

# *Kaminska kuhinja v Vipavski dolini*

ŠPELA LEDINEK LOZEJ\*

## IZVLEČEK

V prispevku so predstavljene kaminske kuhinje oziroma hiše z odprtim ognjiščem in odvajanjem dima skozi kamin oziroma dimnik, ki so bile med pretežno kmečkim prebivalstvom na podeželju Vipavske doline splošno razširjene od 19. stoletja pa do uvajanja belih štedilniških kuhinj sredi 20. stoletja.

## KLJUČNE BESEDE

Kaminska kuhinja, Vipavska dolina, stanovanjska kultura

## ABSTRACT

The paper presents open-hearth kitchens, in which there is a chimney hood for smoke over an open hearth. These kitchens were common among the prevailing farming population in the countryside of the Vipava Valley from the nineteenth century until the introduction of kitchens with stoves in the mid-twentieth century.

## KEY WORDS

open-hearth kitchen, Vipava Valley, dwelling culture

V prispevku so predstavljene *hiše* oziroma kuhinje z odprtim ognjiščem in urejenim odvajanjem dima skozi *kamin* oziroma dimnik. Kaminske kuhinje so bile na podeželju Vipavske doline v rabi skoraj četrtino tisočletja, od sredine 18. stoletja, če vzamemo za pričevalno risbo Capellarisa iz leta 1752 z upodobljenim dimnikom na rihemberški stavbi pod grajskim obzidjem, do začetka 21. stoletja, ko sta bili v Vipavski dolini dokumentirani še dve kaminski kuhinji, kjer so redno kuhali na odprtem ognjišču.<sup>1</sup> Splošno razširjene pa so bile med pretežno kmečkim prebivalstvom slabo stoletje, od sredine 19.

---

\* Dr. Špela Ledinek Lozej, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, Inštitut za slovensko narodopisje, e-pošta: spela.ledinek@zrc-sazu.si

<sup>1</sup> Še v 21. stoletju so na ognjišču kuhali pri Liznih v Velikih Žabljah in pri Dolenjih Stajčerjevih v Lozicah. Ščukovt, *Kuhinja v Vipavski dolini*, str. 424. – Do dandanes pa so se ohranila sledeča ognjišča: Batuje 50, Goče 27 in 44, Orehovica 39, Pedrovo 235, Podraga 51, Podgrič 10; po konservatorskih merilih sta bili obnovljeni ognjišči na domačiji Favetti v Skriljah 24 in na Potočevem v Šempasu 59; nekaj ognjišč pa je bilo tudi na novo zgrajenih, npr. v Podnanosu, v Podragi 70 in verjetno še kakšno. ZVKDNG, Dokumentacija.

stoletja do uvajanja štedilnikov sredi prve polovice 20. stoletja.<sup>2</sup> Predhodno in sočasno s kaminskimi kuhinjami so bile v Vipavski dolini dokumentirane še prehodne oblike med ognjiščnico in kaminsko kuhinjo brez urejenega odvajanja dima, od začetka 20. stoletja pa tudi že bele štedilniške bivalne kuhinje. Uvajanje tehnoloških novosti je bilo namreč na eni strani pogojeno s splošnim in lokalno specifičnim družbeno-ekonomskim in tehnološkim razvojem, na drugi strani pa so ga narekovale tudi gospodarske, družbene in kulturne okoliščine posameznega gospodinjstva. Tako ni presenetljivo dejstvo, da so v nekaterih vaseh Spodnje Vipavske doline že v dvajsetih letih v povojni obnovi množično odstranjevali odprta ognjišča in jih nadomeščali s štedilniki, v Zgornji Vipavski dolini pa so v posameznih gospodinjstvih še v tridesetih letih starejša zidana ognjišča nadomeščali s prav tako odprtimi, toda imenitnejšimi ognjišči iz klesancev.<sup>3</sup>

Posebnost kaminskih kuhinj je odvajanje dima skozi napo in zidani dimnik, ki je v stanovanjsko kulturo podeželskega prebivalstva Vipavske doline prineslo velike spremembe.<sup>4</sup> Prav na podlagi kaminskega odvajanja dima je zahodnoslovenska bivališča kot samostojno hišno obliko že pred dobrim stoletjem opredelil Matija Murko<sup>5</sup> in za njim Stanko Vurnik,<sup>6</sup> Anton Melik,<sup>7</sup> Rajko Ložar,<sup>8</sup> Franjo Baš,<sup>9</sup> Vilko Novak,<sup>10</sup> Sergij Vilfan<sup>11</sup> in Irena Keršič.<sup>12</sup>

Zidani **dimniki**, ki naj bi se v večnadstropnih stavbah po evropskih mestih in gradovih uvajali že med 10. in 12. stoletjem, v širšem obsegu v premožnih italijanskih mestih od 13. in 14. stoletja, drugod po Evropi pa od 16. stoletja dalje, naj bi se na današnjem slovenskem prostoru po mnenju Franje Baša v gradovih, samostanih in primorskih hišah<sup>13</sup> uveljavljali od 14. stoletja, na širšem slovenskem ozemlju pa od 16. stoletja naprej,<sup>14</sup> oziroma po mnenju Toneta Cevca in Gorazda Makaroviča od 17. stoletja naprej.<sup>15</sup> V 17. stoletju

---

<sup>2</sup> Šarf, Vrste ognjišč, str. 376.

<sup>3</sup> SEM, Teren 15/5, str. 11; SEM, Risbe 15, sl. 277.

<sup>4</sup> Keršič, Oris, str. 330 in 344; Vilfan, Kmečka hiša, str. 563.

<sup>5</sup> Murko, Zur Geschichte, 1905, str. 308–330; Murko, Zur Geschichte, 1906, str. 12–40 in 92–129; Murko, Hiša Slovencev, str. 255–274.

<sup>6</sup> Vurnik, Slovenska kmečka hiša, str. 304–305; Vurnik, Kmečka hiša Slovencev, str. 30–70.

<sup>7</sup> Melik, Kmetska naselja, str. 129–165.

<sup>8</sup> Ložar, *Narodopisje*, str. 81–83.

<sup>9</sup> Baš, *Stavbe*, str. 15.

<sup>10</sup> Novak, *Slovenska ljudska kultura*, str. 132–135.

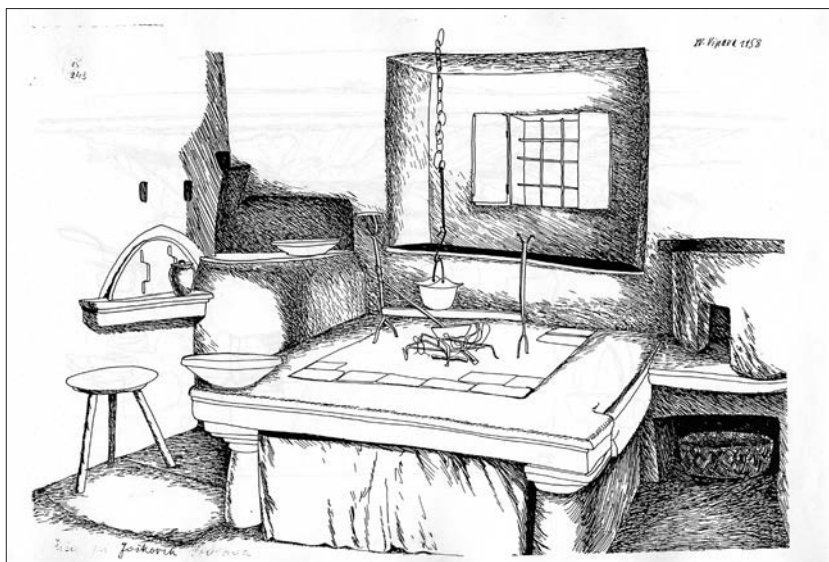
<sup>11</sup> Vilfan, Kmečka hiša, str. 563.

<sup>12</sup> Keršič, Spremembe v stanovanjski strukturi, str. 92.

<sup>13</sup> Dimnik je nedvoumno dokumentiran na hrastoveljski freski Adama in Eve iz leta 1490. V ozadju upodobitve Adama in Eve pri delu je lesena, s škodlami krita, verjetno kmečka hiša z zidanim, valjastim in s krono zaključenim dimnikom; prim. Makarovič, *Slovenska ljudska umetnost*, str. 53–54.

<sup>14</sup> Franjo Baš je uvajanje dimnikov povezal z zidarskim stavbarstvom, ki se je uveljavljalo ob gradnji protiturških obrambnih naprav; prim. Baš, *Stavbe*, str. 17.

<sup>15</sup> Cevc, H genezi, str. 63; Makarovič, Kuhinjska oprema, str. 54.



