stanovanjskih praks (npr. ohranjanje kuhinje kot osrednjega bivalnega, delovnega in družabnega prostora) preoblikovali prevladujoče tipske oziroma modne stanovanjske zasnove s sekundarnimi kuhinjami. Ali – kot je podoben pojav sobivanja moderniziranih kuhinj v novogradnjah in letnih kuhinj z odprtimi ognjišči na dvoriščih v portugalskih suburbanih naseljih v razmerju s premenami vsakdanjega življenja strnila Denise Lawrence-Zúñiga z izjavo: »Novi načini življenja, stare oblike – stari načini življenja, nove oblike« (Lawrence-Zúñiga 1999: 166).

V raziskavi smo prikazali osrednjo vlogo kuhinje v okviru stanovanjskih praks in družbenih interakcij ter pri preoblikovanju in spreminjanju stanovanjske kulture v Vipavski dolini. Preučevanje kuhinje je omogočilo vpogled v širše družbenokulturne procese ter razkrilo mikroregionalne razlike med Zgornjo in Spodnjo Vipavsko dolino v procesu spreminjanja formalne in metaforične razsežnosti kuhinje ter kuhinjskih praks v 20. stoletju, ki so jim botrovale razlike v stopnji deagrarizacije in urbanizacije, bližina večjih upravnih in industrijskih središč ter državne meje pa tudi pridobitna dejavnost ter vrednote članov gospodinjstva. Tehnološke novosti so imele sicer pomembno vlogo pri (pre)oblikovanju kuhinje, kljub temu pa so bile kuhinje še vedno splet družbenih oziroma kulturnih pričakovanj, idej oziroma vrednot ter razpoložljivih virov posameznega gospodinjstva. Poleg zakonodaje, prevladujočih meščanskih, urbanih vrednot in zgledeov ter družbeno-ekonomskega determinizma so kuhinje sooblikovale tudi individualne vrednote in strategije gospodinjstva in posameznikov.

Razumevanje razmerja med širšimi družbenimi procesi ter strategijami, taktikami in vrednotami posameznih gospodinjstev pri prilagajanju vedenja kuhinjskim formam oziroma pri prilagajanju in prikrojevanju kuhinjskih form, praks in reprezentacij ima teoretske in praktične implikacije, pomembne za oblikovalsko, arhitekturno in urbanistično načrtovanje. Odstopanja med kuhinjskimi formami in praksami so botrovala potratnemu vzpostavljanju dvokuhinjskih stanovanj, ki bi se mu bilo moč izogniti s smotrnim arhitekturnim oziroma oblikovalskim načrtovanjem, v okviru katerega bi bil upoštevan način življenja stanovalcev oziroma prakse in vrednote, utelešene v posamezni obliki.

V kuhinjah – tako v *hišah* kot v *nišah* – se niso spreminjala zgolj surova živila v kuhane jedi, kot je postavil Claude Levi Strauss (1980), marveč so se tudi posamezniki spreminjali v pripadnike skupnega gospodinjstva. Poleg bolj ali manj okusnih in zdravih jedi so se kuhali še okus, življenjski slog, družbeni položaj, vezi in seveda številne metafore, ki so odzvanjale v svetovih, obzorjih in imaginarijah izza meja kuhinjskih zidov.

Literatura in viri

Ajmar, Marta

1999 Toys for Girls: Objects, Women and Memory in the Renaissance Household. V: Marius Kwint idr. (ur.), *Material Memories: Design and Evocation*. Oxford in New York: Berg, 75–89.

Althusser, Louis

2000 *Izbrani spisi*. Ljubljana: Založba / *cf.

Appadurai, Arjun (ur.)

1986 *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge: Cambridge University Pres.

Arčon, Boris (ur.)

1977 *Renče: 1947-1977: Trideset let športa in telesne vzgoje, petindvajset let plavanja in vaterpola*. Renče: (s. n.).

Ariès, Philippe

1991 *Otrok in družinsko življenje v starem režimu*. Ljubljana: Škuc, Filozofska fakulteta.

ARS 176

A127: *Catastral Schätzung: Elaborat der Gemeinde Podraga. Franciscejski kataster za Kranjsko*. Arhiv Republike Slovenije.

ASGO 104

Giudizio Distrettuale di Gorizia (1898-1922): Danni di guerra del Circondario di Gorizia (busta 805, 806, 807, 808, 810, 824, 830, 831, 832, 833, 835, 836, 838, 839, 840, 841, 842). Archivio di Stato, Gorizia.

Asquini, Basilio

1990 *Ragguaglio geografico storico del territorio di Monfalcone*. Bologna: Arnaldo Forni Editore.

ASTS 171

Atti generali, Operato d'Estimo catastale del comune di Ranziano. Protokoll der Bau-Parzellen der Gemeinde Ranziano. Archivio di Stato, Trieste.

Attfield, Judy

2000 *Wild Things: The Material Culture of Everyday Life*. Oxford in New York: Berg.

Bachelard, Gaston

2001 *Poetika prostora*. Ljubljana: Študentska založba.

Bajec, Anton idr. (ur.)

1998 *Slovar slovenskega knjižnega jezika*. Ljubljana: DZS.

Bancalari, Gustav

1893 Die Hausforschung und ihre Ergebnisse in den Ostalpen. *Zeitschrift des Deutsche und Österreichische Alpenvereines* 24: 128–174.

1896 Forschungen und Studien über das Haus: I. Rauchhaus, Herd, Ofen, Rauchfang, Kamin. *Mittheilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien* 26: 93–128.

- 1897 Forschungen und Studien über das Haus: II. Gegensätze des »oberdeutschen« Typus und der Ländlichen Häuser Frankereichs. *Mittheilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien* 27: 191–209.
- Barbič, Ana in Inga Miklavčič-Brezigar
1999 Občasne migracije podeželskih žena na Goriškem: Gospodinjsko delo v tujini – nuja in priložnost nekoč in danes. *Glasnik Slovenskega etnološkega društva* 39 (3–4): 39–47.
- Baš, Angelos (ur.)
1980 *Slovensko ljudsko izročilo*. Ljubljana: Cankarjeva založba, Inštitut za slovensko narodopisje pri Slovenski akademiji znanosti in umetnosti.
2004 *Slovenski etnološki leksikon*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Baš, Angelos in Sergij Vilfan
1988 O starejših dimnicah na Slovenskem. *Traditiones* 17: 111–120.
- Baš, Franjo
1984 *Stavbe in gospodarstvo na slovenskem podeželju*. Ljubljana: Slovenska matica.
- Baudrillard, Jean
1999 *Simulaker in simulacija*. Ljubljana: ŠOU, Študentska založba.
- Baumgarten, Karl
1965 Die Tischordnung im altem mecklenburgischen Bauernhaus. *Deutsche Jahrbuch für Volkskunde* 11: 5–15.
- Bednařik, Rado
1932 *Goriška in tržaška pokrajina v besedi in podobi*. Gorica: Sigma.
- Belingar, Eda
2000 *Škocjan – Domačija Škocjan 3: Preliminarni konservatorski program s konservatorskimi pogoji za prenovo domačije*. Nova Gorica: Zavod za varstvo naravne in kulturne dediščine.
2007 Voda v življenju Kobjeglavcev in Tupelčanov. *Kronika* 55 (2): 433–452.
- Belinger-Ferjančič, Gizela.
1922 Naše ognjišče. *Slovenka* 1 (1): 1.
1930 *Vzorna gospodinja*. Gorica: Goriška matica.
- Bertok, Katja
2009 Kuhinja: Središče domovanja, ki ga razumemo na dva načina: Ognjišče ali tehnološki laboratorij? *Primorske novice* 63 (47): 15.
- Bevk, Davorina
1933 *Ljubi moj domek*. Gorica: Goriška matica.
- Bezljaj, France
1982 *Etimološki slovar slovenskega knjižnega jezika 2/K–O*. Ljubljana: SAZU.
1995 *Etimološki slovar slovenskega knjižnega jezika 3/P–S*. Ljubljana: SAZU, ZRC SAZU.
2005 *Etimološki slovar slovenskega knjižnega jezika 4/Š–Ž*. Ljubljana: SAZU, ZRC SAZU.
- Biasutti, Renato
1938 *La casa rurale nella Toscana*. Bologna: Nicola Zanichelli Editore.

- Birdwell-Pheasant, Donna in Denise Lawrence-Zuñiga (ur.)
1999 *House Life: Space, Place and Family in Europe*. Oxford in New York: Berg.
- Bogataj, Janez
1992 *Sto srečanj z dediščino na Slovenskem*. Ljubljana: Prešernova družba.
- Bogataj, Janez (ur.)
1987 *Prenova vasi Goče*. Tipkopis: Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo.
- Bogataj, Janez in Vito Hazler
1996 Regionalizacija. V: Marjan Javornik idr. (ur.), *Enciklopedija Slovenije* 10. Ljubljana: Mladinska knjiga, 148.
- Booth, Sally S.
1999 Reconstructing Sexual Geography: Gender and Space in Changing Sicilian Settlements. V: Donna Birdwell-Pheasant in Denise Lawrence-Zuñiga (ur.), *House Life: Space, Place and Family in Europe*. Oxford in New York: Berg, 105–132.
- Bourdieu, Pierre
1991 *Outline of Theory of Practice*. Cambridge, New York in Port Chester: Cambridge University Press.
2002a *Praktični čut I*. Ljubljana: Studia humanitatis.
2002b *Praktični čut II*. Ljubljana: Studia humanitatis.
- Božič, Dragan idr. (ur.)
1999 *Zakladi tisočletij: Zgodovina Slovenije od neandertalcev do Slovanov*. Ljubljana: Modrijan.
- Bratina, Patricija
2003 Zemono pri Vipavi 1. V: Damjana Prešeren (ur.), *Zemlja pod vašimi nogami: Arheologija na avtocestah Slovenije: Vodnik po najdiščih*. Ljubljana: Zavod za varstvo naravne in kulturne dediščine, 279–280.
- Brisighelli, Attilio
1930 Focolare Friulano. *Ce fastu?: Rivista della Società filologica Friulana* 6 (1): Slika 1.
- Bucco, Gabriella idr. (ur.)
1989 *Il mobile friulano fra tradizione e innovazione*. Udine: Comune di Udine, Museo friulano delle arti e tradizioni popolari.
- Buchli, Victor
1997 Khruschev, Modernism, and the Fight against *Petit-bourgeois* Consciousness in the Soviet Home. *Journal of Design History* 10 (2): 161–176.
- Buchli, Victor (ur.)
2002 *The Material Culture Reader*. Oxford in New York: Berg.
- Budal, Lučana (ur.)
1993 *Iz kmečkih korenin sem pogнал: Pričevanja o preteklosti Štandreža*. Gorica: Prosvetno društvo Štandrež.
- Canaletto. *The Complete Works*. <http://www.canalettogallery.org/> (30. 6. 2010).
- 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): Edizione del testo e delle illustrazioni originali dell'autore*. Mariano del Friuli: Edizioni della Laguna.

de Certeau, Michel

2007 *Iznajdba vsakdanjosti 1: Umetnost delovanja*. Ljubljana: Studia humanitatis.

