|  |  |
| --- | --- |
| **ROKODELSKA PANOGA** | **Nožarstvo** |
| **POVZETEK** | |
| Nožarstvo je obrt ročnega izdelovanja nožev in rezil. Nožarji pri svojem delu združujejo (umetnostno) kovaštvo, mizarstvo in oblikovanje v vrhunsko izdelane nože. Obrt je bila na Slovenskem znana že v preteklosti, dandanes pa – kljub manjšemu številu kovačij, kot jih je bilo včasih – doživlja preporod pri mlajši generaciji, zaradi česar se rokodelska obrt pospešeno razvija in nadgrajuje. | |
| **OPIS PANOGE** | |
| Nožarstvo je na Slovenskem sodobnejša obrt ročnega kovanja nožev, ki spada pod orodno kovaštvo, vendar jo lahko v zadnjem času upravičeno umestimo tudi med umetnostno kovaštvo. Kovači so izdelovali uporabne izdelke za vsakdanje življenje in delo kmečkega prebivalstva, umetnostni kovači pa dandanes izdelujejo unikatne in maloserijske izdelke, ki so uporabni, poleg tega pa oblikovalsko in okrasno dovršeni. Nožarstvo združuje kovaška in mizarska obrtna znanja, izdelovanje pa poteka tudi po načrtu profesionalnih oblikovalcev uporabnih izdelkov.  Sicer je izdelovanje rezilnih orodij v svetovnem merilu tisočletja staro. V evropskem prostoru so se skozi čas razvila nožarska središča, npr. v Maniagu v Italiji ter Solingenu v Nemčiji. Na Slovenskem so od kovanih rezil orodni kovači izdelovali predvsem srpe in kasneje kose ter sekire. Do 18. stol. so bile znane štiri večje kosarne, in sicer dve v Tržiču, Lovrencu na Pohorju in Trobljah pri Slovenj Gradcu. Iz preteklosti je prepoznan majhen ukrivljen nož, imenovan lokovški *fouč*, iz kovaškega središča v okolici Čepovana na Banjški planoti, katerega tradicija se še vedno ohranja. To je zložljiv nož, ki so ga uporabljali predvsem za rezljanje, opravila okoli hiše in nabiralništvo. Bolj specializirane »nožarije«, kot so imenovali nožarske delavnice, so bile tudi v mestih; v Ljubljani je obstajala Henkejeva nožarija, kjer je v 19. stol. deloval nožar in pesmar Nikolaj Hoffman. V 20. stol. se je zaradi avtomatizacije postopkov, razvoja inženirskih materialov in dostopnejšega uvoza strojno narejenih izdelkov kovaštvo opuščalo. Zdaj so kovaške oziroma nožarske delavnice butične in izhajajo iz orodnih kovačij. Ena bolj znanih orodnih kovačij pri nas je Kovaštvo Krmelj iz Loga nad Škofjo Loko z več kot 150-letno tradicijo. Primarno dejavnost orodnega kovaštva so z nožarstvom nadgradili v zadnjih desetletjih.  Nožarji ročno kovane nože izdelujejo iz jekla. Pri izdelavi uporabljajo standardne kovaške tehnike za preoblikovanje kovin, stiskanje in drugo manipulacijo materiala. Tehnologija prav tako ostaja enaka: vedno material segrevajo na kovaškem ognjišču, t. i. ješi, pri delu pa uporabljajo nakovalo, kladiva, klešče, primež, brusni kamen, merila, šestila, svedre in pile. Nožarji morajo biti vešči kovanja, a tudi obdelave in oblikovanja lesa za ročaje. Ročno kovanje noža s kladivom s skrbnim vzdrževanjem in profesionalnim brušenjem doprinese k vrhunski kakovosti končnega izdelka brez roka uporabnosti. Noži so glede na vrsto in namen uporabe različnih oblik.  V zadnjih letih je pri snovanju in oblikovanju nožev viden vpliv iz tujine, zaradi katerih se postopki izdelave nadgrajujejo, prav tako je razvoj in večji interes za ročno kovane nože spodbudila produkcija kuharskih oddaj in televizijskih tekmovanj. V dobi globalizacije so se tudi na naše območje razširile tuje tehnologije izdelave rezil, med najbolj znanimi je izdelava rezil v tehniki damaščanskega kovanja jekla. Gre za plastenje dveh vrst jekla s tehniko kovanja in prepogibanja, ki končnemu rezilu da unikatne vzorce plasti jekla in visoko estetsko vrednost. Pri oblikovanju se nožarji navdihujejo tudi pri japonski tradiciji ročnega kovanja nožev in borilnih orodij ter ustvarjajo pod vplivi drugih tradicij, npr. ameriškega zahoda in Skandinavije.  Znanje se prenaša po vajeniškem modelu pri uveljavljenih mojstrih, včasih pa se je kovaško rokodelsko znanje prenašalo iz roda v rod. Trenutno v Sloveniji obratuje več kovaških nožarskih delavnic, opaziti je tudi trend mladih samoukov, ki se učijo iz lastnih izkušenj. Pri tem jim pomagata tudi dostopnost do spleta in povezava z drugimi poznavalci (metalurgi, oblikovalci …).  Na Slovenskem deluje Cehovsko društvo kovačev Slovenije, ki povezuje kovače vseh vrst, od tega je vključeno približno 80 odstotkov mojstrov, ki se s kovanjem ukvarjajo profesionalno. Nožarji pa predstavljajo do 20 odstotkov vseh članov. V okviru društva pripravljajo promocijske dogodke, izobraževanja in tekmovanja. Nožarji se med seboj poznajo in cenijo svoje delo, vendar pa gre za individualni pristop in delo, pri katerem največkrat (razis)kujejo sami. | |
