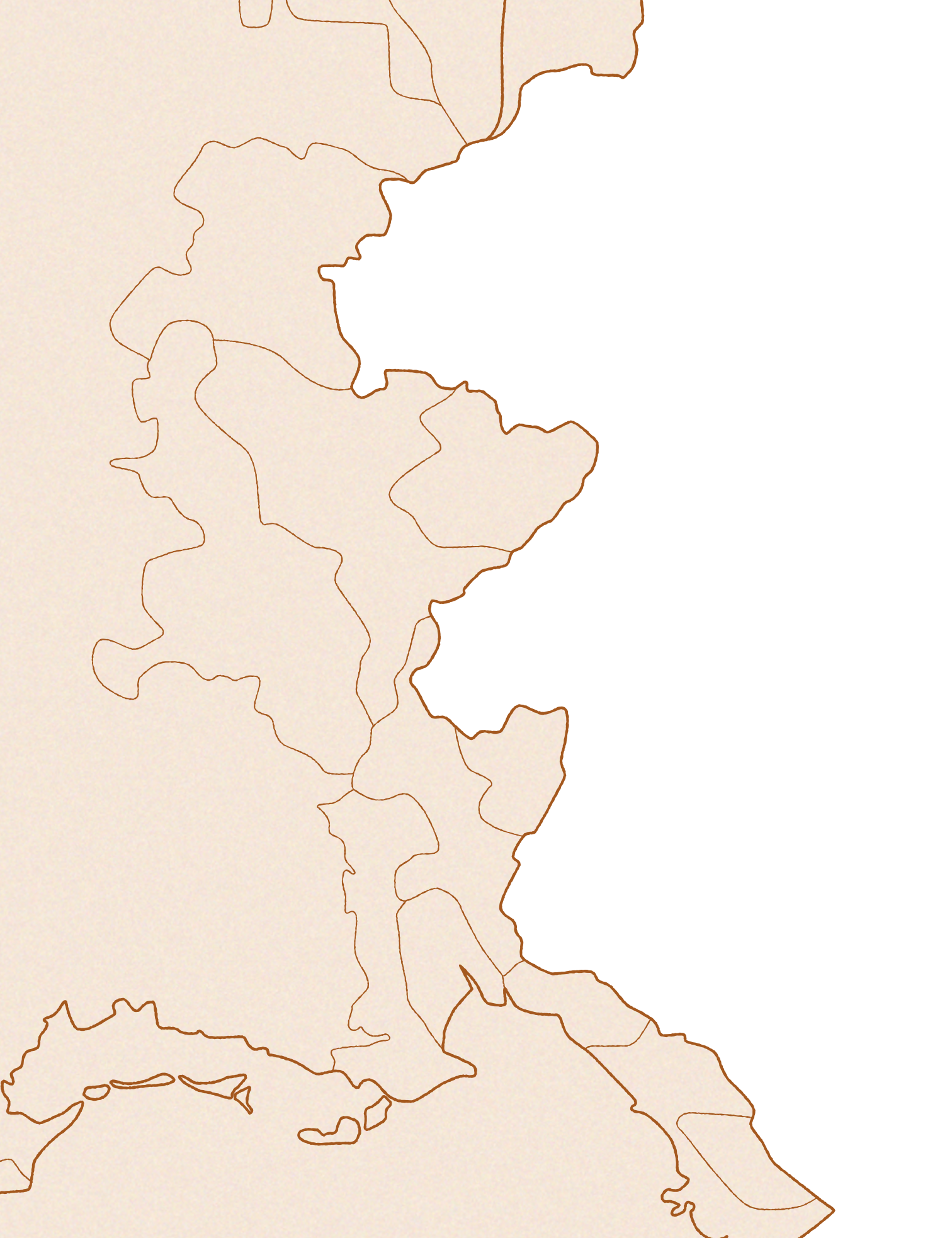


EPISKOQ

4





EPISKOP

poglavje | **capitolo** | cjapitul | chapter **4**



Jasna Fakin Bajec
Martin Pogačar

Besede in reči

- med domačnostjo, obrtjo in industrijskim razvojem

Parole e cose

- tra il familiare, l'artigianale e l'industriale

Peraulis e robis

- framieç cjase, mistîr e disvilup industriâl

Words and Things

- Between Domesticity, Craft and Industrial Development

Človek za svoj obstoj, razvoj ter osebno in družbeno rast potrebuje reči in besede, da lahko z drugim soustvarja bivalno okolje, spreminja naravni svet, ki v povratni zanki zmeraj znova vpliva tudi na človeka in sooblikuje njegove kulturne prakse. Od prazgodovine so ljudje v skupnostih razvijali in izdelovali raznovrstne predmete, zanje izumljali jezikovne simbole ter tako soustvarjali materialni svet. Kamen, voda, zemlja, rastline, železo, les, meso, kosti in kože divjih živali so prve sestavine, ki so človeku predstavljale osnovo za preživetje, razvoj in varnost. Vse od neolitika, ko se je človek prvič stalno naselil, udomačil živali, začel ročno obdelovati zemljo in gojiti prve kulturne rastline, je izkoriščal naravne danosti, opazoval podnebje, zvezdno nebo, življenje divjih živali, rastlin, plodov in semen. Tako je spoznaval svet in se vanj tudi umestil. Z industrijsko revolucijo in izumom prvega parnega stroja, mehanizacijo proizvodnje ter produkcijo množičnih izdelkov pa si je svet vse bolj podrejal.

Prav iznajdljivost, ustvarjalnost, modrost, pa tudi grabežljivost in pohlep so ga pripeljale do razvoja različnih reči, s katerimi je začel spreminjati tudi prehranske navade. Med njimi lahko izpostavimo pomen ognja za pripravo jedi in kasneje kamnite žrmlje za mletje moke, peči za peko kruha. Z znanjem nabiralništva in izumljanjem različnih tehnik lova si je podredil tudi vodni svet

Per la propria esistenza, lo sviluppo e la crescita personale e sociale, l'essere umano ha bisogno di cose e parole attraverso le quali co-creare, insieme allo altro, il proprio habitat e modificare il mondo naturale, che a sua volta influenza e plasma le prassi culturali. Fin dalla preistoria, i membri delle comunità hanno lavorato per sviluppare e produrre oggetti di ogni tipo, inventando per essi simboli linguistici e contribuendo così a forgiare il mondo materiale. Pietra, acqua, terra, piante, ferro, legno, carne, ossa e pelli di animali selvatici – questi sono i primi ingredienti che hanno reso possibile la sopravvivenza, lo sviluppo e la sicurezza del genere umano. Nel Neolitico, quando sono comparsi i primi insediamenti umani, l'uomo ha iniziato ad addomesticare gli animali, lavorare la terra con le proprie mani e coltivare le prime piante, sfruttando ciò che il mondo naturale aveva da offrirgli e osservando il clima, il cielo stellato, la vita degli animali selvatici, delle piante, dei frutti e dei semi. È così che ha imparato a conoscere il mondo e farne parte. Con la rivoluzione industriale e l'invenzione della prima macchina a vapore, la meccanizzazione della produzione e la fabbricazione dei beni di massa, l'uomo ha iniziato ad asservirsi il mondo.

L'ingegno, la creatività, la saggezza, ma anche la cupidigia e l'avidità lo hanno portato a sviluppare diverse cose che hanno poi iniziato a modificare le sue abitudini alimentari. In questo contesto va

A la int par existi, disvilupâsi e cressi a nivel tant individuâl che sociâl i coventin *peraulis e robis*, par che e puedi cun chei altris colaborâ inta la elaborazion dal ambient abitat e mudâ il mont naturâl che, ancje chel, intun circuit sierât, al torne ogni volte a influençâle ancje a la int e parie al colabore a dâur forme a lis praticjis da la civiltât umane. Da la preistorie incà la int, lavorant in clapis, e à elaborâts e disvilupâts svariâts ogjets, e à burît fûr simbui linguistics par definîju; in sumis e à colaborât inta la elaborazion dal mont materiâl. Claps, aghe, tiere, plantis, fier, len, cjar, vues e piel di bestiis salvadiis a forin par la int chei prins ingredients che a fasevin di fonde dal sorevivi, disvilupâsi e parâsi dai pericui. Fin dal neolitic, cuant che la int si sedentarizà, e dumiesteà chei prins nemâi, e tacà a lavorâ la tiere e a selezionâ plantis plui fatis pe coltivazion, la int po ancje e doprà lis predisposizionis e lis condizionis naturâls, e scrutinà il clime, il cîl di stelis, la vite des bestiis salvadis, des plantis, des pomis e des semencis. Cussì e cognossè il mont e e cjatà il so puest li dentri. Cu la rivoluzion industriâl e la invenzion da la prime machine a vapôr, la mecanizacion dal procès produtîf e la produzion in masse di prodots, si imparonà dal mont ancjemò di plui.

A forin juste la inventive, la creativitat, il judizi, ancje po la aviditat e la gole, a menâ la int a disvilupâ diviersis robis che in grazie di chês a tacarin a mudâ ancje

For their survival, development, personal and social growth, humans need *things* and *words* to co-create their living environments as well as to change the natural world, which recursively also influences humans and their cultural practices. Since prehistoric times, people living in communities have developed and produced various objects, invented linguistic symbols for them – and thus helped shape the material world. Stone, water, soil, plants, iron, wood, but also animal meat, bones and hides were the first ingredients that provided the basis for human survival, development and safety. Since the Neolithic, when humans started to settle more permanently, domesticate animals, and began to work the land and cultivate crops, humans have exploited the natural world, observed the climate, the starry skies, wild life, animals, plants, fruits and seeds. This is how humans learned about the world and about how to carve their place in it. But with the Industrial Revolution and the invention of the first steam engine, the mechanisation of production and mass production, humans started to increasingly shape the world according to their will.

It was human ingenuity, creativity, wisdom, but also avarice and greed, that led them to develop various things that also affected their eating habits. Among them, we can highlight the importance of fire for preparing food, and later of

ter ribe, ki so zlasti ljudem ob morjih in rekah predstavljale pomemben vir prehrane.

Kruh in riba sta tudi kasneje v zgodovini postala pomembni prehranski ter kulturni sestavini, ki nista le preprečili lakote, temveč sta postali pomembna mitska in religiozna simbola, še danes pa zavzemata posebno mesto v ljudskih pregovorih, umetnosti, narečnih izrazih, spominih. Različne vrste kruha in njegove priprave, kot tudi različne vrste rib in postopki njihovega konzumiranja, nam hkrati tudi pripovedujejo o razvoju obrti in industrije pa o delu ter prostem času, o spremembah prehrambnih okusov.

Kaj nam torej materialna kultura oziroma svet različnih reči, sestavin in besed govori? Zakaj je pri raziskovanju opredmetenega sveta ključno tudi razumeti prefinjen odnos med osebo in stvarjo, med živim in neživim, med subjektom in objektom (Miller 2016: 20)? Kako misliti materialno kulturo v boju proti sodobnim okoljskim, družbenopolitičnim, kulturnim in socialnim izzivom lokalnega ter globalnega sveta?

V prispevku želiva prek kratke razprave o dveh prehranskih sestavinah – kruhu in ribah, ki ju sicer postavlja v različne raziskovalne in metodološke kontekste ter družbene in geografske prostore Goriške in severnojadranskih otokov – očrtati tehnološki in družbeno-socialni razvoj skozi čas. Tehnološki, komunikacijski, gospodarski in socialni razvoj so povzročili, da reči in besede niso le pomembne sestavine za preživetje, temveč se skozi njih čedalje bolj tudi razume družbene in osebne vrednote, socialne statuse, kulturne prakse ter politične moči. Prek reči in besed ljudje tudi zaznavajo, prepoznavajo, vrednotijo,

ricordato ad esempio il ruolo del fuoco per la preparazione del cibo e, più tardi, quello delle macine in pietra per la farina e dei forni per il pane. Le conoscenze nell'ambito della raccolta, associate all'invenzione di varie tecniche di caccia, hanno consentito all'uomo di dominare il mondo delle acque: i pesci sono così diventati un'importante fonte di cibo, soprattutto per le popolazioni vicine a mari e fiumi.

Più tardi, il pane e il pesce hanno avuto un significato essenziale sia in ambito alimentare che culturale: non solo hanno arginato la fame, ma hanno assunto anche un valore simbolico in contesti mitologici e religiosi, tanto da occupare ancora oggi un posto speciale nei detti popolari, nell'arte, nelle espressioni dialettali e nella memoria. I diversi tipi di pane e la loro preparazione, così come i diversi tipi di pesce e i processi che portano al suo consumo, parlano anche dello sviluppo dell'artigianato e dell'industria, del lavoro e del tempo libero, nonché dei cambiamenti a livello di gusti alimentari.

Cosa ci racconta dunque la cultura materiale – il mondo delle cose, degli ingredienti e delle parole? Perché anche nell'esplorazione del mondo materiale è fondamentale comprendere il sottile rapporto tra persona e cosa, tra animato e inanimato, tra soggetto e oggetto? (Miller 2016: 20). Come pensare la cultura materiale di fronte alle sfide ambientali, socio-politiche, culturali e sociali del mondo contemporaneo a livello locale e globale?

Con questo contributo vogliamo delineare lo sviluppo tecnologico e socio-sociale attraverso una breve presentazione di due ingredienti alimentari – il pane e il pesce – in diversi contesti scientifici e metodologici, nonché negli spazi sociali e geografici del Goriziano e delle isole dell'Adriatico settentrionale. Gli sviluppi economici e

i ûs alimentârs. Par jenfri chês robis o rilevarin la impuartance dal fûc tal prontâ la mangjative, e plui indenant lis muelis di clap par masanâ la farine e i fors di cuei il pan. In grazie des cognossincis par la racuelte dai prodots spontanis de tiere parie cu la invenzion di diviersis technichis di cjace, la int si imparonà dal mont des aghis e dal pes, che massime pai abitants de marine e ad ôr dai flums a rapresentavin une font impuartante di mangjative.

Il pan e il pes cul lâ dai secui a deventarin ingredients impuartants da la alimentazion e da la civiltât, che no dome a vincerin la fam, anzit a deventarin simbui mitics e religjôs impuartants; fin in di di vuê a tegin un puest speciâl intes detulis dal popul, inte art, intes espressions dialetâls, te memorie. Lis sortis diviersis di pan e i sistemis di cueilis, compagn che lis speciis diviersis di pes e lis manieris di consumâju, nus contin alc su la evoluzion dai mistîrs e da la industrie, su la vore, po, e il timp libar, sui mudaments dai guscj alimentârs.

Di ce nus fevelie po la culture materiâl, vâl a dí il mont des diviersis robis, ingredients e peraulis? Parcè po pal studi dal mont tant che obiet isal fundamentâl ancje di capî il rapuart sofisticât tra persone e robe, tra vîf e no vîf, tra subiet e obiet? (Miller 2016: 20). In ce maniere po vino di concepî la culture materiâl inte lote cuintri da lis disfidis ecologjichis, sociopolitichis, culturâls e sociâls contemporaniis che lis met fûr il mont locâl e globâl?

Chest scrit al nas cun chê di disegná un cuadri dal disvilup tecnologic e sociopolitic vie pai secui, midiant di une curte relazion su di doi ingredients alimentârs, il pan e il pes, par altri incalmantju in diviers contescj metodologjics e di studi, e po intai spazis

quern-stones for grinding flour, ovens for baking bread. By mastering gathering and inventing various hunting techniques humans also managed to conquer the aquatic world, including fish, which were an important source of food, especially for people living along the seas and rivers.

Later on, bread and fish became important dietary and cultural ingredients that not only prevented hunger, but also became important mythical and religious symbols, and still today have a special place in popular sayings, art, vernacular expressions and memories. The different types of bread and their preparation, as well as the different types of fish and the processes used to prepare them for consuming, also tell us about the development of crafts and industry, about work and leisure, and about the changes in flavour preferences.

So what does material culture, or the world of different things, ingredients and words, tell us? Why is it also crucial to understand the "subtle" relationship between person and thing, between animate and inanimate, between subject and object, when exploring the material world? (Miller 2016: 20) How to "think" material culture in the face of contemporary environmental, socio-political, cultural and social challenges in the local and global world?

In this paper, we outline technological and socio-social developments over time by briefly discussing two staple foods – bread and fish – placed in different research and methodological contexts, social and geographical spheres of the Gorizia region and the Northern Adriatic islands. Technological, communications, economic and social developments have led to things and words not only being important for bare survival, but also for

kritično razmišljajo, interpretirajo, se učijo in razumejo, kdo smo in kam gremo.

Kruh – hrana revežev ali osnovno živilo? O odnosu do kruha med mladimi v času pomanjkanja in izobilja

"Kaj bi bilo danes drugače, če ne bi znali speči kruha ali ne bi imeli peči? Kaj bi bilo, če pri peki kruha ne bi težili k popolnosti? Ali bi lahko danes v trgovini ponujali le eno vrsto kruha? Bi lahko imeli posebne pekarnice zgolj za otroke?" so se spraševali otroci in mladi na etnografskih delavnicah peke kruha ter raziskovanja pekarske dediščine po primorskih osnovnih in srednjih šolah, ki smo jih organizirali v letih 2020–2024. Spoznali smo, da mladim peka kruha pomeni spomin na stare starše; čas, ki ga lahko aktivno preživijo s svojimi mamami ali očeti, spomni pa jih tudi na obdobje zaprtosti države zaradi epidemije bolezni covid-19, ko so prav s peko kruha pričarali prijetne družinske vezi. Kruha sprva niso povezovali z razmišljanjem o obdobjih lakote ali izobilja, spoštovanjem ali zaničevanjem hrane, raziskovanjem tehnološkega razvoja skozi čas, razmahom obrti in industrije ali z razlikami peke kruha v krušni, električni ali parni peči. Kruh jim je bil največkrat samoumeven. Poznali so predmete, kot so mentrga, lopar, nečke in sito, vendar niso o njih nikoli premišljevali na način, da dekorativni in izrezljani elementi na mentrgi lahko pokažejo socialni status družine ali simboliko kruha.