Slika 1: Kaminska kuhinja oziroma hiša pri Joškovich, Podraga 51  
(risba Tine Bizjak, 1958, Dokumentacija Slovenskega etnografskega muzeja)

so dimniki izpričani na vedutih goriškega predmestja, in sicer na grafiki Kasparja Meriana<sup>16</sup> in na ilustracijah goriškega duhovnika Giovannija Marije Marusiga, objavljenih v dnevniških zapiskih *Relazione del contagio di Gorizia*.<sup>17</sup> Kar pet dimnikov je upodobljenih na strehi Lanthierijevega gradu v Vipavi v Valvasorjevi skicni knjigi za grafike v *Topografiji Kranjske* (1679).<sup>18</sup> Sodeč po upodobitvah Giannantonio Capellarisa iz leta 1752 so se dimniki v 18. stoletju poleg na grajski arhitekturi pojavljali tudi na podeželskih stavbah zunaj grajskih obzidij.<sup>19</sup> Seveda pa sredi 18. stoletja glavčina podeželskih bivališč še ni premogla kaminskega odvajanja dima; to se je množičneje uveljavljalo šele konec 18. stoletja in v 19. stoletju, ko so postali dimniki zakonsko predpisani s požarnimi in stavbnimi redi ter gradbenimi predpisi.<sup>20</sup>

<sup>16</sup> *Gorizia*, str. 128.

<sup>17</sup> Cergna, *Il diario*.

<sup>18</sup> Valvasor, *Topographia*, sl. 344. Večje število dimnikov priča o ogrevalnih pečeh in kaminih, po mnenju Makaroviča pa morebiti tudi o večjem številu kuhinj. Makarovič, *Kuhinjska oprema*, str. 53.

<sup>19</sup> Prim. upodobitev Rihemberka (Branika). Izvirnike Capellarisovih upodobitev hrani Pokrajinski muzej v Gorici (it. Musei Provinciali di Gorizia), reprodukcije pa so bile prvič v celoti objavljene v 26. letniku *Kronike*; gl. Marušič, *Iz starih fotografskih albumov*, str. 182–183.

<sup>20</sup> Že požarni red za notranjeavstrijske dežele iz leta 1722 je zahteval urejen dostop do dimnikov in požarni tlak na podstrešjih. Za mestne stavbe je predpostavljal, da so imele

*Raufnk*<sup>21</sup> v Zgornji Vipavski dolini in *kamin*<sup>22</sup> v Spodnji Vipavski dolini je bil navadno pravokotnega, redkeje kvadratnega ali okroglega tlorisnega prereza.<sup>23</sup> Starejši širši in robustnejši dimniki so bili zgrajeni iz kamna, mlajši iz opeke. Opečni dimniki so bili zgodnejši v Spodnji Vipavski dolini, kjer je bilo spričo naravnih danosti razvito opekarstvo in kjer so konec 19. stoletja za gradnjo dimnikov v biljenskih opekarnah izdelovali prav posebno opeko.<sup>24</sup> Nosovi oziroma oddušniki (*dešniki*, *vodešniki*, *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 ter so ob padavinah ali burji ščitili dimovod. Dimniki premožnejših domačij so imeli poleg uporabne tudi likovno in reprezentativno vlogo, saj so bili poleg likovno naglašene vhoda oziroma *kalone* edini zunanji reprezentativni stavbni element.<sup>25</sup>

Razvoj odvajanja dima na sredozemskem območju današnjega slovenskega ozemlja je povezan s pojavom posebnih pravokotnih, redkeje polkrožnih izzidkov, na Krasu imenovanih *spahnjenca*, *kura* ali *kur*, v Istri *kavada*<sup>26</sup> oziroma *fogoler* ali *fokoler*,<sup>27</sup> v Brdih *fagolar* ali *žbatafur*, v Furlaniji *fogoler* in v Vipavski dolini *žbatafur*.<sup>28</sup> Spahnjenica je funkcionalna arhitekturna prvina, ki je bila v grajski in mestni arhitekturi namenjena premoščanju odvajanja dima skozi nadstropja, v podeželski kmečki arhitekturi pa razločevanju ognjevarnega spahnjenega dela, kritega s kamnom ali opeko, od siceršnjega dela stavbe, kritega s slamo. V Spodnjo Vipavsko dolino, kot tudi na Kras, v Brda in Beneško Slovenijo, so spahnjenice prišle s furlanskim posredništvom

---

kuhinje že zavarovane zidove in oboke. Požarni red Marije Terezije za Kranjsko iz leta 1773 je bil prizanesljivejši do podeželskih gradenj. 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. Vilfan, Kmečka hiša, str. 586–587. – 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 kranjske Zgornje Vipavske doline (*Stavbni red*) ter gradbeni red za Goriško in Gradiško iz leta 1886, veljaven na območju goriške Spodnje Vipavske doline (prim. *Zakonik in ukaznik*), sta bila popustljivejša do podeželskih stavb.

<sup>21</sup> Iz nem. *Rauch*, dim. Narečno izrazje je zapisano v kurzivi, a brez rabe posebnih znakov za transkripcijski zapis besedila. Podrobneje o zapisovanju in prirejanju narečnega govornega jezika prim. Smole, Folklorist, str. 143–154.

<sup>22</sup> Iz it. *camino*, kamin.

<sup>23</sup> Prim. Ščukovt, Kuhinja v Vipavski dolini, str. 429. Edinstveni primerek valjastega dimnika, tako imenovan *turški raufnk*, kakršni so bili pogosti v Benetkah (prim. Makarovič, *Slovenska ljudska umetnost*, str. 55), je bil v okviru Terenskih ekip Etnografskega muzeja dokumentiran v Orehovici. Prim. SEM, Teren 15/6, str. 31.

<sup>24</sup> Nemeč, Le fornaci, str. 187.

<sup>25</sup> Makarovič, *Slovenska ljudska umetnost*, str. 56.

<sup>26</sup> Iz it. *cavare*, izdolbsti.

<sup>27</sup> Iz it. *focolare*, ognjišče.

<sup>28</sup> Iz *kmečkih korenin*, str. 114; Guštin Grilanc, *Ogenj*, str. 29 in 34; Renčelj in Lah, *Kraška hiša*, str. 165; Šarf, Vrste ognjišč, str. 364; Stibilj, 11. 12. 2010.

iz beneškega in gradeškega stavbarstva, kjer se je v večnadstropnih mestnih stavbah pod vplivom grajske arhitekture razmeroma zgodaj razvilo odvajanje dima skozi spahnjeni dimnik. Tovrstni stavbarski zgledi so vplivali na primerljivo arhitekturno rešitev v beneških, furlanskih in padških podeželskih bivališčih, in sicer na vzpostavitev izzidanega ognjiščnega dela z zidanim dimnikom, ki je bil v nasprotju s preostalim delom stavbe s slamnato kritino prekrit s kamnito ali opečno kritino.<sup>29</sup> Po ohranjenem stavbnem fondu sodeč so bile spahnjenice pogoste v bližnji Furlaniji, še posebej v vzhodni Furlaniji in v okolici Tržiča (v Laškem),<sup>30</sup> pa tudi na Krasu,<sup>31</sup> v Brdih,<sup>32</sup> v Benečiji, Istri in Dalmaciji.<sup>33</sup> Redkejšje so ohranjene spahnjenice v Vipavski dolini, še posebej v Zgornji Vipavski dolini. Edina v današnji čas ohranjena zgornjevipavska spahnjenica na samostanski pristavi oziroma v Zajčjem gradu v Podnanosu naj bi bila – po besedah nekdanje lastnice Ane Tavčarjeve – namerni poznejši dodatek gostilničarja Zajca.<sup>34</sup> Kot izpričujejo načrti, priloženi vlogam za povračilo vojne škode goriškemu sodišču po prvi svetovni vojni, je bilo več spahnjenic v Spodnji Vipavski dolini,<sup>35</sup> v današnji čas sta se ohranili po dve spahnjenici v Batujah<sup>36</sup> in na Pedrovem<sup>37</sup> ter po ena v Malovšah<sup>38</sup> in v Ozeljanu.<sup>39</sup> Razloge, zakaj v Zgornji Vipavski dolini ni bilo spahnjenic, lahko iščemo tako v naravnogeografskih kot v družbenozgodovinskih dejavnikih.

<sup>29</sup> Prim. čudovite 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*. Ugo Pellis, str. 129 in 131. – Prim. tudi posnetke spahnjenic iz Padske nižine, Benečije in Furlanije, ki sta jih posnela Giulio Ferrari (Ferrari, *L'architettura rusticana*, str. 286–298) in Paul Scheuermeier (Scheuermeier, *Bauernwerk*, str. 328). Rudimentarni odvod spahnjenega kuhinjskega dela se je izoblikoval v t. i. *casonih*, enoceličnih občasnih bivališčih v beneških in gradeških lagunah, zgrajenih iz močvirskega trsja z izjemo ognjevarnega zidanega spahnjenega ognjiščnega dela; prim. fotografije *casonov* iz dvajsetih let 20. stoletja, ki jih je posnel Paul Scheuermeier (Scheuermeier, *Bauernwerk*, sl. 64 in 65, str. 482–487).