Cevc, Tone

1980 Stavbe. V: Angelos Baš (ur.), *Slovensko ljudsko izročilo*. Ljubljana: Cankarjeva založba, Inštitut za slovensko narodopisje pri Slovenski akademiji znanosti in umetnosti, 93–109.

1984 *Arhitekturno izročilo pastirjev, drvarjev in oglarjev na Slovenskem: Kulturnozgodovinski in etnološki oris*. Ljubljana: Državna založba Slovenije.

1990 H genezi kmečke hiše na Slovenskem. *Traditiones* 19: 53–76.

Ciglič, Zvona

1999 Kamniti svet – uničena, ogrožena in rešena etnološka dediščina. V: Peter Fister (ur.), *Dediščina stavbarstva Primorska in Kras: Zbornik referatov*. Ljubljana: Gradbeni inštitut ZRMK, Gradbeni center Slovenije, 77–88.

Cohen, Anthony P.

1985 *The Symbolic Construction of Community*. London in New York: Routledge.

Corbin, Alain idr.

1987 *Histoire de la vie privée 4: De la révolution à la grande guerre*. Paris: Seuil.

Cossar, Ranier Mario

1926 L'industria del vetro nell'alto Goriziano. *Archeografo Triestino* 3 (13): 313–339.

1940 *L'arte peltraria goriziana*. Gorizia: G. Lucchi.

Cristofoli, Lorenzo

1930 La »casa friulana«. *Ce fastu?: Rivista della Società filologica Friulana* 6 (3–4): 60–61.

Cumin, Gustavo

1929 *Guida della Carsia Giulia*. Trieste: Stabilimento tipografico nazionale.

Čermelj, Lavo

1945 *Julijska krajina, beneška Slovenija in zadrška pokrajina: Imenoslovje in politično-upravna razdelitev*. Beograd: Slovensko kulturno-prosvetno društvo Franc Rozman.

Čibej, Edmund

2005 *Zbrani spisi*. Predmeja: Društvo za ohranjanje in varovanje naravne in kulturne dediščine Gora.

Delak Koželj, Zvezda

1999 Problematika stanja in varstva ljudskega stavbarstva. V: Peter Fister (ur.), *Dediščina stavbarstva Primorska in Kras: Zbornik referatov*. Ljubljana: Gradbeni inštitut ZRMK, Gradbeni center Slovenije, 109–128.

Destovnik, Irena

2001 *Moč šibkih: Ženske v času kmečkega gospodarjenja*. Klagenfurt/Celovec: Slovenska prosvetna zveza.

Deželova, Davorinka

1923 Lepi dom – ljubi dom. *Ženski svet* 1 (5): 112–113; 1 (6): 137–139; 1 (7): 164; 1 (8): 183–186.

Družina

1929 *Družina: Mesečnik za zabavo in pouk* 1 (2).

1930 Odpadki. *Družina* 2 (11): 362–363.

Duboy, Philippe

1999 Die französische Tradition – eine Collage. V: Elfie Miklautz idr. (ur.), *Die Küche: Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums*. Wien, Köln in Weimar: Böhlau, 81–113.

Elias, Norbert

2000 *O procesu civiliziranja: Sociogenetske in psihogenetske raziskave: Prvi zvezek: Vedenjske spremembe v posvetnih višjih slojih zahodnega sveta*. Ljubljana: Založba /^{*}cf.

2001 *O procesu civiliziranja: Sociogenetske in psihogenetske raziskave: Drugi zvezek: Spremembe v družbi: Osnutek teorije civiliziranja*. Ljubljana: Založba /^{*}cf.

Erjavec, Fran

1877 Na kraški zemlji. *Zvon* 3 (17): 277–280.

Fabčič, Tea

2005 *Hišna imena v vaseh Otošče, Lozice in Podgrič*. Lozice: Društvo Zdravljica Lozice.

2010 *Pripoved izročila talov*. Lozice: Kulturno turistično športno društvo Zdravljica.

Fakin Bajec, Jasna

2011 *Procesi ustvarjanja kulturne dediščine: Kraševci med tradicijo in izzivi sodobne družbe*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU.

Feigel, Miklavž

2009 *Pobrajrovci in Kalaburci*. Ajdovščina: Tipkopis.

Ferlež, Jerneja

2001 *Mariborska dvorišča: Etnološki oris*. Maribor: Mladinski kulturni center.

2008 *Josip Hutter in bivalna kultura Mariborčanov*. Maribor: Umetniški kabinet Primož Premzl.

2009 *Stanovati v Mariboru: Etnološki oris*. Maribor: Umetniški kabinet Primož Premzl.

Fernandez, James

2003 Emergence and Convergence in some African Sacred Places. V: Setha M. Low in Denise Larence-Zúñiga (ur.), *The Anthropology of Space and Place: Locating Culture*. Malden, Oxford, Victoria in Berlin: Blackwell Publishing, 187–203.

Ferrari, Giulio

1925 *L'architettura rusticana nell'arte italiana dalle capanne allo casa medievale*. Milano: Ulrico Hoepli.

Fikfak, Jurij

2008 Med delom in celoto: Nekatera vprašanja etnološkega raziskovanja in reprezentacije. *Traditiones* 37 (2): 27–44.

Forty, Adrian

1986 *Objects of Desire*. London: Thames and Hudson.

Foucault, Michel

2004 *Nadzorovanje in kaznovanje: Nastanek zapora*. Ljubljana: Krtina.

Franke, Ivan

1891 Burgen, Ortsanlagen und Typen von Bauernhäusern. V: *Die österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild 8: Kärnten und Krain*. Wien: Hof- und Staatsdruckerei, 390–402.

Galluzzo, Lorenzo

1984 Analiza in razvoj naselitvenih in stanovanjskih tipov tržaškega Krasa. V: Zorko Harej idr. (ur.), *Kamnita hiša: Tipi in oblike*. Trento: Luigi Reverdito, 23–104.

Garvey, Pauline

2001 Organized Disorder: Moving Furniture in Norwegian Homes. V: Daniel Miller (ur.), *Home Possessions: Material Culture behind Closed Doors*. Oxford in New York: Berg, 47–68.

GM. Fototeka kustodiata za etnologijo. Goriški muzej Kromberk – Nova Gorica.
Fototeka Tanje Gomiršek (Grad Dobrovo). Goriški muzej Kromberk – Nova Gorica.

Kopija *Kronike Dore Obljubek* (izvirnik hrani Darinka Sirk). Goriški muzej Kromberk – Nova Gorica

Zbirka predmetov. Goriški muzej Kromberk – Nova Gorica.

Godina Golija, Maja

1992 *Iz Mariborskih predmestij: O življenju in kulturi mariborskih delavcev v letih 1919 do 1941*. Maribor: Založba Obzorja.

1998 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.

2002 Stavbarstvo slovenskega etničnega prostora v delu *Die österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild. Traditiones 31 (1): 91–98*.

2005 Oskrba z vodo in njena uporaba v gospodinjstvih na Krasu. V: Andrej Mihevc (ur.), *Kras*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 369–384.

2006 *Prehranski pojmovnik za mlade*. Maribor: Aristej.

2008 Oblikovanje sodobnega potrošnika: O spremembah v preskrbi in pridelavi živil na slovenskem. *Etnolog 18: 95–112*.

Golec, Boris

2007 Meščanska naselja Vipavske in njihove posebnosti do konca fevdalne dobe. *Kronika 55 (2): 201–230*.

Goody, Jack

2003 *Evropska družina: Zgodovinskoantropološki esej*. Ljubljana: Založba / *cf.

Goriška pratika

1931 Dom. *Goriška pratika 1931: 37–38*.

Granda, Stane

1984 Kmetijske Razmere v Vipavski dolini v prvi polovici 19. stoletja. *Goriški letnik 11: 55–72*.

Guida Paternolli

1913 *Guida Paternolli 1914: Amministrativa commerciale per la principessa Contea di Gorizia e Gradisca*. Gorizia: Paternolli.

Gullestad, Marianne

1984 *Kitchen-Table Society: A Case Study of the Family Life and Friendships of Young Working-Class Mothers in Urban Norway*. Oslo: Universitetsforlaget.

1992 *The Art of Social Relations: Essays on Culture, Social Action and Everyday Life in Modern Norway*. Oslo: Scandinavian University Press.

Guštin Grilanc, Vesna

2002 *Ogenj na kamnu: Življenje ob ognjišču na Krasu in tržaškem podeželju*. Trst: ZZT, Zveza slovenskih kulturnih društev.

Halbwachs, Maurice

2001 *Kolektivni spomin*. Ljubljana: Studia humanitatis.

Hamer, Bent

2003 *Kitchen Stories*. Norveška, Švedska: BOB Film Sweden AB, Bulbul Films, Svenska Filminstitutet (SFI) (95 min).

Hazler, Vito

1995 *Naši domovi. Naša žena* 55 (2): 10.

1999 *Podreti ali obnoviti?: Zgodovinski razvoj, analiza in modeli etnološkega konservatorstva na Slovenskem*. Ljubljana: Založba Rokus.

Heidegger, Martin

1998 *Grajenje, prebivanje, mišljenje. Arhitektov bilten* 28: 78-83, 141-142.

Herlihy, David

1984 *Households in the Early Middle Ages: Symmetry and Sainthood*. V: Robert Netting idr. (ur.), *Households: Comparative and Historical Studies of the Domestic Groups*. Berkeley, Los Angeles in London: University of California Press, 383–406.

Hirschon, Renée

1997 *Essential Objects and the Sacred: Interior and Exterior Space in an Urban Greek Locality*. V: Shirley Ardener (ur.), *Women and Space: Ground Rules and Social Maps*. Oxford in New York: Berg, 70–86.

Hobsbawm, Eric in Terence Ranger (ur.)

1983 *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.

Hrobat, Katja idr.

2010 *Odpiranje novih prostorov v znanosti*. V: Katja Hrobat idr. (ur.), *Ustvarjanje prostorov*. Ljubljana, Praga, Bratislava in Krakow: Znanstvena založba Filozofske fakultete, Filozofická fakulta Univerzita Karlova, Filozofická fakulta Univerzita Komenského, Filologiczny Uniwersytetu Jagiellońskiego.

Hudales, Jože

1997 *Od zibeli do groba*. Ljubljana: Društvo za preučevanje zgodovine, literature in antropologije. Velenje: Kulturni center Ivana Napotnika.

Hudelja, Mihaela idr. (ur.)

2001 *Podobe pokrajín: 1956–1970: Etnološka fototeka Vilka Novaka*. Ljubljana: Slovensko etnološko društvo.

Hummon, David M.

1989 House, Home and Identity in Contemporary American Culture. V: Setha M. Low in Erve Chambers, *Housing, Culture and Design: A Comparative Perspective*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 207–228.

Ilešič, Svetozar

1949 Kmečka naselja na Primorskem. *Geografski vestnik* 20–21: 217–251.

Ivančič Kutin, Barbara

2013 Evelina, Franca in Gianna še znajo zapeti prosnjijske pesmi. *Trinkov koledar za Beneške Slovence za leto 2014*: 132-149.

James, Henry

1967 *Portret neke gospe*. Ljubljana. Cankarjeva založba.