Izkazalo se je, da je intenzivno raziskovalno delo osnovnošolcev in srednješolcev na terenu, pogovori o odnosu do kruha v različnih zgodovinskih obdobjih s starimi starši ter izkustveno učenje med mladimi spodbudilo globlji razmislek o kruhu kot temeljni dobrini naše civilizacije. Hkrati pa so začeli razlikovati tehnološke,

sociali, oltre a quelli nell'ambito della tecnologia e della comunicazione, hanno fatto sì che le cose e le parole non siano solo elementi importanti per la sopravvivenza, ma sempre più anche mezzi per comprendere i valori della società e dell'individuo, lo status sociale, le prassi culturali e il potere politico. È anche attraverso le cose e le parole che le persone percepiscono, riconoscono, valutano, pensano criticamente, interpretano, imparano e comprendono chi siamo e dove stiamo andando.

Il pane – cibo per i poveri o alimento di base? Sul rapporto dei giovani con il pane in tempi di carestia e abbondanza

"Cosa sarebbe diverso, oggi, se non sapessimo fare il pane o non avessimo un forno? E se nella preparazione del pane non ricercassimo la perfezione? Potrebbe oggi un panificio offrire un solo tipo di pane? Potremmo avere panifici speciali solo per bambini?" Queste sono le domande poste da bambini e ragazzi durante i laboratori etnografici sulla panificazione e le sue tradizioni che si sono svolti nelle scuole primarie e secondarie della regione litoranea (slov. Primorska) nel periodo 2020–2024. Durante gli incontri abbiamo appreso che per i giovani la preparazione del pane rappresenta un momento da trascorrere attivamente con le madri o i padri ed evoca il ricordo dei nonni, ma anche il periodo di chiusura totale a causa del covid-19, quando preparare il pane era un modo per instaurare legami familiari. Inizialmente i partecipanti non associavano il pane alla riflessione sulla carestia o sull'abbondanza, al rispetto o al disprezzo per il cibo, agli sviluppi tecnologici, alla diffusione dell'artigianato e dell'industria o alle differenze tra la cottura del pane in un forno a legna, elettrico o a vapore. Spesso il pane veniva semplicemente dato per scontato. Gli

sociâi e gjeografics dal Gurizan e des isulis dal Adriatic setentrionâl. Il disvilup tecnologjic, comunicatîf, economic e sociâl al è da cjâf dal fat che lis robis e lis peraulis, no dome a son ingredients impuartants par sorevivi, ma ancje a fasin capî mo ogni moment di plui i valôrs sociâi e personâi, i status sociâi, lis praticis culturâls e i podês politics. Midiant des robis e des peraulis la int ancje e percepîs, e ricognòs, e staze, e pense in maniere critiche, e interprete, e impare e e capîs cui che o sin e dulà che o sin daûr a lâ.

***Il pan – la mangiative dai puars
o un nudriment fondamentâl?
Sul rapuart cul pan framieç i zovins
intai timps de mancjance
e de abondance***

"Ce saressial diferent po in dì di vuê se une volte no fossin diventâts bogns di cuei il pan o ben se no vessin vût i fors? Cemût po saressie, se intal cuei il pan no vessin cirût la perfezion? Proferiressino po intes buteghis dome une sorte di pan? Varessino pecariis dome pai fruts?" a domandavin i fruts e i fantats in chê volte dai laboratoris etnografics di cuete dal pan e di studi su la tradizion dal mistîr dal pec che o vin vût organizâts ator pes scuclis dal oblic e superiôrs intal Litorâl Sloven intai agns 2020–2024. O vin capît che pai zovins la cuete dal pan e je un ricuart dai vons, che i moments vivûts cu la mari o cul pari ur ricuardin ancje il timp che il nestri stât si jere sierât cause la epidemie dal covid-19, che juste inalore e jere vignude fûr une clime ninine cun dute la famee biel che a fasevin il pan in cjase. Tal imprim i zovins no vevin viodût il rapuart dal pan cul resonâ sui timps da la fam e su di chei de bondance, ni cul rispjet o cul dispresi da la mangiative, cul studi da la evoluzion tecnologjiche vie pai secui, cul disvilup dai mistîrs e da la industrie, e nancje cu lis diferencis par jenfri dal cuei intun for di cjase tradizionâl, intun for

understanding social and personal values, social statuses, cultural practices and political power. It is also through things and words that people perceive, recognise, evaluate, think critically, interpret, learn and understand who we are and where we are going.

***Bread – Food for the Poor or a
Staple Food? On Attitudes Towards
Bread Among Young People in
Times of Scarcity and Abundance***

"What would be different today if we didn't know how to bake bread or didn't have ovens? What if we didn't strive for perfection when baking bread? Could we have only one type of bread in supermarkets today? Could we have special bakeries just for children?" asked children and young people at the ethnographic workshops on bread baking and exploring the baking heritage in primary and secondary schools of the Primorska region, which we organised in 2020–2024. We learned that baking bread reminds young people of their grandparents, of a time spent with their mothers or fathers, and also of a time when the country was shut down because of the Covid-19 pandemic, when baking bread was a way to create cosy family moments. Initially, they did not associate bread with periods of famine or abundance, respect for or disdain of food, exploring technological developments over time, the rise of crafts and industry, or the differences between baking bread in a wood-fired oven, an electric oven or a steam oven. Mostly they took bread for granted. They were familiar with objects such as the *mentrga* (table for making dough), the peel, the *nečka* (wooden bowl for kneading dough) and the sieve, but never thought of them in the way that the decorative and carved elements on the *mentrga* could indicate a family's social status or the symbolism of bread.

zgodovinske in kulturne razlike priprave kruha doma, v pekarni ali tovarni. Dijaki Srednje šole Venio Pilon Ajdovščina so ob raziskavi delovanja Parne pekarnice v Ajdovščini v šestdesetih in sedemdesetih letih 20. stoletja med drugim tudi spoznali pomen tovarištva v socialističnem obdobju, hierarhičnih odnosov med vajenci in mojstri, razmišljali o pomenu peka v različnih zgodovinskih obdobjih, spolnih vlogah in vzrokih, zakaj med peki ni žensk, ter spremembah, zaradi katerih se danes kruh izdeluje industrijsko. Kaj nam torej zgodovina kruha pripoveduje?

Razvoj priprave kruha med domačo kuhinjo, obrtno pekarno in predelovalno industrijo kruha se sicer povezuje z družbenopolitičnim, socialnim ter gospodarskim napredkom družbe, vendar med regijami prepoznavamo razvojne razlike, ki so posledica geografskih značilnosti in lokalnih zgodovinskih specifik. Arheologi so tudi na Goriškem našli ostanke pelodov žit iz neolitika, kar potrjuje, da so že takrat ljudje poznali kruh. Razvoj priprave kruha, predvsem pa razvoj peči se je vse od prazgodovine seveda zelo spreminjal; na terenu pa ljudje največkrat radi pripovedujejo o peki kruha v obokanih krušnih pečeh ali štedilnikih, *špargetih* ali *fornih*, ki so po drugi svetovni vojni nadomestili domače peči. Okoli peke kruha so se oblikovali družinski, medsosedski in gospodarski odnosi.

Če med vojnama in nekaj let po drugi svetovni vojni na vipavskem podeželju niso poznali kruha iz pekarn, pa so v večjih mestih, kot sta bili Ajdovščina in Vipava, krajanje že zahajali po kruh k pekarskim obrtnikom, ki so se za pekarski poklic izučili na območju današnje Italije. Zanimivo je bilo tudi spoznanje, da si peki med sabo niso bili konkurenti, temveč so skupaj prosili oblast za enotne cene kruha. To sta počela tudi

studenti conoscevano oggetti come la madia (slov. *menterga*), la pala, i vecchi recipienti per impastare il pane (slov. *nečke*) e il setaccio, ma non avevano mai riflettuto sul fatto che gli elementi decorativi e gli intagli sui frontespizi potessero testimoniare lo status sociale della famiglia o rappresentare la simbologia del pane.

Un'intensa ricerca sul campo da parte degli alunni delle scuole primarie e secondarie, il dialogo con i nonni sul rapporto con il pane in diversi periodi storici e l'apprendimento esperienziale hanno stimolato nei giovani una riflessione più profonda sul pane quale bene fondamentale della nostra civiltà. Allo stesso tempo, i ragazzi hanno iniziato a distinguere le differenze tecnologiche, storiche e culturali tra la panificazione in casa, in panificio o nell'industria alimentare. Durante le ricerche sul forno a vapore attivo ad Aidussina negli anni '60 e '70, gli studenti liceo Venio Pilon hanno imparato a conoscere la valenza della parola "compagno" durante il periodo socialista, le relazioni gerarchiche tra apprendisti e maestri, l'importanza della panificazione nei diversi periodi storici, i ruoli di genere e le ragioni per cui tra i fornai non ci sono donne, nonché i cambiamenti che hanno portato alla produzione industriale del pane oggi. Cosa ci racconta la storia del pane?

Lo sviluppo della panificazione tra la cucina domestica, il forno artigianale e l'industria alimentare è in genere legato allo sviluppo socio-politico, sociale ed economico della società slovena, ma esistono tuttavia notevoli differenze tra le singole regioni, dovute anche alle caratteristiche geografiche e all'influenza delle tradizioni locali attigue. Anche nei pressi di Gorizia gli archeologi hanno trovato resti di pollini di cereali risalenti al Neolitico, a conferma che già allora gli abitanti del luogo conoscevano il pane. La panificazione, e in particolare

electric o intun for a vapôr. Il pan al è par lôr une robe pal plui scontade; a cognossevin za imprescj tant che la panarie, la palote, la concje e il tamês, ma no i vevin mai pensât parsore a la maniere che lis decorazions pituradis o intaiadis suntune panarie a puedin pandi il status sociâl di chê famee o vê un rapuart simbolic cul pan.

Si è viodût che la vore intense fate dai scuelârs e dai students sul teren, lis conversazions tignudis cui vons sul rapuart cul pan intai diviers moments storics, e po la pratiche direte dal fâ il pan a àn stiçât intai zovins un resonament plui penç sul pan tant che ben primari de nestre civiltât. In curt a son passâts a jessi bogns di dicerni lis diferencis tecnologjichis, storichis e culturâls par jenfri la preparazion dal pan in cjase, tune pecarie o in fabriche. I students da la Scuele Mezane Superiôr Venò Pilon di Aidussine a àn scrutinât la produzion li de Pecarie a vapôr di Aidussine intai agns 60 e 70 dal secul XX; sore il rest a àn cognossût ancje il significât dal sintîsi compagns intun progjet politic inte ete dal socialisim, il significât da la jerarchie cui garzons sot i mestris, il significât dal cuei il pan in diviers moments storics, il significât de atribuzion di parts diviersis ai doi ses, ven a dî lis resons che framieç i peccs no son feminis, e po a àn cognossût i procès che a àn stramudât il pan che o mangjìn vuê intun prodot industriâl. Ce nus contie po la storie dal pan?

La evoluzion de preparazion dal pan cul for in cjase tal imprin, po cu la pecarie artesanâl fin a la industrie trasformativa dal pan, sigûr si pee cul progrès sociopolitic, sociâl e economic da la societât slovene; par altri o rimarchìn nivei di disvilup diferents di une regjon a di chê altre, che a vegnin, sore il rest, dai caratars gjeografics diviers e des influencis storichis locâls rivadis dai teritoris vicins. Ancje intal Gurizan i

Intensive field research by primary and secondary school pupils, discussions with grandparents about attitudes towards bread in different historical periods and experiential learning stimulated the young to deeply reflect on bread as a fundamental commodity of our civilisation. At the same time, they began to distinguish the technological, historical and cultural differences in making bread at home, in a bakery or in a factory. The students of the Venò Pilon Ajdovščina Secondary School, while researching the operation of the Ajdovščina Steam Bakery in the 1960s and 1970s, also learnt, among other things, about the importance of camaraderie in times of socialism, the hierarchical relations between masters and apprentices, the importance of baking in different historical periods, gender roles and the reasons why there are no women bakers, and the changes that have led to the industrial production of bread today. So what does the history of bread tell us?

While the development of bread-making between the kitchen, the artisan bakery and the bread industry is linked to the socio-political, social and economic progress of Slovenian society, there are differences in development between regions, which are, among other things, a consequence of geographical characteristics and the influence of neighbouring local histories. Archaeologists have also found remains of cereal pollen from the Neolithic period in the Gorizia region, which proves that people already knew about bread at that time. Bread-making, and especially ovens, have of course been changing and evolving since prehistoric times, and in the field people are most fond of telling stories about baking bread in vaulted bread ovens or stoves, the so-called *špargeti* or *forni*, which replaced domestic

znana ajdovska peka, Domenico Pilon iz Pilonove oziroma Menigove pekarnice, ki je v Ajdovščino prišel iz Furlanije, in Anton Rustja iz Ruštjeve pekarnice. Iz arhivskih dokumentov še izvemo, da so poleg večjih štruc pekli še bige, rogljičke in drugo drobno pecivo, ki so ga imenovali *drobiž* (Krečič 2017). Domačini so na etnografskih delavnicah o pekarski dediščini tudi pripovedovali, da so iz okoliških hiš v obe pekarni nosili svoje testo, da bi ga peki spekli v parnih pečeh, ki sta bili postavljeni v tridesetih letih 20. stoletja. Izdelali so ju v Milanu in v tistem času sta veljali za vrhunsko tehnologijo. Ko so se politične in gospodarske razmere tik pred drugo svetovno vojno zaostrele, v pekarnah niso več prodajali *drobiža*, temveč le dve vrsti kruha, črnega in belega.

V času vojne in slabih letin se je spreminjala struktura sestavin za testo. Pomanjkanje moke je nadomestil krompir, ki so ga skuhali, zgnjetli in dodali v testo. To je bil kruh revežev. Večinoma pa so po vipavskih domovih vse do druge svetovne vojne pekli koruzni kruh, saj je bila koruza najbolj razširjena poljska kultura (Fakin Bajec 2015). V marsikateri revni družini je kruh nadomeščala koruzna pogača, narejena zgolj iz koruzne moke, zaradi česar je bila precej nizka in trda. Najbolj pa so hrepeneli po belem kruhu, ki so si ga vse do šestdesetih let 20. stoletja privoščili ob večjih praznikih. Veljal je za priboljšek in v marsikateri revni družini nadomeščal potico.

Pomen belega kruha kot vira blagostanja se nadaljuje tudi v času socializma, vendar s to razliko, da beli kruh v pekarnah in trgovinah ni smel nikoli zmanjkati. Po pripovedovanju pekov je ideologija socialistične države slonela tudi na tem, da je pomanjkanje belega kruha simboliziralo revščino, česar pa si

i forni, sono ovviamente cambiati molto dalla preistoria ad oggi: sul territorio si raccontano soprattutto storie di cottura del pane nei forni a volta o nelle cucine a legna, i cosiddetti *špargeti* o *forni*, che dopo la seconda guerra mondiale hanno sostituito i forni in muratura. Attorno alla panificazione si andavano strutturando le relazioni familiari, di vicinato ed economiche.

Se tra le due guerre e nell'immediato dopoguerra la gente dei villaggi non conosceva che il pane fatto in casa, nei centri più grandi, come Aidussina e Vipacco, gli abitanti si recavano già a comprare il pane da fornai artigiani formati nella zona dell'attuale Italia. È interessante notare che i fornai non erano in concorrenza tra loro, ma chiedevano insieme alle autorità prezzi calmierati per il pane. Lo hanno fatto anche due noti panettieri di Aidussina, Domenico Pilon – detto anche Menigo e giunto dal Friuli – e Anton Rustja, entrambi titolari di panifici omonimi. Dai documenti d'archivio apprendiamo che, oltre ai filoni più lunghi (slov. *štruce*), si preparavano anche le bighe, i croissant e altri piccoli dolci chiamati *drobiž* ('piccolezze'; Krečič 2017). Durante i laboratori etnografici sulla panificazione come patrimonio culturale, i partecipanti hanno raccontato di come un tempo la gente del posto portava il proprio impasto al panificio dove negli anni '30 erano stati installati dei forni a vapore. Questi venivano prodotti a Milano e all'epoca erano considerati all'avanguardia. Quando la situazione politica ed economica poco prima della Seconda Guerra Mondiale si inasprì, le panetterie non vendevano più le *piccolezze*, ma solo due tipi di pane, quello bianco e quello nero.

Durante la guerra e negli anni di magra, gli ingredienti per l'impasto si adeguavano alle nuove circostanze. La carenza di farina

archeolics a àn cjatât rescj neolitics di polin di gran, e chel al mostre che za in chê volte la int e cognosseve il pan. La evoluzion da la preparazion dal pan, parie cun chê dal for, e a viodût pardabon un grum di mudaments; intes intervistis la int ur conte cun gust ai etnografs massime dal pan cuet in cjase intai fors a volt e intai spolerts (sln. dial. *šparget* e *forn*) che, passade la Seconde vuere mondiâl, a cjamarin il puest dai fors di cjase. Ator dal cuei il pan si metevin sù relacions di famee, di vicinât e economichis.

