

In ja Smerdel, *Ovčarstvo na Pivki*: transhumanca od srede 19. do srede 20. stoletja ali trije »ovčarji«: etnološka razprava.

Koper: Lipa, 1989. 157 strani, risbe, fotografije, zemljevid.

Ovčarstvo kot kultura nas povezuje s prazgodovinsko, morda neolitsko podobo naših krajev pa tudi ostalega sveta. Čeprav je ovčarstvo pri nas v večjem obsegu izumrlo pred očmi naših očetov, torej v bližnji preteklosti, ga preveva dih misterioznosti in za njim ostajajo številna neodgovorjena vprašanja odnosa med človekom in živaljo in s tem med človekom in naravo.

Ovca je protislovna že kot simbol. Čeprav predstavlja milino in pokornost, jo je izbralo krščanstvo za svoj propulzivni simbol, v imenu katerega so osvojili zahod tudi z mečem. Ovca je prelivala kri na vseh žrtvenikih tega sveta in tako je še danes. Odtod morda njena moč. Mi ji rečemo drobnica, vendar so se je bale celo oblasti našega časa, če sodimo po številnih zakonskih prepovedih paše. Drobnici deleži ovčjega mleka, volne, mesa in kože se lahko združijo v veliko bogastvo, ki njenemu lastniku prinaša veljavo in čast. Zato pa se mora človek živati podrediti, se ji takorekoč žrtvovati. Gospodar ovčerejskega gospodarskega ciklusa je narava sama, ne človeški pohlep. Kje so motivi za takšno nesebično služnostno ravnanje človeka — ,krone stvarstva'? Knjiga Inje Smerdel se loteva obrobja teh vprašanj, v glavnem pa jim šele postavlja temelje s svojo sistematično in natančno faktografijo.

Kljub znanstvenemu pristopu je značilnost njenega pisanja pretežno poljuden način podajanja. To bi lahko bila odlika novodobnih etnoloških besedil: notranja sistemska trdnost in izrazna komunikativnost na zunaj. V tem pogledu je avtorica pokazala veliko inventivnosti, ni pa ostala dosledna v svojem prizadevanju skozi ves tekst. Ta se izrazito cepi v tri načine podajanja: v dokumentaristični, v poetično-literarni in v strokovno-didaktični način. Hudo je, kadar enega od načinov uporablja v preobilju ali v nepravem trenutku. Že na začetku zmoti nepotrebno poetiziranje (»klicanje duhov«) ali psihoanaliziranje (»gospodovalen lik očeta«), ki večinoma ne pripomore k jasnejši podobi same snovi, tembolj, ker hip nato preide v učinkovit dokumentarističen način podajanja (npr. poglavje Pastirji ovčarji in sirarji!), kjer nam avtorica ponudi živo življenjsko tkivo brez motečih didaskalij. Na teh boljših mestih njeno besedilo ni samo prikaz geneze neke kulture, ampak poglobljen prikaz skrivnosti vsakdanjega življenja. Pa tudi tukaj si avtorica ne more kaj, da ne bi s pomočjo aluzije na pisatelja Kovačiča

z omembo ‚preseljevanj‘ duhovito opomnila na transhumanco kot globalno življenjsko metaforo. Besedilo Inje Smerdel tako neprestano niha od leposlovnega k strokovnemu načinu izražanja. Tekočemu pripovedovanju kar naenkrat sledi nepotrebno ‚učeno‘ izražanje, ki lahko bralca zelo zmede. (Npr. računalniško numeriranje podpoglavij na str. 67 ali na str. 114, ko najprej našteje dva elementa, ju na kratko opiše, nato pa nadaljuje: »Med prve sodi...« Bralec se mora nato vrniti nazaj, da odvozlta, kateri so tisti prvi.)

Vseh teh značilnosti obravnavanega besedila ne omenjam kot izrazito negativne postavke knjige, čeprav bi se najhujših protislovij lahko iznebila z ustreznim recenziranjem pred tiskanjem. Nasprotno! Občutljivemu bralcu je avtorica med vrsticami in s stilom pisanja natrosila številna občutja, ki so tesno v zvezi z ovčarstvom, a jih ni moč izraziti na klasičen način. S tem v zvezi avtorica sama v zaključku omenja »manj stvarno premišljanje«, oz. »poetičen, prav epski konec premišljanja« (str. 130 in 131). Z iskanjem novih izraznih načinov skuša torej razširiti etnologovo in bralčevo senzibilnost. Z drugimi besedami: etnološko besedilo dobiva osebno noto.

Podoben učinek je avtorica dosegla s kombiniranim (sinergetskim) delovanjem knjige, razstave, kataloga za otroke in video kasete. Mediji se v tem primeru ne pokrivajo, ampak dopolnjujejo. Kar ni mogla pokazati razstava, je dopolnjeno s knjigo in obratno. Kombinirana uporaba različnih medijev odpira novo poglavje muzejskega delovanja in je vredna razmisleka.

