
Z DRUGE STRANI

Razmišljanja o delu z informatorji pri etnoloških raziskavah prehrane

Brigita Rajšter

291

IZVLEČEK

Prispevek govori o raziskovanju prehrabene kulture na primerih individualnega in skupinskega dela z informatorji. Podrobneje je predstavljeno delo s skupinama informatork na primeru raziskav kmečke prehrabene kulture v vasi Libeliče in rudarske, delavske hrane rudarjev mežiškega rudnika. Predstavljeni so odnosi med raziskovalno skupino in okolico ter čustvene vezi in odnosi znotraj same skupine.

Ključne besede: kmečka, rudarska prehrabena kultura, informatorji, delavnice, odnosi, Libeliče, Mežica

ABSTRACT

The articles discusses food culture research based on cases of individual and group work with informants. It presents in detail the work with two groups of informants in the research of the food culture of farmers from the village of Libeliče, and that of miners from the Mežica mine. The article also describes the relations between the research team and the environment, and the emotional ties and relations within the group itself.

Key words: farmers' and miners' food cultures, informants, workshops, relations, Libeliče, Mežica

Že kot študentko so me zanimale etnološke raziskave prehrane.¹ Raziskovalno delo na področju kulture prehrane nadaljujem kot kustosinja v muzeju.

V času študija sem za vsebine obvezne študentske prakse in pri delu na raziskovalnih taborih izbirala teme povezane s prehrabeno kulturo.² Študij

¹ V prispevku izpostavljam primere raziskav prehrabene kulture. Metodologijo raziskovalnega dela na področju prehrane lahko do določene mere apliciramo tudi na druge raziskovalne teme.

² - Etnološki tabor Goče, *Prehrabena kultura prebivalcev vasi Goče*, skupaj z Elekto Tsigarida, seminarska naloga, Filozofska fakulteta, mentor prof. dr. Janez Bogataj (1987);

- *Košta pa že m' re b' t*, *Opis prehrabene kulture v Libeličah*, seminarska naloga, Filozofska fakulteta, mentor prof. dr. Janez Bogataj (1989);

- študentska praksa v Posavskem muzeju Brežice, raziskovanje prehrane ob praznikih življenjskega ciklusa v Kapelah in okolici, razstava, mentorica Ivanka Počkar (1989) in

- Etnološka delavnica Turnišče, mentorstvo skupini za raziskovanje prehrane (1990).

etnologije sem zaključila z diplomo s temo iz prehrane.³ Za moje študentske raziskave so bili značilni individualni strukturirani intervjuji z informatorji,⁴ s katerimi sem se na terenu praviloma prvič srečala. Ta metoda dela spraševalcu omogoča, da razvije poglobljen voden pogovor, skozi katerega lahko pridobi kvalitetne informacije. Tako za izpraševalca kot za izprašanega je to precej naporno.⁵ Intenzivnejši medsebojni stiki trajajo praviloma krajše časovno obdobje. Na voljo imata manj časa za razvijanje neformalnih pogovorov in odnosov. V primeru, da se spraševalec vrača k (dobremu) informatorju, se ustvarjajo priložnosti za razvijanje medsebojne navezanosti, spoznavanja sorodstva, življenjskih razmer in odnosov, v katerih živita, ter podobno.

292

Pri delu s posameznimi informatorji je pomembno, da raziskovalec pravilno sprašuje, pozna načine, kdaj in kako informatorja v pravem trenutku prekiniti ter zastavljati podvprašanja. Bolj kot spraševati je pomembno (natančno) poslušati sogovornika. Raziskovalec mora v pogovoru informatorju zagotoviti možnost, da na sebi ustrezen način pove, kar želi.

Za vsak pogovor z informatorji si je dobro narediti zapiske. Pri raziskavah, kjer sodeluje več informatorjev, ima raziskovalec nekoliko več dela z urejanjem zapiskov.

S samostojnim delom na terenu sem se učila vodenja individualnih pogovorov in pridobila izkušnje z delom z informatorji. Za pozitivne izkušnje in spoznanje, da rada delam z ljudmi, sem hvaležna vsem dosedanjim informatorjem. Slabih, negativnih izkušenj praktično nisem imela.

Kot kustosinja v muzeju sem v letih 2000 in 2003 vodila dve različni skupini informatork na področju raziskav prehrane.