<sup>30</sup> Morda gre gostoto spahnjenic v Laškem povezati z dejstvom, da je to področje do leta 1797 pripadalo Beneški republiki. Klemše, *Slovenci v Laškem*, str. 11–12 in 57.

<sup>31</sup> Spahnjenice na Krasu je Ivan Sedej postavil v čas po letu 1800. Sedej, *Stavbarstvo*, str. 315.

<sup>32</sup> V Brdih naj bi se spahnjenice uveljavile v zadnji tretjini 19. stoletja. SEM, *Teren 10*, str. 19.

<sup>33</sup> Gustav Bancalari je konec 19. stoletja dokumentiral spahnjenice v Padski nižini, Dolomitih, Karniji, Benečiji, Furlaniji, Istri in na Krasu. Bancalari, *Forschungen*, str. 93–128; prim. tudi Nice, *La casa rurale*, str. 128.

<sup>34</sup> Zajc je vilo okoli leta 1900 temeljito preuredil in ji za gostilniške potrebe »prizidal kuhinjo v kraškem stilu«. Sapač, *Grajske stavbe*, str. 49–51; Seražin, *Vile*, str. 36 in 71.

<sup>35</sup> ASGO 104, b. 805, 808, 812, 824, 830–833, 839–842.

<sup>36</sup> Tabukarjeva spahnjenica in spahnjenica pri Plahuti. ZVKDNG, Dokumentacija; Ščukovt, *Kuhinja*, str. 428.

<sup>37</sup> Kljub temu da je Pedrovo dandanes upravno del novogoriške občine in je bolj kot s Krasom povezano z Vipavsko dolino, pa leži z naravnogeografskega, predvsem pedološkega vidika, kot tudi z vidika družbeno- in kulturnozgodovinskega razvoja na izrazito prehodnem območju med Vipavsko dolino in Krasom.

<sup>38</sup> Stavba je temeljito preurejena, ognjišče v spahnjenici se ni ohranilo. Ščukovt, *Kuhinja*, str. 431.

<sup>39</sup> Martelanc, 19. 8. 2010.



Slika 2: Spahnjenica  
v Zajčjem gradu v  
Podnanosu  
(fotografija Špela  
Ledinek Lozej, 2007,  
Inštitut za slovensko  
narodopisje ZRC  
SAZU)

Ostrejše zgornjevipavske vremenske razmere v primerjavi s Spodnjo Vipavsko dolino, Brdi, Furlanijo in Krasom so narekovale pritegnitev ognjišča in dimnika v notranjost bivališča, tako da je toplota dimnika ogrevala tudi prostore zgornjega nadstropja. Dimnik in ognjišče pa sta bila lahko pritegnjena v notranjost bivališča tudi zaradi v 19. stoletju razvite obrtne in kasneje industrijske proizvodnje opeke in *korčne* kritine. V primeru slamnate kritine, ki je bila pogostejša na neilovnatem Krasu, pritegnitev ognjišča v stavbno maso zaradi nevarnosti požara ni bila zaželena. Poleg tega furlanski vpliv v Zgornji Vipavski dolini ni bil tako neposreden kakor v Spodnji Vipavski dolini in v Brdih oziroma na Krasu, kjer so sredi 19. stoletja furlanski zidarji sodelovali pri gradnji Južne železnice in prinesli v deželo tudi nove arhitekturne oblike.

Osrednje mesto v kaminski kuhinji je zavzemalo **ognjišče** (*gonišče*) in



nad njim razpenjajoča se napa. Starejša in skromnejša ognjišča so bila nizka. Vzporedno z razvojem kaminskega odvajanja dima in pod vplivom meščanskih zgledov so se ognjišča v 19. stoletju višala in krčila po obsegu.<sup>40</sup> V Vipavski dolini so bila prislonjena ob steno ali potisnjena v vogal.<sup>41</sup> Iz kamna, proti koncu 19. stoletja v Spodnji Vipavski dolini tudi iz opeke sezidana ognjišča so bila sprva masivna in ometana, pozneje pa so jih postavljali na lesene, kamnite ali zidane nosilce (*stebrci*).<sup>42</sup> 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 (*škrli*) 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. Menili so, da je bil lesen rob prizanesljivejši do gospodinje, ki je bila pri delu na ognjišču primorana naslanjati se na obod.<sup>43</sup> Zahodnoslovenska, tako vipavska, goriška, kraška, briška kot istrska ognjišča so bila zaradi umeščenosti v glavni bivalni prostor, *hišo*, deležna tudi likovnega oblikovanja;<sup>44</sup> bodisi da so bila sestavljena iz umetelno klesanih kamnitih kosov iz belega apnenca<sup>45</sup> ali pa so bili stebriči in obločna polja celo reliefno okrašeni z geometrično ali rastlinsko motiviko, sklepniki pa so imeli vklesane letnico postavitve ognjišča, inicialke lastnika, Marijin monogram, križ ali kelih.<sup>46</sup>

Posamezna spodnjevipavska ognjišča, postavljena v 20. stoletju, so imela v vogalu tudi globlje vdolbine, imenovane *fornel*.<sup>47</sup> Vdolbina je bila lahko na strani odprta in prekrita s kovinskimi vratci, na vrhu pa je bilo lahko nameščeno kovinsko rešeto. *Fornel* je različica teženj po zapiranju kurišča zaradi varčevanja s kurivom, ki smo jih predhodno in sočasno zasledili v obliki zaprtih ognjenih komor in ne nazadnje štedilnikov tudi drugod po Evropi in Ameriki. Težnje po varčevanju kuriva so bile v Spodnji Vipavski dolini ter v sosednji Furlaniji, Brdih in na tržaškem Krasu združene s prednostmi oziroma z navajenostjo na odprta ognjišča z razmeroma dobrim kaminskim odvajanjem dima. Od preprostih štedilnikov se *forneli* razlikujejo po tem,

<sup>40</sup> Makarovič, *Slovenska ljudska umetnost*, str. 141.

<sup>41</sup> Prostostoječa ognjišča, kakršna so bila pogosta v Furlaniji, Brdih, Breginju, Posočju in Karniji (SEM, Teren 10; Scheuermeier, *Bauernwerk*, str. 62), v Vipavski dolini niso bila dokumentirana.

<sup>42</sup> Žvanut, 28. 8. 2004; SEM, Teren 15/5, str. 31; SEM, Riske 15, sl. 243.

<sup>43</sup> Žvanut, 28. 8. 2004; SEM, Teren 15/5, str. 32–39, 51, 85 in 88–90; Teren 15/6, str. 6, 13–14, 23 in 35; Šarf, *Vrste ognjišč*, str. 365; Ščukovt, *Kuhinja*, str. 426.

<sup>44</sup> Slednje ni veljalo za ognjišča premožnejših lastnikov na osrednjeslovenskih alpskih območjih, ki spričo umeščenosti v *erno* kuhinjo niso bila deležna tovrstne pozornosti.

<sup>45</sup> V Vipavski dolini so jih klesali kamnoseki v Mančah in v Vrhpolju, najimenitnejše kose pa so pripeljali s Krasa.

<sup>46</sup> SEM, Teren 15/6, str. 17; SEM, Riske 15, sl. 294; Šarf, *Vrste ognjišč*, str. 366.

<sup>47</sup> Iz it. *fornello*, pomanjševalnica od *forno*, peč, pečica; gorišče (tudi gorišče kotla, štedilnik). Scheuermeier, *Bauernwerk*, str. 66.

da nimajo urejenega neposrednega odvajanja dima od kurišča, temveč se dim odvaja v kamin skozi krovno napo. Da ne gre za predstopnjo v razvoju odprtega ognjišča v štedilnik, temveč prej za ločevanje ognja, namenjenega ogrevanju, od ognja, namenjenega toplotni obdelavi živil, se pravi varčnemu in hitremu pogrevanju jedi, utemeljuje dejstvo, da so se v premožnejših bivaliških *forneli* pojavljali skupaj s štedilniki.<sup>48</sup>

Prostor pod ognjiščem je bil namenjen sušenju in shranjevanju drv, večje posode ali košar. Ponekod je bil pod ognjišče umeščen tudi kurnik, krušna peč ali pepelnik.<sup>49</sup> V primeru visokega ognjišča so nanj vodile ena ali več kamnitih ali lesenih stopnic.<sup>50</sup>