Se tal timp tra lis vueris, e ancje cualchi an daspò finude la seconde, no cognossevin inte taviele scjavaçade dal Vipau il pan cuet in pecarie, intai centris plui grancj, tant che Aidussine o Vipau, i abitants a levin a cjoli il pan artesanâl li dai pecs, che a vevin imparât il mistîr intal teritori da la Italie di vuê. Une scuvierde interessante e je stade ancje che i pecs no si fasevin concorince un cul altri, si ben ur domandavin unîts a lis autoritâts di stabilî un presi dal pan compagn par ducj. Lu domandarin ancje doi pecs cognossûts di Aidussine: Domeni Pilon de pecarie Pilon, che i disevin ancje *Menigova* (di Menigo), rivât a Aidussine da la Furlanie, e Anton Rustja de pecarie Ruštja. I documents dai archivis nus disin ancjemò che, sore lis pagnochis plui grandutis, a cueievin ancje lis *bige*, i cuarnets e une sorte di pagnuts piçui che i disevin *drobiž* (Krečič 2017). Intai laboratoris etnografics su la tradizion dal mistîr dal pec, i abitants dal puest a àn contât che da lis cjasis dai contors a puartavin ae pecarie la paste par che i pecs le cueievin intai fors a vapôr, instalâts intai agns trente dal secul XX; ju vevin produsûts a Milan e inalore ju calculavin il colm da la tecnologjie. Cuant che lis condizions politichis e economichis si incrudirin pôc prime de vuere, intes pecariis no si cjavave plui il *drobiž*, ma dome dôs sortis di pan: neri e blanc.

ovens after the Second World War. Family, neighbourly and economic relationships were formed around bread baking.

While buying bread from bakeries was not something people in the Vipava countryside knew about during and in the aftermaths of the world wars, in larger towns such as Ajdovščina and Vipava, people were already buying bread from bakers who learned their craft in what is now Italy. It was also interesting to learn that the bakers were not in competition with each other, but instead collectively asked the authorities for uniform bread prices. This was also done by two well-known bakers from Ajdovščina, Domenico Pilon from Pilon's or Menigo's bakery, who came to Ajdovščina from the Friuli region, and Anton Rustja from Ruštja's bakery. Archival documents show that, in addition to larger loaves, they also baked *bigas* (type of cake made of white flour), croissants and other small pastries called *drobiž* (Krečič 2017). At the ethnographic workshops on baking heritage, locals also told of bringing their own dough from nearby houses to the bakery to be baked in the steam ovens from the 1930s. They were made in Milan and considered state-of-the-art at the time. When the political and economic situation got very grim before the Second World War, the bakeries no longer sold *drobiž*, but only two types of bread, black and white.

During wars and in times of poor harvests, the ingredients for the dough changed. As there was little flour available, they used potatoes, which were boiled, kneaded and added to the dough. This was considered the bread of the poor. Until the Second World War, corn bread was mostly baked in homes of the Vipava region, as corn was the most widespread crop (Fakin Bajec 2015). In many poor families, bread was replaced

politični sistem ni smel privoščiti. Zato so v nekdanji Pilonovi in Ruštjevi pekarni, ki sta se po drugi svetovni vojni združili in postali del večje predelovalne industrije, pred prazniki spekli do 36.000 žemelj oziroma sedem ton kruha. Dovajanje pare, *švelta*, v peč pred peko je povzročilo, da je skorja kruha postala hrustljava in zlatorumena, kruh pa je bil zaradi pare in kroženja toplega zraka rahlejši kot kruh na Stajerskem ali Gorenjskem. To je veljalo za posebnost primorskega kruha, ki se je po pripovedovanju pekov povezovala z načini peke kruha v bližnji Italiji. Kaj pa danes?

Tako kot je nekdanj vsaka družina spekla svoj kruh, kot je vsaka gospodinja imela svoje skrite recepte, velja tudi danes. Recepti se sicer ne ohranjajo le prek ustnega izročila med babico in vnukinjo, temveč tudi med dedkom in vnukom ali očetom in hčerko. S pekovskimi skrivnostmi se lahko tudi seznanimo v virtualnem svetu. Drugače pa je v predelovalni industriji. V osemdesetih letih so se zapirale male pekarnice, danes pa je treba za preživetje na kapitalističnem trgu nenehno izumljati nove recepte, sestavine, oblike in načine peke. Kruh je postal množični industrijski produkt, ki je med starejšimi še vedno poln simbolike, spominov, zanimivih in pretresljivih zgodb, med mlajšimi generacijami pa te simbolike ni več moč zaznati. Pomembno pa je spoznanje, da se zaradi gospodarsko-političnih razmer, socialnih in kulturnih procesov po mestih ter vaseh vnovič odpirajo male pekarnice, ki ponujajo priložnosti za peko posebnega, lokalnega kruha. Lastniki so domačini in prišleki iz drugih koncev sveta (npr. Albanije, Makedonije). Bi lahko kruh spodbudil premislek o spoštovanju različnih kulturnih navad in vzpostavljanju večkulturnih praks?

era compensata dalle patate, che venivano bollite, schiacciate e aggiunte all'impasto. Questo era "il pane dei poveri". Fino alla Seconda Guerra Mondiale, nella Valle del Vipacco veniva preparato soprattutto il pane di mais, cereale tra i più diffusi nella zona (Fakin Bajec 2015). In molte famiglie povere, il pane veniva sostituito da una focaccia fatta solo con farina di mais, il che la rendeva piuttosto bassa e dura. Il vero oggetto del desiderio era il pane bianco che fino agli anni Sessanta veniva consumato nei più importanti giorni di festa e considerato una delizia che nelle famiglie più povere sostituiva addirittura la torta.

Il pane bianco era sinonimo di prosperità anche sotto il socialismo, ma con la differenza che nelle panetterie o nei negozi di alimentari non poteva mancare mai. Secondo i fornai, l'ideologia dello Stato socialista si basava anche sul fatto che la mancanza di pane bianco simboleggiava la povertà, messaggio che il sistema politico non poteva permettersi. Ecco perché gli ex panifici Pilon e Ruštja, che dopo la Seconda Guerra Mondiale erano stati incorporati in una realtà industriale più ampia, prima delle feste sfornavano fino a 36.000 panini (slov. *žemlje*), per un totale di 7 tonnellate di pane. Il vapore (chiamato *švelta*) convogliato nel forno prima della cottura rendeva la crosta croccante e dorata, mentre la circolazione di aria calda e vapore acqueo durante la cottura rendevano il pane più soffice rispetto a quello prodotto in Stiria o nella Carniola Superiore. Questa era una particolarità del pane della regione litoranea e secondo i fornai era legata ai metodi di panificazione nella vicina Italia. E oggi?

Un tempo, ogni famiglia preparava il proprio pane e ogni casalinga aveva le proprie ricette segrete: alcune di queste tradizioni persistono anche oggi. Le ricette si conservano non solo attraverso

Intai timps di vuere e intes anadis tristis la struture dai ingredients dal impast e mudave. Mancjant la farine, si dopravin impen lis patatis; chel al jere il pan dai puars. Pal plui, po, inta lis cjasis dal cjanâl dal Vipau fin ancje a la seconde vuere mondiâl a cueievin pan di sorturc, stant che i cjamps si metevin so redut a blave (Fakin Bajec 2015). Cetantis fameis puaris, impen che il pan, a cueievin la fuiace di sorturc, che si faseve cu la farine di sorturc e vonde, si che duncje e vignive bassute e avonde dure. Plui di dut ur faseve gole il pan blanc, che fin ancje tai agns sessante dal secul XX si concedevin intai dîs di fieste grande; al jere un alc fûr dal ordenari e par cetantis fameis puaris al faseve di dolç nadalin.

Il sens dal pan blanc tant che font dal benstâ al valeve ancje ta la ete dal socialisim, cu la diference mo che il pan blanc intes pecariis nol podeve mancjà mai. Daûr di ce che a contin i pecs, la ideologjie dal stât socialist si tignive sù ancje su la idee che la mancjance di pan blanc e fos il simbul de miserie; partant il sisteme politic nol podeve permetise. A reson di chel, in chês che a jerin stadis lis pecariis Pilon e Rustja, unidis daspò de Seconde vuere mondiâl e diventadis une part da la gnove industrie trasformativa slargjade, a cueievin prime des fiestis fin 36.000 semii, ven a stâi siet toneladis di pan. La *švelta*, vâl a dî la iniezion dal vapôr tal for prime de cuete, e faseve la croste dal pan crostuline e indorade, e po par vie dal vapôr e de circulazion dal aiar cjalt il pan al vignive plui crostulin che no chel dal Staiar o dal Cragn Disore. E jere une carateristiche dal pan dal Litorâl Sloven che e rivave dal mût di cuei il pan inte vicine Italie. E vuê, po?

Ancje cumò al è compagn che tal passât, co e cueieve ogni famee il so pan, co ogni parone e veve lis sôs ricetis segretis. Par

by corn cake made only from corn flour. It was therefore quite flat and hard. What they craved most was white bread, which they continued to indulge in on major holidays until the 1960s. It was considered a treat and replaced cake in many poor families.

The importance of white bread as a source of prosperity continued under socialism, but with the difference that bakeries and shops were not allowed to run out of white bread. According to the bakers, the ideology of the socialist state was also based on the fact that the lack of white bread symbolised poverty, which the political system could not afford. That is why the former Pilon's and Ruštja's bakeries, which merged after the Second World War to become part of the larger produce industry, baked up to 36,000 buns or seven tonnes of bread before the holidays. Adding steam (so-called *švelta*) to the oven before baking made the crust crisp and golden, and the steam and the circulation of warm air made the bread softer than bread made in Styria or Gorenjska. This was considered a special feature of bread from the Primorska region, which, according to the bakers, was due to the bread-making methods of nearby Italy. What about today?

Just like in the old days, when every family used to bake its own bread, every housewife had her own secret recipes, so it is today. Recipes are preserved not only by word of mouth between grandmother and granddaughter, but also between grandfather and grandson or father and daughter. Bakers' secrets can also be read in the virtual world. The situation is different in the manufacturing industry: in the 1980s, small bakeries were closing down, but today, in order to survive in a capitalist market, new recipes, ingredients and baking methods have to

Konzerviranje: industrializacija, emancipacija, spomin – oris zgodovine predelave in konzerviranja rib na severovzhodnem Jadranu

Kruh in peko lahko razumemo kot predmet ter prakso, ki sta temeljno povezana z začetkom sedentarnega življenja. To je posledično povezano z vznikom družbenih struktur, kakršne poznamo danes in ki koreninijo v delitvi dela, vzpostavljanju skladišč, varnostnih sil in oblastnih struktur ter statusnem, rasnem in spolnem razslojevanju. Vse to ne oblikuje samo medčloveških odnosov, ampak tudi odnos človeka do okolja. Pri tem je v prehranskem smislu pomemben tudi prehod od pretežno nabiralniških do poljedelskih in živinorejnih družb, ki za razliko od prvih omogočajo večjo pri- in pre-delavo hrane ter predvsem skladiščenje. S tem se odpre tudi vprašanje novega razumevanja časa in prostora.

V tem smislu je konzerviranje hrane (v najširšem pomenu besede) tisto, kar predstavlja pomemben vidik teh dolgoročnih sprememb, saj prav vprašanje obstojnosti hrane odpre možnost razmisleka o prihodnosti in vprašanje načrtovanja prihodnjih dejanj. Dolga zgodovina iskanja metod podaljševanja obstojnosti hrane je svoj vrh našla v konzerviranju, ki sega na začetek 19. stoletja. Če malo posplošimo, začetki podaljševanja obstojnosti segajo vsaj do prvega v požaru opečenega merjasca in kasneje do spoznanja, da je termično obdelano meso lažje žvečiti in da je lažje prebavljivo. To pomeni, da ga lahko zaužijemo več ter s tem povečamo energetski in beljakovinski vnos, kar ni nepomembno za spremembe na ravni bioloških in nevronske lastnosti človeškega organizma. Poleg tega

la tradizione orale tra nonna e nipote, ma anche tra nonno e nipote, o padre e figlia. I segreti dei fornai hanno trovato spazio anche nel mondo virtuale. Nell'industria alimentare la situazione è diversa: negli anni '80 le piccole panetterie chiudevano, mentre oggi, per sopravvivere in un mercato di impronta capitalista, si va alla ricerca costantemente di nuove ricette, ingredienti, forme e metodi di cottura. Il pane è diventato un prodotto industriale di massa che tra le generazioni più anziane è ancora carico di simboli, ricordi, storie interessanti e toccanti, mentre tra i più giovani questi aspetti vengono meno. E' tuttavia importante notare come, grazie alla situazione economica e politica e ai processi sociali e culturali, nelle città e nei villaggi stanno riaprendo piccoli panifici che propongono tipi speciali di pane a livello locale. I proprietari sono persone del luogo o migranti provenienti da altre parti del mondo (ad esempio Albania e Macedonia). In questo senso, il pane potrebbe forse incoraggiare una riflessione sul rispetto dei diversi aspetti culturali e sull'affermazione di pratiche multiculturali.

Conservazione degli alimenti in scatola: industrializzazione, emancipazione, memoria – la lavorazione e la conservazione del pesce nell'Adriatico nord-orientale

Il pane e la sua preparazione possono essere intesi come un oggetto e una pratica fondamentalmente legati all'inizio della vita sedentaria. Ciò è poi connesso all'emergere delle strutture sociali che conosciamo oggi, radicate nella divisione del lavoro, nella realizzazione di magazzini di stoccaggio, ma anche nell'affermarsi delle forze di sicurezza e delle strutture di potere, nonché nella stratificazione sociale basata sullo status, la razza e il genere che modellano non

altri lis ricetis no si passin dome cu la tradizion orâl de ave a la gnece, si ben ancje dal von al nevôt o dal pari a la fie. O podìn leisi i segrets par cuei il pan ancje intal mont virtuâl. Une altre cuistion e je la industrie trasformativa. Intai agns otante a sierarin lis pecariis piçulis e in di di vuê, par stâ sù intal marcjât capitalistic, al covente no fermâsi di burî fûr ricetis, ingredients, inficjis e mûts di cuei gnûfs. Il pan al è diventât un prodot industriâl di masse che pai viei al reste plen di simbui, di ricuarts, di storiis curiosis e passionantis, ma framieç i zovins mo di chei simbui no si'nt cjate cui sa ce. Par altri al è interessant di viodi che cumò, par vie des condizions economichis e politichis, dai procès sociâi e culturâi, ator pes citâts e pes vilis a tornin a vierzisi lis pecariis piçulis che a dan dongje lis condizions par che si cuein pans speciâi daûr dal la tradizion dal puest. I parons a son paisans o ancje a rivin di altris bandis dal marimont (tant a dî de Albanie, de Macedonie). Saressial po il pan magari bon di stiçâ il rispjet pai diviers costums culturâi e la introduzion di praticchis pluriculturalâls?

La conservazion: industrializazion, emancipazion, memorie – prime pinelade di une storie de trasformazion e conservazion dal pes intal Adriatic nordorientâl

Il pan e il cuei tal for ju podìn cjapâ tant che un fenomen e une pratiche peâts a strent cul inviâsi dal vivi sedentari. Si trate di consecuencis da la nassince des struturis sociâls fatis come che lis cognossìn in di di vuê e che a àn da cjâf la spartizion des voris, la istituzion dai depuesits, des fuarcis pe sigurece e des struturis dal podê, parie cu la stratificazion su la fonde dal status, de raze e dal ses. Dut chel nol sacome dome i rapuarts interpersonâi, ma ben ancje il

be constantly invented. Bread has become a mass industrial product that is still full of symbolism, memories, interesting and shocking stories among the older generation, but no longer among the younger generations. What is important, however, is the realisation that the economic, political, social and cultural situation is leading to the reopening of small bakeries in towns and villages, which bake special, local bread. Owners are locals and migrants from other parts of the world (e.g. Albania, Macedonia). Could bread encourage reflection on respect for different cultural practices and the establishment of multicultural practices?

Canning: Industrialisation, Emancipation, Memory – An Outline of the History of Fish Processing and Canning in the North-Eastern Adriatic

Bread and baking can be understood as an object and a practice that are fundamentally linked to the beginning of sedentary life. This is, in turn, linked to the emergence of social structures as we know them today, rooted in the division of labour, the establishment of warehouses, security forces and power structures, and the status, racial and gender stratification that shapes not only interpersonal relations but also how humans relate with the environment. Also important in nutritional terms is the transition from predominantly gathering societies to agrarian and livestock-rearing societies, which, unlike the former, allow for greater production and processing, and, importantly, storage of food. This also brought a new understanding of time and space.

In this sense, it is food conservation (in the broadest sense of the word) that

poznamo fermentacijo, ki označuje proces, pri katerem se recimo zeljnata glava okisa in s tem ostane užitna bistveno dlje kot sveža zelenjava (danes popularni *kimči* temelji prav na tej metodi). Na Goriškem in Krasu je poznana tehnika kisanja repe na tropinah. Različne tehnike podaljševanja obstojnosti hrane so se razvijale tudi glede na geografske značilnosti področja, tako so na primer v hladnejših predelih hrano hladili, na konsistentno vetrovnih pa solili in sušili. Pri skoraj vseh postopkih je zelo pomembna sol, ki na eni strani prek osmoze iz celic tkiva odvzame vodo, hkrati pa preprečuje, da bi se na hrani pasli različni mikroorganizmi. Soljenje ribe so denimo izpopolnili Rimljani, ki so izdelovali tudi popularno ribjo omako, imenovano *garum* (Grainger 2020), kasneje pa se je razvila in prijela tudi metoda utapljanja mesa oziroma rib v olju, ki je bila učinkovita, ker je preprečila stik z zrakom oziroma kisikom (oksidacija) in mikroorganizmi. Skupna značilnost torej je, da se prepreči delovanje mikroorganizmov, za kar je nujno odvzeti vodo in preprečiti stik z zrakom.