Jazbec, Andrej

2005 Kamin – kraški dimnik: Ogrožena dominantna sestavina kraške hiše. *Kras* 68: 44–47.

Jazbec, Tina

2001 *Arhitekt Maks Fabiani in njegovi projekti prenove na Primorskem: 1917-1922* (Diplomska naloga). Ljubljana: Oddelek za umetnostno zgodovino Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani.

Jelerčič, Franc Rado

2006 *Otrokova pot v svobodo*. Kranj: Modita.

Jerkič, Anton

1999 *Pozdrav iz ... : Stare razglednice primorskih krajev*. Nova Gorica: Branko, Grafika Soča.

Jerman, Katja

2008 *Dve Gorici – eno mesto? Konstrukcija urbanega* (Doktorska disertacija). Mengeš: Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani.

Katalog

1966 *Katalog tipskih projekata obiteljskih stambenih zgrada*. Zagreb: Arhitektonski projektni biro Prostor.

1975 *Katalog tipskih projekata: Obiteljske kuće, vikendice, gospodarske zgrade, garaže*. Zagreb: Arhitektonski projektni biro Prostor.

1981 *Katalog tipskih projekata sa preko 1300 tipova: Vikend kuće, prizemne zgrade, spratne zgrade, zgrade sa lokalom, garaže, ekonomske zgrade*. Beograd: Naš stan.

Kažipot

1897 *Kažipot po pokneženi grofovini Goriško Gradiški*. Gorica: Goriška tiskarna.

1899 *Ročni kažipot po Goriškem, Trstu in Istri za 1899*. Gorica: Goriška tiskarna.

1923 *Ročni kažipot po Goriškem in Gradiščanskem in koledar za navadno leto 1924*. Gorica: Goriška tiskarna.

Keršič, Irena

1990 Oris stanovanjske kulture slovenskega kmečkega prebivalstva v 19. stoletju. *Slovenski etnograf* 33–34: 329–388.

- 1992 Kolon in gospodar – dva načina življenja in dve stanovanjski kulturi: Primera na mikro ravni. *Etnolog* 2 (1): 95–136.
- 1999 Spremembe v stanovanjski strukturi kraških in primorskih hiš s poudarkom na ognjišču. V: Peter Fister (ur.), *Dediščina stavbarstva Primorska in Kras: Zbornik referatov*. Ljubljana: Gradbeni inštitut ZRMK, Gradbeni center Slovenije, 89–99.
- 2004 Stanovanjska kultura. V: Angelos Baš idr. (ur.), *Slovenski etnološki leksikon*. Ljubljana: Mladinska knjiga, 577.

Kladnik, Drago

- 2008 Družbenogospodarska sestava prebivalstva in dnevna mobilnost. V: Oto Luthar idr. (ur.), *Kras: Trajnostni razvoj kraške pokrajine*. Ljubljana: Založba ZRC, 214–223.

Kladnik, Drago in Marjeta Natek

- 1998 *Vipavska dolina*. V: Drago Perko (ur.), *Slovenija: Pokrajine in ljudje*. Ljubljana: Mladinska knjiga, 222–233.

Klemenčič, Bojan

- 2006 Naselbinska in stavbna dediščina Goč. *Primorska srečanja* 30: 16–28, 295–296.

Klemše, Vlado

- 2005 *Slovenci v Laškem*. Tržič: SKŠRD Tržič.

Kociančič, Štefan

- 1854 Zgodovinske drobtinice po Goriškem nabrane v letu 1853. *Arhiv za povjestnicu jugoslavensku* 3: 173–222.

Koledar

- 1895 *Koledar za prestopno leto 1896*. Gorica: Goriška tiskarna A. Gaberšček.
- 1925 *Koledar za navadno leto 1926*. Gorica: Goriška tiskarna A. Gaberšček
- 1926 *Koledar Goriške Mohorjeve družbe za leto 1927*. Gorica: Goriška Mohorjeva družba.

Kolenc, Petra

- 2011 Med glažutarji na robu trnovskega gozda: razvoj steklarske obrti med gorenjo Trebušo, lazno in lokvami v letih od 1722 do 1825/30. *Goriški letnik* 35: 95–125.

Koloini, Borut

- 1992 *Križ je bu enkrat mejstu: Življenje nekega kraja*. [s.l.]: Samozaložba.

Koprivec, Daša

- 2006 Aleksandrinke – življenje v Egiptu in doma. *Etnolog* 16: 97–115.

Kopytoff, Igor

- 1986 The Cultural Biography of Things: Commodization as Process. V: Arjun Appadurai (ur.), *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge: Cambridge University Press, 64–91.

Kos, Helena idr.

- 1978 Zmeraj so se znali postaviti za svoje pravice: Ekipa dela v Krajevni skupnosti: Čeprav se v Podragi pri Vipavi ne morejo posebno pohvaliti z kdove kakšnim delovanjem družbenopolitičnih organizacij, KS živi in dela. *Delo: Sobotna priloga* 20 (109): 28.

Kos, Milko

- 1954 *Urbarji Slovenskega primorja 2: Srednjeveški urbarji za Slovenijo: Viri za zgodovino Slovencev* 3. Ljubljana: Akademija znanosti in umetnosti.

Kosovel, Blaž

2007 Simulaker in njegov človek. V: Luka Lisjak Gabrijelčič (ur.), *Blodnjaki smisla: Mišliti humanizem danes*. Nova Gorica: Društvo humanistov Goriške, 77–96.

Kosta, Hilarij

2003 *Kje so tiste stezice ...* Nova Gorica: Branko, Ljubljana: Jutro.

Kralj, Franc

2010 Oris zgodovine župnije Renče. V: Miran Pahor in Radivoj Pahor (ur.), *Zbornik razprav o zgodovini Renč: Ob 750-letnici prve znane pisne omembe kraja Renče leta 1256*. Renče, Vogrsko: Občina Renče-Vogrsko, 69–84.

Kranjc, Darja

2005 *Moč prepoznavnosti: Predlog notranje opreme obnovljene zavarovane domačije*. Ljubljana: Slovensko etnološko društvo.

Krasny, Elke

1999 *Küchengeschichten – ein literarischer Streifzug*. V: Elfie Miklautz idr. (ur.), *Die Küche: Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums*. Wien, Köln in Weimar: Böhlau, 251–279.

Krauch, Helmut

1992 Die Küche der 70er Jahre. V: Michael Andritzky (ur.), *Oikos: Von der Feuerstelle zur Mikrowelle: Haushalt und Wohnen im Wandel*. Gießen: Anabas, 133–135.

Krečič, Peter

1987 Nekatero razvojne posebnosti v arhitekturi 19. stol. na Primorskem. *Goriški letnik* 12–14: 23–34.

Kreutzer, Pavel

1935 Domača knjižnica – duhovno ognjišče. *Ženski svet* 13 (12): 273–274.

Križnar, Naško

1975 Stanovanjska kultura na Gori v luči spreminjanja hišnih oblik. *Goriški letnik* 2: 43–61.

Križnar, Naško

1980 *Oris stanovanjskih načinov v Novi Gorici*. Nova Gorica: Goriški muzej Kromberk. VHS (70 min).

Kuret, Niko

1998 *Praznično leto Slovencev: Starosvetne šege in navade od pomladi do zime*. Ljubljana: Družina.

Lah, Avguštin

1985 *Od Vipavskih gričev do Goriških Brd*. Ljubljana: Mladinska knjiga, Koper: Lipa.

Lah, Ljubo

1994 *Prenova stavbne dediščine na podeželju*. Novo mesto: Dolenjska založba.

Lah, Ljubo (ur.)

1990 *Goče 60: Strokovne podlage za investicijsko odločitev*. Ljubljana: Fakulteta za arhitekturo, gradbeništvo in geodezijo, VTOZD Arhitektura.

1993 *Arhitekturna razvojna študija za južni del naselja Goče*. Ljubljana: Šola za arhitekturo, PRE Inštitut za arhitekturo in prostor.

- Lawrence L., Denise in Setha M. Low
1990 The Built Environment and Spatial Form. *Annual Review of Anthropology* 19: 453–505.
- Lawrence, Roderick J.
1981 The Social Classification of Domestic Space: A Cross-Cultural Case Study. *Anthropos* 76: 649–664.
- Lawrence-Zuñiga, Denise
1999 Suburbanizing Rural Lifestyles through House Form in Southern Portugal. V: Donna Birdwell-Pheasant in Denise Lawrence-Zuñiga (ur.), *House Life: Space, Place and Family in Europe*. Oxford in New York: Berg, 157–176.
- Ledinek Lozej, Špela
2005 Stavbarstvo na Vipavskem v Valvasorjevem slikovnem gradivu. *Izvestje Raziskovalne postaje ZRC SAZU v Novi Gorici* 2: 6–10.
2007 Ob petdesetletnici Orlove terenske ekipe Etnografskega muzeja na Vipavskem: Pregled gradiva o stavbarstvu in bivalni kulturi. *Izvestje Raziskovalne postaje ZRC SAZU v Novi Gorici* 4: 31–35.
2012 Stavbarstvo in stanovanjska kultura v Vipavski dolini v času zadnjega državnega ljudskega štetja v avstrijskem Primorju. V: Barbara Šterbenc Svetina idr. (ur.), *Zgodovinski pogledi na zadnje državno ljudsko štetje v avstrijskem Primorju 1910: Jezik, narodnost, meja*. Ljubljana: Založba ZRC, 143–155.
2013 Spremembe kuhinjskega prostora v 20. stoletju: Primer Vipavske doline. V: Marija Mogorovič Crljenko (ur.), *Domus, casa, habitatio*. Poreč: Zavičajni muzej Poreštine; Pazin: Državni arhiv; Pula: Sveučilište Jurja Dobrile, 178–194.
- Lefebvre, Henri
2013 *Produkcije prostora*. Ljubljana: Studia Humanitatis.
- Lellwitz, Anne-Petra
1992 Die Zivilisierung des Essens. V: Michael Andritzky (ur.), *Oikos: Von der Feuerstelle zur Mikrowelle: Haushalt und Wohnen im Wandel*. Gießen: Anabas, 364–373.
- Lévi-Strauss, Claude
1980 *Mitologike 1: Presno i pečeno*. Beograd: Prosveta, Beogradski izdavačko-grafički zavod.
- L. F.
1925 Gospodinjstvo: Pomivanje in ribanje belih tal. *Ženski svet* 3 (3): 87.
- Lipovž, Artur
2004 *Selo na Vipavskem: Kraj na prepihu zgodovine in kultur*. Selo: Krajevna skupnost.
- Llewellyn, Mark
2004 Designed by Women and Designing Women: Gender, Planning and the Geographies of the Kitchen in Britain 1917–1946. *Cultural Geographies* 11: 42–60.
- Löfgren, Orvar
1984a Family and Household: Images and Realities: Cultural Change in Swedish Society. V: Robert McC. Netting idr. (ur.), *Households: Comparative and Historical Studies of the Domestic Groups*. Berkeley, Los Angeles in London: University of California Press, 446–469.