Razstava Kam so vsi pastirji šli, ostaja v primerjavi s knjigo na površju problematike. Kako tudi ne bi, saj vizualnost redkih predmetov, ki so še ostali od te dejavnosti, ne more pričarati vseh razsežnosti ovčarstva na Pivki, ampak prikaže zgolj (naključne) fragmente. Glavna komponenta prezentnosti muzejskega predmeta je sedanost. Prikazovanje preteklosti s pomočjo predmetov je verjetno samoprevara, idejni konstrukt muzealstva.

Video kasete, ki je nastala kot dopolnilo razstavi, pa kot da je iz nekega tretjega koncepta. In res gre za tri medije, ki se spojijo šele v gledalčevi zavesti. Vsak zase stimulira različne ravni dožemanja in s tem manifestira različno kvaliteto gledalčeve imaginacije. S stališča muzejske etnologije je projekt Inje Smerdel in Slovenskega etnografskega muzeja vsekakor zanimiv podvig, ki kliče po poglobljenem ustvarjalnem soočenju dveh strok: etnologije in muzeologije v povezavi s sodobnimi tehničnimi sredstvi.

Vrnimo se zdaj h knjigi!

Razdeljena je na 13 poglavij. Že iz te razdelitve je razviden avtoričin inovativni pristop k tematiki. Mogoče tudi za njo samo velja ovčarski rek, ki ga omenja na začetku: »Bolj ko je svoj, bolj se ga boj!« V našem primeru ta karakterna poteza prinaša v glavnem pozitivne rezultate. Omenil bi samo enega. Ko pride v prvem poglavju do zaključka o pomenu mleka, glavnega ovčerejskega proizvoda, ne nadaljuje z ‚etnografijo‘, s tehnologijo in delovnimi postopki, kar bi pričakovali po klasični etnografski shemi, ampak se obrne k poglavju o posestnikih (str. 23), ki se izkaže za glavno tematsko skrb ali kar za tezo knjige. To poglavje je tudi najdaljše (20 strani). Kaže prizadevanje za prikazovanje kulture kot elementarne sestavine vsakdanjega življenja. Opisovanje rodbinskih povezav, pravih pivških dinastij, se navezuje na opise domačij, arhitekture. To je lepa demonstracija teze o arhitekturi kot družbeni vsebini. Nato pride do dramatičnih ugotovitev o družinskih odnosih, ki neposredno in usodno vplivajo na ‚kulturo‘. To je nova etnologija. Intima se prepleta z občostjo. Etnološki človek ni masovno bitje, ampak individuum, vpet (ujet?) v občestvo. Na to smo bili etnologi doslej premalo pozorni, čeprav se skoraj vsak pogovor na terenu sčasoma obrne v razjasnjevanje rodbinskih povezav. (Nekaj tudi zato, ker smo si skoraj vsi Slovenci v sorodu!) Z njimi se plete v vsakdanjem življenju osnova za vso ostalo kulturo. Iz knjige Inje Smerdeljeve je morda rahlo razvidna hipoteza, da so rodbinske povezave tista mreža kulture, ki jo ljudje pletemo kot pendant mreži nature. Vsaj v proučevanju ovčarstva, pri katerem je človek v službi naravnega ciklusa živalskega in rastlinskega sveta, bi to hipotezo morali resno upoštevati. Mimogrede, že v tem poglavju bi se zaradi jasnejše prostorske usmeritve moral pojaviti zemljevid in ne šele na strani 77.

Svojevrstna avtoričina metodologija se še poglobi v poglavju Pastirji, ovčarji in sirarji, kjer ovčarstvo prikazuje kot večplastno kulturno civilizacijski pojav. Ovčarstvo je pred nami kot sugestivno življenjsko tkivo, ne pa kot skupek suhoparnih zgodovinskih podatkov.

Knjiga Inje Smerdel je vznemirljiva zaradi številnih inovativnih postopkov in hkrati tako protislovnna v iskanju različnih izraznih načinov, da se mi zdi nujno omeniti nekaj šibkih točk.

Organizacijo transhumance prične z omembo tipov transhumance iz literature. Mimo tega, da je romunski avtor N. Dunare nekoliko (preveč) oddaljena re-

refenčna točka, bi bilo bolj logično, če bi nam avtorica predstavila najprej pivško transhumanco, šele nato pa iskala analogij v literaturi. Induktivna metoda bi bolj ustrezala zaradi splošnega poudarka na življenjskosti tematike, ki sicer veje iz obravnavane knjige. Dunareovi tipi namreč niso prav prepričljivi za pivško ovčerejo. So nekako kabinetni v primerjavi z materialom, ki ga ima v rokah avtorica. Kar sama od sebe se vsiljuje misel, da bi ravno pivška transhumanca lahko pripomogla h kritiki togih kabinetnih modelov. Pa tudi sicer bi se dalo morebiti v večji meri nasloniti na domače analogije. Na primer: Časovno in krajevno najbližja transhumanca pivški, so selitve ovčjih tropov s Travnika v Bosni na Vipavsko in na Kras. Dalje: zakaj primerjava 'sirnice' (str. 95) z Romunijo, ne pa s Krasom in Furlanijo? Ali ni začasnost ovčarskih bivališč pri roki analogija s trentarskimi planinami, kjer je tudi del objektov začasen, montažen?