Tega se je zavedal tudi Francoz Nicholas Appert, ki je leta 1812 zmagal na Napoleonovem razpisu, s katerim so želeli zagotoviti boljšo prehransko oskrbo vojske. S svojo inovacijo – v steklene posode je neprodušno zaprl pokuhano zelenjavo – je zmagal in tako se je začela pot konzervirane hrane. Appertova metoda se je dobro obnesla, a je imela težavo, steklo se namreč rado razbije. Zato je sledila nova inovacija, namesto stekla so začeli uporabljati kovinske posode, sprva železne, prevlečene s kositrom, kasneje jeklene, danes pa so večinoma aluminijaste. Metoda konzerviranja, kakršno poznamo danes, se je hitro prijela – prva tovarna se je odprla v Nantesu –, kmalu zatem pa se je razširila

solo le relazioni interpersonali, ma anche i rapporti dell'uomo con l'ambiente. Importante in termini nutrizionali è anche la transizione da società prevalentemente di raccolta a società di coltivazione e allevamento, che, a differenza delle prime, consentono una maggiore produzione e lavorazione degli alimenti e, soprattutto, la loro conservazione. Ciò solleva anche la questione di una nuova comprensione del tempo e dello spazio.

In questo senso, la conservazione degli alimenti (nel senso più ampio del termine) rappresenta un aspetto importante dei cambiamenti nel lungo periodo: è infatti proprio la possibilità di conservazione degli alimenti a stimolare una riflessione sul futuro e una sua pianificazione. La lunga ricerca di metodi di conservazione che consentano di prolungare la durata degli alimenti è culminata nelle tecniche di inscatolamento che risalgono agli inizi del XIX secolo. Per generalizzare un po', le origini della conservazione risalgono almeno al primo cinghiale bruciato del fuoco di un incendio e alla conseguente consapevolezza che la carne cotta è più facile da masticare e digerire: ciò significa che possiamo consumarne di più, aumentando così l'apporto energetico e proteico, il che non è insignificante per i cambiamenti a livello di proprietà biologiche e neurali dell'organismo umano. Insieme alla cottura va citata la fermentazione, che si riferisce al processo attraverso il quale, ad esempio, un cavolo cappuccio viene fatto inacidire e quindi rimane commestibile molto più a lungo della verdura fresca (il *kimchi*, oggi molto popolare, si basa proprio su questo principio). Nel Goriziano e sul Carso è diffusa la tecnica di macerazione delle rape su vinacce. Le diverse tecniche per prolungare la durata di conservazione degli alimenti si sono evolute anche in base alle caratteristiche geografiche

rapuart da la int cul ambient. Par altri intal cjamp alimentâr al è impuartant il passaç da lis societâts fondadis su la racuelte a di chês dai agricultôrs e arlevadôrs, che a permetin di produsi e di distribuî plui mangjative, e parsore di chel di depositâle. Cun chel fat si vierç pûr une gnove concezion dal timp e dal spazi.

Par chel discors e je propit la conservazion de mangjative (intal sens plui slargjât de peraule) chel element che al rapresente la visuâl di fonde di mudaments che a cjaparin un timp une vore lunc; di fat e fo propit la cuistion da la durade de mangjative a vierzi la pussibilitât di resonâ sul avignî e a stiçâ la cuistion di fâ plans pal timp che al vignarà. La storie lungje dal cirî metodis par sprolungjâ la durade de mangjative e rivà il colm cu la industrie de conservazion che e tache tal imprim dal secul XIX. A slargjâ un pôc il discors, o podìn dî che il sprolungjament da la durade si invià almancul in chês volte che il prin cenglâr al vignî cjapât dentri intun fûc e cuet, menant sot la scuvierte che la lavorazion termiche e fâs la cjar plui facile di mastiâle e di digjerîle. Chest al vûl dî che o podìn meti a pro la cjâr inmò di plui e che cussì o inressin il vuadagn di energjie e di proteinis, robe di no pôc pês a fin dai mudaments inte suaze des proprietâts biologjichis e neuronâls dal organism uman. Parsore di chel o cognossin la fermentazion, ven a stâi chel procès che al ingarbîs, tant a dî, il capûs, che cussì si lu pues mangjâ anje passât plui timp di chel che e durarès la verdure frescje (il *kimchi* che vuê al è tant popolâr che mai si fonde juste su di chel procès). Intal Gurizan e sul Cjars cu la fermentazion dai râfs in trape e aghe si fâs anje la broade.

Diviersis tecnichis par sprolungjâ la durade de mangjative a àn cjapât pît seont i caratars gjeografics di un ciert lûc: par dî une, intai teritoris plui frêts

constitutes an important aspect of these long-term changes, since it is precisely the question of food durability that opens up the possibility of thinking about the future and planning future actions. The long history of the search for methods of extending the shelf-life of food culminates in canning, which dates back to the early 19th century. To generalise a little, the origins of shelf-life extension go back at least to the first boar being roasted during a wild fire and, later, to the realisation that cooked meat is easier to chew and digest. This means that more of it can be consumed, thereby increasing energy and protein intake, which is not insignificant for changes at the level of the biological and neural properties of the human organism. Then there is also fermentation, which refers to the process by which, say, a cabbage head is put in an acidified solution and thus remains edible for much longer than a fresh vegetable (the nowadays popular kimchi is made this way). In the Gorizia and Karst Regions, the technique of pickling turnip in marc is well known. Different techniques for extending the shelf-life of food have also evolved depending on the geographical characteristics of a region, for example, people cooled food in colder areas and salted and dried it in consistently windy areas. Salt is very important in almost all these processes. On the one hand, it removes water from tissue cells by way of osmosis, while also preventing various microorganisms from grazing on the food. The salting of fish, for example, was perfected by the Romans, who also made a popular fish sauce called *garum* (Grainger 2020). Later, the method of immersing meat or fish in oil was developed and adopted, which was effective because it prevented contact with air, that is oxygen (oxidation), and microorganisms. The common feature

po Evropi in svetu, nastale so prave velesile konzerviranja, zlasti Španija in Portugalska, pa tudi Velika Britanija in ZDA. Prvi industrijski prehranski izdelek je svojo pot začel ob razvoju znanosti, in če Appert sprva ni prav dobro vedel, zakaj njegova metoda deluje, je Louis Pasteur pojasnil, da pasterizacija pobije mikroorganizme, kar pomeni, da sta poleg tesnjenja pomembna tudi temperatura in čas obdelave (gl. Pogačar 2020).

Na ozemlju nekdanje Jugoslavije je prvo tovarno v Sušaku pri Reki leta 1867 postavil češki podjetnik Karel Warhanek. Kmalu so se tovarne razširile po vsem Jadranu, zlasti na otokih, kar je bilo pričakovano iz dveh razlogov: iztovor ulova se mora zgoditi čimprej, da ne pride do propada "materiala", hkrati pa je prav na otokih, in tudi na obalah, obstajala stoletna tradicija ribolova, ki se je v novih okoliščinah na novo iznašla. Industrializacija otokov in obale je prav prek odpiranja ribjih tovarn predstavljala pomembno spremembo na okoljskem in družbenem področju. Zaradi večjega povpraševanja po ribah za konzerviranje se je povečal izlov, ki je bil hkrati odvisen od nihanj ribjih staležev, to pa je spodbudilo tudi morske migracije v južnejše predele Jadrana in Mediterana. Tako so jadranski ribiči lovili tudi okoli Sicilije, hvarski ribič Vincenzo Novak Bonaparte pa je nazadnje odprl več tovarn v Španiji in na Portugalskem (gl. Gamulin 2020). To kaže na potek delovnih migracij ter pretok delovne sile in kapitala (večina tovarn na Jadranu je bila francoskih, avstrijskih in italijanskih).

Delo v tovarnah je zlasti v poznem 19. in 20. stoletju namreč predstavljalo priložnost za zaposlitev mnogim ženskam, ki so tako dobile redno plačano delo. S tem so si pridobile večjo avtonomijo v sicer prevladujočem

dell'area, ad esempio la refrigerazione degli alimenti nelle aree più fredde e la salatura e l'essiccazione degli alimenti nelle zone costantemente ventilate. In quasi tutti questi processi un ruolo importante è svolto dal sale che da un lato rimuove per osmosi l'acqua dalle cellule di tessuto e allo stesso tempo impedisce ai vari microrganismi di nutrirsi con il nostro cibo. Ad esempio, la salatura del pesce è stata perfezionata dai Romani, che producevano anche una popolare salsa di pesce chiamata *garum* (Grainger 2020), mentre successivamente è stato sviluppato il metodo di conservazione della carne o del pesce sott'olio, efficace perché impedisce il contatto con l'aria (l'ossigeno, che causa l'ossidazione) e con i microrganismi. La caratteristica comune a questi metodi è quindi quella di impedire l'azione dei microrganismi, il che richiede la rimozione dell'acqua e la prevenzione del contatto con l'aria.

Di questo era consapevole anche Nicholas Appert, un francese che nel 1812, in epoca napoleonica, vinse l'appalto per migliorare la fornitura di cibo all'esercito. Con la sua innovazione – sigillare le verdure cotte in contenitori di vetro – Appert vinse l'appalto e così ebbe inizio l'epoca delle conserve alimentari. Il metodo di Appert funzionava bene, ma presentava un problema: il vetro tendeva a rompersi. Ciò ha portato a una nuova innovazione: al posto del vetro si è iniziato ad utilizzare contenitori metallici, prima in ferro rivestito di stagno, poi in acciaio e oggi soprattutto in alluminio. Il metodo di inscatolamento che conosciamo oggi si diffuse rapidamente con l'apertura di una prima fabbrica a Nantes, alla quale seguirono altre strutture in tutta Europa e nel mondo, dando vita a vere e proprie superpotenze della conservazione, in particolare in Spagna e in Portogallo, ma anche nel Regno Unito e negli Stati Uniti. La produzione alimentare industriale va di pari passo con lo sviluppo della scienza e se

la mangjative le disfredavin e inta chei, po, dulà che simpri al svinte, le salavin e le secjavin. Par salacor ducj i procès di cheste sorte al è fondamentâl il sâl: di une bande midiant de osmosi al gjave la aghe fûr da lis celulis dai tiessûts, di chê altre bande po al ferme i microorganisims che, se no, a passonaressin la mangjative. La salade dal pes le perfezionarin, si pues dî, i Romans, che a produsevin ancje une cuince di pes ben popolâr che i disevin *garum* (Grainger 2020); plui indenant, mo, al fo cjatât e al cjapà pît il sisteme di meti la cjar o ben il pes tal vueli, un bon sisteme, stant che il vueli nol permet il contat ni cul aiar, duncje cul ossigjen, ni cui microorganisims. Un caratar che chei procès a àn in comun, alore, al è che no lassin agjî i microorganisims e par rivâ a chel a coventin gjavade fûr la aghe e sierât il contat cul aiar.

Di chel si veve inacuart ancje il Francês Nicholas Appert, che intal 1812 al vincè un concors bandît di Napoleon cun chê di proferî ae armade furniduris alimentârs miôr. Cu la sô invenzion (verdure cusinade intun vasut di veri sierât ermetic) al vincè e cussì e tacâ la storie des conservis di mangjative. Il sisteme di Appert al ve un bon sucès, ma al veve une mende: il veri al à chê ogni tant di crevâsi. Alore e rivà une altre inovazion: impen che il veri a tacarin a doprâ bussui metalics, tal imprin di fier fodrât cul stagn, po fats cul açâl e vuê pal plui cul alumini. Il sisteme des conservis alimentârs, che lu doprîn ancjemò, al cjapà pît biel svelt (la prime fabriche le vierzerin a Nantes) e in curt si sparniçà ator pe Europe e pal marimont; a si imparerin lis grandis potencis arudis da la industrie de conservazion, in primis la Spagne, il Portugal, po ancje il Ream Unît e i Stâts Unîts. Chel prin prodot industriâl al tacà la sô storie parie cul disvilup de sience moderne; cundut che Appert tal imprin nol saveve di un precîs parcè che il so metodi

of such processes is therefore to prevent the food coming into contact with microorganisms, for which one must remove water and prevent contact with air.

This is what Nicholas Appert realised, a Frenchman who won Napoleon's 1812 tender that sought ways to ensure better food supply for his troops. His innovation – sealing cooked vegetables in glass containers – won the competition, and thus the journey of canned food began. Appert's method worked well, but it had a problem: glass tends to break. So a new innovation followed: instead of glass, metal containers were used, first iron, coated with tin, later steel, and today mostly aluminium. The canning method as we know it today caught on quickly, with the first factory opening in Nantes, and soon afterwards it spread throughout Europe and the world, creating true canning superpowers, notably Spain and Portugal, but also the United Kingdom and the United States. The first industrial food product started its journey as science developed, and if Appert did not know very well why his method worked, later on Louis Pasteur explained that pasteurisation kills microorganisms, which means that, in addition to sealing, temperature and processing time are also important (see Pogačar 2020).

The first factory in the former Yugoslavia was built in 1867 in Sušak near Rijeka by the Czech entrepreneur Karel Warhanek. Soon the factories appeared all over the Adriatic, especially on the islands, which was to be expected for two reasons: the catch must be unloaded as soon as possible to prevent it from going bad, but at the same time, on the islands and also on the coasts, there was a centuries-old tradition of fishing and know-how, which was applied and reinvented in light of the

patriarhalnem svetu (gl. Kosmos 2020; Petrović 2020). Na ta način je bilo konzerviranje emancipatorna industrija, saj je v jadranskem prostoru na odmaknjene otoke prinesla ne samo možnost za zaslužek, ampak tudi razvojne priložnosti, hkrati pa je, v preseku z drugimi industrijami, prispevala k ustavljanju otoške depopulacije. Ne glede na to pa so se v tem segmentu vzpostavljale tudi nove družbene razlike, denimo med ženskami, ki so delale v ribji predelovalni in tobačni industriji (gl. Kosmos 2020).

Pogled v zgodovino jadranskih oziroma jugoslovanskih tovarn ribjih konzerv nam pokaže spremembe v družbenih, ekonomskih in političnih kontekstih. V tovarnah ribjih konzerv so ženske velikokrat dobile prve zaposlitve: iz spominov delavk takoj po vojni je razvidno, da je bilo delo zahtevno, da so v pomanjkanju delovne sile sprva zaposlovali tudi mladoletnice, hkrati pa je bila tovarna prostor druženja in socializacije, zlasti za priseljenke in priseljence, ki so na jadranske otoke in obale prišli v iskanju dela (Borovičkić in Vene 2020).

V zadnjih dvesto letih sta ribištvo in ribja predelovalna industrija pomembno prispevala k degradaciji okolja. To se ne odraža samo v vse večji količini odpadkov, ki jih ta industrija pušča v morju (plastične mreže, *kašete* in laks potrebujejo stoletja, da razpadejo, v procesu pa prehajajo v prehransko verigo), ampak tudi v odnosu med ribjo industrijo in turizmom (ki prav tako izredno bremeni okolje), kjer pride do trka med umazano, krvavo in smrdljivo industrijo ter industrijo, ki si nadeva videz čiste in zelene, prepojene z vonjem borovcev in morja, za seboj pa pušča vse vidnejše onesnaženje.

all'inizio Appert non sapeva bene perché il suo metodo funzionasse, Louis Pasteur ne ha spiegato il principio: la pastorizzazione uccide i microrganismi – il che significa che, oltre alla sigillatura, sono importanti anche la temperatura e il tempo di lavorazione (cfr. Pogačar 2020).

La prima fabbrica alimentare nell'ex Jugoslavia fu costruita nel 1867 a Sussak, vicino a Fiume, dall'imprenditore ceco Karel Warhanek. Ben presto le fabbriche si diffusero in tutto l'Adriatico, soprattutto sulle isole, come era prevedibile per due motivi: lo sbarco del pescato doveva avvenire il prima possibile per evitare il deperimento del "materiale", mentre allo stesso tempo sulle isole e anche sulle coste la secolare tradizione della pesca poteva essere facilmente reinventata in un contesto nuovo. L'apertura delle "fabbriche del pesce", con la conseguente industrializzazione delle isole e della costa, ha rappresentato un importante cambiamento ambientale e sociale. L'aumento della domanda di pesce in scatola ha portato a un incremento della pesca che però era al contempo influenzata dalle fluttuazioni della fauna ittica, stimolando la migrazione delle attività verso l'Adriatico meridionale e il Mediterraneo. Così, i pescatori dell'Adriatico pescavano anche in Sicilia e il pescatore di Lesina Vincenzo Novak Bonaparte aprì diverse fabbriche in Spagna e Portogallo (cfr. Gamulin 2020). Questi dati ci forniscono l'immagine di un nuovo modello di migrazione della manodopera e di movimento di persone e capitali (la maggior parte delle fabbriche sull'Adriatico erano francesi e austriache, oltre che italiane).

