

Špela Ledinek Lozej

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

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

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

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



RAZVOJ IN FORMALNE SPREMEMBE OGNJIŠČ



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

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

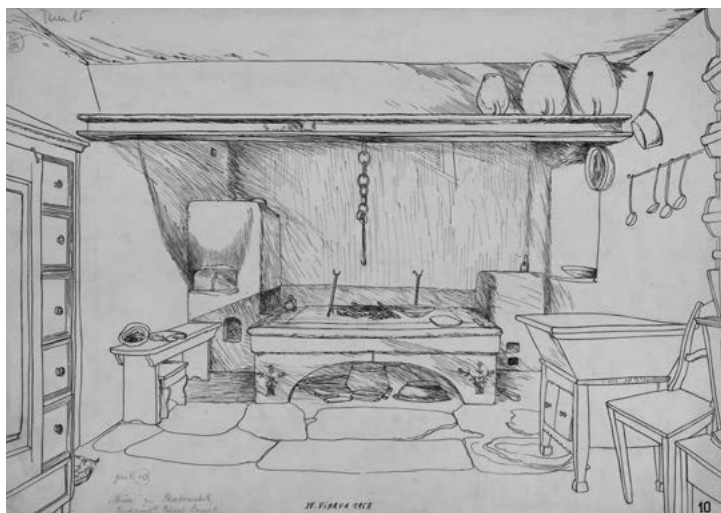
Odvajanje dima je postalo splošno razširjeno šele v 19. stoletju, ko je bilo zakonsko predpisano s požarnimi in stavbnimi redi ter gradbenimi predpisi (Vilfan 1970: 586–587). Na Krasu, v Istri,

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



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

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



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

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

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

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

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



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

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

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

OGNJIŠČA – VEČNAMENSKA IN VEČPOMENSKA SREDIŠČA GOSPODINJSTEV



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

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

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



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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

OGNJIŠČA – (KULTURNA) DEDIŠČINA



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

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



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

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

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

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

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

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



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

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

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

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



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



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

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

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