Nad ognjiščem se je razprostirala **napa**. Gre za leseno ter z ilovico ali apneno malto ometano lijakasto konstrukcijo, pričvrščeno na dimniško odprtino približno meter do meter in pol nad ognjiščem. V Vipavski dolini izpričane nape so bile lesene<sup>51</sup> in kvadratnega ali pravokotnega tlorisa.<sup>52</sup> Sprva so bile prostrane in so se lahko razprostirale po celotni širini kuhinjskega prostora; vzporedno s krčenjem obsega ognjišča se je krčil tudi obseg nape. Napa je bila namenjena lovljenju in prevajanju dima v kamin. Za boljši ulov in vleko dima so imeli stalno odprta vrata ali pa so na napo namestili zaveso, ki je imela obenem tudi krasilno vlogo.<sup>53</sup> Kljub temu pa so bili dim in saje še vedno stalnica kaminskih kuhinj. V dimniku oziroma v napi so se na lesenih palicah (*koucih, rantah*) sušile in prekaševale mesnine, na pletenih lesah sadje, po potrebi tudi drva. Prostor na policah na zunanji strani nape je bil namenjen priročnemu shranjevanju po velikosti razporejene poveznjene posode in potrebščin, ki so morale biti ves čas pri roki, pa vendarle odmaknjene od otrok, mačk in kokoši (npr. kresilo in pozneje vžigalice, likalnik, krtače, zaloga petroleja, bezgov pihalnik ali meh za razpihovanje ognja).<sup>54</sup>

Glavnino vsakodnevnih jedi so pripravljali v **kotlu**, ki je visel iz dimnika (*raufnka*) na verigi (*varengi, vorejgi, ketni, keteng, kietauniku, vangi*) in na svedrastem kavljju za nastavljanje zelene višine. Veriga je bila v dimniku obešena na lesene palice (*rante, kouce*). Kotel je bil bakren (*kufren*) ali litoželezen.<sup>55</sup> Poleg v kotlu je izpričana toplotna obdelava živil tudi v razmeroma

<sup>48</sup> ASGO 104, b. 824, 831 in 836.

<sup>49</sup> Pepelnik je bil pogosteje v zidu pod pečjo.

<sup>50</sup> SEM, Teren 15/5, str. 32, 35 in 42; SEM, Risbe 15, sl. 241 in 279; *Iz kmečkih korenin*, str. 120.

<sup>51</sup> Na Krasu in v Brdih so bile starejše nape tudi pletene. Fakin, 26. 7. 2007; SEM, Teren 10.

<sup>52</sup> Nape okroglega tlorisa in zvončaste konstrukcije so bile pogoste v Furlaniji, Brdih (*nape na zgonc, trombe*), na Liškem in v Breginju. GM, Fotografška zbirka; SEM, Teren 10; ZVKDNG, Dokumentacija; Reja in Sirk, *Briška kuhinja*, str. 50–51.

<sup>53</sup> Musil, *Tagebücher*, str. 182–183.

<sup>54</sup> Na napo je bila lahko pritrjena tudi oljenka (*lumin, žlerba*). Fabčič, 29. 4. 2010; Žgur, 29. 4. 2010; SEM, Teren 15/5, str. 4, 12, 19, 25, 33 in 43; SEM, Teren 15/6: str. 4, 6 in 13; Keršič, Oris, str. 344; Ščukovt, *Kuhinja*, str. 424–426.

<sup>55</sup> SEM, Teren 15/5, str. 26, 33 in 42; *Iz kmečkih korenin*, str. 120; Feigel, *Pobrajrovci*, str. 11; Novinec, *Spominski zapiski*, str. 11. – Primerljivi kotli so bili razširjeni v sosednjih pokrajinah,



visokih trebušastih lončenih in litoželeznih (*grodlastih*) loncih (*piskrih*) in v kozicah (*toterah*), ki so jih postavili na trinožnike oziroma so že same kozice imele tri noge (*kastrole*).<sup>56</sup> Lončeno posodo so izdelovali Ribničani, v Zgornji Vipavski dolini so jo kupovali od zastopnice v Trgu (Vipavi) ali pa na šmarni dan na sejmu v Logu. Z žico, ki je ščitila lonce pred tem, da bi počili, so jo prevezovali sami ali pa *vezarji* Rezijani. Za cvrtje masti so rabili železne ponve, za praženje kave pa *brštulin*.<sup>57</sup> Ponve in posode so v primeru, da niso že same imele treh nog, postavljali na trinožne podstavke, imenovane v Zgornji Vipavski dolini *trinfes* oziroma *trimfes*, v Spodnji Vipavski dolini pa *trpiš*.<sup>58</sup> Trinožniki so bili okrogli ali v obliki trikotnika. Na posameznih premožnejših domačijah so bile dokumentirane še okrogle ali kvadratne mreže za pečenje, imenovane *roš*<sup>59</sup> v Zgornji Vipavski dolini in *gardela* v Spodnji Vipavski dolini.<sup>60</sup>

Izmed ostale ognjiščne opreme so bili v Vipavski dolini kot tudi v širšem zahodnoslovenskem sredozemskem območju najznačilnejši zglavniki, podstavki za naslanjanje drv. V Vipavski dolini so se v 20. stoletje ohranili kovinski zglavniki, pa tudi pričevanja o rabi kamnitih in lesenih zglavnikov. Poleg preproste oblike zglavnika s štirimi nogami in povezovalno prečko so poznali tudi zglavnike s po dvema stebroma s konzolnimi in košarastimi nastavki ter s trinožnikom kombinirane zglavnike, pri katerem je bila ena izmed nog podaljšana v zglavnik. Konzole so bile namenjene obešanju zajemalk in ognjiščnega orodja, morebitnemu nameščanju ražnja in podpori ročajem ponev, košarasti nastavki pa gretju pijače in jedače v lončenih posodah. Ponekod je imel zglavnik tudi snemljivo kovinsko zaslonko za zaščito ognja pred prepihom.<sup>61</sup> Odstranjevanju pepela z ognjišča v pepelnik je bila namenjena železna lopatica (*žežu*, *žežel*,<sup>62</sup> *šublca*), premikanju razbeljene žerjavice pod trinožnike, kozice in na črepnjo pa klešče (*malete*, *molete*).

---

na Krasu, v Furlaniji, Brdih in v Istri. SEM, Teren 10; Scheuermeier, *Bauernwerk*, str. 26. Najstarejši nam dostopni vir, ki navaja rabo kotla, obešenega na svedrasto zavito kavelj, je že omenjena freska Adama in Eve v hrastoveljski cerkvi iz leta 1490. Makarovič, *Slovenska ljudska umetnost*, str. 142.

<sup>56</sup> SEM, Risbe 15, sl. 214, 215, 304 in 310.

<sup>57</sup> Fabčič, 26. 4. 2010; Furlan, 5. 9. 2006; Stibilj, 11. 12. 2009; SEM, Teren 15/5, str. 27; SEM, Teren 15/6, str. 4 in 42–43; Feigel, *Pobrajdrovci*, str. 11; Makarovič, *Slovenska ljudska umetnost*, str. 230.

<sup>58</sup> Iz furl. *trepis* in iz it. *treppiede*, trinožno železno stojalo na ognjišču. Bezljaj, *Etimološki slovar*, str. 236.

<sup>59</sup> Iz nem. *Rost*, rešetka. V posameznem primeru so *roš* imenovali tudi kvadratno ponev, namenjeno pečenju klobas. SEM, Risbe 15, sl. 175.

<sup>60</sup> SEM, Teren 15/5, str. 12; SEM, Teren 15/6, str. 4, 100; SEM, Risbe 15, sl. 21, 175, 185, 255, 226 in 310; Makarovič, *Slovenska ljudska umetnost*, str. 141–145.

<sup>61</sup> SEM, Teren 15/5, str. 42; SEM, Teren 15/6, str. 24; SEM, Risbe 15, sl. 184, 185, 235 in 260; Feigel, *Pobrajdrovci*, str. 11; Makarovič, *Slovenska ljudska umetnost*, str. 143–145.

<sup>62</sup> Iz beneške it. *sessolai* in furl. *siessula*, *sessula*, *sciessula*, majhna zajemalka. Bezljaj, *Etimološki slovar*, str. 451.

Našteto kovinsko opremo so navadno izdelovali vaški kovači, le posamezni zglavniki so bili umetelno oblikovani obrtniški izdelki.