Zelo lepo izhodišče za nadaljnje raziskave ovčarstva je avtorica podala v zaključnem poglavju, kjer na strani 128 govori o stikih pivških ovčarjev z drugimi etničnimi skupinami (Čiči, Istrani, Furlani). To je zelo bliskovit, vendar pronicljiv in pomemben delček knjige, kjer se nam transhumantni ovčarji pokažejo kot posredniki med različnimi kulturami. In to je menda tudi osnovno sporočilo knjige in celotne muzejske akcije okoli pivškega ovčarstva: prinašamo vam drugačen pogled na odnos med človekom in naravo.

Niško Križnar

Dušan Jakomin, *Škedenjska krušarica — Servola: La portatrice di pane. Ilustral — Illustrazioni Mario Sancin. Izdal in založil Dom J. Ukmarja (Trst) — Editò dall'Opera Triestale di Servola (Trieste). 2. izdaja, 1989. 168 strani, risbe in fotografije.*

Ta obsežna, lepo ter s fotografijami in risbami bogato opremljena knjižica nam dvojezično — slovensko in italijansko — predstavlja škedenjsko krušarico in z njo precej nevsakdanjo nekdanjo obrt.

Kratkemu zgodovinskemu orisu peke kruha po svetu v uvodu sledi nekaj najvažnejših podatkov o škedenjskih krušaricah, katerim avtor tudi posveča to knjigo.

V prvem poglavju ('Iz arhivov') navaja D. Jakomin bogat seznam arhivov, navodil in pravil, ki so shranjeni v Trstu in se nanašajo na peko in prodajo kruha. Zvemo, da so za prodajo (kot obrt ali dejavnost) pekle praviloma Slovenke v Škedenju in bližnjih vaseh. Kdaj so začele peči? Pisni viri jih omenjajo že v zač. 2. pol. 16. stoletja. Na vprašanje zakaj so se ukvarjale s tem, pa bi težko našli en sam zanesljiv odgovor. Sledijo kronološko razvrščeni dokumenti oz. pravilniki o nakupih pšenice in moke ter ne nazadnje o prodaji v vaških domovih spečenega kruha. Seveda pa so se večkrat pojavljali bolj ali manj hudi spori med zadrugo, ki je imela monopol pri peki in prodaji kruha in Brščicami. Tako je tržaška oblast stalno spremljala pripravo in prodajo domačega kruha in hkrati določala zanj težo in ceno ter nadzorovala zahtevano čistočo. To poglavje je v knjigi najobsežnejše prav zaradi že omenjenih številnih arhivskih podatkov.

Zapis o zaposlitvi žensk v tržaški okolici, kjer avtor omenja dejstvo, da so krušarice s svojo dejavnostjo vzpodbujale razcvet cele vrste obrtniških dejavnosti, hkrati ugotavlja, da so se s peko in prodajo kruha ukvarjale ženske v celotni tržaški okolici in tudi v nekaterih istrskih vaseh. Vendar pa so bile najbolj znane in priznane Škedenjke.

'Zaposlitev Škedenjk'. Ta odstavek pravi, da so bile krušarice vpisane celo v matične knjige v letih 1855—1927. Ostali poklici žensk v okolici Trsta pa so bili: kmetice, šivilje, hišne in dekle. Najpomembnejši viri za opisovano tematiko so: arhiv Higienskega urada, Državni in Diplomatski arhiv.

V poglavju 'Načini preživljanja' zasledimo, da so bile še v 1. pol. 19. stol. kmetijstvo, vinogradništvo, oljarstvo, gostilničarstvo (tudi osmice), ribištvo in gojitev ostrig — najpomembnejše dejavnosti na tem območju. Že v zač. 30. let pa se je tu začel razvijati t. i. industrijski pas. Škedenjski kmet se je začel spreminjati v delavca, prihajali so novi priseljenci, zidali so nove stanovanjske bloke — nastala je nova podoba vasi v bližnji okolici Trsta.

'Priprava kvasa'. Delo pri kruhu se je začelo že zvečer. Avtor nam v kratkem poglavju ob značilnih narečnih izrazih za posamezne predmete osvetli začetno fazo priprave kruha. Količina moke, ki jo je krušarica porabila za eno peko, nam nazorno pokaže, koliko dela je bilo potrebnega zanjo.

'Kako je škedenjska krušarica mesila kruh'. Krušarica navadno ni pekla sama. Zvemo veliko o njeni obleki, o čiščenju peči, o vkladanju in snemanju kruha — kar vse je bil poseben obred. V istem poglavju najdemo še podatke o količini kruha, pa o kaznih zaradi prodaje po hišah. Spet zasledimo številne narečne izraze, ki so skoraj vsi opisani in razloženi, in avtor omenja tudi mere. Škoda, da ni vsaj