V zimsko-spomladanskem obdobju leta 2000 sem se sestajala s članicami Društva kmetič Dravograd, krajevnim odborom Libeliče, ki so se prostovoljno odzvale splošnemu vabilu v krožek. S trinajstimi kmečkimi gospodinjami smo se dobivale enkrat tedensko ob osmi uri zvečer v tamkajšnji osnovni šoli. Najprej smo obravnavale prehrano s pomočjo etnoloških vprašalnic⁶ po posameznih raziskovalnih tematskih sklopih. Pogovore sem snemala na magnetofonski trak, hkrati pa sem si zapisovala pomembnejša dejstva. Po končanem »teoretičnem« delu raziskave smo nadaljevale s praktičnim kuhanjem. V kuhinji ene izmed članic krožka⁷ smo imele dopoldanske kuharske delavnice.⁸ Naš namen je bil količinsko ovrednotiti sestavine posameznih

³ *Prehrambena kultura prebivalcev Zgornje Dravske doline na primeru Ojstrice, Svetega duha, Goriškega in Kozjega vrha nad Dravogradom*, diplomatska naloga, Filozofska fakulteta, mentor prof. dr. Janez Bogataj (1990);

⁴ V tekstu posredovalca/ko informacij imenujem informator/ka.

⁵ Med intenzivnim delom sem pogosto potrebovala počitek, predvsem za ureditev misli. Zaradi številnih stikov z ljudmi sem čutila nekakšno nasičenost.

⁶ Novak Vilko: *Prehrana. Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja*, Vprašalnice V, Ljubljana 1976, str.:1–23.

⁷ Dobivale smo se na kmetiji Jožice Pšeničnik, p. d. pri Hriberniku na Gorčah.

⁸ Krožek je financirala občina Dravograd. Večino potrebnih sestavin smo kupile, posebnosti, kot so *grumpi*, specifične začimbe, specialni deli mesa in drugo, so članice krožka prinašale s seboj.

jedi. Na teh kuharskih delavnicah so si udeleženske medsebojno izmenjevale izkušnje, odkrивale posebnosti različnih kuharskih postopkov in posredovale kuharska znanja.

V veliki kmečki kuhinji so znale vsakič ustvariti prijetno vzdušje. Poleg tega, da so kuhale v tuji kuhinji in hkrati po deset naenkrat, so se dobro razumele in se nenazadnje zabavale. Komentirale so vaške in druge dogodke. Kuharske delavnice sem fotodokumentirala. Za muzejsko fototeko je nastal bogat fond s fotografijami priprav posameznih jedil.

Vsako srečanje smo zaključile s kosilom, na katerega so poleg domačih povabile tudi druge goste.⁹

Za zaključek dela krožka smo v dvorani libeliškega gasilskega doma pripravile enodnevno razstavo izbranih tradicionalnih jedil. Otvoritev razstave je bila po nedeljski maši 2. aprila 2000 ob 12. uri. Za pogostitev obiskovalcev so članice krožka skuhale osemdeset porcij kisle in *rpičeve župe*, ajdovih *kipjenkov*, *trent*, pogač in drugega. Razdelile so vso pripravljeno hrano. Vaščani pa so se ob hrani družili do večernih ur.

S članicami krožka smo odšle tudi na izlet v Rogatec in okolico. V muzeju na prostem so nas še posebej zanimale njihove delavnice in s posebno pozornostjo smo se udeležile delavnice peke kruha.



Izdelava »blečijev«. Na posnetku so Marija Oto, Marija Perovnik in Rezika Močilnik. Slika je bila posneta v kuhinji na kmetiji pd. pri Hriberniku na Gorčah 15. 3. 2000. Foto Brigita Rajšter.

⁹ Na kosilo je med drugim prišla Lilijana Medved, etnologija konservatorica iz ZVKD Maribor, ki je bila tisti dan v Libelčah, predsednik KS Libelčice Adrijan Zalesnik in drugi.

Delovanje krožka je sovpadalo s prenovo stare kuhinje v župnišču Libeliče.¹⁰ Na razstavi jedil smo pred polnim avditorijem napovedale, da pripravljamo knjigo.¹¹ Obdobje pripravljanja knjige je bil čas pričakovanj, spodbud in sodelovanja pri iskanju dodatnih sponzorskih sredstev.¹² Pri pisanju besedila so se mi zastavljala številna vprašanja, ki smo jih pogosto reševale kar po telefonu.¹³ To obdobje je članice krožka povežalo. Skupaj z ostalimi vaščani so nestrpnost pričakovale izid kuharice.