Soprattutto alla fine del XIX secolo e per tutto il XX secolo, il lavoro in fabbrica ha inoltre rappresentato, per molte donne, l'opportunità di un impiego

al lavoràs, Louis Pasteur al sclarì che la pastorizazion e cope i microorganisims e alore, sore la sierade ermetiche, a son impuartantis la temperadure e il timp de lavorazion (v. Pogačar 2020).

Intal teritori che al veve di diventâ la Jugoslavie, la prime fabriche le implantà a Sušak tal 1867 l'imprenditôr cec Karel Varhánek. In curt lis fabrichis si àn sparniçât par dut l'Adriatic, massime intes isulis, dulà che si si lu spietave par dôs reons: la pescje fate e scuen rivâ in fabriche cence pierdi timp, par che no si vuasti il "materiâl"; par altri e jere propit intes isulis, compagn che su dute la marine, che si cjatave la tradizion centenarie da la pescje, che mo inte gnove situazion si jere rignuvide di plante fûr. La industrializazion des isulis e de marine, rivade juste cu la scree des fabrichis par la lavorazion dal pes, e rapresentà un mudament impuartant intal cjamp da la ecologjie e de societât. Stant che la domande di pes par fâ conservis e jere plui grande che prime, la pescje e inressè; la pescje e dipent dai mudaments da lis popolazions di pes inta chel trat di mâr, alore mo la inressite de domande e stiçà fenomens migratoris viers l'Adriatic meridionâl e il rest dal Mediterani. Cussì i pescjadôrs dal Adriatic a pescjavin ancje intes aghis de Sicilie, il pescjadôr cravuat Vice Novak Bonaparte po tal ultin al vierzè plui fabrichis in Spagne e in Portugal (v. Gamulin 2020). Dut chel al è un document des migrazions dai lavoradôrs e da la circolazion de fuarce lavôr e dal capitâl (lis fabrichis intal Adriatic a jerin la plui part francesis, austriachis e talianis).

La vore in fabriche, massime tal ultin dal secul XIX e tal secul XX, e rapresentà une ocasion di vê un puest di vore par cetantis feminis che cussì a verin un lavôr paiât regolâr, rivant alore a une autonomie plui largje intun ambient dulà che ancjemò

new circumstances. The opening of fish factories brought industrialisation to the islands and the coast, leading to major environmental and social changes. The increased demand for fish for canning has led to increased fishing, which also depended on fluctuations in fish stocks; this stimulated workforce migration to the more southern parts of the Adriatic and the Mediterranean. Thus, Adriatic fishermen also fished around Sicily, and for example the Hvar fisherman Vincenzo Novak Bonaparte eventually opened several factories in Spain and Portugal (see Gamulin 2020). This indicates the course of labour migration and the movement of labour and capital (most of the factories in the Adriatic were French, Austrian and Italian).

What is more, especially in the late 19th century and throughout the 20th century, factories provided many women with an opportunity to find regular paid work. This gave them greater autonomy in an otherwise patriarchal world (see Kosmos 2020; Petrović 2020). In this regard, canning was an emancipatory industry, since, in the Adriatic context, it brought not only earning potential but also development opportunities to remote islands, and, at the same time, while intersecting with other industries, also contributed to halting island depopulation. Nevertheless, new social disparities were also being created, for example between women working in the fish-processing industry and in the tobacco industry, as was the case in Rovinj (see Kosmos 2020).

A look at the history of the Adriatic and Yugoslav fish canneries shows changes in the social, economic and political contexts. In the canneries, women often got their first jobs: testimonies of female workers immediately after the

Ker je industrializacija konzerviranja, kakor vsaka tehnologija, ujeta v antagonizme in ambivalence – pomeni poseg v okolje, a tudi omogoča preživetje (recimo v času katastrof in vojn); prinaša emancipacijo, a tudi nove družbene delitve; prinaša razvoj odmaknjenih območij, a tudi okoljsko degradacijo, itd. –, predstavlja tudi bogato polje raziskovanja: od zgodovine in filozofije tehnologije do vprašanja ženskih in delavskih pravic ter razvoja znanosti in tehnologije, vloge turizma in širših okoljskih vprašanj.

Zaključek

Raziskovanje pomena in vloge kruha in ribe v povezavi z vprašanji delovanja ter razvoja družbe in človeka v njej odpira kompleksna vprašanja ter kaže na protislovja in etične dileme, ki se vzpostavijo med različnimi okolji, kulturami, socialnimi statusi, spolnimi in generacijskimi skupinami ter naravnim okoljem. Danes za preživetje ne potrebujemo zgolj hrane – recimo kruha in rib – temveč tudi načine, da razumemo družbene in tehnološke spremembe v zgodovinski perspektivi ter si tako pomagamo tudi pri vrednotenju in razumevanju življenja danes, ki je, se zdi, postalo precej zahtevnejše. Ravno skozi zgodbe, spomine, etnografske delavnice, intervjuje, izkustveno učenje lahko odgovorimo na vprašanje, kaj pomeni kruh starejši gospodinji, mami, ki ni mogla nahraniti otrok med vojno, pekomo v pekarnah ali industriji, delavki v ribji tovarni ipd., in tako razumemo kompleksnost sprememb in delovanja v določenem zgodovinskem trenutku.

Vprašanje, ki ostaja neodgovorjeno, pa je, kaj ti pomeni in vloge *reči* in *besed* med domačnostjo, obrtjo ter industrijo pomenijo pri reševanju okoljskih vprašanj,

regolare e retribuito. Questo ha dato loro maggiore autonomia in un mondo altrimenti patriarcale (cfr. Kosmos 2020; Petrović 2020). In quest'ottica, l'industria conserviera era un'industria emancipatrice, poiché, nel contesto adriatico, portava sulle isole lontane dalla costa non solo un'opportunità di guadagno, ma anche di sviluppo, e allo stesso tempo contribuiva, con l'indotto, ad arrestare lo spopolamento della zona. Tuttavia, anche in questo contesto si sono create nuove distinzioni sociali, ad esempio tra le donne che lavorano nell'industria della lavorazione del pesce e quelle nell'industria del tabacco (cfr. Kosmos 2020).

Uno sguardo alla storia della conservazione nelle regioni adriatiche e in Jugoslavia riflette i cambiamenti dei contesti sociali, economici e politici. Nelle fabbriche le donne ottenevano il loro primo impiego, ma allo stesso tempo, ad esempio, le memorie delle operaie dell'immediato dopoguerra ci fanno comprendere che il lavoro era impegnativo, che in mancanza di manodopera venivano inizialmente impiegate anche le minorenni e che la fabbrica era un luogo di socializzazione e di aggregazione, soprattutto per le immigrate che arrivavano dall'entroterra in cerca di lavoro (Borovičkić e Vene 2020).

Inoltre, negli ultimi 200 anni, la pesca e l'industria della lavorazione del pesce hanno contribuito in modo significativo al degrado ambientale. Questo si riflette non solo nella quantità crescente di rifiuti industriali in mare (reti, casse e fili da pesca impiegano secoli per decomporsi, entrando nella catena alimentare), ma anche nel rapporto tra l'industria ittica e il turismo (anch'esso un'attività ad alto impatto ambientale), dove si assiste allo scontro tra due modelli: un'attività sporca, sanguinolenta e maleodorante e un settore che ama presentarsi come pulito e verde,

al valeve il patriarcjât (v. Kosmos 2020; Petrović 2020). In cheste maniere la industrie da la conservazion e fo une industrie emancipadore: di fat intes isulis dispartadis de regjon adriatiche e puartà no dome la pussibilitât di vuadagnâ, si ben ancje ocasions di disvilup; in sostance e contribuì, intune intersezion cun altris industriis, a fermâ il dispopolament des isulis. Fûr di chel discors, mo, a son nassudis in chel segment ancje diferencis sociâls gnovis, tant a dî chês fra lis feminis che a lavoravin inta la industrie trasformativa dal pes e in chê dal tabac (v. Kosmos 2020).

Une cjalade a la storie des fabbrichis di conservis di pes adriatichis o ben jugoslavis nus pandarà i mudaments intai contescj sociâi, economics e politics. Li des fabbrichis di conservis di pes lis feminis dispès lis cjolevin a vore pe prime volte par lôr: i ricuarts des operariis a pene finude la vuere a palesin a clâr che e jere une sorte di vore che e domandave snait, po che tal imprim, cause la scjarsetât di fuarce lavôr, a cjolevin a vore ancje zovinutis; la fabriche, mo, e jere ancje un lûc di socializazion, in primis pes imigradis e i imigrâts che a jerin vignûts intes isulis e su la marine adriatichis a cirî vore (Borovičkić e Vene 2020).

Intai ultins dusinte agns la pescje e la industrie trasformativa dal pes a àn vût un grant pês tal fiscâ l'ambient naturâl. Chel fat si spiegle no dome inte inecessite penze da la cuantitât dai refudons che la industrie e mole fûr tal mâr (a lis rêts, lis casselis e lis lignis di plastiche ur coventin secui par che si sfantin e intant la plastiche e jentre inte cjadene alimentâr), si ben ancje intal rapuart fra industrie dal pes e turisim (che ancje chel al pese fûr di misure sul ambient), cussì che a si truchin une te altre une industrie cragnose, sanganose e puçose e une industrie che si

Second World War show that the work was demanding, that due to a shortage of labour, even minors were initially employed. At the same time, the factory was a place of socialising, especially for immigrants who came to the Adriatic islands and coasts in search of work (Borovičkić and Vene 2020).

Not least, over the last 200 years, fisheries and the fish-processing industry have contributed significantly to environmental degradation. This is reflected not only in the ever-increasing amount of waste this industry leaves in the sea (plastic nets, cachets, and fishing lines take centuries to decompose, and during that time they enter the food chain), but also in the relationship between the fish industry and tourism (which is also an extremely environmentally-damaging sector). It epitomises a clash between a dirty, bloody and smelly industry and an industry that puts on a facade of cleanliness and greenness, oozing with the scent of pine trees and the sea, but causes, especially in the case of mass tourism, increasingly severe pollution.

Because the industrialisation of canning, like any technology, is caught up in antagonisms and ambivalences – it has adverse effects on the environment, but also represents a means of survival (think, for example, about the tin cans in times of disaster and war); it brings emancipation, but also new social disparities; it kindles the development of remote areas, but also causes environmental degradation, and so on. This is also why it is interesting for research – from the history and philosophy of technology, the question of women's rights and workers' rights, the development of science and technology, to the role of tourism and broader environmental issues.

podnebnih razmer, gospodarskih izzivov v neoliberalnem režimu, pri vzpostavljanju večkulturnih skupnosti, reševanju mejnih političnih vprašanj ter socialnih razmer med lokalno in globalno perspektivo. Kruh in riba kot pomembni sestavini preživetja civilizacije bi lahko predstavljali medij povezovanja oziroma srečevanj med različnimi skupinami, narodi, družbenimi razredi, spolnimi in generacijskimi skupnostmi. Skozi ta srečevanja bi lahko soočili tudi različne vrste kruha in rib ter njihove priprave in s tem odprli polje dialoga. A ponavadi se zatakne pri političnih in zgodovinskih izkušnjah, ki postavljajo meje med morji in rekami, religijami, navadami ter kulturnimi praksami. Kako preseči miselnost, da ne bomo več govorili o slovenski in hrvaški ribi? O slovenskem in italijanskem kruhu? Krščanski in muslimanski simboliki? Bodo za razumevanje spolnih, etičnih, religioznih in generacijskih razlik ter hierarhičnih odnosov dovolj nenehno preizpraševanje nas raziskovalcev, spodbujanje kritičnega razmišljanja med mladimi ter doseganje participativnega raziskovanja in razvoja občanske znanosti?

P9

intriso del profumo dei pini e del mare, ma che – soprattutto se di massa – inquina il territorio in maniera sempre più visibile.

Poiché l'industrializzazione della conservazione, come qualsiasi altra tecnologia, è coinvolta in dinamiche antagoniste e ambivalenti – da una parte rappresenta un forte impatto sull'ambiente, dall'altra un mezzo di sostentamento (ad esempio, in tempi di calamità e di guerra); promuove l'emancipazione, ma anche nuove divisioni sociali; favorisce lo sviluppo di aree remote, ma anche il degrado ambientale – essa viene considerata un ricco campo di ricerca che parte dalla storia e dalla filosofia della tecnologia fino ad indagare i diritti delle donne e dei lavoratori, lo sviluppo della scienza e della tecnologia, il ruolo del turismo e le più ampie questioni ambientali.

Conclusion

Esplorare il significato e il ruolo del pane e del pesce in relazione alle dinamiche e allo sviluppo della società e dell'uomo, solleva questioni complesse e mette in evidenza le contraddizioni e i dilemmi etici che si instaurano tra contesti, culture, status sociali, gruppi di genere e generazionali diversi e l'ambiente naturale. Per la nostra sopravvivenza, oggi non abbiamo bisogno solo di cibo – di pane e di pesce, per esempio –, ma anche di modalità che ci facciano comprendere i cambiamenti sociali e tecnologici in una prospettiva storica, aiutandoci ad apprezzare e capire la vita che oggi sembra essere diventata molto più complessa. È dunque proprio attraverso le storie, le memorie, i laboratori etnografici, le interviste e l'apprendimento esperienziale che possiamo rispondere alle domande su cosa significhi il pane per un'anziana casalinga, per una madre che non poteva sfamare i propri figli durante la guerra, per i fornai nelle panetterie o nelle industrie alimentari, per

ingose di sîts bieî nets e bieî verts, di boscs di pins nulints, ma che si lasse daûr un incuinament che al da tai voi ogni moment di plui.

Stant che la industrializazion da la conservazion alimentâr, compagn che ogni altri tecnologjie, e je cjapade dentry in antagonisims e ambivalencis,alore di une bande e va a tocjâ l'ambient naturâl, di chê altre e permet di sorevivi (tant a dî intai tîmps di catastrofis e di vueris); e mene dongje la emancipazion, e po ancje e sclape la societât; e mene dongje il disvilup di teritoris dispartâts, e po ancje e fische l'ambient e v.i.. Tal ultin e rapresente ancje un cjamp di studi ben folcjât: al va da la storie e la filosofie de tecnologjie fin la cuistion feminine e i dirits dai lavoradôrs, da la evoluzion de sience e de tecnologjie fin la part dal turisim intal mont e lis cuistions ecologjichis tal contest plui slargjât.

Sierade

Il studi dal pês e da la part che il pan e il pes a cjapin sù intal contest dal funzionament e da la evoluzion de societât e de int che i vîf al scree domandis complessis e al mostre contradizions e dilemis etics che si intain framieç plui ambients, culturis, status sociâi, grups definîts da la gjenerazion e dal ses, e inmò cul ambient naturâl. In dî di vuê par vivi no nus covente dome la mangjative, tant a dî il pan e il pes, si ben ancje manieris che nus permetin di capî i mudaments sociâi e tecnologjics intune prospetive storiche e che nus judin ancje a stazâ e a capî la vite di vuê che, salacor, e je vignude simpri plui intrigose. Juste midiant da lis storiis, i ricuarts, i laboratoris etnografics, lis intervistis, la pratiche direte, o podìn rispuindii a la domande su ce che al è il pan par une viele parone di cjase, par une mari, che no podeve passi siei fîs in

Conclusion

Exploring the meaning and role of bread and fish in relation to questions on the functioning and development of society and human beings within it raises complex questions and points to the contradictions and ethical dilemmas that arise between different environments, cultures, social statuses, gender and generational groups and the natural environment. Today, we need not only food – bread and fish, say – to survive, but also ways to understand social and technological change in a historical perspective, to better appreciate and understand life today, which seems to have become much more complex. It is through stories, memories, ethnographic workshops, interviews, experiential learning that we can answer questions about what bread means to an elderly housewife, to a mother who could not feed her children during the war, to bakers in local or industrial bakeries, to a worker in a fish factory, etc., and thus understand the complexity of change and action at a particular historical moment.

The question that remains unanswered is what these meanings and the roles of *things* and *words* between domesticity, craft and industry mean in addressing environmental issues, climate conditions, economic challenges in times of neoliberal capitalism, building multicultural communities, solving political border issues and social conditions between local and global perspectives. Bread and fish, important ingredients for survival, can be seen as a medium for connecting and bringing together different groups, peoples, across social classes, gender and generational differences. Through these encounters, the different types of bread and fish and their preparation can be discussed,

literatura | letteratura | leterature | literature

Bajec, Lia et al. 2022: *Roka ga je naredila: zgodba pekov Parne pekarnе Ajdovščina: zgodba pekov parne pekarnе Ajdovščina* (8:46 min). https://www.youtube.com/watch?v=2M30I_OR5qI (16. 9. 2024).

Borovičič, Marija, Vene, Lea 2020: *Fabrika in Ambalaža: o izkušnjah delavk v tovarnah Vele Luke. Zgodbe iz konzerve: zgodovine predelave in konzerviranja rib na severovzhodnem Jadranu.*, Kosmos Iva et al. (ed). Ljubljana: Založba ZRC, 178–189.

Fakin Bajec, Jasna 2015: *Furlanska koruza in polenta v poljedelski in kulinarčni tradiciji Zgornje Vipavske doline. Izvestje Raziskovalne postaje ZRC SAZU v Novi Gorici* 12, 23–29. <https://ojs.zrc-sazu.si/izvestje/article/view/8672/8707> (16. 9. 2024).

Fakin Bajec, Jasna et al. 2023: *Spodbujanje kritičnega mišljenja prek vsebin kulturne dediščine. Glasnik Slovenskega etnološkega društva* 63/1, 20–32. <https://cdn.domdesign.com/users/SEDDrustvo/Site/sites/sed-drustvo.si/modules/Domino/Files/glasnik-63-1-2023-internet.pdf> (16. 9. 2024).

