

AFGANISTANSKE ZAČIMBE UJETE V NAKIT

Špela Regulj

219

Sprehod skozi letošnjo osrednjo razstavo Slovenskega etnografskega muzeja, *Afganistan – slovenski pogledi*, nam razkrije, da zgodba o tej prepisni deželi oziroma »vratih v Indijo«, kakor ji mnogi pravijo, ne riše le stereotipne podobe dolgoletnih vojnih tegob, ki pestijo domačinsko prebivalstvo, temveč ima tudi pridih svetlejšega afganistanskega vsakdana. Razstavni eksponati, predvsem pa zgodbe in fotografije Slovencev, ki so v različnih obdobjih stopili na afganistanska tla, nam pričarajo mogočnost arhitekturnih zakladov, hlad zasneženega Hindukuša, toploto ovčje volne, šelestenje papirnatih zmajev v zraku, vonj mešanice pisanih začimb, sijaj modrine dragega kamna lapis lazuri v srebrnem nakitu ...

Nakit, prvotno v obliki kamnov, lesa, semen, živalskih ostankov in drugih naravnih materialov, poznamo sicer že od prazgodovine naprej. Po zadnjih odkritjih je južnoafriški nakit iz školjk, ki je veljal za najstarejšega, zamenjal še starejši (šteje okoli 130.000 let) nakit iz osmih krempljev orla belorepca, ki so ga paleontologi našli v hrvaški Krapini. Razvoj nakita med drugim pripelje do srebrnih, zlatih, medeninastih, kositrnih kosov, v katere so premišljeno dodani poldragi in dragi kamni (rubini, safirji, smaragdi, lapis lazuri ...). Nekaj takšnih kosov nakita različnih etničnih skupin iz Afganistana lahko trenutno občudujemo tudi v Slovenskem etnografskem muzeju, ki jih je za razstavne namene posodil varšavski Muzej za Azijo in Pacifik.

Nakit ima pri mnogih kulturah po svetu statusni simbol, saj z njim posamezniki ali skupine kažejo svoj družbeno socialni položaj znotraj različnih skupnosti. V afganistanski tradiciji igra nakit pomembno vlogo dote, ki jo nevesta prinese v ženino hišo.

V svojem bistvu ima nakit več pomenov, od krasilnega, reprezentančnega, verskega; kaže na spol in zakonski stan, ima funkcijo ohranjanja spomina, pripisuje pa se mu tudi obrambna (črna) moč. Prav obrambna moč nakita v vlogi amuletov je nepogrešljivi sestavni del zbirke nakita pri etničnih skupinah, ki so verjele oziroma verjamejo, da jih bo tovrsten amulet branil pred zlimi nadnaravnimi silami ali pa jim bo – nasprotno – prinesel srečo. Takšnih primerov ne poznamo le v afganistanski kulturi, temveč tudi drugod po svetu.



Afganistanski bazar v trgovini Lectarija v SEM (foto: Anja Jerin, 2016)

Še bolj kot nakit pa na pestrost afganistanske kulture – kot posledica prepletanj sosednjih in drugih bližnjih držav – kaže njena bogata kulinarčna podoba, kjer gre za konglomerat z iransko, indijsko, mediteransko kuhinjo in kuhinjo Bližnjega vzhoda. Pri vsem tem kulinarčnem prepletu ne moremo mimo dejstva, da eno izmed glavnih vlog pri pripravi značilnih afganistanskih jedi iz ovčetine, govedine, zelenjave (jajčevci, špinača ...), riža, jogurtovih omak, sladice in drugih igrajo začimbe. Te niso le dodatek k okusu, temveč imajo tudi mnogotere zdravilne učinke. Morda se je prav zaradi njihovih estetskih zanimivosti ali pa močne pripovedne note, ki jo nosijo, pričela zgodba o *Afganistanskih začimbah v nakitu*. S kolegico Anjo Jerin sva razmišljali, kako obiskovalcem razstave *Afganistan – slovenski pogledi* pričarati utrinek živega bazarja in jim ponuditi zanimiv spominek, ki bi bil privlačen za oči, hkrati pa bi nosil tudi delček vsebine z razstave. Če smo kdaj obiskali kakšen bazar, vemo, da tamkaj lahko najdeš marsikaj zanimivega (za Afganistan so zagotovo značilne preproge, obleke, šali, torbe, bižuterija, igrače, posoda ipd.), med drugim tudi začimbe. Ker pa te kot živilo niso primerne za prodajo v (naši) muzejski trgovini, so s pomočjo kolegice Anje Jerin, ki je tudi oblikovalka nakita, svoje mesto na prodajnih policah dobile na povsem drugačen način – užete v nakit, ki ga prodajamo poleg tistega, ki ga je oblikovala že ob stalnih razstavah *Med naravo in kulturo* in *Jaz, mi in drugi: podobe mojega sveta* ter priložnostnih razstavah *Phulkari* (2016), *ČIPKAste vezi* (2016) in *Bonboni vseh generacij* (2016). Praksa se je izkazala za zelo uspešno, saj