- 1984b The Sweetness of Home: Class, Culture and Family Life in Sweden. *Ethnologia Europaea* 14: 44–64.
- Lokar, Anica
2002 *Od Anice do Ane Antonovne*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Lorenzi, Arrigo
1914 Studi sui tipi antropogeografici della pianura padana. *Rivista geografica italiana: Bolettino della Società di studi geografici e coloniali* 21: 271–608.
- Lorenzoni, G.
1930 Gli Slavi delle vallate. V: Michele Gortani, *Gorizia con le vallate dell'Isonzo e del Vipacco*. Udine: Società Alpina Friulana, 67–95.
- Low, Setha M. (ur.)
1999 *Theorising the City*. New Brunswick, NJ in London: Rutgers University Press.
- Low, Setha M. in Erve Chambers (ur.)
1989 *Housing, Culture and Design: A Comparative Perspective*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Low, Setha M. in Denise Lawrence-Zúñiga (ur.)
2003 *The Anthropology of Space and Place: Locating Culture*. Malden, Oxford, Victoria in Berlin: Blackwell Publishing.
- Lowenthal, David
1985 *The Past is a Foreign Country*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Lozar Štamcar, Maja
2008 Razvoj stanovanjske kulture v Sloveniji v evropskem kontekstu 20. stoletja. V: Nevenka Troha idr. (ur.), *Evropski vplivi na slovensko družbo*. Ljubljana: Zveza zgodovinskih društev Slovenije, 259–279.
- Ložar, Rajko
1944 *Narodopisje Slovencev*. Ljubljana: Klas.
- Makarovič, Gorazd
1981 *Slovenska ljudska umetnost: Zgodovina likovne umetnosti na kmetijah*. Ljubljana: Državna založba Slovenije.
- 1986 Kuhinjska oprema, kuhinje, kuharice in prehrana v XVII. stoletju na Slovenskem. *Glasnik Etnografskog muzeja u Beogradu* 50: 43–72.
- Makuc, Dorica
1993 *Aleksandrinke*. Gorica: Goriška Mohorjeva družba.
- Makuc, Neva
2011 *Historiografija in mentaliteta v novoveški Furlaniji in Goriški*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU.
- de Mare, Heidi
1999 Domesticity in Dispute: A Reconsideration of Sources. V: Irene Cieraad (ur.), *At Home: An Anthropology of Domestic Space*. Syracuse in New York: Syracuse University Press, 13–30.

Marušič, Branko

1969 Razvoj političnega življenja goriških Slovencev od uvedbe ustavnega življenja do prvega političnega razkola. *Zgodovinski časopis* 23 (1–2): 1–30.

1978 Iz starih fotografških albumov: Giannantonio de Capellaris. *Kronika* 26 (3): 182–183.

2010 Renče v 19. stoletju. V: Miran Pahor in Radivoj Pahor (ur.), *Zbornik razprav o zgodovini Renč: Ob 750-letnici prve znane pisne omembe kraja Renče leta 1256*. Renče, Vogrsko: Občina Renče-Vogrsko, 92–105.

Marušič, Branko (ur.)

2002 *Goriški spomini*. Gorica: Goriška Mohorjeva družba; Ljubljana: Zgodovinski inštitut ZRC SAZU.

Massi, Ernesto

1933 *L'ambiente geografico e lo sviluppo economico nel Goriziano*. Gorizia: Giuseppe Iucchi.

Matiččetov, Milko

1936 Narodno blago: Uvodna beseda. *Pisanice*: 9–10.

1948 O etnografiji in folklori zapadnih Slovencev. *Slovenski etnograf* 1: 9–56.

Medvešek, Pavel

1981 Poslikane planete na kmečki arhitekturi na področju Tolminske, Goriške in Beneške Slovenije. *Goriški letnik* 9: 13–19.

1992 Osvatina – poganski ogenj. *Etnolog* 2 (1): 151–156.

Meglič-Hočevar, Lojzka

1936 Kmečka mati in njen dom. *Naš dom: Ženski svet* 14 (6): 41–42; 14 (7–8): 49–50.

Melik, Anton

1933 Kmetška naselja na Slovenskem. *Geografski vestnik* 9: 129–165.

1936 *Slovenija: Geografski opis*. Ljubljana: Slovenska matica.

1960 *Slovenija: Geografski opis 2*. Ljubljana: Slovenska matica.

Meringer, Rudolf

1896 Das oberdeutsche Bauernhaus und seine Geräte. *Zeitschrift für österreichische Volkskunde* 2: 257–267.

Meško, Primož in Jadran Sterle

2010 *Osvatina – poganski ogenj* (Dokumentarni film). Ljubljana: RTV Slovenija.

Metlikovec, Urška in Valentina Mozetič

2010 *Prehrana v Renčah in bližnji okolici: »Prazen žakelj ne stoji pokonci«* (Raziskovalna naloga). Renče: Zgodovinski krožek na Osnovni šoli Lucijana Bratkoviča-Bratuša Renče.

M. G.

1932 Domače ognjišče: Druga gospodinjska razstava v Ljubljani. *Ženski svet* 10 (9): 265–266.

Miani, Leonardo in Matjaž Garzarolli

1988 Regulacijski načrti za manjša mesta, trge in vasi v porečju Soče, 1917–1922. V: Marko Pozzetto (ur.), *Maks Fabiani: Nove meje v arhitekturi*. Venezia: Cataloghi Marisilio, 51–75.

Mihailović, Živadin (ur.)

1979 *Naš stan: Katalog tipskih projekata sa preko 1300 tipova: Vikend kuće, prizemne zgrade, spratne zgrade, zgrade sa lokalom, garaže, ekonomske zgrade.* Beograd: Naš stan.

Miklautz, Elfie idr. (ur.)

1999 *Die Küche: Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums.* Wien, Köln in Weimar: Böhlau.

Miklavčič-Brezigar, Inga

1988 Goče – način življenja v vasi: Etnološki pregled za potrebe prenove. *Primorska srečanja* 12 (79): 23–26.

Miklavčič-Brezigar, Inga

1997 *Spomini naše mladosti: Etnološki pregled povojnih dogodkov na Goriškem.* Nova Gorica: Goriški muzej.

2000 *Ljudske skrinje na Goriškem.* Nova Gorica: Goriški muzej.

2006 Robidišče – razvoj in življenje podeželja na nekdanji avstrijsko-beneški meji v baroku. V: Ferdinand Šerbelj (ur.), *Barok na Goriškem.* Nova Gorica: Goriški muzej, 159–165.

Miller, Daniel

1987 *Material Culture and Mass Consumption.* Oxford: Basil Blackwell.

1988 Appropriating the State on the Council Estate. *Man: The Journal of the Royal Anthropological Institute* 23 (2): 353–372.

Miller, Daniel (ur.)

2001 *Home Possessions: Material Culture behind Closed Doors.* Oxford in New York: Berg.

Mlakar Adamič, Jana

1992 Bivalna kultura industrijskega proletariata – kolonije v zasavskih revirjih. *Časopis za zgodovino in narodopisje* 27 (62): 102–108.

2003 *Rudarsko stanovanje: Bivalna kultura skozi čas: Katalog stalne etnološke razstave v koloniji Njiva v Trbovljah.* Trbovlje: Zasavski muzej.

Mlinar, Miha

1999 *Vipavska dolina v prazgodovini* (Diplomska naloga). Ljubljana: Oddelek za arheologijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani.

Mlinar, Zdravko

1983 *Humanizacija mesta: Sociološke razsežnosti urbanizma in samoupravljanja v Novi Gorici.* Maribor: Založba Obzorja.

Moj dom

2006a Domači laboratorij. *Moj dom* 10 (12): 5–6.

2006b Kuhinja SVEA – srce vašega doma. *Moj dom* 10 (12): 7.

Moore, Henrietta L.

1993 The Difference within and the Difference between. V: Teresa del Valle (ur.): *Gendered Anthropology.* London in New York: Routledge, 193–204.

1996 *Space, Text and Gender: An Anthropological Study of the Marakwet of Kenya.* New York in London: The Guilford Press.

Morelli, Carlo

2003 *Istoria della Contea di Gorizia*. Gorizia: Edizioni della Laguna.

Možina, Jože

1996 »Odpad k pravoslavju, to je k razkolništvu«. *Zgodovina za vse: Vse za zgodovino* 3 (2): 22–39.

Mulic, Elena

2011 *Zgodovina in razvoj arhitekture in okolja Vipave ter Vipavske doline*. Vipava: Občina Vipava.

Munro, Moira in Ruth Madigan

1999 Negotiating Space in the Family Home. V: Irene Cieraad (ur.), *At Home: An Anthropology of Domestic Space*. Syracuse in New York: Syracuse University Press, 107–117.

Muraj, Aleksandra

1989 *Živim znači stanujem: Etnološka studija o kulturi stanovanja u žumberačkim Sošicama*. Zagreb: Hrvatsko etnološko društvo, Zavod za istraživanje folklorja, Znanstveni svet Filozofske fakultete v Ljubljani.

Murko, Matija

1905 Zur Geschichte des volkstümlichen Hauses bei den Südslaven. *Mittheilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien* 35: 308–330.

1906 Zur Geschichte des volkstümlichen Hauses bei den Südslaven: *Mittheilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien* 36: 12–40, 92–129.

1962 *Hiša Slovencev*. V: *Izbrano delo*. Ljubljana: Slovenska matica, 255–274.

Murphy, Jane

1999 Küche als Objekt – Küche als Raum: Amerikanische Küchengestaltung und die Entwürfe Frank Lloyd Wrights. V: Elfie Miklautz idr. (ur.), *Die Küche: Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums*. Wien, Köln in Weimar: Böhlau, 49–80.

Muršič, Rajko

2006 Nova paradigma antropologije prostora: Prostorjenje in človekova tvornost. *Glasnik Slovenskega etnološkega društva* 46 (3–4): 48–54.

Musil, Robert

1955 *Tagebücher, Aphorismen, Essays und Reden*. Hamburg: Rowohlt Verlag.

Mušič, Marjan

1952 Vplivna področja med stilno arhitekturo in slovenskim ljudskim stavbarstvom v srednjem veku. *Slovenski etnograf* 5: 54–69.

Muznik, Anton

2000 *Clima Goritiense*. Ljubljana: Inštitut za zgodovino medicine Medicinske fakultete, Znanstveno društvo za zgodovino zdravstvene kulture Slovenije.