Fakin Bajec, Jasna 2020: "Če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga!": o dediščini pekarstva v Zgornji Vipavski dolini. *Izvestje Raziskovalne postaje ZRC SAZU v Novi Gorici* 17, 40–47. <https://ojs.zrc-sazu.si/izvestje/article/view/9404/8766> (16. 9. 2024).

Gamulin, Veronika 2020: *Salsamentum nostrum. Zgodbe iz konzerve: Zgodovine predelave in konzerviranja rib na severovzhodnem Jadranu*, Kosmos Iva et al. (ed). Ljubljana: Založba ZRC, 110–121.

Grainger, Sally 2020: *The Story of Garum: Fermented Fish Sauce and Salted Fish in the Ancient World*. Routledge.

Kosmos, Iva 2020: *Papaline, sardeline, tvorničarke – tovarniška kultura in oblikovanje delanske skupnosti. Zgodbe iz konzerve: zgodovine predelave in konzerviranja rib na severovzhodnem Jadranu*, Kosmos Iva et al. (ed). Ljubljana: Založba ZRC, 140–163.

Kosmos, Iva, Tanja Petrovič, Martin Pogačar 2020: *Uvod. Zgodbe iz konzerve: zgodovine predelave in konzerviranja rib na severovzhodnem Jadranu*, Kosmos Iva et al. (ed.). Ljubljana: Založba ZRC, 9–19.

Krečič, Jože 2017: *Mlinotest: 150 let: brez moke ne bo kruha. Ajdovščina: Mlinotest Živilska industrija*.

Kruh in čas: <https://www.kruhincas.si/> (16. 9. 2024).

Miller, Daniel 2016: *Materialna kultura*. Ljubljana: Studia humanitatis.

Petrovič, Tanja 2020: *Industrija konzerviranja rib in smisel družbenega življenja. Zgodbe iz konzerve: zgodovine predelave in konzerviranja rib na severovzhodnem Jadranu*, Kosmos Iva et al. (ed.). Ljubljana: Založba ZRC, 190–211.

un'operaia in una fabbrica di pesce etc. – e quindi comprendere la complessità del cambiamento storico e dell'attività umana in un particolare contesto.

Resta ancora da rispondere alla domanda quali significati e quali ruoli rappresentino le cose e le parole – tra familiarità, artigianato e industria – nella risoluzione delle questioni ambientali, delle condizioni climatiche e delle sfide economiche in un contesto neoliberale, ma anche nella costituzione di comunità multiculturali e nell'appianamento di questioni politiche nelle aree di confine o di condizioni sociali tra prospettive locali e globali. Pane e pesce, in quanto ingredienti importanti per la sopravvivenza della civiltà, potrebbero rappresentare un legame o un punto d'incontro tra gruppi, popoli e classi sociali, nonché comunità di genere e generazionali diverse. Attraverso questi incontri, potremmo anche confrontarci con i diversi tipi di pane e di pesce e la loro preparazione, aprendo un campo di dialogo. Ma di solito rimaniamo ancora incastonati nelle esperienze politiche e storiche che stabiliscono i confini tra mari e fiumi, religioni, costumi e pratiche culturali. Come superare la mentalità che ha portato a parlare di "pesce sloveno" e "pesce croato"? Di "pane sloveno" e "pane italiano"? Di "simbolismo cristiano" e "simbolismo musulmano"? Saranno sufficienti la costante attività di ricerca di noi scienziati, i laboratori volti a sviluppare un pensiero critico tra i giovani, la promozione di una ricerca partecipativa e lo sviluppo di una scienza condivisa, l'imposizione di differenze di genere, etiche, religiose, generazionali e di rapporti gerarchici?

PP

timp di vuere, pai pecc tes pecariis o te industrie, par une operarie in une fabriche di conservis di pes e vie cussì, e alore o capìn inte lôr complessitât i mudaments e il funzionament di un ciert moment storic.

Une domande, mo, che e reste cence rispuete e je chê di ce che a vuelin dî i pêes e lis parts che a cjapin sù lis *robis* e lis *peraulis* framieç cjase, mistîr e industrie co si frontin lis cuistions ecologjichis, lis condizions climatichis, lis disfidis economichis intal regjim neoliberal biel che si dan dongje comunitâts pluriculturâls, che si frontin cuistions politicis estremis e condizions sociâls che a incrosin la prospetive locâl cun chê mondiâl. Il pan e il pes, tant che ingredients de civiltât fundamentâi pal sorevivi a podaressin fâ di mieç par peâ o ben par meti sù cjatadis di diviers grups, popui, classis sociâls e comunitâts definidis dal ses o da la gjenerazion. Midiant di chês cjatadis i partecipants a podaressin incrosâ ancje diviersis sortis di pan e di pes, parie cu lis lôr preparazions, screant cussì un teren di dialic. Ma par solit il dialic si incugne li di chês esperiencis politicis e storichis che a tirin sù confins framieç i mârs e i flums, lis religjons, lis costumancis e lis praticis culturâls. Ce covential po par che si lassin daûr chê mentalitât che nus fâs fevelâ di pes slovens e pes cravuat? Di pan sloven e pan talian? Di simbui cristians e simbui musulmans? Par che si capissin lis diferencis di ses, di morâl, di religjon e di gjenerazion parie cui rapuarts jerarchics, bastaraial po che noaltris studiôs o ledin indenant cence fermâ a scrutinâ e tornâ a scrutinâ, a stiçâ il pensâ critic fra i zovins, a inmaneâ ricercjis partecipativis e la inessite dal metodi che i disin sience citadine?

PP

to open up a field of dialogue. But the problem usually lies in political and historical experiences that set boundaries not only between seas and rivers, but also between religions, customs and cultural practices. How to overcome the mentality that we will no longer talk about Slovenian and Croatian fish? Slovenian and Italian bread? Christian and Muslim symbolism? Will the constant questioning of us researchers, the promotion of critical thinking among young people and the achievement of participatory research and the development of citizen science be enough to understand gender, ethical, religious and generational differences and hierarchical relations?

PP



Klavdija Figelj

Pilon – Velišček

Original in njegov dvom

L'originale e il suo dubbio

L'originâl e il so dubi

The Original and Its Ambiguity



Veno Pilon, Kruh / Il pane / Il pan / Bread, 1922

olje na platnu / olio su tela / oli su tele / oil on canvas, 77,5 x 55,5 cm

fotografija / foto / fotografijiis / photo by: Primož Breclj

Pilonova galerija Ajdovščina

Original in njegov dvom

"Človek za svoj obstoj, razvoj ter osebnostno in družbeno rast potrebuje *reči* in *besede*, da lahko z drugim soustvarja bivalno okolje, spreminja naravni svet, ki v povratni zanki zmeraj znova vpliva tudi na človeka in sooblikuje njegove kulturne prakse." S temi besedami se začenja predhodni prispevek, ki ga na tem mestu nadaljujemo v likovni smeri. Zavijamo v uličico v Ajdovščini, kjer si je Pilonov oče ustvaril pekarno. Usmerjamo se v sobo, kjer si je Venio Pilon ustvaril atelje in davnega leta 1922 naslikal *Kruh*, ki je bil zanj več kot zgolj slikarsko tihožitje. Bil je esencialna reč, saj ga je ponovno priklical k življenju. "Nobena 'žavba ne žegen' mi nista pomagala, dokler me nista Menigov maslen kifelj in poln kozarec terana," v katera je verjel bolj kot v Boga, "po dveletnem boju s smrtjo o veliki noči čudežno vzbudila k življenju; zato bom obema iz hvaležnosti najbrže ostal zvest do groba."

Tako se Pilon spominja v svoji avtobiografski knjigi *Na Robu* (1965) in nadaljuje, kako je oče Menigo v sosednji hiši odprl pekarno. Prek kruha spoznamo očeta Meniga, ki je kot osemnajstletni pek iz Furlanije prišel v Vipavo. Ponoči je bil pred pečjo, podnevi pred veliko skrinjo kruha in ni je bilo burje, ki bi mu preprečila, da bi razvažal svoje blago v vse vipavske vasi proti Gorici. Oče, ki je rad zahajal v gostilne na briškulo, priključ v spomin mater, ki je hodila v cerkev in vse skrbi nosila na svojih ramenih; v svoji krščanski dobroti je po tem, ko je odtehtala kruh, pogostoma dodala še košček kruha ali star rogljiček in se tako odrekla zaslužnemu dobičku. Vse to in še mnogo več je bil Pilonov *Kruh*.

Drži torej, kot je bilo zapisano v predhodni študiji, da reči in besede niso le pomembne

L'originale e il suo dubbio

"Per la propria esistenza, lo sviluppo e la crescita personale e sociale, l'essere umano ha bisogno di *cose* e *parole* attraverso le quali co-creare, insieme agli altri, il proprio habitat e modificare il mondo naturale, che a sua volta influenza e plasma le prassi culturali." Con queste parole inizia il contributo precedente, che qui riprendiamo in una prospettiva figurativa, incamminandoci lungo uno dei vicoli di Aidussina dove il padre di Venio Pilon aveva aperto la sua panetteria ed entrando nella stanza dove l'artista allestì il suo studio e dipinse, nel 1922, il quadro *Il Pane*. Il soggetto rappresentava, per il pittore, più di una semplice natura morta: era una cosa essenziale che lo riportava alla vita. "Nessun unguento e nessuna benedizione hanno potuto aiutarmi finché un cornetto al burro di Menigo e un bicchiere pieno di terrano" (in cui l'artista credeva più che in Dio), "non mi hanno miracolosamente riportato in vita, a Pasqua, dopo che per due anni avevo lottato con la morte; e così, per gratitudine, resterò probabilmente fedele a entrambi fino alla tomba."

Pilon riporta questo ricordo nel suo libro autobiografico *Na Robu (Al margine, 1965)* e racconta come suo padre, Menigo, abbia aperto un panificio nella casa accanto. Attraverso il pane, incontriamo quindi il padre di Venio, Menigo, arrivato diciottenne dal Friuli a Vipacco come fornaio. Di notte stava davanti al forno, di giorno davanti a una grande cassa di pane, e non c'era bora abbastanza forte da impedirgli di consegnare la sua merce a tutti i villaggi della valle fino a Gorizia. La figura del padre, che amava andare nelle osterie per una briscola, evoca nell'artista il ricordo della madre, che andava invece in chiesa e si sobbarcava tutte le preoccupazioni; nella

L'originâl e il so dubi

"A la int par existi, disvilupâsi e cressi a nivel tant individuâl che sociâl i coventin *peraulis e robis*, par che e puedi cun chei altris colaborâ inta la elaborazion dal ambient abità e mudâ il mont naturâl che, ancje chel, intun circuit sierât, al torne ogni volte a influençâle ancje a la int e parie al colabore a dâur forme a lis praticis da la civiltât umane." Cun chês peraulis al tache il contribût chi denant, che cumò culù lu puartarin indenant de bande da lis arts figurativis. O jentrin intune androne di Aidussine dulà che il pari di Venò Pilon al veve metût sù une pecarie. O jentrin inte stanzie dulà che Pilon al veve metût sù l'atelier e dulà che intal 1922 al piturà il cuadri *Kruh* (Il pan), un cuadri che par lui al jere di plui che no une rude nature muarte. Al jere une robe essenziâl, parcè che il pan i veve vude tornade la vite. "Nissun 'vueli ni benedizion' no mi vevin zovât, fin che un chifel cul ont di pari Meni e mieç tai di teran", che in lôr al veve plui fede che no in Diu, "daspò di doi agns di lote cuintri la muart, a Pasche, no mi tornarin a la vite; pal agrât che o ai par lôr, ur restarai devot salacor infin che o mûr."

Cussì si impense Pilon inte sô autobiografie *Na Robu* (*Sul ôr*, 1965), e po al conte di cemût che pari Meni al veve viert une pecarie inte cjase dacîs. Midiant il pan o vignin a cognossi pari Meni, che tant che pec a disevo agns al jere lâit vie de Furlanie e al jere vignût a stâ a Vipau (sln. Vipava, tal. Vipacco). Di gnot al steve denant dal for, di dî denant de grande panarie e la buere no tirave mai avonde a fuart di fermâlu co al veve di puartâ fûr la sô marcjanzie ator par ducj i borcs dal cjanâl dal Vipau bande Gurize. Il pari, che al jere usât a lâ in ostarie a bati la briscale, al mene sot il ricuart de mari, usade a lâ in glesie a bati bancs e che e puartave su lis sôs spalîs

The Original and Its Ambiguity

"For their survival, development, personal and social growth, humans need *things* and *words* to co-create their living environment with others and to change the natural world, which in a feedback loop also influences humans and their cultural practices." This is the first sentence of our previous paper, which we now continue in the direction of fine art. We find ourselves in an alley in Ajdovščina where Pilon's father set up his bakery. We enter the room where Venò Pilon set up his studio and, in 1922, painted *Kruh* (Bread), which for him was more than just a still-life painting. It was of vital importance, because it brought him back to life. "No ointment or prayer could help me until Menigo's croissant and a full glass of Teran wine", in which he believed more than in God, "miraculously brought me back to life on Easter after a two-year battle with the Grim Reaper; and so, out of gratitude, I shall probably remain faithful to both until the grave."

This is how Pilon remembers these events in his autobiography *Na Robu* (*On the Edge*, 1965) and goes on describing how his father Menigo opened a bakery in the house next door. Thus, we get to know Menigo's father, who came to Vipava from Friuli as an 18-year-old baker. He spent his nights in front of the oven, and his days in front of a large chest full of bread. There was no storm that would prevent him from delivering his goods to all the villages of the Vipava Region towards Gorizia. His father, who loved to frequent the taverns for a game of Briscola, recalls his mother, who regularly attended church and whose shoulders were always heavy with concern; in her Christian kindness, after weighing the bread, she would often give the

sestavine za preživetje, temveč se skozi njih čedalje bolj razumejo tudi družbene in osebne vrednote, socialni status, kulturne prakse ter politična moč. Prek *reči* in *besed* ljudje tudi zaznavamo, prepoznavamo, vrednotimo, kritično razmišljamo, interpretiramo, se učimo in razumemo, kdo smo in kam gremo.

Za izhodišče imamo Pilonovo umetniško delo *Kruh*, ki sodi med najboljša dela slovenske likovne umetnosti, prav zato je bila kasneje v Pilonovi galeriji ustvarjena replika, enako umetniško delo, le v večjih dimenzijah – da bi ga lahko razkazovali namesto predragocenega originala. Repliko naj bi ustvaril umetnik sam, a v našem primeru je to storila galerija, saj je bil umetnik že pokojen. Ustvaril jo je stroj, ki je verno prekopiral Pilonovo sliko in jo natisnil na večji format. Original in repliko hrani Pilonova galerija.

A potem je tu še tretja stopnja, varianta, ki je nastala prav za pričujočo "umetnino meseca". Po Pilonovem originalu jo je naslikal akademski slikar Aleksander Velišček, ki se tudi sicer v svojem umetniškem opusu ukvarja z interpretacijo likovnih del drugih velikih umetnikov iz zgodovine. Koncept opisuje z naslednjimi besedami: "V zadnjem ciklu sem poskušal jasneje poseči v meje vizualne percepcije in gledalca potopiti v izkušnjo, v kateri se vidno in konceptualno prepletata na nepričakovane načine. Dela peljejo opazovalca k soočenju s kompleksnostjo umetniške interpretacije: naslikane subjekte in posredovana sporočila zakriva igra referenc in supozicij, ki destabilizirajo pogled. Zapisana besedila, uravnotežena med prepoznavnostjo in sugestijo, se zlivajo s figurami in ustvarjajo hibridno, na trenutke ironično likovno govorico." Velišček

sua bontà cristiana, dopo aver pesato il pane, spesso aggiungeva un panino o un cornetto del giorno prima, rinunciando così al suo meritato guadagno. Tutto questo e molto altro trova spazio nel *Pane* di Pilon.

È quindi vero, come osservato nell'articolo precedente, che le *cose* e le *parole* non sono solo elementi importanti per la sopravvivenza, ma vengono anche utilizzate per comprendere sempre più a fondo, proprio attraverso loro, i valori sociali e personali, gli status sociali, le pratiche culturali e le forme di potere politico. È attraverso le cose e le parole che le persone percepiscono, riconoscono, valutano, vagliano criticamente, interpretano, imparano e capiscono chi siamo e dove stiamo andando.

Partiamo quindi dall'opera *Il Pane*, che Pilon dipinse nel 1922 e che è considerata oggi una delle più importanti opere d'arte slovene, motivo per cui presso la Galleria Pilon è stata esposta una replica dello stesso quadro, ma in dimensioni più grandi, che è andata a sostituire il preziosissimo originale. La replica avrebbe dovuto essere realizzata dallo stesso Pilon, ma in realtà è stata prodotta dalla galleria, poiché l'artista nel frattempo era già deceduto. L'opera esposta è stata realizzata da una macchina che ha copiato fedelmente il dipinto stampandolo in un formato più grande. L'originale e la replica sono entrambi conservati dalla Galleria Pilon.

Ma c'è poi una terza tappa, la variante, realizzata appositamente per la nostra rassegna "L'opera d'arte del mese". A partire dall'originale di Pilon, la variante è stata dipinta dal pittore Aleksander Velišček, il cui percorso artistico comprende la reinterpretazione di altri grandi artisti della storia. "Nell'ultimo ciclo ho cercato di intervenire più distintamente

ogni cure; cu la sô misericordie cristiane tantis voltis, za pesât il pan, e deve di prionte ancjemò un tocuto di pan o un cuarnet vieri, e cussì mo e lassave lâ il vuadagn meretât. Dut chel e alc parsore vie al jere il cuadri *Kruh* par Venò Pilon.

