

ljudni, lahkotnejši slog bi se lažje izrazil, hkrati pa bi se avtor izognil morebitnemu očitku, da za znanstvenost besedilu manjkata poglobljenost oziroma nekoliko več nadležnega, radovednega, pikolovskega idr. vrtanja v izbrano temo ali problem.

V zadnjem poglavju »Izseljenci o sebi« avtor objavi pogovore, polstrukturirane intervjuje s Slovenci, živečimi v Afriki in na Arabskem polotoku. Pogovore, ki niso bili posneti, najdemo povzete tudi v »Dnevniku«. Med intervjuji je tudi nekaj pogovorov, opravljenih v Sloveniji, in nekaj odgovorov, poslanih avtorju v pisni obliki. Gre za korektno in uglajeno opravljene intervjuje, ki prinašajo zanimive, berljive, mestoma celo »filmske« vsebine in zgodbe.

Avtor, si ni ta tej poti v neznanu ni zadal previsokih ciljev. Toda po drugi strani bralec pogoša nekoliko več kakor zgolj deskriptivni pregled slovenstva in iskanje števila rojakov v petih afriških državah. Motiv za navedene kritične pripombe pa je verjetno treba iskati tudi v avtorjevi prejšnji knjigi *Iz spomina v prihodnost*, v kateri nas namreč razvaja z mnogo bolj analitičnim, prenicljivim, kompleksnim, večplastnim branjem. Kakorkoli že, mogoče je pa prav to (cena) izziv(a) drugačnosti.

Jernej Mlekuž

Jana Mlakar Adamič, *Teknilo nam je!* Trbovlje: Zasavski muzej, 2004. 167 str., ilustr.

Knjiga, ki jo je izdal Zasavski muzej in spremlja razstavo *Teknilo nam je!*, prvič v slovenski etnologiji obsežneje osvetljuje prehrano prebivalcev industrijskega oz. delavskega okolja. Prikaže nam vsakdanjo in praznično prehrano večine prebivalstva na tem območju, s pomočjo nje pa spoznamo tudi utrip življenja v nekdanjih rudarskih revirjih, zlasti od začetka pa do 60. let 20. stoletja, ko so se v gospodinjstvu in v prehrani začele uveljavljati številne novosti.

V začetnem poglavju »Hrana skozi zgodovino« avtorica podaja pregled prehrane v Zasavju od najstarejših naseljitvenih obdobj, Slovanov, fevdalnega obdobja, pa do 19. stoletja, ko imamo za raziskovanje prehrane že več virov in gradiva. Podrobno so orisane značilnosti prehrane med prvo svetovno vojno in po njej, v času splošne gospodarske krize v tridesetih letih 20. stoletja, med drugo svetovno vojno in v obdobju racionirane in garantirane preskrbe.

Naslednje poglavje v knjigi je namenjeno obravnavi kuhinje, ki je niso uporabljali le za pripravo hrane, ampak je bila v delavskih stanovanjih tudi glavni bivalni prostor. Podrobno so predstavljene starejše oblike kuhinj: črna kuhinja, preprosto opremljene skupne kuhinje v delavskih stanovanjih in kuhinje v najetih ali lastnih stanovanjih. Ob tem je obravnavano še kuharsko znanje, načini uživanja hrane in odnos do jedi v posameznih obdobjih.

Osrednji del besedila avtorica nameni obravnavi oskrbe z živili, ki jih je v večini družin pogosto primanjkovalo. Bolj kot na pestrost in kakovost živil je bilo treba misliti na njihovo zadostnost. Zbrane nabavne knjižice in objavljeni odlomki iz njih izpričujejo premišljene in skromne nakupe, ki so bili izdatnejši le v dnevih po izplačilu mezd, ko so si v trgovinah in konzumih privoščili še skromen priboljšek.

Zaradi pomanjkanja so si skušali Zasavci čim več zelenjave in mesa pridelati in pripraviti doma. Ohišnica je pripadala vsakemu rudniškemu stanovanju, nekatere družine so imele najete tudi večje vrtove in njive. Pridelovali so različno zelenjavo, pa tudi tobak, začimbe in cvetlice.