Naša žena

1981 Kuhinja na prostem. *Naša žena* 41 (7–8): 42–44.

1993 Kuhinja najpogostejša delavnica. *Naša žena* 53 (10): 61–69.

Nemec, Nataša

1997 »Incominciare all'alba e finire al tramonto«: Le fornaci nel Goriziano attraverso

- i secoli. V: Paola Francescon in Alberto Mauchigna (ur.), *Il fuoco cammina: Fornaci e fornaciai tra Judrio e Vipacco*. Monfalcone: Edizioni della Laguna, 183–205.
- Nemec, Nataša
1999 *TIGR: Renče in okolica*. Renče: Društvo za negovanje rodoljubnih tradicij organizacije TIGR Primorske, Goriški muzej.
2010 *TIGR: Renče in okolica*. V: Miran Pahor in Radivoj Pahor (ur.), *Zbornik razprav o zgodovini Renč: Ob 750-letnici prve znane pisne omembe kraja Renče leta 1256*. Renče, Vogrsko: Občina Renče-Vogrsko, 133–158.
- Netting, Robert McC. idr. (ur.)
1984 *Households: Comparative and Historical Studies of the Domestic Groups*. Berkeley, Los Angeles in London: University of California Press.
- Nice, Bruno
1940 *La casa rurale nella Venezia Giulia*. Bologna: Nicola Zanichelli Editore.
- Novak, Vilko
1960 *Slovenska ljudska kultura*. Ljubljana: Državna založba Slovenije.
- Novinarji PN
2006 Da za Renče-Vogrsko, ne za Ankaran - Hrvatini. *Primorske novice* 60 (24): 3.
- Novinec, Stanislav
2006 *Spominski zapiski primorskega Slovenca: 1914 – 1965*. Ljubljana: Salve.
- Nusdorfer Vuksanovič, Metka (ur.)
2000 *Gremo v Trg: Vipava v prvi polovici 20. stoletja skozi objektiv Ivana Možeta*. Nova Gorica: Pokrajinski arhiv.
- Oakley, Ann
2000 *Gospodinja*. Ljubljana: Založba /*cf.
- Orts-Repertorium*
1874 *Orts-Repertorium des Herzogthums Krain: Auf Grundlage der Volkszählung vom 31. Dezember 1869 bearbeitet von der k. k. statistischen Centralcommission = Imenik krajev vojvodine kranjske sestavljen na podlagi ljudskega številsenja od 31. decembra l. 1869 po c. kr. statistični centralni komisiji*. Laibach: I. Kleinmayr & F. Bamberg.
1884 *Special-Orts-Repertorium von Krain / Obširen imenik krajev na Krajnskem*. Wien: A. Hölder.
1894a *Special-Orts-Repertorium des österreichisch-illyrischen Küstenlandes: Neubearbeitung auf Grund der Ergebnisse der Volkszählung vom 31. December 1890*. Wien: A. Hölder.
1894b *Special-Orts-Repertorium von Krain: Neubearbeitung auf Grund der Ergebnisse der Volkszählung vom 31. December 1890 / Specijalni repertorij krajev na Kranjskem na novo predelan po rezultatih popisa ljudstva dne 31. decembra 1890*. Wien: A. Hölder.
1910 *Spezialortsrepertorium von Krain: Bearbeitet auf Grund der Ergebnisse der Volkszählung vom 31. Dezember 1910*. Wien: Verlag der Deutschösterreichischen Staatsdruckerei.
1918 *Spezialortsrepertorium österreichisches Länder Bearbeitet auf Grund der Ergeb-*

nisse der Volkszählung vom 31. Dezember 1910: VII. Österreichisch-illyrisches Küstenland. Wien: Verlag der Deutschösterreichischen Staatsdruckerei.

Osvald, Monika

2002 Spomeniško varstvo in obnova Goriške po prvi svetovni vojni: Arhitekt Maks Fabiani (1865-1962) ter cerkve v Ločniku, Šempetru pri Gorici in Vrtojbi. *Acta historiae artis Slovenica* 7: 123–133.

Österreichische Statistik

1912 *Österreichische Statistik.* Wien: K. K. statistische Central-Kommission.

Pahor, Drago

1970 Pregled razvoja osnovnega šolstva na zapadnem robu slovenskega ozemlja. V: Vlado Schmidt idr. (ur.), *Osnovna šola na Slovenskem.* Ljubljana: Slovenski šolski muzej, 235–337.

Pahor, Miran

2006 *750 let od prve doslej znane pisne omembe kraja.* Renče: Tipkopis.

Pahor Miran in Radivoj Pahor (ur.)

2010 *Zbornik razprav o zgodovini Renč: Ob 750-letnici prve znane pisne omembe kraja Renče leta 1256.* Renče in Vogrsko: Občina Renče-Vogrsko.

Pahor, Radivoj

1999 Renče in Renčani skozi čas. V: Radivoj Pahor idr. (ur.), *Šolstvo v Renčah 1815–1999.* Renče: Osnovna šola Lucijana Bratkoviča-Bratuša Renče, 5–29.

2010 Gregorčičeva spominska in sprehajalna pot. *Občinski list: Uradno glasilo Občine Renče-Vogrsko* 4 (12): 10–11.

PANG 1

Državno tehnični urad (t. e. 101 (a. e. 26), 103, 104 (a. e. 28)). Pokrajinski arhiv v Novi Gorici.

PANG 269

Osnovna šola Renče (t. e. 1). Pokrajinski arhiv v Novi Gorici.

PANG 583

Zbirka fotografij (t. e. 16 (a. e. 166), t. e. 19 (a. e. 167), t. e. 22 (a. e. 198)). Pokrajinski arhiv v Novi Gorici.

PANG 947

Zbirka gradiva za kroniko Podrage (t. e. 4). Pokrajinski arhiv v Novi Gorici.

Pavrides, Eleftherios in Jana E. Hesser

1989 Vernacular Architecture as an Expression of its Social Context in Eressos, Greece. V: Setha M. Low in Erve Chambers (ur.), *Housing, Culture and Design: A Comparative Perspective.* Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 357–374.

Pavlin, Vojko

2006 *Goriško gospostvo ob prehodu pod Habsburžane na osnovi urbarja iz leta 1507.* Nova Gorica: Goriški muzej.

2010 Iz starejše zgodovine Renč. V: Miran Pahor in Radivoj Pahor (ur.), *Zbornik razprav o zgodovini Renč: Ob 750-letnici prve znane pisne omembe kraja Renče leta 1256.* Renče in Vogrsko: Občina Renče-Vogrsko, 52–68.

Pearce, Susan Mary

1995 *On Collecting: An Investigation into Collecting in the European Tradition*. London in New York: Routledge.

Peče, Miha

2010 *Čadrg in Ludvik Janež: Ekskurzija* ISN. Ljubljana: AVL ISN ZRC SAZU (DVD, 41 min).

Pellis, Ugo idr. (ur.)

1995 *Atlante linguistico italiano 1: Il corpo umano: Anatomia, qualità e difetti fisici, protesti popolari: Carte 1-93*. Roma: Istituto poligrafico e Zecca dello Stato, Libreria dello Stato.

1996 *Atlante linguistico italiano 2: Il corpo umano: Funzioni principali, malesseri e affezioni patologiche comuni, malattie principali: Carte 94-202*. Roma: Istituto poligrafico e Zecca dello Stato, Libreria dello Stato.

1997 *Atlante linguistico italiano 3: Indumenti e abbigliamento: Carte 203-297*. Roma: Istituto poligrafico e Zecca dello Stato, Libreria dello Stato.

1999 *Atlante linguistico italiano 4: La casa e l'arredamento: L'esterno; l'interno e l'arredo: Il tinello, la camera da letto: Carte 298-392*. Roma: Istituto poligrafico e Zecca dello Stato, Libreria dello Stato.

2001 *Atlante linguistico italiano 5: La casa e l'arredamento: La cucina: Il fuoco e il focolare; utensili da cucina; la tavola, le stoviglie, i mobili; l'acqua, il rigovernare e la pulizia: Carte 393-524*. Roma: Istituto poligrafico e Zecca dello Stato, Libreria dello Stato.

Pennartz, Paul J. J.

1999 *Home: The Experience of Atmosphere*. V: Irene Cieraad (ur.), *At Home: An Anthropology of Domestic Space*. Syracuse in New York: Syracuse University Press, 95–106.

Peršič, Magda

1991 Nekaj predlogov za vključitev klasične EPD v bivalno kulturo na primeru Goč in Nove Gorice. *Argo* 31–32: 20–21.

Pertrattazioni

1900 *Pertrattazioni della Dieta Provinciale della Contea Principesca di Gorizia e Gradisca redatte sulle annotazioni stenografiche*. Gorizia: Seitz, La Giunta.

Perulli, Stefano (ur.)

2008 *Ugo Pellis: Un fotografo in movimento*. Udine: Società Filologica Friulana.

Petek, Tone

1999 *Gospodinjski aparati v načinu življenja*. V: Bojan Čas (ur.), *Kamniški sociološki zbornik: Humanistične in družboslovne študije*, Kamnik: Šolski center Rudolf Mavster, 309–318.

Pillon, Lucia (ur.)

1995 *Gorizia, un viaggio nel tempo: L'immagine del Castello del nostro secolo alle origini*. Gorizia: Edizioni della Laguna.

Plahuta, Slavica

2002 *Prehrana na Goriškem*. Nova Gorica: Goriški muzej.

Plesničar, Pavel

1998 *Ajdovščina – pogled v njeno preteklost*. Nova Gorica: Pokrajinski arhiv.

Poredoš, Miha in Dominika Prijatelj

2010 *Zlata polenta*. Nova Gorica: Poletna šola vizualnega 2010, AVL ISN ZRC SAZU (DVD, 8 min).

Postojinsko

1889 *Postojinsko okrajno glavarstvo: Zemljepisni in zgodovinski opis*. Postojna: R. Šeber. Povše

1878 Kako na Goriškem sušijo svinjsko meso. *Novice* 36 (4): 26.

Pozzetto, Marko

1997 *Maks Fabiani – vizije prostora*. Kranj: L.I.B.R.A.

2000 Il contributo di Max Fabiani all'immagine urbana e architettonica di Gorizia, del Goriziano e dell'Isontino. V: Marko Vuk (ur.), *L'arte slovena del XX secolo nel Goriziano*. Gorizia: Goriška Mohorjeva družba, 111–138.

Premrl, Božidar

1995. Vipavski portali. *Vipavski glas* 10 (34): 8–11; 10 (35): 4–7.

Primorski gospodar

1905 *Primorski gospodar* 1 (22).

Primorske novice

1958 Oprema sodobne kuhinje. *Primorske novice* 31: 8.

Pušnik, Maruša in Gregor Starc

2008 An Entertaining (R)evolution: The Rise of Television in Socialist Slovenia. *Media, Culture and Society* 30: 777–793.

Putnam, Tim

1999 »Postmodern« Home Life. V: Irene Cieraad (ur.), *At Home: An Anthropology of Domestic Space*, Syracuse in New York: Syracuse University Press, 144–152.

Radinja, Darko

1971 *Usad nad Podrago v Vipavski dolini: Primer porušenega naravnega ravnotežja v flišni submediteranski pokrajini*. Ljubljana: SAZU, Razred za prirodoslovne in medicinske vede, Inštitut za geografijo.

Radmilovič, Marko

1995 *Marš sirkovih metel*. Ljubljana: RTV Slovenija.

Rajšp, Vincenc in Drago Trpin

1997 *Slovenija na vojaškem zemljevidu 1763–1787 (1804): Opisi, 3. zvezek*. Ljubljana: ZRC SAZU, Arhiv Republike Slovenije.

Rapoport, Amos

1969 *House Form and Culture*. Englewood Cliffs: Prentice Hall.

Rasson, Judith idr.

1999 Living Spaces in Transition: From Rural to Urban Life in Serbia. V: Donna Birdwell-Pheasant in Denise Lawrence-Zuñiga (ur.), *House Life: Space, Place and Family in Europe*. Oxford in New York: Berg, 177–204.