so pri oblikovanju nakita uporabljeni fotografski motivi razstavljenih predmetov. Uhani in medaljoni so nanizani na knjižne kazalke z dodatnimi informacijami o predmetih in o sami razstavi, kar služi torej tudi promociji razstave in muzeja.

Začimbe, ki jih najdemo v afganistanski kulinariki, kot so žafran, kardamom, več vrst poprov, asafetida in mak, so tako zaživele v obliki ogrlic in uhanov, ki jih obiskovalci muzeja lahko kupijo v muzejski trgovini Lectarija. Posebnost nakita je v tem, da vsak kos vsebuje po eno izmed naštetih začimb, od katerih ima vsaka svoje kulinarične in zdravilne lastnosti. Prav zaradi slednjih so posamezni kosi nakita dobili svoje ime in personalizirano »etiketo« z napisi: *Ta vražja*, *Ta skrivnostna*, *Ta zlahтна*, *Ta vesela* in *Ta zasanjana*. Za seznanjanje kupcev z lastnostmi uporabljenih začimb so na priloženih etiketah opisi v slovenskem in angleškem jeziku.

Tako na primer serija makovega nakita z imenom *Ta zasanjana* vsebuje zrna maka. Tega pa je več vrst. Recimo vrtni mak se uporablja v prehrani, iz njega pa pridobivajo opij in prečiščene derivate (morfin). Njegovo znanstveno ime »*Papaver somniferum*«, ki v dobesednem prevodu pomeni »uspavalni mak«, se nanaša na njegove narkotične lastnosti. Gojenje maka, to za Afganistan pomembno gospodarsko dejavnost, so sosednje države večkrat neuspešno poskusile prepovedati. Tihotapljenje in predelava nezrelega maka, ki se uporablja za izdelavo opija, prinašata večino dobička revnejšim vasem v Afganistanu, ki velja za največjega izvoznika opijskega maka na svetu.

Pri »vražjih« poprovih uhanih med drugim spoznamo, da ima lahko uživanje popra blagodejne učinke pri številnih boleznih, uravnava prebavo, pospešuje krvni obtok, izboljšuje imunski sistem in znižuje povišano temperaturo. Poper je bil včasih tako dragocen, da so ga imeli le na dvorih, v preteklosti so ga uporabljali tudi kot denar, danes pa je v kulinariki prisoten vsepovsod. Nekatere ogrlice vsebujejo zrna kajenskega popra, ker gre za mešanico več vrst posušenih rdečih čilijev, ki so plod kajenske paprike. V tradicionalni medicini še vedno velja za kralja med zdravilnimi začimbami, saj krepi cirkulacijo in s tem odpravlja mnoge bolezni. Njegovo stopnjo zdravilnosti določa prav jakost žgočega okusa.