Knjigo dopolnjujejo fotografije. V ta namen smo se posebej zbrale in pripravile jedi za fotografiranje. Sodelovale smo s fotografom Tomom Jeseničnikom. Delo s kmečkimi gospodinjami ga je očaralo. Povzemam njegovo izjavo: »*Malokdaj sem se pri delu počutil tako prijetno kot pri fotografiranju v Libeličah. Občudoval sem usklajeno delo in kuhanje dvanajstih žensk v eni kuhinji. Kuharice so delale, ne da bi se katera počutila bolj pomembno od druge. Med njimi sta vladala strpnost in razumevanje. Presenetila me je njihova gostoljubnost, ustrežljivost in preprost način, kako so me postregle.*«

Predstavitve knjige je bila istočasno z otvoritveno slovesnostjo prenovljene kuhinje v župnišču Libeliče decembra 2001. Kuharica je bila lepo sprejeta. Največ zanimanja je doživela pri domačinih. Letos junija je bila ponatisnjena.

Dobre izkušnje in zaupanje med mano kot etnologinjo in vaščani Libelič so mi olajšale delo pri kasnejših projektih, ki jih je vodil muzej v vasi.¹⁴

Podoben način dela sem uporabila tudi pri raziskovanju prehrane rudarskih družin v **Mežici**. Na pobudo direktorice rudnika Mežica¹⁵ se je zbrala skupina žensk, gospodinj, ki izhajajo iz rudarskih družin. Na njeno sestavo nisem vplivala. Namen skupine, ki se je v prvi polovici leta 2003 redno sestajala, je bil jasno določen.¹⁶

S skupino informatork sem se praviloma srečevala enkrat tedensko v dopoldanskem času v hotelu Lipa v Mežici. Tematske sklope pogovorov sem določila vnaprej in pogovore vodila z metodo strukturiranega in polstrukturiranega intervjuja. Dve članici sta na vprašanja samoiniciativno odgovarjali tudi v pisni obliki. Širile so krog informatorjev s pridobivanjem »zunanjih« sodelavcev, s katerimi so se

¹⁰ Prenovo baročne kuhinje je vodil Koroški pokrajinski muzej skupaj z ZVKD Maribor.

¹¹ Rezultate dela krožka smo najprej nameravale predstaviti v zloženki. Glede na zbrano kvaliteto gradivo sem predlagala, da izdamo vaško kuharico.

¹² Zaradi denarnih težav se je izid *Libeliške kuharice, Da ne boš vočn od mize šou, Prehrana in prehrabena kultura prebivalcev vasi Libeliče in okolice*, časovno odmaknil. Manjša vsota denarja je ostala od tistega, ki je bil namenjen delovanju krožka, del so ga članice Društva kmetice zbrale s sponzorskimi sredstvi, nekaj pa je sofinanciral muzej.

¹³ Po telefonu sem reševala na primer vprašanja pravilnosti narečnih izrazov, potrjevanja ali zanikanja posameznih trditev ipd.

¹⁴ Eden od večjih projektov je bila postavitve Kmečke zbirke v župniškem skednju septembra 2002.

¹⁵ Leta 2001 je muzej Podzemlje Pece in Turistični rudnik v sodelovanju s Koroškim pokrajinskim muzejem uredil stalno ambientalno postavitve rudarskega stanovanja. Direktorica rudnika mag. Suzana Fajmut Štruel je videla nadaljevanje sodelovanja med institucijama tudi v raziskovanju prehrabene kulture.

¹⁶ Rezultat dela je knjiga *Knapovška košta, Prehrana in prehrabena kultura rudarjev mežiškega rudnika v 20. stoletju*.

pogovarjale in iskale odgovore na zastavljena vprašanja. Poleg vodenih pogovorov s skupino sem opravila več individualnih intervjujev. Med krajani Mežice se je kmalu izvedelo, kaj pripravlja naša skupina. Predsedstvo Turističnega društva Mežica je povabilo članice krožka, da se predstavijo na njihovi prireditvi.¹⁷ Z izborom rudarske hrane, ki se je razlikovala od obloženih kmečkih miz, so članice krožka vzbudile zanimanje in opozorile na knjigo, ki smo je pripravljale.

Informatorke so mi bile v veliko pomoč pri pisanju besedila. Kljub temu, da sem se trudila natančno spraševati in sproti pojasnjevati nejasnosti, so ostale nepojasnjene posamezne podrobnosti, ki so mi jih naknadno pojasnjevale.

Članice krožka so prve prebrale tekst in naredile ustrezne popravke.

Predstavitve knjige je bila medijsko odmevna.¹⁸ Osebnostno so mi bili zanimivi občutki, ki sem jih imela kot avtorica besedila v odnosu do informatork. Vse brez izjeme so bile ponosne, da so sodelovale pri projektu. Hkrati pa so se zavedale lastnega neprecenljivega prispevka pri nastajanju knjige. Ko so dobile knjigo v zahvalo za svoje delo, so bile srečne, vesele in ponosne. Vse je potekalo v ozračju brez negativnih čustev, zavisti, ljubosumja ali nevoščljivosti.