Ravbar, Marjan

2004 Razpوتا naselbinskega omrežja v Sloveniji: Težnje, razvojne dileme in možni scenariji. *IB revija* 38 (4): 41–51.

Pozzetto, Marko

2005 Pogledi na usmerjanje trajnostnega naselbinskega razvoja – težnje, razumevanje in urbani menedžment kot instrument usmerjanja poselitve. *IB revija* 39 (4): 4–15.

Ravnik, Mojca

1988 Vprašanja o istrskem stavbarstvu, *Traditiones* 17: 121–134.

1996 *Bratje, sestre, strniči, zermani: Družina in sorodstvo v vaseh v slovenski Istri*. Ljubljana in Koper: ZRC SAZU, Lipa.

2004a Gospodinjstvo. V: Angelos Baš (ur.), *Slovenski etnološki leksikon*. Ljubljana: Mladinska knjiga, 153.

2004b Družina. V: Angelos Baš (ur.), *Slovenski etnološki leksikon*. Ljubljana: Mladinska knjiga, 102.

Reja, Magda in Tatjana Sirk

1997 *Briška kuhinja: Kuhinja in kulinarična kultura v Goriških Brdih*. Ljubljana: Viharnik.

Renče. <http://www2.arnes.si/~ljjs30/zgodovina.html> (29. 6. 2010).

Renče. http://www2.arnes.si/~ljjs30/zgodovina_7.html (29. 1. 2011).

Renče. <http://www2.arnes.si/~ljjs30/zgodovina.html> (29. 1. 2011).

Renče. <http://www2.arnes.si/~ljjs30/arhiv2004.html> (2. 2. 2011).

Renče. http://www2.arnes.si/~ljjs30/Drustvo_KTR_Rence.html (3. 2. 2011).

Renčelj, Stanislav

1999 *Kraška kuhinja*. Ljubljana: Kmečki glas.

Renčelj, Stanislav in Ljubo Lah

2008 *Kraška hiša in arhitektura Krasa med očarljivostjo in vsakdanom*. Koper: Libris.

Rihar, Luitgarda

1902 *Vrla gospodinja*. Ljubljana: Uršulinski samostan.

Rizzi, Michelantonio

1989 *Il mobile friulano fra tradizione e innovazione*. Udine: Comune di Udine, Museo friulano delle arti e tradizioni popolari.

Robben C. G. M., Antonius

1989 Habits of the Home: Spatial Hegemony and the Structuration of House and Society in Brazil. *American Anthropologist* 91 (3): 570–588.

Rodman, Magda in Marija Makarovič (ur.)

2000 *Življenje ob trti in kršinu: Življenjska pričevanja krajanov iz Vipave in okolice*. Vipava: Občina.

Rosa, Jurij (ur.)

1996 *Št. Vid – Podnanos: Zbornik prispevkov o kraju in njegovi zgodovini*. Nova Gorica: Pokrajinski arhiv.

2007 *Fran Žgur, vipavski slavček*. Podraga: Župnija.

RPNG

1947 Rokopis *Spomini iz otroške dobe* Avguste Šantel. Raziskovalna postaja ZRC SAZU v Novi Gorici.

Rucli, Renzo

2003 *Kmečka arhitektura v dolinah Nadiže in Soče: Podobnosti in razlike*. V: Enos

- Constantini in Sara Boškin (ur.), *Dobrodošli v Furlaniji: Daljni zahod, nikoli tako blizu*. Udine: Società filologica friulana, 545–558.
- Rutar, Simon
1892 *Goriška in Gradiščanska*. Ljubljana: Matica Slovenska.
- Sandgruber, Roman
1979 *Gesindestuben, Kleinhäuser und Arbeiterkasernen: Ländliche Wohnverhältnisse im 18. und 19. Jahrhundert in Österreich*. V: Lutz Niethammer (ur.), *Wohnen im Wandel: Beiträge zur Geschichte des Alltags in der bürgerlichen Gesellschaft*. Wuppertal: Peter Hammer Verlag, 107–131.
1982 *Die Anfänge der Konsumgesellschaft, r: Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert*. Wien: Verlag für Geschichte und Politik.
- Sapač, Igor
2008 *Grajske stavbe v zahodni Sloveniji 1: Zgornja Vipavska dolina*. Ljubljana: Viharnik.
- Sarti, Raffaella
2008 *Vita di casa: Abitare, mangiare, vestire nel Europa moderna*. Bari: Laterza.
- Savnik, Roman (ur.)
1968 *Krajevni leksikon Slovenije 1: Zahodni del Slovenije*. Ljubljana: Državna založba Slovenije.
- Scarin, Emilio
1943 *La casa rurale nel Friuli*. Firenze: Comitato nazionale per la geografia.
- Scheurmeier, Paul
1956 *Bauernwerk in Italien, der italienischen und rätoromanischen Schweiz. Band 2: Eine sprach- und sachkundliche Darstellung häuslichen Lebens und ländliche Geräte*. Bern: Verlag Stämpfli & Cie.
- Schicker-Ney, Irene
1992 *Die »Erfindung« von Hausfrau und Hausarbeit*. V: Michael Andritzky (ur.), *Oikos: Von der Feuerstelle zur Mikrowelle: Haushalt und Wohnen im Wandel*. Gießen: Anabas, 172–181.
- Schier, Bruno
1966 *Hauslandschaften und Kulturbewegungen in östlichem Mitteleuropa*. Göttingen: Verlag Otto Schwartz.
- Schlee, Ernst
1976 *Sitzordnung beim bäuerlichen Mittagssmahl*. *Kieler Blätter für Volkskunde* 8: 5–19.
- Sciama, Lidia
1997 *The Problem of Privacy in Mediterranean Anthropology*. V: Shirley Ardener (ur.), *Women and Space: Ground Rules and Social Maps*. Oxford in New York: Berg, 87–111.
- Sedej, Ivan
1969 *Kraška hiša*. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej.
1990 *Stavbarstvo deprivilegiranih družbenih slojev na Slovenskem v 19. stoletju*. *Slovenski etnograf* 33–34: 301–328.

Sedmak, Drago

2010 Renče v prvi svetovni vojni. V: Miran Pahor in Radivoj Pahor (ur.), *Zbornik razprav o zgodovini Renč: Ob 750-letnici prve znane pisne omembe kraja Renče leta 1256*. Renče in Vogrsko: Občina Renče-Vogrsko, 106–132.

Segalen, Martine

1984 Nuclear is not Independent: Organization of the Household in the Pays Bigouden Sud in the Nineteenth and Twentieth Centuries. V: Robert McC. Netting idr. (ur.), *Households: Comparative and Historical Studies of the Domestic Groups*. Berkeley, Los Angeles in London: University of California Press, 163–186.

Selle, Gert

1993 *Die eigenen vier Wände: Zur verborgenen Geschichte des Wohnens*. Frankfurt am Main in New York: Campus Verlag.

SEM Fotografija 15. Fotografije posnete v okviru 15. Orlove terenske ekipe Etnografskega muzeja na Vipavskem (avtorji Boris Orel, Marija Jagodic in Fanči Šarf). Slovenski etnografski muzej.

Načrti 15. Zbirka načrtov 15. Orlove terenske ekipe Etnografskega muzeja na Vipavskem (avtorica Sibila Nekrep). Slovenski etnografski muzej.

Risbe 3. Zbirka risb 3. Orlove terenske ekipe Etnografskega muzeja v Dekanah (avtorica Gizela Šuklje). Slovenski etnografski muzej.

Risbe 15. Zbirka risb 15. Orlove terenske ekipe Etnografskega muzeja na Vipavskem (avtorji Tine Bizjak, Sibila Nekrep, Ivan Romih in Samo Pahor). Slovenski etnografski muzej.

Šarf. Poročilo o delu v ekipi Etnografskega muzeja na Vipavskem od 1. do 28. 8. 1958, 5. 9. 1958. Slovenski etnografski muzej.

Teren 10. Ljudsko stavbarstvo in notranja oprema, Terenski zapiski Fanči Šarf v okviru 10. Orlove ekipe Etnografskega muzeja v Goriških Brdih (zvezek 15). Slovenski etnografski muzej.

Teren 15. Ljudsko stavbarstvo in notranja oprema, Terenski zapiski Fanči Šarf v okviru 15. Orlove ekipe Etnografskega muzeja na Vipavskem (zvezek 5 in 6). Slovenski etnografski muzej.

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.

Shove, Elizabeth in Dale Southerton

2000 Defrosting the Freezer: From Novelty to Convenience: A Narrative of Normalization. *Journal of Material Culture* 5 (3): 301–319.

Slamič, Ivana (ur.)

2001 *Ortaona – Vrtovin: 1001–2001*. Vrtovin: Krajevna skupnost.

Slavec Gradišnik, Ingrid

2000 *Etnologija na Slovenskem: Med čermi narodopisja in antropologije*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU.

2004 *Materialna kultura*. V: Angelos Baš (ur.), *Slovenski etnološki leksikon*. Ljubljana: Mladinska knjiga, 312.

- 2008 Pogledi in podobe: K vprašanju o produkciji znanja I. *Traditiones* 37 (2): 217–250.
- Slovenka*
1922 *Slovenka* 1 (1).
- Smole, Emil
1966 Vipavski Križ. *Goriška srečanja* 1: 37–45.
- Smolik, Marijan.
2000 *Leto svetnikov*. Celje: Mohorjeva družba.
- Solkan <http://www.solkan.si/old/pred-50-leti.html> (21. 8. 2010).
http://www.solkan.si/old/pred-50-leti_cavazza.html (21. 8. 2010).
- Southerton, Dale
2001 Consuming Kitchens: Taste, Context and Identity Formation. *Journal of Consumer Culture* 1: 179–203.
- Starec, Roberto
1996 *Mondo popolare in Istria: Cultura materiale e vita quotidiana dal Cinquecento al Novecento*. Trieste, Rovigno: Centro di Ricerche storiche-Rovigno.
- Starec, Saša
2008 Kuhanje in njegovo mesto v vsakdanjem življenju. *Etnolog* 18: 113–126.
- Statistični popis. <http://www.stat.si/popis2002/si/> (10. 2. 2010).
Statistični popis. <http://www.stat.si/pxweb/Dialog/SaveShow.asp> (15. 3. 2011).
- Stavbni red*
1875 *Stavbni red za vojvodino Kranjsko: od 25. oktobra 1875* (1876). Ljubljana: (s.n.).
1902 *Stavbni red za Kranjsko razun občinskega ozemlja deželnega stolnega mesta Ljubljane / Zakon glede stavb v okrožji podeljenih jamskih polj*. Ljubljana: A. Klein & Comp.
- Stele, France
1939 Potovanje skozi Slovenijo l. 1571 in 1574. *Glasnik Muzejskega društva za Slovenijo* 20: 304–309.
- Stolcke, Verena
1993 Is Sex to Gender as Race to Ethnicity? V: Teresa del Valle (ur.), *Gendered Anthropology*. London in New York: Routledge, 17–37.
- Strathern, Marilyn
2008 *Pisanje antropologije*. Ljubljana: Študentska založba.
- Stres, Peter
1987 Oris kolonata v slovenskem delu dežele Goriško-gradiščanske do konca prve svetovne vojne. *Goriški letnik* 12–14: 175–203.
- Stucchi, Sandro
1948 La villa rustica romana di Lucinico di Gorizia. *Studi Goriziani* 11: 159–164.
- Svoljšak, Drago in Timotej Knific
1976 *Vipavska dolina: Zgodnjesrednjeveška najdišča*. Ljubljana in Nova Gorica: Narodni muzej, Goriški muzej.
- Šalamun, Miša
1961 *Slovensko primorsko časopisje: Zgodovinski pregled in bibliografski opis*. Koper: Lipa.