V bližini ognjišča je bil od druge polovice 19. stoletja vzidan litoželezen ali bakren **svinjski kotel**, ponekod pa tudi bakren **žganjarski kotel**.<sup>63</sup> Svinjske kotle so rabili tudi za segrevanje vode ob pranju perila.<sup>64</sup> Kotli so bili obzidani s kamnom, pozneje z opeko in ometani. Pod njimi je bilo vzidano kurišče z železnimi vratci. Kadar kotla niso rabili, je bil ta prekrit z lesenimi deskami. Tako so pridobili površino za odlaganje, shranjevanje in sedenje.<sup>65</sup>

Zaradi skupnega kaminskega odvajanja dima je bilo v neposredni bližini ognjišča v steni tudi ustje **krušne peči**. Polkrožno ustje, *žekno*, je bilo pokrito z lesnim, kasneje železnim pokrovom (*plehom*, *plohom*). Dim se je iz peči kadil skozi enega ali več oddušnikov, imenovanih *istje*, *istnek* oziroma *uodešnik*. Ustje peči je bilo navadno v kuhinji, obokana notranjost peči pa je segala v debelino zidu, v sosednji prostor oziroma na prosto. V posameznih primerih je bila krušna peč celo pod ognjiščem.<sup>66</sup> Starejše peči so bile večje kot mlajše, velikost pa je bila odvisna tudi od velikosti domačije in od morebitne krušarske dejavnosti. Posamezne premožnejše kmetije so premogle tudi po dve peči, eno za peko kruha in drugo za potice. Pri peči je slonelo orodje, ki so ga rabili za potiskanje in popravljanje drv, za razgrebanje žerjavice, za pometanje in odstranjevanje pepela in za vsajanje hlebcev, in sicer železne vilice na dolgem roču (*podpečk*), lesena ali železna *greblja* oziroma *pastargauka*, *omelo* iz *melce* ali iz žakljevine, lesen lopar ter kovinska lopata.<sup>67</sup> Poleti so tisti, ki niso premogli krušnih peči, pa tudi sicer, kruh pekli kar na ognjišču pod lončeno, pločevinasto ali kositrno pekvo (*figaro*), ki so jo obložili z žerjavico.<sup>68</sup>

Testo za kruh so v Vipavski dolini do izteka 19. stoletja mesili v nečkah,<sup>69</sup> od sredine druge polovice 19. stoletja pa v *mentrgi*<sup>70</sup> oziroma *vintuli* ali *vin-kli*.<sup>71</sup> Poleg mesenja kruha v vrhnjem delu in shranjevanja manjše količine moke, kvasa, prta, valjarjev, strgalca in včasih tudi kruha je zaprta mentrga

<sup>63</sup> SEM, Teren 15/5, str. 11; Žvanut, 28. 8. 2004.

<sup>64</sup> V posameznih primerih pa so bili dokumentirani tudi posebni kotli za perilo. ASGO 104, b. 833, 835, 836, 839 in 842.

<sup>65</sup> Žvanut, 28. 8. 2004; ASGO 104, b. 810, 824, 833, 839 in 842.

<sup>66</sup> ASGO 104, b. 831 in 842. –Slednje je bilo sicer pogostejše v Brdih in v Istri. SEM, Teren 10; Šarf, Vrste ognjišč, str. 368.

<sup>67</sup> SEM, Teren 15/5, str. 32–34, 47–49 in 64; SEM, Risbe 15, sl. 176 in 187; ASGO 104, b. 839; *Iz kmečkih korenin*, str. 120.

<sup>68</sup> SEM, Teren 15/5, str. 10–15; SEM, Teren 15/6: str. 4, 43 in 75; SEM, Risbe 15, sl. 302.

<sup>69</sup> Nečke naj bi bile nekoč namenjene tudi spanju in kovanju dojenčkov. Manjše nečke so rabili za planje žita in prenašanje odpadkov v gnojno jamo. SEM, Teren 15/5, str. 6, 34; SEM, Teren 15/6, str. 28; SEM, Risbe 15, sl. 300.

<sup>70</sup> Iz. nem. *Mehltruhe*, skrinja za moko.

<sup>71</sup> Iz furl. *vintule*, krušna skrinja.



Slika 3: Ognjišče pri Bežajevih, Podbreg 17  
(fotografija Špela Ledinek Lozej, 2004, Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU)

navadno nadomeščala jedilno mizo. Kjer niso premogli mentrge, so zamesili na leseni deski (*plohu*). Le nekatere kaminske kuhinje so imele tudi mizo s predalom.<sup>72</sup>

Na prostranih nižjih ognjiščih so bile sedenju namenjene pručke (*klopce*) in trinožni stolčki (*stoučki, stolice*). Pogoste so bile tudi klopi, prislonjene ob steno ali nameščene v okensko ali slepo nišo. Sedenju so bile namenjene tudi z lesom obložene police v nišah. Otroci so pogosto sedeli kar na odžaganem okroglem polenu (*blajncu*). Z višanjem ognjišča in krčenjem njegove površine je prišla v rabo premična klop, imenovana *škanj*.<sup>73</sup> To je bila klop na visokih deskastih nogah, ki so bile zgoraj podaljšane v naslonjala za roke.<sup>74</sup> Ponekod je bila klop celo pričvrščena na napo.<sup>75</sup> Klopi z naslonjalom so bile namenjene tudi varovanju ognja pred prepihom. Ob ognjišče so jih namestili jeseni in odstranili na jožefovo (19. marca). Stoli z naslonjalom (*kantrege*,

<sup>72</sup> SEM, Teren 15/5, str. 6–8 in 34; SEM: Risbe 15, sl. 118, 254, 277, 279, 283 in 284; *Iz kmečkih korenin*, str. 124.

<sup>73</sup> Iz beneške in tržaške it. *scagno*, stol z naslonjalom ali brez njega; oz. iz furl. *scagn*, klop; knjižno it. *scagno*, klop. Bezljaj, *Etimološki slovar*, str. 52.

<sup>74</sup> SEM, Risbe 15, sl. 178. Najstarejši znani primerek takšne klopi naj bi po Makarovičevem mnenju sodil na prelom 18. in 19. stoletja. Hrani ga Tolminski muzej. Makarovič, *Slovenska ljudska umetnost*, str. 200.

<sup>75</sup> SEM, Teren 15/5, str. 43.

*kontrege, kãntrejka*) in z lesenim, v Spodnji Vipavski dolini tudi s pletenim sediščem, so bili v kaminskih kuhinjah redki. Tudi ob mentrgi ali ob morebitni kuhinjski mizi so bile sedenju namenjene klopi brez naslonjala.<sup>76</sup>

Vodo so shranjevali v lesenih, v Spodnji Vipavski dolini tudi bakrenih, pozneje pločevinastih škafih ali vedrih, v Zgornji Vipavski dolini imenovanih *štenjaki*,<sup>77</sup> v Spodnji Vipavski dolini pa *šagloti*.<sup>78</sup> Posode za shranjevanje vode so bile postavljene na klop, na leseno polico, na spodnji del sklednika, na polico v zidni niši, na konzolno kamnito polico<sup>79</sup> ali na lesen *škafounik*. Starejši škafi so imeli lesene obroče, mlajši že kovinske; boljši so bili iz murvinega lesa z medeninastimi obroči,<sup>80</sup> trpežnejši pa iz brinovega. V škafu oziroma vedru je bil lesen, v Spodnji Vipavski dolini tudi bakren, pozneje pločevinast *korc* (zajemalka), namenjen zajemanju in pitju vode.<sup>81</sup> Posodo so pomivali v nižjem škafu brez uhljev (*pomiuniku, pomivarci*) na *škafouniku* ali na posebni klopi v shrambi ali kuhinji.<sup>82</sup> Le redki so premogli v niši pod oknom ali v slepi zidni niši vzdian kamnit in kasneje betonski lijak (*šeglar*)<sup>83</sup> z odtokom.<sup>84</sup> Če v kuhinji ni bilo prostora, je bilo shranjevanju vode namenjeno mesto v veži ali pa v shrambi (*špajzi*).<sup>85</sup> V premožnejših domačijah v Spodnji Vipavski dolini pa je lahko shranjevanju vode in pomivanju posode služil poseben prostor, pomivalnica, imenovana *vidrnik* ali *šeglar*.<sup>86</sup>

Odlaganju in shranjevanju vrednejših živil, na primer sladkorja in kave ter manjših količin drugih živil, drobnega inventarja in včasih tudi denarja, so bile namenjene slepe zidne niše. Lahko so bile opremljene s policami ali s podboji in eno ali dvema vratnicama. Takšne zidne omare so imenovali *lormarčki*<sup>87</sup> in so bile zaradi teme in hladu v debelini kamnitega zidu zelo primerne za hranjenje živil.<sup>88</sup> Samostojno stoječe kuhinjske omare so se

<sup>76</sup> Žvanut, 28. 8. 2004; SEM, Teren 15/5, str. 4–6 in 43; SEM, Teren 15/6, str. 13; SEM, Risbe 15, sl. 46, 182, 186, 191, 210, 224, 226, 267, 299, 302, 303 in 305; Šarf, Vrste ognjišč, str. 366.

<sup>77</sup> Iz furl. *stagnac*, pločevinasto vedro. Scheuermeier, *Bauernwerk*, str. 327.

<sup>78</sup> Iz furl. *seglot*, vedro. Podrobneje o severnoitalijanskih, beneških, furlanskih in retoromanskem izrazoslovju za vedro prim. Scheuermeier, *Bauernwerk*, str. 34.

<sup>79</sup> Vidrih Lavrenčič, 27. 8. 2007. – Na konzole položene kamnite police so bile sicer pogostejše na Krasu. Godina Golija, Oskrba z vodo, str. 376; Renčelj in Lah, *Kraška hiša*, str. 199.

<sup>80</sup> Škafi iz murvinega lesa, ki so jih izdelovali v Sanaborju, so bili cenjeni tudi zato, ker je bila v njih hranjena voda boljša, saj murvin les ne izloča čreslovine. SEM, Teren 15/6, str. 61; Belingar, Voda, str. 446.

<sup>81</sup> Iz *kmečkih korenin*, str. 124; Feigel, *Pobrajdovci*, str. 11.