295

Med samim delom in v času takoj po končanem delu sem čutila močno navezanost in pripadnost skupini. Po določenem časovnem obdobju je intenziteta občutkov padla. Ostalo je bogastvo prijateljstva. Na predstavitvi v radijski oddaji je Draga, ena od informatork, dejala: »*Raziskovalno delo nas je združilo. Prej znanke smo postale resnične prijateljice.*«

Delo in druženje v skupini ima tudi terapevtske učinke. Članica skupine Ivanka je na zaključni večerji¹⁹ informatorkam v čast dejala: »*Dokler sem hodila na srečanja skupine, sem bila bolj zdrava kot sedaj, ko sem samo doma.*«

Odnosi v skupini so sčasoma postajali bolj osebni in del pogovorov je bil namenjen članicam, njihovemu trenutnemu počutju, morebitnim boleznim, partnerskim odnosom in drugim odnosom v njihovih družinah. Zanimala sem jih tudi sama. Spraševale so me ne samo o mojem delu, ampak tudi o mojem osebnem življenju, zanimali so jih člani moje družine.²⁰ Medsebojna odkritost je bila pomemben vezni člen, ki je prispeval k dobremu delu.

Najstarejša članica skupine informatork, s katero sem imela priložnost sodelovati, je bila Angela Vinkl iz Mežice. V času, ko je potekala raziskava rudarske prehrane v Mežici leta 2003, je bila stara triindevetdeset let. Na srečanjih, ki se jih je redno udeleževala, je s svojim temperamentnim značajem in z zgovornostjo

¹⁷ Lanskoletna prireditev Turističnega društva Mežica, na kateri so podeljevali pohvale in graje za hortikulturno urejenost okolja, je bila od 28. do 29. 9. 2003.

¹⁸ Knjigo smo javnosti predstavili tudi v kontaktni radijski oddaji na Koroškem radiu, Slovenj Gradec (januar 2004), in v oddaji Pod lipo zeleno, TV Celje (marec 2004).

¹⁹ Vse sodelujoče v projektu je po javni predstavitvi knjige na Prevaljah (marec 2004) direktorica rudnika povabila na večerjo.

²⁰ Na zadnjem fotografiranju jedil sem bila bolj vznemirjena kot običajno, ker je morala hči prejšnji večer nenadoma v bolnišnico. Izkazale so se kot izvrstne in skrbne tolažnice. Za hčerkino zdravstveno stanje so se zanimale tudi potem, ko je bilo z njo že dolgo vse v redu.

plemenitila vso skupino. Z natančnimi pojasnili, z izkušnjami ter s spomini je dodala svoje zgodnje spomine na kulturo prehranjevanja rudarskih družin. V jeseni istega leta, ko smo z ostalimi informatorkami kuhale in pripravljale jedi za fotografiranje, se teh srečanj zaradi zdravstvenih težav ni udeležila.

Vse sodelavce projekta je pozitivno presenetila njena odločitev, da se nam pridruži na predstavitvi knjige v jami rudnika. Za pogostitev, ki so jo pripravile članice skupine, je sama spekla pecivo in se na zaključku skupaj z nami veselila do konca.

Z Angelinim primerom želim v zaključku izpostaviti pomen vsakega posameznika za dobro delovanje skupine. S starostjo, s svojo življenjsko energijo in z zgledom je neformalno veljala za nestorja skupine in je pozitivno vplivala na ostale.

BESEDA O AVTORICI

Brigita Rajšter, dipl. etnologinja in prof. zgodovine, višja kustodinja v Koroškem pokrajinskem muzeju, vodi etnološki oddelek v enoti v Slovenj Gradcu. Avtoričini novejši monografiji sta *Libeliška kuharica. Da ne boš vočn od mize šov* (Slovenj Gradec 2001) in *Knapovška košta. Prehrana in prehrabena kultura rudarjev mežiškega rudnika v 20. stoletju* (Mežica 2003). Od leta 1992 je pripravila več pomembnih stalnih postavitev v okviru dejavnosti Koroškega pokrajinskega muzeja in etnoloških zbirk na tem območju.

ABOUT THE AUTHOR

Brigita Rajšter is a graduated ethnologist and professor of history, employed as senior curator at the Koroška Regional Museum; she heads the ethnological department of the branch museum in Slovenj Gradec. Her most recent publications are two monographs: *Libeliška kuharica. Da ne boš vočn od mize šov* (Slovenj Gradec 2001) and *Knapovška košta. Prehrana in prehrabena kultura rudarjev mežiškega rudnika v 20. stoletju* (Mežica 2003). Since 1992, she has prepared several important permanent installations as part of the Koroška Regional Museum's activities as well as ethnological collections in the area.