Šantel, Avgusta ml.

2006 *Življenje v lepi sobi*. Ljubljana: Nova revija, 47–127.

Šarf, Fanči

1964 Vrste ognjišč na Slovenskem in njih današnje stanje. *Slovenski etnograf* 16–17: 359–378.

1976 Notranja hišna (stanovanjska) oprema. V: Slavko Kremenšek idr. (ur.): *Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja: Vprašalnice 5*. Ljubljana: Raziskovalna skupnost Slovenije.

Ščukovt, Andrejka

1995 Goče – primer prenove vasi. *Primorska srečanja* 19 (167): 238–239.

2007 Kuhinja v Vipavski dolini v luči razvoja ognjišča in spreminjanja hišnih tipov. *Kronika* 55 (2): 423–431.

Škrlep Erika in Jure Škrlep

2010 *Vprašte našo nono*. Šempeter pri Gorici: Video pro. Video DVD (77 min, 20 sek).

Škrli, Katja

2009 Komaj sem čakala, da zrastem in postanem aleksandrinka: Demitizacija aleksandrink. V: Mirjam Milharčič Hladnik in Jernej Mlekuč (ur), *Krila migracij: Po meri življenjski zgodb*. ZRC SAZU: Ljubljana, Založba ZRC, 143–189.

Šlajmer, Marko

1952 Stanovanjsko naselje tovarne pohištva »Edvard Kardelj« v Novi Gorici. *Arhitekt* 5: 21.

Štih, Peter

2002 *Srednjeveške goriške študije: Prispevki za zgodovino Gorice, Goriške in goriških grofov*. Nova Gorica: Goriški muzej.

Štupar-Šumi, Nataša

1985 Vipavska dolina. *Varstvo spomenikov* 29: 209–228.

1987 Nekatere razvojne posebnosti v arhitekturi 19. stol. na Primorskem. *Goriški letnik* 12–14: 3–76.

1996 *Stavbna dediščina na Krasu* (Doktorska disertacija). Ljubljana: Univerza v Ljubljani.

Šuklje, Gizela

1952a Naselja v slovenski Istri. *Arhitekt* 5: 1–4.

1952b Vpliv podnebnih razmer na oblikovanje hiš in naselij v slovenski Istri. *Slovenski etnograf* 5: 44–53.

Tancig, Branka

1953 Sodobna kuhinja. *Arhitekt* 9: 14–19.

1954 *Majhna stanovanja – toda udobna*. Ljubljana: Društvo arhitektov Slovenije.

1958 *Kuhinja: Načrtovanje in oprema*. Ljubljana: Centralni zavod za napredek gospodinjstva.

Taylor, Lawrence J.

1999 Re-entering the West Room: On the Power of Domestic Space. V: Donna Birdwell-Pheasant in Denise Lawrence-Zuñiga (ur.), *House Life: Space, Place and Family in Europe*. Oxford in New York: Berg, 223–237.

Terčelj, Filip

- 1924 Pomenki. *Naš čolnič* 2: 11–12, 258–263.
1927a *Za domačim ognjiščem*. Gorica: Goriška Mohorjeva družba.
1927b Domače šege... *Naš čolnič* 5 (2): 49–50.
1940 *Vozniki*. Gorizia: Sodalizio S. Ermacora.

Testen, Petra

- 2010 *Hišne pomočnice – žensko delo v mreži narodnih in socialnih odnosov na Goriškem v 19. in 20. stoletju* (Doktorska disertacija). Ljubljana: Oddelek za zgodovino Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani.

Teuteberg, Hans Jürgen (ur.)

- 1985 *Homo habitans: Zur Sozialgeschichte des ländlichen und städtischen Wohnens in der Neuzeit*. Münster: Coppenrath.

Thoms, Ulrike

- 1998 Changes in the Kitchen Range and the Changes in Food Preparation Techniques in Germany, 1850–1950. V: Martin R. Schärer in Alexander Fenton (ur.), *Food and Material Culture: Proceedings of the Forth Symposium of the International Commission for Research into European Food History*. East Lothian: Tuckwell Press, 48–76.

Tilley, Christopher

- 1999 *Metaphor and Material Culture*. Oxford in Malden: Blackwell.
2002 Metaphor, Materiality and Interpretation. V: Victor Buchli (ur.), *The Material Culture Reader*. Oxford in New York: Berg, 23–55.

Tilley, Christopher idr. (ur.)

- 2006 *Handbook of Material Culture*. London, Thousand Oaks in New Delhi: Sage Publications.

Tkalčič, Anja

- 2006 Hiša kot socialni prostor. *Glasnik Slovenskega etnološkega društva* 46 (3–4): 85–90.

Tolstoj, Lev Nikolajevič

- 1995 *Vojna in mir: 4. knjiga*. Ljubljana: DZS.

Tränkle, Margret

- 1972 *Wohnkultur und Wohnweisen*. Tübingen Schloss: Tübinger Vereinigung für Volkskunde E. V.
1992 Fliegender Wechsel zwischen Fast Food und Feinkost: Zur Entritualisierung des Essens. V: Michael Andritzky (ur.), *Oikos: Von der Feuerstelle zur Mikrowelle: Haushalt und Wohnen im Wandel*. Gießen: Anabas, 393–408.

Trstenjak, Davorin

- 1869 Etimologična in pravno-zgodovinska črtica: Župan. *Novice* 27 (20): 156–157.

TZ

- 2003–2014 Terenski zapiski in zapiski pogovor s sogovorniki med 2003 in 2010. Arhiv avtorice pri Inštitutu za slovensko narodopisje ZRC SAZU (Raziskovalna postaja v Novi Gorici).

UL LRS

- 1948 Zakon o varstvu kulturnih spomenikov in prirodnih znamenitosti. *Uradni list Ljudske republike Slovenije* 23. Ljubljana: Službeni list.

1958 Zakon o varstvu kulturnih spomenikov in naravnih znamenitosti. *Uradni list Ljudske republike Slovenije* 22. Ljubljana: Službeni list.

1967 Zakon o varstvu kulturnih spomenikov v LR Sloveniji. *Uradni list Ljudske republike Slovenije* 23. Ljubljana: Službeni list.

UL RS

1994 Zakon o ustanovitvi občin ter o določitvi njihovih območij. *Uradni list Republike Slovenije* 60. Ljubljana: Časopisni zavod Uradni list.

1999 Zakon o varstvu kulturne dediščine. *Uradni list Republike Slovenije* 7. Ljubljana: Časopisni zavod Uradni list.

2000 Zakon o urejanju prostora. *Uradni list Republike Slovenije* 110. Ljubljana: Časopisni zavod Uradni list.

2002 Zakon o graditvi objektov. *Uradni list Republike Slovenije* 110. Ljubljana: Časopisni zavod Uradni list.

2004 Odlok o strategiji prostorskega razvoja Slovenije. *Uradni list Republike Slovenije* 76. Ljubljana: Časopisni zavod Uradni list.

2007 Zakon o prostorskem načrtovanju. *Uradni list Republike Slovenije* 33. Ljubljana: Časopisni zavod Uradni list.

2008 Zakon o varstvu kulturne dediščine. *Uradni list Republike Slovenije* 16. Ljubljana: Časopisni zavod Uradni list.

UL SRS

1981 Zakon o naravni in kulturni dediščini. *Uradni list Socialistične Republike Slovenije* 1. Ljubljana: Časopisni zavod Uradni list SRS.

1984a Zakon o urejanju prostora. *Uradni list Socialistične Republike Slovenije* 18. Ljubljana: Časopisni zavod Uradni list SRS.

1984b Zakon o urejanju naselij in drugih posegov v prostor. *Uradni list Socialistične Republike Slovenije* 18. Ljubljana: Časopisni zavod Uradni list SRS.

Urbanc, Mimi

2008 Stavbe in stanovanja. V: Oto Luthar idr. (ur.), *Kras: Trajnostni razvoj kraške pokrajine*. Ljubljana: Založba ZRC, 237–242.

Urbanc, Nataša

2003 *50. leta*. Ljubljana: Muzej novejšje zgodovine Slovenije.

del Valle, Teresa (ur.)

1993 *Gendered Anthropology*. London in New York: Routledge.

Valvasor, Johann Weichard

1974 *Topographia Ducatus Carnioliae moderna*. Ljubljana in München: Cankarjeva založba, R. Trofenik.

2001 *Topografija Kranjske: 1678-79*. Ljubljana: Valvasorjev odbor pri Slovenski akademiji znanosti in umetnosti.

Verginella, Marta

1990 Družina v Dolini pri Trstu v 19. stoletju. *Zgodovinski časopis* 44 (2): 171–197.

Verovnik, Sanja

2007 Modernizacija v kuhinji. *Kvadrati: Priloga časnika Večer* 9 (176): 3.

Vida

1923 Gospodnjstvo: Pometanje. *Ženski svet* 1 (3): 93–94.

Vidmar, Bogdan

2006 *G. Otmar Črnilogar: Duhovnik, profesor latinščine in grščine ter filozofije, prevajalec Svetega pisma, ljubitelj gora in vsega stvarstva ... arbiter elegantiae: Ob odkritju in blagoslovu spomenika g. Otmarja Črnilogarja: Podraga, 8. julij 2006*. Vipava: Župnijski urad Podraga.

Vidmar, Jernej

2000 »Svoja hišca, svoja voljica«: Življenje goriškega meščana Henrika Tume in njegove družine med leti 1894 in 1924 (Diplomska naloga). Ljubljana: Oddelek za zgodovino Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani.

Vidrih Lavrenčič, Lilijana

2004 *Sv. Socerb nad Podrago*. Podraga: Župnija Podraga.

2007 *Franc Premrl, podraški župnik in fotograf*. Nova Gorica: Pokrajinski arhiv.

Vidrih Perko, Verena in Beatrice Žbona Trkman

2004 Aspetti ambientali e risorse naturali nell'indagine archeologica: Il caso della valle del Vipacco e i suoi rapporti con l'economia aquileiese. V: Maurizio Buora in Sara Santorno (ur.), *Atti del secondo e del terzo incontro scientifico*. Trieste: Editreg, 32–41.

2005 Trgovina in gospodarstvo v Vipavski dolini in Goriških Brdih v rimski dobi: Interpretacija na podlagi najdišč Loke, Neblo, Bilje in Ajdovščina. *Goriški letnik* 30–31: 17–72.

Vilfan, Sergij

1970 Kmečka hiša. V: Pavle Blaznik idr. (ur.), *Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev: Zgodovina agrarnih panog*. Ljubljana: SAZU, 559–593.