<sup>82</sup> SEM, Teren 15/5, str. 6, 19, 31 in 43; SEM, Teren 15/6, str. 16, 24 in 62; SEM, Risbe 15, sl. 183, 242 in 256.

<sup>83</sup> Iz furl. *seglar*, lijak.

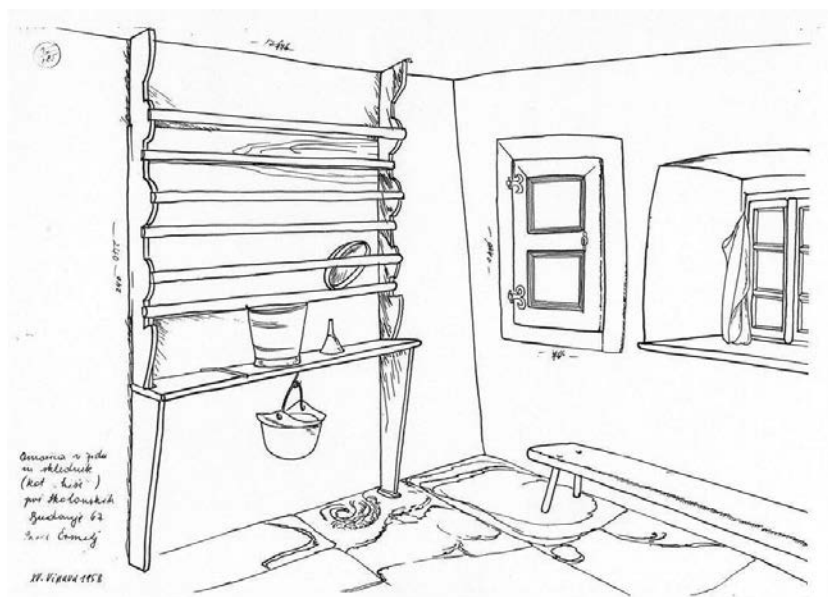
<sup>84</sup> ASGO 104, b. 808, 824, 831, 835 in 836.

<sup>85</sup> SEM, Teren 15/5, str. 5.

<sup>86</sup> V *vidrniku* je bil lahko tudi vzdian kotel za kuho prašičem in perila. Lozej, 26. 5. 2006; Rijavec, 10. 3. 2007; Stibilj, 11. 12. 2009.

<sup>87</sup> Iz it. *armadio*, omara.

<sup>88</sup> SEM, Risbe 15, sl. 249 in 285; Keršič, Oris, str. 344.



Slika 4: Omara v zidni niši in sklednik pri Skalonskih, Budanje 67  
(risba Tine Bizjak, 1958, Dokumentacija Slovenskega etnografskega muzeja)

uveljavljale od druge polovice 19. stoletja.<sup>89</sup> V kuhinjah so bile pogoste omare z enim vratnim krilom in predalom v spodnjem delu oziroma kombinirane omarice z enim vratnim krilom ter tremi ali več ožjimi predali (*ladlci*)<sup>90</sup> na drugi strani. Vratno krilo je navadno segalo čez rob predalov, tako da je bilo moč z eno ključavnico zakleniti vrata omare in obenem pripreti predale.

Lončeno posodo so shranjevali v sklednikih, v katerih so bili na vrhu zloženi krožniki, v sredini sklede, spodaj pa skodelice. Posoda je bila poveznjena, 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 je bil v tistem delu *hiše*, kjer ni bilo dima. Skledniki so postali splošno razširjeni v kmečki stanovanjski kulturi v 19. stoletju, predvsem v Spodnji Vipavski dolini pa so jih v kaminskih kuhinjah premožnejših domačij lahko nadomeščale kredence oziroma *vitrine*.<sup>91</sup> Jedilni pribor so hranili v škatlastem lesenem ali pločevinastem perforiranem žličniku,

<sup>89</sup> Keršič, Oris, str. 372; Makarovič, *Slovenska ljudska umetnost*, str. 184.

<sup>90</sup> Iz nem. *laden*, nalagati, naložiti.

<sup>91</sup> SEM, Teren 15/5, str. 12–13, 34–35, 43, 49, 61 in 90; SEM, Teren 15/6, str. 5 in 61; SEM, Risbe 15, sl. 179, 223 in 280; Feigel, *Pobrajdovci*, str. 11; Keršič, Oris, str. 372; Makarovič, *Slovenska ljudska umetnost*, str. 180.

obešenem na sklednik ali v njegovo bližino. V kmečkih bivaliških so jih rabili od 19. stoletja za shranjevanje lesenih žlic. S kovinskim jedilnim priborom, žlicami, vilicami (*piruani*) in noži, ki jih je bilo moč shranjevati v miznem predalu, so iz kuhinj izginjali tudi žličniki.<sup>92</sup> Po velikosti zložene bakrene, v skromnejši različici pločevinaste pokrovke (*pokrvače*) so bile ob steni zataknjene za razpeto žico (*drot*) ali za kovinsko držalo. Prav tako priročno so bile na žico ali na žeblje ob steni obešene zajemalke, manjši strgalniki in druge kuhinjske potrebščine. V kuhinji so bili navadno še kamnit, lesen, pri premožnejših tudi medeninast možnar (*kamn, tokaunca*) za drobljenje kave, popra in hrena, lesen ali medeninast mlinček (*malnc*) za mletje kave, lijaki ter svitek za odlaganje kotla.<sup>93</sup>

Tla so bila navadno kamnita, iz *brusenih škrl*i oziroma iz *lašter* (flišnega peščenjaka),<sup>94</sup> le najpremožnejša bivališča so imela tla iz *belega kamna* (apnenca), najrevnejša pa iz zbite zemlje. Če se je kuhinja nahajala v nadstropju, je bil pod lesen, le okoli ognjišča so bile *škrl*i.<sup>95</sup> V Spodnji Vipavski dolini so bila tla pogosto tudi opečna, od začetka 20. stoletja pa se je uveljavljal betonski tlak.<sup>96</sup>

Do uvajanja elektrike so v kuhinji za razsvetljavo rabili svetlobo žarečega ognja, pa tudi trske iz jelovega lesa (*grlevice*),<sup>97</sup> ki so jih zatakneli kar ob rob ognjišča ali pa v čelešnik (*hlapca* oziroma *klešče*) na ognjišču. Svetili so tudi s pločevinastimi oljenkami (*lminci, žlerbami, lažernami*) in petrolejkami (*lampami na petrolej, slepiuanco*), ki so navadno visele na napi.<sup>98</sup> Okna so zastirali z blagom, ki so ga pričvrstili z žebli, včasih pa tudi z zavesami (*fernki, koltrinami*).<sup>99</sup> Zavesice so krasile tudi napo, prekrivale prednjo stran *škafovnika*, včasih tudi ločne odprtine pod ognjiščem. Stene so bile dimu navkljub ponekod okrašene z vezanimi zidni prtiči.<sup>100</sup>

V kaminski kuhinji je bil pogosto še kurnik. Navadno so imele kokoši z

<sup>92</sup> Stibilj, 11. 12. 2009; SEM, Teren 15/5, str. 43; SEM, Teren 15/6, str. 4, 28 in 43; SEM, Risbe 15, sl. 221, 244, 312 in 318; *Iz kmečkih korenin*, str. 124; Makarovič, *Slovenska ljudska umetnost*, str. 181–183.

<sup>93</sup> SEM, Teren 15/5, str. 12–13, 34–35, 43, 49 in 90; SEM, Teren 15/6, str. 5; SEM, Risbe 15, sl. 9, 292 in 294; Makarovič, *Slovenska ljudska umetnost*, str. 235–237.

<sup>94</sup> *Siv* kamen oziroma *brušene škrl*i so lomili v kamnolomu blizu Orehovice. SEM, Teren 15/5, str. 44.

<sup>95</sup> Zgolj v primeru umeščenosti nad obokano klet so bila tudi v nadstropju lahko kamnita tla. SEM, Teren 15/5, str. 10, 26 in 44.

<sup>96</sup> ASGO 104, b. 805–808, 810, 824, 830–833, 835–836 in 838–842.

<sup>97</sup> *Grlevica* naj bi bila po besedah informatorjev izpeljanka iz besede *grl*, to je srednji del debele smrekove veje. SEM, Teren 15/5, str. 19.

<sup>98</sup> SEM, Teren 15/5, str. 19 in 25; SEM, Teren 15/6, str. 63 in 77; *Življenje*, str. 115.

<sup>99</sup> Iz furl. *coltrine*, zavesa, zastor, zagrinjalo. SEM, Risbe 15, sl. 285.