Al ten in sumis ce che al è scrit intal contribût chi denant, vâl a dî che lis *robis* e lis *peraulis* no dome a son ingredients impuartants par sorevivi, ma ancje a fasin capî mo ogni moment di plui i valôrs sociâi e personâi, i status sociâi, lis praticis culturâls e i podês politics. Midiant des *robis* e des *peraulis* la int ancje e percepìs, e ricognòs, e staze, e pense in maniere critiche, e interprete, e impare e e capìs cui che o sin e dulà che o sin daûr a lâ.

Il nestri discors al tache cu la opare artistiche di Pilon intitulade *Kruh*, piturade intal 1922, che si considere une des voris miôr inte storie de art figurative slovene; juste par chel a àn vût fate timp dopo inte Galarie Venò Pilon di Aidussine une repliche, une opare artistiche compagne, po dome po in scjale plui grande, cun chê di podêles esponi impen che l'originâl cussì prezios. La repliche al varès podût piturâle magari ancje l'autôr, ma tal nestri câs le à metude dongje la galarie, stant che l'artist al jere za mancjàt. Alore le à fate une machine, che e à copiât precîs il cuadri e à fat une stampe in formât plui grant. La repliche parie cul originâl ju conserve la Galarie Venò Pilon.

E po dopo o vin ancjemò une tierce tape, la variante nassude juste par la "opare artistiche dal mê" ca dentri. Le à vude piturade seont l'originâl di Pilon il pitôr academic Aleksander Velišček, che inte sô vore artistiche si cure apont da la interpretazion des oparis figurativis dai grancj mestris dal passât. Lui stes al ilustre

customer an extra piece of bread or an old croissant, thus giving up her well-deserved profit. Pilon's *Kruh* was all this, and much more.

It is therefore true, as noted in the previous study, that *things* and *words* are not only ingredients important for survival, but are also increasingly used to understand social and personal values, social statuses, cultural practices and political power. It is also through things and words that people perceive, recognise, evaluate, think critically, interpret, learn and understand who we are and where we are going.

Pilon's artwork *Kruh*, which he painted in 1922 and which is considered one of the best works of Slovenian fine art, serves as the starting point. Thus, a replica—the same artwork, only in larger dimensions—was later created at the Pilon Gallery, so that it could be displayed instead of the invaluable original. The replica was supposed to be created by the artist himself, but as the artist was already deceased it was done by the gallery. It was created by a machine that faithfully copied Pilon's painting and printed it on a larger format. The original and the replica are kept by the Pilon Gallery.

But then there is a third stage, a variant that was created specifically for this "artwork of the month". Based on Pilon's original, it was painted by the academic painter Aleksander Velišček, whose artistic oeuvre involves the interpretation of artworks of other great artists of the past. He describes the concept in the following words: "In the last cycle, I tried to push the boundaries of visual perception, immersing the viewer

kot umetnik svoje umetniško raziskovanje artikulira skozi dialektiko med znanim in neznanim, zaznavnim in neopaznim, delo pa tako postane enigma, ki gledalca nenehno izziva. "Vzklik 'To ni tisto, kar vidim!', ki jo je izrekel prvi obiskovalec moje razstave v Galeriji Meduza v Kopru, odraža paradoks, na katerem temeljijo vsa moja zadnja dela. Reprodukcijska resnica, ki se z umetniškim dejanjem preoblikuje v novo obliko dvoumnosti. Odgovor ostaja nedosegljiv, gledalec pa se mora ukvarjati z edino možno gotovostjo: dvomom," pravi slikar, ki je iluzijo naslikanega še dodatno prekinil z manjkajočim zgornjim levim robom platna, kjer je viden podokvir, in ki s (Fontanovo) zarezo v platno – a tudi ta zareza je iluzija, saj v platno ni bilo zarezano – nakazuje kruh, v katerega je treba zarežati. Pilonove slike, kot je poglobljeno pisal Jure Mikuž, vabijo, da "vstopimo" vanje, so polne erotike, avtobiografičnosti in intimnih izpovedi, zato je slikarjeva gesta, da uporabi zarezo ali zev, zelo na mestu.

Pričujoče besede jasno kažejo na to, da smo se znašli v popolnoma drugem času, kontekstu, besednjaku. Dobrodošli v aktualnem krasnem novem svetu, bi lahko zapisali. V svetu virtualnih realnosti, digitalnih podob, lažnih novic, zlaganih podob, utopičnih idealov, surovih govoric in umetne inteligence. O tem govorimo ves čas, na to so nas opozarjali že dolgo. Spomnimo se Walterja Benjamina, nemškega filozofa in kulturnega teoretika, ki je v svojem znamenitem eseju *Umetniško delo v času, ko jo je mogoče tehnično reproducirati* (1936) obravnaval vprašanje, kako množična reprodukcija (npr. fotografija, film) vpliva na umetniško delo. Benjaminova ključna teza je, da ima original umetniškega dela "avro", neko avtorsko avtentiko, ki se pri reprodukciji

sui limiti della percezione visiva e di immergere lo spettatore in un'esperienza in cui il visivo e il concettuale si intrecciano con modalità inaspettate. Le opere portano l'osservatore a confrontarsi con la complessità dell'interpretazione artistica: i soggetti dipinti e i messaggi trasmessi sono oscurati da un gioco di rimandi e sovrapposizioni che destabilizzano lo sguardo. I testi verbali, in bilico tra riconoscimento e suggestione, si fondono con le figure per creare un linguaggio visivo ibrido, a volte ironico", spiega l'artista. Velišček articola la sua ricerca artistica attraverso la dialettica tra il noto e l'ignoto, il percepibile e l'imperscrutabile; l'opera diventa così un enigma che sfida costantemente lo spettatore. "L'esclamazione 'Non è questo ciò che vedo!' pronunciata dal primo visitatore della mia mostra alla Galleria Medusa di Capodistria riflette il paradosso che sta alla base di tutti i miei lavori più recenti: la riproduzione di una verità che viene trasformata da un atto artistico in una nuova forma di ambiguità. La risposta rimane vaga e lo spettatore deve fare i conti con l'unica certezza possibile: il dubbio", dice il pittore, che ha ulteriormente spezzato l'illusione del dipinto eliminando il bordo superiore sinistro, dove è visibile la struttura sottostante, e lacerando (come Fontana) la tela – ma questo squarcio è esso stesso un'illusione, poiché la tela non è stata tagliata: il tutto allude così al pane che deve essere tagliato. Come ha esaustivamente scritto Jure Mikuž, i dipinti di Pilon, pieni di erotismo, autobiografia e confessioni intime, ci invitano a 'entrare' in essi; la scelta del pittore di creare una fenditura o un'apertura è quindi assolutamente appropriata.

Queste parole mostrano chiaramente che ci troviamo in un'epoca, in un contesto e in un



Veno Pilon, Kruh, 1922, olje na platnu, Pilonova galerija Ajdovščina

Veno Pilon, Kruh / Il pane / Il pan / Bread, 2023

plakat / poster / cartel / poster, 70 x 50 cm

Pilonova galerija Ajdovščina

izgubi. Z množično reprodukcijo umetniška dela izgubijo svojo edinstvenost, prostor in čas, v katerem so nastala, kar spreminja tudi njihov pomen in način dožemanja. Spomnimo se na Jeana Baudrillarda, ki je razvil koncept simulakra. Po njegovem mnenju sodobni svet preplavljajo kopije brez originala, pravi, da živimo v resničnosti, kjer se posnetki in simulacije predstavljajo kot resnica. Prikličimo si v spomin Theodorja Adorna, člana Frankfurtske šole, ki je močno kritiziral množično kulturo in industrijo zabave. Trdil je, da reprodukcija umetnosti vodi v njeno standardizacijo in komercializacijo, kar uničuje njeno izvirnost in kritični potencial. Po njegovem mnenju pop kultura proizvaja "lažno zavest" in pasivnost pri ljudeh. Roland Barthes je v eseju *Smrt avtorja* (1967) trdil, da pomen umetniškega dela ni vezan na avtorja, ampak na interpretacijo bralca in gledalca. To pomeni, da ideja "originala" izgubi svojo absolutnost, saj je vsaka percepcija nove različice dela enako legitimna. V spominu tli tudi Gilles Deleuze, ki se je v knjigi *Razlika in ponavljanje* (1968) ukvarjal z vprašanjem, ali je kopija nujno manjvredna od originala. Predlaga, da ponavljanje ni zgolj posnemanje, ampak lahko proizvaja novo in drugačno realnost. S tem odpira možnost, da kopija postane samostojen, avtentičen pojav. Umberto Eco pa je raziskoval problem "hiperrealnosti" – situacij, kjer kopija postane bolj resnična od originala. V knjigi *Potovanje v hiperrealnost* (1975) opisuje, kako muzeji in zabavišni parki v ZDA ustvarjajo simulacije, ki so bolj "popolne" od resničnosti.

Aleksander Velišček je v svoji izjavi izviren, radikalen in iskren ter v razmišljanju kreativen, saj nam kot odgovor ponuja paradoks. Ponuja reprodukcijo resnice, ki se

vocabolario completamente diversi. Benvenuti nel nuovo mondo, potremmo dire. Un mondo fatto di realtà virtuali, immagini digitali, *fake news*, forme false, ideali utopici, linguaggi grossolani e intelligenze artificiali. Ne parliamo continuamente, e siamo stati avvertiti da tempo. Ricordiamo Walter Benjamin, filosofo e teorico culturale tedesco, che nel suo famoso saggio *L'opera d'arte nell'epoca della sua riproducibilità tecnica* (1936) ha affrontato la questione del modo in cui la riproduzione di massa (ad es. con la fotografia o il cinema) influisce sull'opera d'arte. La tesi principale di Benjamin è che l'opera d'arte originale ha un' "aura", una certa autenticità autoriale, che si perde nella riproduzione. Attraverso la riproduzione di massa, le opere d'arte perdono la loro unicità, il luogo e il tempo in cui sono state realizzate, il che cambia anche il loro significato e il modo in cui vengono percepite. Ricordiamo Jean Baudrillard, che ha sviluppato il concetto di simulacro. Secondo lui, il mondo moderno è inondato di copie senza l'originale e noi viviamo, a detta del pensatore, in una realtà in cui registrazioni e simulazioni sono presentate come verità. Ricordiamo Theodor Adorno, membro della Scuola di Francoforte, che fu un forte critico della cultura di massa e dell'industria dell'intrattenimento. Egli sosteneva che la riproduzione dell'arte porta alla sua standardizzazione e commercializzazione, che ne distrugge l'originalità e il potenziale critico. Secondo lui, la cultura pop produce una "falsa coscienza" e una passività nelle persone. Nel suo saggio *La morte dell'autore* (1967), Roland Barthes sosteneva che il significato di un'opera d'arte non è legato all'autore ma all'interpretazione che ne danno il lettore e lo spettatore. Ciò significa che l'idea di "originale" perde la sua absolutezza, poiché ogni percezione di

il concet cu lis peraulis chi daûr: "Intal ultin cicli o vevi chê di meti man in maniere plui nete tai confins da la percezion visive e di sprofondâ chel che al cjale, no mo, intune esperience dulà che il visibil e il concetuâl si intiessin in mûts che no si spietisi. Lis oparis a menin l'osservadôr a cjâlâ dentri inte complessitât de interpretazion artistiche: i subiets piturâts e i messaçs trasmetûts ju plate un zûc di riferiments e suposizions che a sbalinin la voglade. I tescj notâts dentri, in ecuilibri tra la identificabilitât e la sugjestion, si fondin cu lis figuris dant dongje un lengaç figuratîf ibrit, a dadis ironic." Velišček, tant che artist, al articule la sô ricerçe artistiche framieç ce che si cognòs e ce che no si cognòs, ce che si percepìs e ce che no si percepìs; alore la opare e devente un enigme che al sfide salt cui che al cjale. "Il berli 'Po nol è ce che o viôt!' petât di un visitadôr da la mê mostre li de Galleria Medusa di Cjaldistrie al spiele il paradòs parsot di dutis lis mès ultimis oparis. La riproduzion di une realtât che cu la vore dal artist si stramude intune forme gnove di ambiguitât. La rispueste e reste fûr puartade, chel che al cjale al pues filâi parsore a dome une ciertece e vonde: al dubi" al dîs il pitôr, che al à sfantât la ilusion de piture ancjemò une volte, taiant vie l'ôr superiôr de tele a çampe, là che si viôt il telâr, e po (a ûs Lucio Fontana) in mò cuntun tai te tele... e fin chel tai nol è altri che une ilusion, parcè che la tele no je taiade... e mostre il pan che al covente taiât. I quadris di Venò Pilon, cemût che al à vût scrit cun profunditât Jure Mikuž, nus invidin a 'jentrâ dentri' di lôr, a son colms di erotisim, di autobiograficitât e di confessions intimis; par chel il segn dal pitôr, che al met in vore un tai o miôr une viertidure, al sta benon.

Lis peraulis scritis fin ca a pandin a clâr che o sin rivâts in dut un altri timp, contest,

in an experience where the visual and the conceptual intertwine in unexpected ways. The artworks invite the viewer to confront the complexity of artistic interpretation: the painted subjects and the messages conveyed are obscured by a play of references and superimpositions that destabilise the gaze. The written texts, balanced between recognition and suggestion, merge with the figures to create a hybrid, at times ironic, visual language." As an artist, Velišček articulates his artistic research through the dialectic between the known and the unknown, the perceptible and the imperceptible, the work thus becomes an enigma that constantly challenges the viewer. "The exclamation 'That is not what I see!' uttered by the first visitor of my exhibition at the Meduza Gallery in Koper reflects the paradox underlying all my recent works. A reproduction of truth, which is transformed by the artistic act into a new form of ambiguity. The answer remains elusive, and the viewer must deal with the only possible certainty: ambiguity," says the painter, who has further broken the illusion of what is painted with a missing upper left edge of the canvas, where the sub-frame is visible, and with a (Fontana's) cut in the canvas—whereby this cut is itself an illusion, since the canvas has not been cut—indicating where the bread should be sliced. Pilon's paintings, as Jure Mikuž has written in depth, invite us to enter them, they are full of eroticism, autobiographical elements and intimate confessions, so the painter's gesture to use a cut or a gap is very appropriate.

These words clearly indicate that we find ourselves in a completely different time, context and vocabulary. Welcome to the

z umetniškimi dejanjem preoblikuje v novo obliko dvoumnosti. Odgovor po njegovem prepričanju ostaja nedosegljiv, gledalec pa se mora ukvarjati z edino možno gotovostjo: dvomom. Ja, to je destabilizacija pogleda. A končajmo z upanjem: ostaja namreč tisti odnos med subjektom in objektom, ko slikar prime za čopič, ga potopi v barvo in jo nanese na platno. Z rokami zna ustvariti podobo. Ali kot piše v predhodni študiji: "Vse od neolitika, ko se je človek prvič stalno naselil, udomačil živali, začel ročno obdelovati zemljo in gojiti prve kulturne rastline, je izkoriščal naravne danosti, opazoval podnebje, zvezdno nebo, življenje divjih živali, rastlin, plodov in semen. Tako je spoznaval svet in se vanj tudi umestil."

una nuova versione dell'opera è ugualmente legittima. Anche Gilles Deleuze, nel suo libro *Differenza e ripetizione* (1968), si sofferma sulla memoria, chiedendosi se una copia sia necessariamente inferiore all'originale. Egli suggerisce che la ripetizione non è una semplice imitazione, ma può produrre una realtà nuova e diversa. In questo modo, apre alla possibilità che la copia diventi un fenomeno indipendente e autentico. Umberto Eco, invece, ha affrontato il problema dell'"iperrealtà" – situazioni in cui la copia diventa più reale dell'originale. Nel suo libro *Il costume di casa* (1973), descrive come musei e parchi di divertimento negli Stati Uniti creino simulazioni che sono più "perfette" della realtà.