Vilman, Vladimir

2009 Mizarska tradicija družine Bavčar iz Sela v Vipavski dolini. *Kronika* 57: 47–58.

Vižintin, Rudolf

1924 Strokovna nadaljevalna šola za zidarje v Renčah. *Gospodarski vestnik* 2 (11): 211–213.

V počastitev

1965 *V počastitev 150-letnice naše šole, ki je uporno kljubovala viharjem raznarodovanja: 1815-1965*. Renče: Osnovna šola.

Vranješ, Matej

2008 *Prostor, teritorij, kraj: Produkcije lokalnosti v Trenti in na Soči*. Koper: Univerza na Primorskem, Znanstveno-raziskovalno središče, Založba Annales, Zgodovinsko društvo za južno Primorsko.

Vurnik, Stanko

1926 Slovenska kmečka hiša. *Ilustrirani Slovenec* 2 (36): 304–305, 308.

1930 Kmečka hiša Slovencev na južnovzhodnem pobočju Alp: Doneski k študijam o ljudski arhitekturi. *Etnolog* 4: 30–70.

Weber-Kellermann, Ingeborg

1992 *Landleben im 19. Jahrhundert: Die Tischordnung*. V: Michael Andritzky (ur.): *Oikos: Von der Feuerstelle zur Mikrowelle: Haushalt und Wohnen im Wandel*. Gießen: Anabas, 374–375.

Weiss, Richard

1959 *Hauser und Landschaften der Schweiz*. Erlenbach, Zürich in Stuttgart: Eugen Rentsch Verlag.

Wilk, Richard R. in Robert McC. Netting

1984 *Households: Changing Forms and Function*. V: Robert McC. Netting idr. (ur.), *Households: Comparative and Historical Studies of the Domestic Groups*. Berkeley, Los Angeles in London: University of California Press, 1–28.

Zakonik in ukaznik

1886 *Zakonik in ukaznik za avstrijsko-ilirsko Primorje*. Trst: Tiskarna avstr. oger. Lloyd.

Zannier, Italo

1959 Appunto per uno studio sulla casa rurale friulana. *Ce fastu?* 33–35, 1–6.

Zorko, Aleksandra

2007 Došje: Kuhinje in jedilnice. *Delo in dom* 15 (48): 27–45.

Zorzut, Ludvik

1957 Na Vipavskem je šaldu lepu. *Koledar Mohorjeve družbe Celje* 1957: 43–62.

Zupanc, Ciril

1978 *Kamen na kamen...: Ob odkritju spomenika primorskim gradbincem v Renčah*. Renče: KS Renče.

ZVKDS

Dokumentacija. Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije. Območna enota Nova Gorica.

Žbona Trkman, Beatrice

1984 Arheološko najdišče Pavlini v Lokah. *Goriški letnik* 11: 73–84.

Ženski svet

1925 Gospodinjstvo: Ne praši pri pometanju! *Ženski svet* 3 (5): 206–207.

1926 Gospodinjstvo. *Ženski svet* 4 (4): 190–191.

1935 Naše stanovanje. *Ženski svet* 13 (11): 82–84.

Žigon, Rozika

1962 Novosti na lesnem sejmu. *Naša žena* 22 (6): 185–186.

Yanagisako, Sylvia Junko

1979 Family and Household: The Analysis of Domestic Groups. *Annual Review of Anthropology* 8: 161–205.

From Main Room to Niche

Development of the Kitchen in the Vipava Valley

The kitchen is the core; it is the heart of the home. A major part of the daily routine takes place in the kitchen. In addition to being a place for preparing food, the kitchen also defines people's lifestyle and social status. In the twentieth century, the kitchen, its practices, and its representations were changing. The form, use, and purpose of the kitchen were connected to general and specific (micro-)regional economic, social, demographic, cultural, and ideological circumstances, as well as the socioeconomic conditions of the household. This study examines the development of the image of the kitchen in the Vipava Valley.

The first part of this study focuses on formal changes to the kitchen, such as its position in the spatial plan of a dwelling, its size, and its design. Technological development, both external (including electricity and water supply, sewage connections, and communication technology) and internal (such as the development of an exhaust for smoke, introduction of closed fireplaces, gas and electric stoves, refrigerators, freezers, small kitchen appliances, and computer technology), as well as simultaneous changes in the basic concept (the kitchen as a multifunctional central dwelling place on the one hand, and a functionally specialized working space on the other) have shaped the kitchen forms documented in this study. They range from low open fireplaces without exhausts for smoke in the early twentieth century, kitchens with fireplaces and stoves in the first half of the twentieth century, kitchen niches and kitchens with a dining table in the 1950s and 1960s, and opening the kitchen into other rooms, changing the kitchen's purpose, and introducing secondary kitchen facilities at the end of the century. The introduction of technological innovations in European urban centers took several centuries in the case of chimneys, and in the case of stoves more than half a century; however, at the end of the twentieth century, due to accelerated globalization, the introduction of glass-ceramic and induction ranges took less than a decade—but only, of course, where this was made possible by circumstances, which alongside technological development milestones and broader social changes influenced the plan and design of the kitchen. Such circumstances included the size of the space and material resources available, a relatively unchanged built environment and small changes in home furnishings, the stage in the development cycle of the household or the family, and, finally, cultural capital, such as education, worldliness, acquaintance with global architectural design guidelines, and the ability to adjust all of this to the needs of the household.

Initially, the center of the house was the open hearth; later, however, this role was taken over by the dining table, which in the second half of the twentieth century was no longer necessarily placed in the kitchen, but instead in the dining room, living room,

a secondary kitchen, or outside. The central fireplace was likewise fragmented, thus losing its primary purpose—the one and only actual fire in the open hearth was dispersed among separate sources for the purpose of lighting, heating, and cooking food in the form of gas and electric stoves, ovens, electric water heaters, microwaves, and induction ranges. Mechanization, electrification, and economizing of the household influenced the position of the kitchen in the house, changing it from a dwelling place to a workplace. This trend was only reversed at the end of the century by global architectural design guidelines that opened up the kitchen and popular local alternatives for secondary kitchens.

Development in the Vipava Valley was neither regular (it mostly began in the Lower Vipava Valley) nor gradual because not only the elderly, but also people from broader social layers were sometimes reluctant to accept certain technological innovations or kitchen forms. In the agrarian Upper Vipava Valley, people mostly rejected kitchen niches and were more inclined to the traditional way of living in residential kitchens; they only changed what was necessary in the house and preferred to invest the surplus in modernizing agricultural machinery. In the working-class Lower Vipava Valley, however, people were more susceptible to the immediate implementation of technological innovations and followed fashionable architecture and design guidelines. They would build or knock down walls between the kitchen and the dining room, build standard suburban houses, introduce and equip secondary kitchens, and buy small kitchen appliances. This trend was reinforced in the second half of the twentieth century due to the proximity of Italy and the opportunity for people, goods, and ideas to cross the local border. The inhabitants of the Lower Vipava Valley adjusted their dwelling practices to the fashionable Friulian or Italian urban and global kitchens; nevertheless, they most often adjusted new forms to already-established dwelling practices, as in the case of secondary kitchens.

The second part of the study is dedicated to changes in the use and perception of the kitchen; that is, kitchen practices and their metaphorical dimensions. In the first half of the twentieth century, the kitchen was the main, if not the only, dwelling place in the house. In the mid-twentieth century, it was transformed into a subsidiary service room, only to be redefined and integrated into a unified cooking and dwelling part of the house at the end of the century. From the center of social practices and interaction in the first half of the twentieth century, the kitchen turned into a functionally specialized workplace or became a scene of representativeness of the household in the second half of the century. Differences can be noticed between the interpretations of the kitchen in households where at least one family member was engaged in a profitable agricultural activity, and those in non-agrarian households. Kitchens in agrarian households were open and multifunctional places; the kitchen functioned as a place of gathering, working, and cooking for women, men, children, and the elderly, but most of all as a room that was passed through and filled with diverse objects, people, and activities. As such, it enabled instrumental, community-building, ritual, and representative use and simultaneous representations of various meanings, which, if necessary, were used, highlighted, or rejected. On the other hand, kitchens in non-agrarian households were spatially

and functionally modest. Accordingly, they were also modest in terms of metaphorical dimensions because the kitchen most frequently represented only their own household.

This study presents the main role of the kitchen in terms of dwelling practices and interaction, and with regard to transformations of and changes in dwelling culture in the Vipava Valley. The study of the kitchen provides some insight into broader sociocultural processes and illustrates micro-regional differences between the Upper and Lower Vipava Valley in the process of changing formal and metaphorical dimensions of the kitchen and kitchen practices in the twentieth century. These changes were brought about by differences in the degree of de-agrarization and urbanization, the close proximity of large administrative and industrial centers, and the border, as well as profitable activities and values of household members. Technological innovations played an important role in (re)designing the kitchen; however, the kitchen was still defined by a set of social and cultural expectations, ideas, and values, and by the available resources of every household. Alongside domineering norms, middle-class values, and socioeconomic determinism, the strategies and tactics of individual households defined the kitchen. Understanding the relationship between broader social processes and the strategies, tactics, and values of individual households in adjusting behavior to kitchen forms—or in adopting and adapting kitchen forms, practices, and representations—has theoretical and practical implications relevant to design, architecture, and urban planning.

Ethnologica – Dissertationes 5



Dr. Špela Ledinek Lozej, etnologinja, kulturna antropologinja in umetnostna zgodovinarica, je sodelavka Inštituta za slovensko narodopisje ZRC SAZU (Raziskovalna postaja Nova Gorica). Posveča se predvsem raziskovanju stavbarstva, stanovanjske kulture, pašne živinoreje, trgovine med mesti in zaledjem, romarstva in zbirateljstva. Raziskovalna spoznanja je objavila v znanstvenih, strokovnih in poljudnih besedilih ter jih predstavila na številnih mednarodnih in domačih posvetih, na razstavah in pri aplikativnih projektih.

Knjiga Špele Ledinek Lozej daleč presega okvire etnološke vede, saj podaja izzive za načrtno skupno delovanje sorodno usmerjenih humanističnih in družboslovnih ter tudi naravoslovno-tehničnih znanstvenih disciplin. Prav tako pa išče sogovornike med projektantskimi, oblikovalskimi in varstvenimi organizacijami, ki jim bodo predstavljeni dosežki v pomoč.

dr. Vito Hazler, Univerza v Ljubljani, Filozofska fakulteta

V bivanjski praksi ima kuhinja osrednjo vlogo, zato se v njenem preučevanju kažejo tudi družbenokulturni procesi, spremembe in različnosti. Kuhinja je potemtakem dovolj pomembno izhodišče za razpravo o mnogih vidikih življenja posameznika in družbe. S podrobno analizo je na primeru kuhinj v dveh predelih Vipavske doline avtorica pokazala, da je tudi kuhinja lahko predmet širše in poglobljene znanstvene raziskave.

dr. Branko Marušič, Raziskovalna postaja ZRC SAZU v Novi Gorici

ISSN 2232-3090 20 €



<http://zalozba.zrc-sazu.si>