<sup>100</sup> Žvanut, 28. 8. 2004; SEM, Risbe 15, sl. 234.



letvami zagrajen prostor pod stopnicami, pod klopjo ali pod ognjiščem.<sup>101</sup> V kuhinji je bilo lahko tudi tnalno za sekanje in cepljenje drv.<sup>102</sup>

Kaminska kuhinja oziroma *hiša* ni bila namenjena zgolj pripravi jedi, marveč je bila **mnogofunkcionalni glavni bivalni prostor**, kar je razvidno tudi iz formalnih razsežnosti. Kaminske kuhinje so bile namreč bolj prostrane kot sočasne nebivalne *črne kuhinje* v vežah na osrednjeslovenskih in alpskih območjih. Vhod v kaminske kuhinje je bil bodisi neposredno z dvorišča, v primeru vrhkletnih ali nadstropnih bivališč in umeščenosti kuhinje v nadstropje pa preko kamnitega ali lesenega zunanjega stopnišča in zunanjega hodnika ali *ganka*. Vmesna cezura med kuhinjo in zunanostjo se je pod vplivom meščanske stanovanjske kulture začela uveljavljati šele v drugi polovici 19. stoletja. Do vzpostavitve veže je bila kaminska kuhinja potemtakem komunikacijsko in prostorsko središče gospodinjstva, ki je bilo neposredno povezano z dvoriščem ter z morebitno shrambo (*špajzo, šalberobo*), pomivalnico (*vidrnikom*) in/ali z manjšim shranjevanju ali spanju namenjenim prostorom (*štiblcem, mezatičem*). Od preostalih, v prvi vrsti spanju in shranjevanju namenjenih prostorov, jo je razločevalo dejstvo, da je bila, če izključimo morebitno zunanjo peč, edini prostor za toplotno obdelavo živil in pogosto tudi edini ogrevani in razsvetljeni prostor. Prav zaradi tega je bila namenjena tudi drugim gospodinjskim in gospodarskim opravilom, kot so bila pranje perila, preja, pletenje, popravilo orodja, *žurenje* koruze, kot tudi skupnostnotvornim in ritualnim praksam, na primer druženju, pripovedovanju, vzgajanju, skupni molitvi, zažiganju božičnega panja. Oziroma, kot je zapisal goriški profesor Fran Erjavec v potopisu *Na kraški zemlji*:

Kar je pri nas »izba« s častitljivo velikansko pečjo, to je njim »hiša« z velikim kake tri pedi od tal vzdignjenim ognjiščem, na katerem gori ogenj skoro ven in ven. [...] Primorcu je domače ognjišče v resnici to, kar je nam drugim samo v prenesenem smislu, v podobi.<sup>103</sup>

Fran Erjavec je v potopisu opisal kraško kuhinjo; kot izpričuje pol stoletja mlajši zapis duhovnika Filipa Terčelja, pa se vipavske kuhinje niso bistveno razlikovale:

Kar je za Gorjane velika zelena peč v hiši, to je za Vipavca in Kraševca – ognjišče. Na njem se odigra pretežni del družinskega življenja. [...] Pozimi se zbere zvečer na ognjišču staro in mlado. V kaminu buči veter. Semtertja

<sup>101</sup> Vesna Guštin Grilanc je na tržaškem Krasu zabeležila v kaminskih kuhinjah celo rejo prašičev. Guštin Grilanc, *Ogenj*, str. 60–64. – V posameznih primerih so v Vipavski dolini stanovalci kurnike umeščali celo v štedilniške kuhinje. SEM, Teren 15/6, str. 4.

<sup>102</sup> SEM, Teren 15/5, str. 6, 23 in 43; SEM, Risbe 15, sl. 221. Prim. tudi sliko Ivane Kobilica iz okoli leta 1889, na kateri je upodobljen sicer interjer kmečke kuhinje iz Ilirske Bistrice, in jo hrani Narodna galerija. Reprodukcijsko sliko je objavila Keršič, Oris, str. 57.

<sup>103</sup> Erjavec, *Na kraški zemlji*, str. 277–280.

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.<sup>104</sup>

O pomenu, izvornem mestu in osrednji vlogi kaminske kuhinje v bivališču priča ne nazadnje tudi poimenovanje kuhinje kot hiša, ki je bilo značilno za širši primorski prostor. V nasprotju z osrednjeslovensko *hišo* oziroma izbo s krušno pečjo in mizo pod Bogkovim kotom je bila primorska *hiša* obenem glavni bivalni in kuhinjski prostor. Izraz kuhinja se je v ljudskem besedišču utrdil šele v drugi polovici 20. stoletja s funkcionalno specializiranimi kuhinjami in vgradno kuhinjsko opremo.

## Viri

### Arhivski in muzejski viri

ASGO – Archivio di Stato, Gorizia (Goriški državni arhiv)

ASGO 104 – Giudizio Distrettuale di Gorizia (1898–1922), Danni di guerra del Circondario di Gorizia, buste 805–808, 810, 824, 830–833, 835–836 in 838–842.

GM – Goriški muzej

GM Fototeka – Goriški muzej Kromberk, Fototeka kustodiata za etnologijo.

GM Fotografška zbirka – Goriški muzej, Fotografška zbirka Tanje Gomiršek na Gradu Dobrovo.

MPG – Musei provinciali di Gorizia (Pokrajinski muzej v Gorici)

SEM – Slovenski etnografski muzej

SEM Fotografija 15 – Slovenski etnografski muzej, Dokumentacija, Fotografije posnete v okviru 15. Orlove terenske ekipe Etnografskega muzeja na Vipavskem, avtorji Boris Orel, Marija Jagodic in Fanči Šarf.

SEM Načrti 15 – Slovenski etnografski muzej, Dokumentacija, Zbirka

---

<sup>104</sup> Terčelj, Domače šege, str. 49–50.– Vipavske kaminske kuhinje so pustile sled tudi v svetovni beletristiki. Pisatelj Robert Musil, ki je med prvo svetovno vojno leto dni prebil pri poveljstvu avstrijske soške armade v Postojni, je v *Tagebücher* takole 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.« Musil, *Tagebücher*, str. 182–183.

načrtov 15. Orlove terenske ekipe Etnografskega muzeja na Vipavskem, avtorica Sibila Nekrep.

SEM Risbe 15 – Slovenski etnografski muzej, Dokumentacija, Zbirka risb 15. Orlove terenske ekipe Etnografskega muzeja na Vipavskem, avtorji Tine Bizjak, Sibila Nekrep, Ivan Romih in Samo Pahor.

SEM Teren 10 – Slovenski etnografski muzej, Dokumentacija, Ljudsko stavbarstvo in notranja oprema, Terenski zapiski Fanči Šarf v okviru 10. Orlove ekipe Etnografskega muzeja v Goriških Brdih, Zvezek št. 15.

SEM Teren 15 – Slovenski etnografski muzej, Dokumentacija, Ljudsko stavbarstvo in notranja oprema, Terenski zapiski Fanči Šarf v okviru 15. Orlove ekipe Etnografskega muzeja na Vipavskem, Zvezka št. 5 in 6.

ZVKDNG – Zavod za varstvo kulturne dediščine, Območna enota Nova Gorica, Dokumentacija.

### **Ustni viri**

Fabčič, Anica, Podraga, 29. 4. 2010.

Fakin, Albert, Komen, 26. 7. 2007.

Furlan, Marinka, Renče, 5. 9. 2006; 19. 9. 2006.

Klančar, Marija, Orehovica, 13. 7. 2004.

Lukežič, Boženka, Renče, 30. 11. 2006.

Lozej, Ivanka, Grčna, Nova Gorica, 26. 5. 2006; 2. 6. 2006; 5. 6. 2006.

Martelanc, Tanja, Šempas, 19. 8. 2010.

Rijavec, Ivan, Renče, 9. 1. 2007; 10. 3. 2007.

Stibilj, Marija, Lukežiči, Renče, 11. 12. 2009; 12. 4. 2010.

Vidrih Lavrenčič, Lilijana, Podraga, 22. 7. 2007; 22. 2. 2008; 27. 8. 2007; 29. 3. 2010.

Žgur, Rada, Podraga, 29. 4. 2010.

Žvanut, Borislava, Podraga, 28. 8. 2004.

### **Neobjavljeni pisni viri**

Feigel, Miklavž: *Pobrajdrovci in Kalaburci*. Ajdovščina, 2009 (tipkopis).

### **Objavljeni viri**

Cergna, Maria Cristina: *Il diario della peste di Giovanni Maria Marusig (1682): Edizione del testo e delle illustrazioni originali dell'autore*. Mariano del Friuli: Edizioni della Laguna, 2005.

Erjavec, Fran: Na kraški zemlji. *Zvon*, 3/17, 1877, str. 277–280.

Ferrari, Giulio: *L'architettura rusticana nell'arte italiana dalle capanne alla casa medievale*. Milano: Ulrico Hoepli, 1925.

*Gorizia, un viaggio nel tempo: L'immagine del Castello del nostro secolo alle origini* (ur. Lucia Pillon). Gorizia: Edizioni della Laguna, 1995.