Zelo razširjena je bila reja živali, predvsem kuncev, ki so nadomeščali druge vrste mesa, in prašičereja, zato so bile kolone, podobno kakor v mnogih slovenskih krajih, najpomembnejši domači praznik. Poleg priprave zaloga zabele in mesa so bile kolone tudi pomemben družabni dogodek, na katerem so se srečali sorodniki in sosedje in se vsaj za dan ali dva najedli mesa do sitega.

Nabiranje rastlin in plodov je imelo za prehrano v Zasavju manjši pomen, vendar je popestrilo enolično sestavo jedilnih obrokov. Pomembnejše spremembe je v jedilne obroke vneslo uvajanje nekaterih novih živil, ki so se razširila po drugi svetovni vojni. Pomembna novost so bili Unrrini paketi, polni dobrot, ki so jih tukajšnji ljudje komaj poznali, nekatere jim niso preveč teknile, nekaterih, npr. mleko ali jajca v prahu, tudi niso znali pripraviti, zato so mnogokrat končale kot prašičja krma.

Večji del knjige obsegajo recepti jedi, ki so jih gospodinje v Zasavju pogosto pripravljale in so tvorile jedro tedanjih dnevnih obrokov. Recepti so razdeljeni v posamične skupine jedi, npr. kruh, močniki, žganci in podobni zmeštranci, krompir, juhe, meso in drobovina, zelenjava, solate, sladice, pijače in ozimnica. Ker so s hrano zelo skrbno ravnali in je niso smeli nikoli zavreči, so navedene različne možnosti za njeno uživanje, pa tudi, kaj so lahko pripravili iz njenih ostankov. Poleg preprostih in sitostnih jedi, ki so bile znane v revnejših gospodinjstvih tudi drugod po Sloveniji, so navedeni recepti za nekatere zasavske kulinarične posebnosti, npr. *križbož* (velik cmok iz ostankov kuhanega krušnega testa, zabeljen z ocvirki), *funšterc* (pečenjak iz moke, vode, jajc in maščobe) in *fanikobn* (praženec iz krompirjevega testa).

Pri mnogih opisih priprave jedi so navedeni šaljivi komentarji informatorjev, ki odsevajo njihov odnos do preproste, enolične in prav nič izbrane kuhinje.

Sklepni poglavji knjige obravnavata jedilnike oz. najpogostejše kombinacije jedi, ki so jih uživali za posamične jedilne obroke in praznične jedi ter obroke. V Zasavju so bili za zajtrk pogosto na mizi žganci in kruh z belo ali črno kavo, za kosilo različne zelenjavne juhe, krompirjeve, zeljne ali fižolove jedi, za večerjo žganci, močniki, mlečne kaše in narastki. Malice so bile največkrat sestavljene iz kosa kruha in dodatkov, npr. bučnega olja, masti, ali jabolka.

Prazniki so prinašali v času pred drugo svetovno vojno v večni slovenskih družin pomembno spremembo v monotonem in skromnem vsakdanjiku. Poleg dela prostih dni jih je najbolj zaznamovala prav hrana, ki se je zelo razlikovala od hrane ob delavnikih. Za praznike so se gospodinje v Zasavju trudile, da na mizi ni ničesar manjkalo, zato so praznične obroke sestavljale zlasti mesne in sladke močnate jedi, ki so jih med letom uživali zelo redko, npr. potice, piškoti, pečenke, ocvrti piščanci in suhi mesni izdelki. Po drugi svetovni vojni so se uveljavila praznovanja novih praznikov, z njimi pa tudi uživanje nekaterih novih jedi, ki jih pred tem niso poznali.

Knjiga *Teknilo nam je!*, ki je nastala predvsem na osnovi ustnih virov – pripovedovanja informatorjev iz etnološkega krožka Univerze za tretje življenjsko obdobje za Zasavsko regijo – je dragocen prispevek k poznavanju življenja v nekdanjih rudarskih revirjih. Bogati jo skrbno zbrano in povedno slikovno gradivo in dodana zgoščenka s klenim pripovedovanjem dveh informatorjev o prašičereji in kunčereji.

Maja Godina - Golija