L'affermazione di Aleksander Velišček è originale, radicale e sincera, il suo pensiero creativo, poiché risponde con un paradosso: il pittore offre una riproduzione della verità che viene trasformata dall'atto artistico in una nuova forma di ambiguità. La risposta, a suo avviso, rimane inafferrabile e lo spettatore deve confrontarsi con l'unica certezza possibile: il dubbio. Sì, questa è la destabilizzazione dello sguardo. Ma concludiamo con una speranza: quando il pittore impugna il pennello, lo intinge nel colore e lo applica sulla tela, permane, infatti, il rapporto tra soggetto e oggetto. Con le sue mani, l'artista può creare un'immagine. O, come scrive in un precedente studio: "Nel Neolitico, quando sono comparsi i primi insediamenti umani, l'uomo ha iniziato ad addomesticare gli animali, lavorare la terra con le proprie mani e coltivare le prime piante, sfruttando ciò che il mondo naturale aveva da offrirgli e osservando il clima, il cielo stellato, la vita degli animali selvatici, delle piante, dei frutti e dei semi. È così che ha imparato a conoscere il mondo e farne parte."

vocabolari. "Benrivâts inta chest gnûf mont maraveôs!", o podaressin scrivi. Intun mont di Realtâts virtuâls, inficjîs digjitâls, fake news, inficjîs pusticis, ideai utopics, lengaçs grês e inteligjencis artificiâls. Al è di chel o cjararìn dut il timp, al è di chel che, al è timp, nus vevin vûts visâts. Impensinsi di Walter Benjamin, il filosof e teorico de culture todesc, che tal so saç tant innomenât *La opare di art inta la epoche de sô riproducibilitât tecniche* (1936) al tratave la cuistion di cemût che la riproduzion massive (par es. la fotografie, il cine) e influenci une opare di art. La tesi cardinâl di Benjamin e je che l'origjinâl di une opare di art al à une "Aura", une sorte di autenticitât che i rive dal autôr e che po intal moment de riproduzion si sfante. Cu la riproduzion massive lis oparis di art a pierdin la lôr singularitât, il sît e il timp de lôr creazion, e cussì a mudin ançe il lôr sens e la maniere di intindiju. Impensinsi di Jean Baudrillard, che al à elaborât il concet di simulacri. Par so cont il mont in dî di vuê lu innee une maree di copiis cence origjinai, al dîs che o vivìn intune Realtât dulà che lis impressions e lis simulazions si presentin tant che la veretât. Ricuardinsi di Theodor Adorno, il membri de Scuele di Francfurt, che al criticà cun durece la culture di masse e la industrie dal divertiment. Al afermave che la riproduzion de art e mene a la sô standardizazion e comercializazion, fiscant la sô origjinalitât e il so potenziâl di critiche. Par so cont la culture pop e met sù inte int "false cussience" e passivitât. Roland Barthes al afermà intal saç *La muart dal autôr* (1967) che il sens di une opare di art nol dipent dal autôr, si ben da la interpretazion dal letôr e dal public. Chel al vûl dî che la idee dal "origjinâl" e piert la sô absolutece, parcè che ogni percezion di une version gnove e je legitime compagne. Inte memorie o cjatin

current brave new world, one might say. A world of virtual realities, digital images, fake news, staged images, utopian ideals, crude rumours and artificial intelligence. We talk about this all the time, we have been warned about it for a long time. We are reminded of Walter Benjamin, the German philosopher and cultural theorist, who in his famous essay *The Work of Art in the Age of Mechanical Reproduction* (1936) addressed the question of how mass reproduction (e.g. photography, film) affects a work of art. Benjamin's key thesis is that the original work of art has an "aura", a certain authorial authenticity, which is lost in reproduction. Through mass reproduction, works of art lose their uniqueness, the place and time in which they were created, which also changes their meaning and the way they are perceived. We also think of Jean Baudrillard, who developed the concept of the simulacrum. According to him, the modern world is flooded with copies without the original; he says that we live in a reality where imitations and simulations are presented as truth. Let us recall Theodor Adorno, a member of the Frankfurt School, who was a strong critic of mass culture and the entertainment industry. He argued that the reproduction of art leads to its standardisation and commercialisation, which destroys its originality and critical potential. In his view, pop culture produces "false consciousness" and passivity in people. In his essay *The Death of the Author* (1967), Roland Barthes argued that the meaning of a work of art is not tied to the author, but to the interpretation of the reader and the viewer. This means that the idea of the "original" loses its absoluteness, since every perception of a new version of the work is equally legitimate. Gilles Deleuze also comes to mind,



*Aleksander Velišček, Kruh / Il pane / Il pan / Bread, 2025
olje na platnu / olio su tela / oli su tele / oil on canvas, 70 x 50 cm
fotografija / foto / fotografiis / photo by: Jernej Humar*

ancje Gilles Deleuze, che intal libri *Diference e ripetizion* (1968) al trate la cuistion se la copie e scuegni sei par fuarce inferiôr al origjinâl. Al bute là la idee che la ripetizion no sedi une riproduzion arude, si ben che e sedi buine di dâ dongje une realtât gnove e divierse; cussì al vierç la pussibilitât che la copie e deventi une espression autonome, autentiche. Umberto Eco po al scrutinà il probleme da la "iperrealtât", vâl a dî da la situazion di une copie che e devente plui reâl dal origjinâl. Intal scrit *Intal cûr dal Imperi: viaç inte iperrealtât* (1975) al descrîf cemût che i museus e i parcs di divertiments tai SUA a metin sù simulazions che a son plui "veris" che no la realtât.

Aleksander Velišček inte sô espression al è origjinâl, radicâl e sclet, po ancje creatîf inte riflessione; di fat la rispueste che nus proferis e je un paradòs! Al proferis la riproduzion di une realtât che cu la vore dal artist si stramude intune forme gnove di ambiguitât. Daûr dal so convinciment la rispueste e reste fûr puartade; chel che al cjale al pues filâi parsore a dome une ciertece e vonde: al dubi. E sî po: al è un sbalinament da la voglade. Ma sierìn po cuntune sperance: di fat al reste pûr chel rapuart fra subiet e obiet di cuant che il pitôr al grampe il pinel e lu tocje intal colôr par po dâlu sù su la tele. Cu lis mans al è bon di creâ une figure! O ben, come che al è scrit intal studi chi denant: "Fin dal neolitic, cuant che la int si sedentarizà, e dumiesteà chei prins nemâi, e tacà a lavorâ la tiere e a selezionâ plantis plui fatis pe coltivazion, la int po ancje e doprà lis predisposizions e lis condizions naturâls, e scrutinà il clime, il cîl di stelis, la vite des bestiis salvadis, des plantis, des pomis e des semencis. Cussì e cognossè il mont e e cjatà il so puest li dentri."

as in his book *Difference and Repetition* (1968) he addressed the question of whether a copy is necessarily inferior to the original. He suggests that repetition is not mere imitation, but can produce a new and different reality. In this way, it opens up the possibility for the copy to become an independent, authentic phenomenon. Umberto Eco, on the other hand, explored the problem of "hyperreality" – situations where the copy becomes more real than the original. In his book *Travels in Hyperreality* (1975), he describes how museums and amusement parks in the USA create simulations that are more "perfect" than reality.

Aleksander Velišček's statement is original, radical and sincere, and creative in his thinking, offering us a paradox as an answer! He offers a reproduction of truth that is transformed by an artistic act into a new form of ambiguity. The answer, he believes, remains elusive, and the viewer must deal with the only possible certainty: ambiguity. Yes, this is the destabilisation of the gaze. But let us end with hope: for there will always be that relationship between subject and object when the painter grasps the brush, dips it in the paint and applies it to the canvas. He can create an image with his hands! Or as it is written in the previous study: "Since the Neolithic, when humans started to settle more permanently, domesticate animals, and began to work the land and cultivate crops, humans have exploited the natural world, observed the climate, the starry skies, wild life, animals, plants, fruits and seeds. This is how humans learned about the world and about how to carve their place in it."

Aleksander Velišček (Šempeter pri Gorici, 1982) je študij slikarstva končal na Akademiji umetnosti v Benetkah. Od leta 2009 je razstavljal predvsem na številnih skupinskih predstavitev v tujini, med drugim v galeriji AplusA v Benetkah, kjer je imel leta 2015 tudi prvo samostojno razstavo, pred kratkim pa tudi na skupinski razstavi portreta v galeriji Luigija Spazzapana v Gradišču ob Soči. Ustvarjal je v umetniških rezidencah v Benetkah (fundacija *Bevilacqua la Masa*), Beogradu in Parizu (*Cité Internationale des Arts*). Leta 2011 je prejel nagrado Mariuccia Paracchi Testori (društvo *Casa Testori, Novate Milanese*). Z razstavo *Gullivers* se je prvič samostojno predstavil v Obalnih galerijah Piran. Živi in dela na Goriškem.

P9

Aleksander Velišček (Šempeter pri Gorici, 1982) ha studiato pittura all'Accademia d'Arte di Venezia. Dal 2009 ha esposto principalmente in numerose collettive all'estero, tra cui alla Galleria AplusA di Venezia, dove ha tenuto anche la sua prima mostra personale nel 2015, e più recentemente in una mostra collettiva di ritratti alla Galleria Regionale d'Arte Luigi Spazzapan di Gradisca d'Isonzo. Ha partecipato a residenze d'artista a Venezia (Fondazione *Bevilacqua la Masa*), Belgrado e Parigi (*Cité Internationale des Arts*), e nel 2011 ha ricevuto il Premio Mariuccia Paracchi Testori (*Casa Testori, Novate Milanese*). La sua prima mostra personale, *Gullivers*, si è tenuta presso la Gallerie Costiere Pirano. Vive e lavora nel Goriziano.

P9

Aleksander Velišček (Sant Pieri di Gurize, 1982) al à terminât i studis di pitôr a la Academie di Arts Bielis di Vignesie. Dal 2009 indenant al à fat esposizions tal forest, pal pluî inte suaze di mostris coletivis; i à dât acet ancje la galarie AplusA di Vignesie, dulà che intal 2015 al à vût la sô prime mostre personâl. Nol è tant al à cjapât part a une mostre coletive di ritrats li de Galarie Luîs Spaçapan a Gardiscje. Al à lavorât inte suaze di programs di residence par artiscj a Vignesie (Fondazion *Bevilacqua La Masa*), Belgrât di Serbie e Parîs (*Cité Internationale des Arts*). Intal 2011 la Associazion Culturâl Casa Testori di Novate Milanese i à conferît il Premi Mariuccia Testori Paracchi. Cu la esposizion *Gullivers* si è presentât cuntune personâl pe prime volte li da lis Gallerie Costiere di Piran. Al vîf e al lavore tal Gurizan.

P9

Aleksander Velišček (Šempeter pri Gorici, 1982) studied painting at the Venice Academy of Fine Arts. Since 2009, he has exhibited mainly in numerous group exhibitions abroad, including at the AplusA Gallery in Venice, where he had his first solo exhibition in 2015, and more recently in a group exhibition of portraiture at the Luigi Spazzapan Gallery in Gradisca d'Isonzo. He has held artist residencies in Venice (Bevilacqua la Masa Foundation), Belgrade and Paris (Cité Internationale des Arts). In 2011 he received the Mariuccia Paracchi Testori Prize (Casa Testori, Novate Milanese). His exhibition *Gullivers* was his first solo show at the Coastal Galleries Piran. He lives and works in the Gorizia Region.

P9



ZRC SAZU



Javna agencija za znanstvenoraziskovalno
in inovacijsko dejavnost Republike Slovenije

GO! 2025
NOVA GORIZIA
GORIZIA

Uradni program
Programma ufficiale
Official programme

Episkop sofinancirata Javna agencija za raziskovalno in inovacijsko dejavnost Republike Slovenije (ARIS) v okviru projekta *Episkop mejnosti: Premislek o goriških preteklostih in prihodnostih ob evropski prestolnici kulture, Nova Gorica 2025* (L7-462) ter Javni zavod GO! 2025 – Evropska prestolnica kulture v okviru projekta *Episkop – GO! Palimpsest*.

Il progetto Episkop è cofinanziato dall' Agenzia pubblica per l'attività di ricerca e innovazione della Repubblica di Slovenia (ARIS) nell'ambito del progetto *Episkop delle frontiere: Riflettere sul passato e sul futuro di Gorizia in qualità di Capitale europea della cultura, Nova Gorica 2025* (L7-462) e dall'Ente pubblico GO! 2025 – Capitale europea della cultura nell'ambito del progetto *Episkop – GO! Palimpsesto*.

Il proget Episkop è cofinanziât da la Agenzie pubbeleche par la ricerche e l'innovazion de la Republiche de Slovene (ARIS) dentri dal proget *Episkop de frontiers: Rifletî sui passâts e sui futuris de Gorizia come Capitâl Europee de la Cultura, Nova Gorica 2025* (L7-462) e dal Enti pubblec GO! 2025 – Capitâl Europee de la Cultura dentri dal proget *Episkop – GO! Palimpsest*.

The preparation and implementation of the Episkop is co-financed by the Slovenian Research and Innovation Agency (ARIS) as part of the project *Episkop of Borderscapes: Projections of the Gorizia Region's Pasts and Futures as Part of European Capital of Culture, Nova Gorica 2025* (L7-462) and the Public Institute GO! 2025 – European Capital of Culture in the framework of the project *Episkope – GO! Palimpsest*.

EPISKOQ

poglavje | capitolo | cĵapitul | chapter **4**

naslov | **titolo** | titul | title

Besede in reĉi – med domaĉnostjo, obrtjo in industrijskim razvojem

Parole e cose – tra il familiare, l'artigianale e l'industriale

Peraulis e robis– framieĉ cĵase, mistir e disvilup industriâl

Words and Things – Between Domesticity, Craft and Industrial Development

kuratorja | **a cura di** | curadôri | curators

Jasna Fakin Bajec in Martin Pogaĉar (ZRC SAZU, Inŝtitut za kulturne in spominske ŝtudije)

avtorja | **autori** | autôrs | authors

Jasna Fakin Bajec, Martin Pogaĉar

prevodi | **traduzioni** | traduzioni | translation

Matejka Grgiĉ (IT), Giorgio Cadorini (FUR), Jezikovna zadruga Soglasnik (EN)

jezikovni pregled | **revisione linguistica** | revisione linguistiche | proofreading

Anja Mugerli (SLO)

uredile | **a cura di** | redazion | edited by

Petra Kolenc, Ŗpela Ledinek Lozej, Marjeta Pisk

avtorja umetnine meseca | **autori dell'opera d'arte di questo mese** | autôrs de opare

di art dal mêt | authors of the artwork of the month

Veno Pilon, Aleksander Veliŝĉek

naslov umetnine meseca | **titolo dell'opera d'arte di questo mese** | titul de opare

di art dal mêt | title of the artwork of the month

Pilon – Veliŝĉek: Original in njegov dvom | L'originale e il suo dubbio | L'originâl e il so dubi | The Original and Its Ambiguity

kuratorica in avtorica zapisa o umetnini meseca | **curatrice e autrice della presentazione dell'opera**

d'arte di questo mese | curadore e autore de schede su la opare di art dal mêt | curator and author

of the feature on the artwork of the month

Klavdija Figelj

vodja projekta | **responsabile del progetto** | responsabil del progjêt | project manager

Ŗpela Ledinek Lozej

izdal in založil | **pubblicato e stampato** | publicât e stampât | edited and published by

ZRC SAZU, Založba ZRC

oblikovanje | **immagine grafica** | progjet grafic | design

Nika Zuljan

tisk | **stampa** | stampe | print

Present d.o.o.

naklada | **tiratura** | tirature | print

400

Ljubljana, Nova Gorica, april 2025

Motiv na naslovnici povzet iz slike Kruh Vena Pilon. | Motivo sulla copertina tratto dal dipinto Kruh (Il Pane) di Veno Pilon. | Motif di cuvierture cĵapât dal dissen Kruh (Il Pan) di Veno Pilon. | Motif on the cover taken from the painting Kruh (Bread) by Veno Pilon.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

39(497.4):664.66
664.95(497.472+497.57)(091)

FAKIN Bajec, Jasna

Besede in reči : med domačnostjo, obrtjo in industrijskim razvojem = Parole e cose : tra il familiare, l'artigianale e l'industriale = Peraulis e robis : framieč cjase, mistîr e disvilup industriâl = Words and things : between domesticity, craft and industrial development / Jasna Fakin Bajec, Martin Pogačar ; [prevodi Matejka Grgič (IT), Giorgio Cadorini (FUR), Jezikovna zadruga Soglasnik (EN)]. - Ljubljana : ZRC SAZU, Založba ZRC, 2025. - (Episkop ; poglavje 4)

ISBN 978-961-05-0976-9
COBISS.SI-ID 230812675

--



P9

Episkop, program Znanstvenoraziskovalnega centra Slovenske akademije znanosti in umetnosti (ZRC SAZU) v okviru Evropske prestolnice kulture Nova Gorica z Gorico 2025, osvetljuje mnogotere preteklosti in možne prihodnosti goriškega palimpsesta. Pogled pisk in piscev vas bo popeljal onkraj neposrednega vidnega polja, izza vogalov in ovir. Vabimo vas, da prelistate četrto poglavje nastajajoče štirijezične knjige.

Episkop, un programma del Centro di ricerche dell'Accademia Nazionale Slovena delle Scienze e delle Arti (ZRC SAZU) ideato in occasione di Nova Gorica e Gorizia Capitale europea della cultura 2025, vuole far luce sui molteplici aspetti del passato e le possibili opzioni per il futuro del palinsesto goriziano. L'ottica delle autrici e degli autori vi condurrà aldilà dell'immediatezza del campo visivo, svoltando gli angoli e oltrepassando gli ostacoli. Vi invitiamo a sfogliare il 4° capitolo di questo libro scritto in quattro lingue e ora in fase di pubblicazione.

Episkop, program dal Centri pe Ricercje Scientifiche de Academie Slovene des Siencis e des Arts (ZRC SAZU) pe ocasion di Gnove Gurize cun Gurize Capitâl europeane de culture 2025, al ilustre i passâts svariâts e i avignîs pussibii dal palinsest gurizan. La otiche des scritoris e dai scritôrs us menarà di chê altre bande dal cjamp visîf imediât, daûr dai cjantons e des curvis. Dai po, butait un voli sul cuart cjapitul dal libri cuadrilengâl che al tache chi dentri.

Episkop, the program of the Scientific Research Centre of the Slovenian Academy of Sciences and Arts (ZRC SAZU) on the occasion of Nova Gorica and Gorizia as the European Capital of Culture 2025, sheds light on the multiple pasts and possible futures of the Gorizia palimpsest. The perspectives of the authors will take you beyond the immediate field of vision, behind corners and obstacles. We invite you to browse the fourth chapter of the emerging quadrilingual book.