Kardamom je še ena izmed najstarejših in najdražjih začimb na svetu, takoj za žafranom in vaniljo. V kulinariki se to začimbo zeleno rjavkastih tonov uporablja kot dodatek sladkim in slanim jedem in je tudi ena od sestavin karija. Dodaja se ga lahko tudi v kavo ali čaj. Ima antiseptične lastnosti, pomaga pri prebavi, deluje proti depresiji, krepi srce in vzbuja občutek radosti. Trgovanje z začimbami z Daljnega vzhoda je bilo razvito že od egipčanskih časov naprej. Grki in Rimljani so na primer kardamom mešali z voskom in tako izdelovali parfume v trdni obliki. Vikingi so ga prinesli do severa Evrope, kjer je postal izredno priljubljen. V srednjem veku so ga v Evropi uporabljali kot zdravilo, za razkuževanje s predimljanjem, kot začimbo in v kozmetiki. V Slovenskem etnografskem muzeju je na ogled v ogrlicah in uhanih.

Zelo zanimiva in zaradi svoje značilne rumene barve oblikovalsko hvaležna je asafetida, nam dokaj nepoznana začimba iz posušene rastlinske smole. V afganistanski kulinariki je pogosto prisotna pri pripravi zelenjavnih jedi. Kljub

svojemu močnemu žveplenemu vonju v sebi skriva zdravilne lastnosti, ki uravnavajo prebavo. V preteklosti je marsikje po svetu veljala za kontracepcijsko sredstvo, ponekod pa so ljudje verjeli, da njena uporaba preprečuje vstop zlim duhovom v dojenčkovo telo. Prav zaradi svoje mističnosti in skritega potenciala, ki ga premore, je njena transformacija v nakit dobila ime *Ta skrivnostna*.

222

Posebno mesto med začimbami ima zagotovo žafran, ena najdražjih začimb na svetu, ki ga v Afganistanu imenujejo celo »rdeče zlato Afganistana«. Navadni žafran cveti v jeseni večinoma na plantažah v jugovzhodni Aziji, tudi v Afganistanu. Najdražja začimba na svetu upraviči svoje ime (poznamo rek »drag kot žafran«), saj morajo obiralci za 500 g posušenih nitk ročno nabrati 75.000 prašnikov rastline. Poleg uporabe v kulinariki in kot naravno barvilo v industriji je žafran zelo cenjen tudi v medicini (proti astmi, kašlju, revmi, depresiji, novodobna medicinska testiranja kažejo celo na zaviranje rasti rakastih celic). V preteklosti so ga visoko cenili predvsem kralji in faraoni, saj so menili, da je odličen afrodiziak. Prav zaradi njegovega statusnega simbola je serija nakita z nitkami rdečega žafrana poimenovana z imenom *Ta žlahtna*. Lahko bi rekli, da bi v preteklosti zaradi dragocene vsebine nakita slednji nosil konotacijo prestiža, vendar gre v tem primeru zgolj za prestižnost v smislu posebnosti celotne kolekcije nakita, saj ga v tej obliki in s takšnimi kontekstnimi zgodbami trenutno ni mogoče zaslediti drugod.



Žafran v nakitu (foto: Špela Regulj, 2017)

To je le nekaj primerov kolekcije nakita *Afganistan v začimbah*, ki dopušča prostor še novim – poznanim ali manj poznanim začimbam. Omembe vredno je tudi dejstvo, da je celoten postopek, od same idejne zasnove, izdelave in postavitve

na muzejski prodajni *afganistanski bazar*, potekal znotraj muzeja brez zunanjih sodelavcev. S tem pa kažemo na to, da se da z novimi idejami, ustvarjalno žilico in dobro voljo tudi na domačem terenu narediti izdelek, ki ni le paša za oči ali nov kos za ljubitelje nakita, temveč lahko postane še eden od nosilcev sporočila o kulturi, ki nam je morda bliže, kot si mislimo. Kaj ni konec koncev (med drugimi začimbami) tudi poper zagotovo nepogrešljiva in »obvezna oprema« vsake slovenske kuhinje? Pa naj bo tokrat v obliki nakita pod imenom *Afganistanske začimbe v nakitu*, ki je v Slovenskem etnografskem muzeju na voljo v muzejski trgovini Lectarija.