- Iz kmečkih korenin sem pognal: Pričevanja o preteklosti Štandreža* (ur. Lučana Budal). Gorica: Prosvetno društvo Štandrež, 1993.
- Musil, Robert: *Tagebücher, Aphorismen, Essays und Reden*. Hamburg: Rowohlt Verlag, 1955.
- Novinec, Stanislav: *Spominski zapiski primorskega Slovenca: 1914–1965*. Ljubljana: Salve, 2006.
- Stavbni red za vojvodino Kranjsko: od 25. oktobra 1875*. Ljubljana: [s.n.], 1876.
- Terčelj, Filip: Domače šege... *Naš čolnič*, 5/2, 1927, str. 49–50.
- Valvasor, Johann Weichard: *Topographia Ducatus Carnioliae modernae*. Ljubljana: Cankarjeva založba; München: R. Trofenik, 1970.
- Ugo Pellis: Un fotografo in movimento* (ur. Stefano Perulli). Udine: Società Filologica Friulana, 2008.
- Zakonik in ukaznik za avstrijsko-ilirsko Primorje*. Trst: Tiskarna avstr. oger. Lloyd, 1887.
- Življenje ob trti in kršinu: Življenjska pričevanja krajanov iz Vipave in okolice* (ur. Magda Rodman in Marija Makarovič). Vipava: Občina, 2000.

## Literatura

- Bancalari, Gustav: Forschungen und Studien über das Haus: I. Rauchhaus, Herd, Ofen, Rauchfang, Kamin. *Mittheilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien*, 26, 1896, str. 93–128.
- Baš, Franjo: *Stavbe in gospodarstvo na slovenskem podeželju*. Ljubljana: Slovenska matica, 1984.
- Belingar, Eda: Voda v življenju Kobjeglavcev in Tupelčanov. *Kronika*, 55/2, 2007, str. 433–452.
- Bezlaj, France: *Etimološki slovar slovenskega knjižnega jezika*, 4/Š–Ž. Ljubljana: SAZU, ZRC SAZU, 2005.
- Cevc, Tone: H genezi kmečke hiše na Slovenskem. *Traditiones*, 19, 1990, str. 53–76.
- Godina Golija, Maja: Oskrba z vodo in njena uporaba v gospodinjstvih na Krasu. *Kras* (ur. Andrej Mihevc). Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 2005, str. 369–384.
- Guštin Grilanc, Vesna: *Ogenj na kamnu: Življenje ob ognjišču na Krasu in tržaškem podeželju*. Trst: ZZT in Zveza slovenskih kulturnih društev, 2002.
- Keršič, Irena: Oris stanovanjske kulture slovenskega kmečkega prebivalstva v 19. stoletju. *Slovenski etnograf*, 33–34, 1990, str. 329–388.
- Keršič, Irena: Spremembe v stanovanjski strukturi kraških in primorskih hiš s poudarkom na ognjišču. *Dediščina stavbarstva Primorska in Kras*:

- Zbornik referatov (ur. Peter Fister). Ljubljana: Gradbeni inštitut ZRMK, Gradbeni center Slovenije, 1998, str. 89–99.
- Klemše, Vlado: *Slovenci v Laškem*. Tržič: SKŠRD Tržič, 2005.
- Ložar, Rajko: *Narodopisje Slovencev*. Ljubljana: Klas, 1944.
- Makarovič, Gorazd: *Slovenska ljudska umetnost: Zgodovina likovne umetnosti na kmetijah*. Ljubljana: Državna založba Slovenije, 1981.
- Makarovič, Gorazd: Kuhinjska oprema, kuhinje, kuharice in prehrana v XVII. stoletju na Slovenskem. *Glasnik Etnografskog muzeja u Beogradu*, 50, 1986, str. 43–72.
- Marušič, Branko: Iz starih fotografskih albumov: Giannantonio de Capellaris. *Kronika*, 26/3, 1978, str. 182–183.
- Melik, Anton: Kmetska naselja na Slovenskem. *Geografski vestnik*, 9, 1933, str. 129–165.
- Melik, Anton: *Slovenija: Geografski opis 2: Opis Slovenskih pokrajin 4: Slovensko Primorje*. Ljubljana: Slovenska matica, 1960.
- Murko, Matija: Zur Geschichte des volkstümlichen Hauses bei den Südslaven. *Mittheilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien*, 35, 1905, str. 308–330.
- Murko, Matija: Zur Geschichte des volkstümlichen Hauses bei den Südslaven. *Mittheilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien*, 36, 1906, str. 12–40, 92–129.
- Murko, Matija: Hiša Slovencev. *Izbrano delo*. Ljubljana: Slovenska matica, 1962, str. 255–274.
- Nemec, Nataša: »Incominciare all'alba e finire al tramonto«: Le fornaci nel Goriziano attraverso i secoli. *Il fuoco cammina: fornaci e fornaciai tra Judrio e Vipacco: (1900–1970)* (ur. Paola Francescon in Alberto Mau-chigna). Monfalcone: Edizioni della Laguna, 1997, str. 183–205.
- Nice, Bruno: *La casa rurale nella Venezia Giulia*. Bologna: Nicola Zanichelli Editore, 1940.
- Novak, Vilko: *Slovenska ljudska kultura*. Ljubljana: Državna založba Slovenije, 1960.
- Reja, Magda in Tatjana Sirk: *Briška kuhinja: Kuhinja in kulinarična kultura v Goriških Brdih*. Ljubljana: Viharnik, 1997.
- Renčelj, Stanislav in Ljubo Lah: *Kraška hiša in arhitektura Krasa med očarljivostjo in vsakdanom*. Koper: Libris, 2008.
- Sapač, Igor: *Grajske stavbe v zahodni Sloveniji 1: Zgornja Vipavska dolina*. Ljubljana: Viharnik, 2008.
- Scheurmeier, Paul: *Bauernwerk in Italien, der italienischen und rätoromanischen Schweiz, Band 2: Eine sprach- und sachkundliche Darstellung häuslichen Lebens und ländlicher Geräte*. Bern: Verlag Stämpfli & Cie, 1956.
- Sedej, Ivan: Stavbarstvo deprivilegiranih družbenih slojev na Slovenskem v 19. stoletju. *Slovenski etnograf*, 33–34, 1990, str. 301–328.

- Seražin, Helena: *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, 2006.
- Smole, Vera: Folklorist med prevajanjem in zapisovanjem. *Traditiones*, 23, 1994, str. 143–154.
- Šarf, Fanči: Vrste ognjišč na Slovenskem in njih današnje stanje. *Slovenski etnograf*, 16–17, 1964, str. 359–378.
- Ščukovt, Andrejka: Kuhinja v Vipavski dolini v luči razvoja ognjišča in spreminjanja hišnih tipov. *Kronika*, 55/2, 2007, str. 423–431.
- Vilfan, Sergij: Kmečka hiša. *Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev: Zgodovina agrarnih panog* (ur. Bogo Grafenauer). Ljubljana: SAZU, 1970, str. 559–593.
- Vurnik, Stanko: Slovenska kmečka hiša. *Ilustrirani Slovenec*, 2/36, 1926, str. 304–305 in 308.
- Vurnik, Stanko: Kmečka hiša Slovencev na južnovzhodnem pobočju Alp: Doneski k študijam o ljudski arhitekturi. *Etnolog*, 4, 1930, str. 30–70.

## Open-Hearth Kitchens in the Vipava Valley

### Summary

Open-hearth kitchens were in use for almost quarter of the millennium in the countryside of the Vipava Valley, from the middle of the eighteenth century (based on evidence from a drawing by Giovanni Antonio de Capellaris from 1752) until the beginning of twenty-first century, when there were still two open-hearth kitchens in the Vipava Valley where food was regularly prepared. In general, open-hearth kitchens were common among the mostly farming population for just under century, from the middle of the nineteenth century until the introduction of kitchen stoves in the middle of the first half of the twentieth century. The special feature of open-hearth kitchens was a chimney over a masonry smoke hood and in some cases over a kitchen extension with a hearth, known as a *spahnjenca*. Drawing the smoke away elevated the level of dwelling culture. The central place in an open-hearth kitchen was occupied by an open hearth with a mantelpiece above and a kettle hanging down. Among other fireplace equipment, there were earthenware and cast-iron pots, pans, skillets, trivets, roasters, bolsters, ash shovels, fire tongs, and a dome-shape baking lid for bread (*pekva*). Next to the fireplace was usually a cauldron for preparing pig fodder, the opening of a bread oven, and in some places also a distilling apparatus. Among other kitchen equipment there was a bread-kneading trough (*mentrga* or *vinčula*), footstools, three-legged-stools and benches for sitting on or near the fireplace, a bench



or a shelf (*škafounik*) for holding water in wooden, copper, or tin pails, wall-mounted or free-standing cupboards for storing small amounts of foodstuffs, a wall-mounted wooden rack for kitchenware (*sklednik*), and a perforated wooden-spoon holder (*žličnik*).

The open-hearth kitchen was not only used for preparing meals; it was also the multifunctional main dwelling place of the residence, which is evident from the formal and functional size of the kitchen and also from reference to the kitchen as a *hiša* (literally, 'house').