| **EVALVACIJA PANOGE** | |
| **Vidik rokodelskih in obrtniških znanj, spretnosti in veščin** | Za nožarstvo so potrebna specifična in kompleksna znanja, kot so poznavanje in preoblikovanje kovin, ogrevanje peči, delo s specifičnimi kovaškimi orodji in znanje o oblikovanju in obdelavi lesa. Pri delu so potrebne nadarjenost za oblikovanje, vztrajnost, vzdržljivost, fizična moč in natančnost. Treba je dobro poznati tudi brušenje nožev ter vzdrževanje izdelkov.  Za nožarstvo v Sloveniji nimamo formalnega izobraževalnega sistema. Kovač in umetnostni kovač sta nacionalni poklicni kvalifikaciji. Tako pridobljen certifikat predstavlja uradno potrdilo o poklicni usposobljenosti, nožarstvo pa še ni formalno prepoznano kot samostojni poklic. |
| **Vidik ohranjanja regionalnih razpoznavnosti in kultur, varstva in bogatenja kulturne dediščine** | Na Slovenskem nožarstvo ni vpisano v Register nesnovne kulturne dediščine. Ohranjanje znanja iz generacije v generacijo je vidno v delovanju kovačij z več kot stoletno tradicijo; taki delavnici sta npr. kovačija v Zgornjem Lokovcu in Kovaštvo Krmelj iz Loga pri Škofji Loki. |
| **Vidik identitete in prepoznavnosti** | V Cehovskem društvu kovačev Slovenije deluje nožarska sekcija, ki povezuje nožarje različnih predznanj, organizirani pa so tudi pod okriljem Obrtno-podjetniške zbornice Slovenije v Sekciji za domačo in umetnostno obrt. Orodni kovač in nožar Jože Krmelj je bil v letu 2021 dobitnik priznanja obrtnik leta. |
| **Vidik družbenega in gospodarskega napredka** | Panoga se razvija in nadgrajuje pod vplivi od drugod in zaradi raziskovanja vsakega nožarja, v določeni meri so pomembne tehnologija in tudi oblikovalske rešitve. Tudi zanimanje za nakup ročno izdelanega noža zaradi prepoznane kakovosti in vse bolj razvite popularne kulture »chefovstva« iz leta v leto narašča, kar je ključno za preživetje in razvijanje nožarjev, obenem pa se povečuje ozaveščenost o negativnem vplivu uvažanja izdelkov z drugega konca sveta. |
| **Vidik učinkov na medgeneracijsko povezovanje in vseživljenjsko učenje** | Medgeneracijsko povezovanje je zelo vidno v delovanju cehovskega društva, saj je vanj vključeno veliko mlajših kovačev, kar vpliva na socializacijo rokodelcev, ki so pri svojem delu večinoma sami. Prav tako je povezovanje starejših in mlajših razvidno v odnosu mojstrov do novih vajencev, ki si želijo ohranjati tradicionalna rokodelska znanja. |
| **Vidik učinkov na turizem** | Dejavnost je zaradi vse večjega zanimanja laične javnosti vse bolj vpeta v turistično ponudbo. Več nožarjev ponuja tudi individualne delavnice izdelave noža s stranko, pri kateri jo vodijo od začetka do konca procesa. Na Škofjeloškem je v ponudbo rokodelskih doživetij vključeno tudi Kovaštvo Krmelj, kjer prikazujejo ročno kovanje v delavnici, hkrati pa samostojno vodijo delavnice kovanja nožev za domače in tuje obiskovalce. Z nožarstvom se povezuje tudi brusaštvo, znani so bili rezijanski brusači. |
| **Viri in literatura** | Angelos Baš, ur., Slovenski etnološki leksikon, Mladinska knjiga, 2004.  Janez Bogataj, Domače obrti na Slovenskem, Državna založba Slovenije, 1989.  Janez Bogataj, Mojstrovine Slovenije: Srečanja s sodobnimi rokodelci, Rokus, 1999.  <https://npk.si/katalogi/1452863/>  <https://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi234454/>  <https://www.ooz-skofjaloka.si/obrtnik-leta-2021-je-postal-joze-krmelj-clan-ooz-skofja-loka/>  <https://www.ozs.si/datoteke/obrtnik/odprto/Obrtnik_2018_3/Obrtnik_2018_3.pdf>  <https://kruska.si/#o-meni>  <https://www.kovastvo-krmelj.si/o-podjetju>  <https://odprtakuhinja.delo.si/brbotanje/lenart-perko-mladi-kovac-iz-cerknice-ki-izdeluje-edinstvene-noze/>  <https://val202.rtvslo.si/podkast/liki/173250949/174753878>  Osebna korespondenca s kovačem Lukom iz Cehovskega društva kovačev Slovenije, september 2022. |