

Pestrna iz Vaš

Leta 1906 je Marija Hafner dopolnila 12 let. Starši so jo dali služiti za pestrno, vendar pa je bore malo ostalo od lepega namena. Tuji so ji za začetek ukazali pranje plenice na mrzlem studentu, zelo hitro pa so ji nalagali tudi druga težavnejša dela. Tako je mlado, šibko dekletce stopilo na svojo dolgo delovno pot, ki mu tudi kasneje v življenju ni bilo skoraj ničesar težkega prihranjenega. Pa vendar smo mnogo, mnogo let kasneje lepega poznega popoldneva 25. junija 1984 sedli skupaj z Marijo. Praznovala je 90. pomlad svojega delovnega življenja.

»Zdaj mi je pravzaprav najlepše,« se je nasmejala Marija, »poštar mi prinese denar in ničesar mi ne manjka.«



Visok življenjski jubilej smo skromno proslavili v sobi krajevne skupnosti Vaše pri Medvodah. Karmen Rožanc in Matej Škof, pionirja osnovne šole heroja Franca Bukovca, sta gajnjeni Mariji v imenu krajanov izročila šopek rdečih vrtnic, čestitkam sta se pridružila tudi Tone Štajer, predsednik krajevne organizacije ZB in Drago Oblak, tajnik KS. Slavljenska ni mogla iz okvirov svoje skromnosti:

»Tako lepo ste me počastili. Ali sem vse to zaslužila?«

Da, Marija Hafner, to ste zaslužili in še kaj več. Kajti kako naj se družba zahvali delovnemu človeku, ki je vse življenje trdo garal, v najhujših časih svoje domovine znal stopiti na pravo pot. Kako se zahvaliti materi padlega partizana in izseljenke, ki je pretrpela ponižanja na tujem?

Marija Hafner izhaja iz družine, kjer je bilo 11 otrok. Po služenju za pestunjo je delala v tržiški tovarni in stregla v gostilni na Sori. Z nezakonskim sinom je potem služila pri nekem kmetu, hodila na delo v mlekarno v Ljubljano in se učila plesti. S stisnjenimi zobmi je hranila denar in si kupila pletilni stroj, začela s svojo obrtjo in se tako dokopala do koščka nekoliko manj črnega kruha. Približno 60-krat je bila kuharica na ohceti in takrat užila nekaj veselja z bogato obložene ohcete mize. V temnih dneh vojne je izbrala pravo, pošteno pot. Sin je 1943 odšel v partizane in trepetala je zanj. Toda leta 1944 je udarec zadel tudi Marijo, izselili so jo na Bavarsko. Oh, kako je čakala konca, se veselila vrnitve v domači kraj. Usoda pa je bila kruta, veselje lepe svobode ji je zatemnila vest o sinovi smrti v boju proti sovražnikom.

»Vse se je prepletalo v meni, radost in žalost. Leta 1949 sem se poročila z dobrim človekom, toda zdaj sem že 27 let vdova. V življe-

nju sem doživela več slabega kot dobrega, vendar zdaj kar mirno živim.«

Marija je kolikor toliko zdrava. Sama postori vse, obišče Ljubljano, hodi po mleko in sila rada popije skodelico dobre dišeče kave. Njen nasvet za dolgo življenje: zjutraj žlico medu in nikoli hrane iz pločevink:

»Imam dobre sosede. Ja, pionirji bi že pomagali, pa jih še prav nič ne prosim. Rajši jih povabim na češnjo.«

Poznala je pisatelja Finžgarja, ki je služboval v bližnji vasi Sora. Bil je dober človek in je vedno rad zamenjal večje bankovce za drobiž, ki so ga potrebovali v gostilni. Še danes jo stresa, ko se spominja obiska vojakov. Stala je sredi kuhinje in v brk lagala oboroženim. Pa ni pomagalo, odpeljali so jo na Bavarsko. Proč od zelenih travnikov in mirnega toka Sore. Sin... padel je v Belški grapi pri Polhovem Gradcu... Njen sin... Stroj za pletenje so ji rešili in skrili partizani. Toda ko se je vrnila domov, je bilo stanovanje zasedeno. Gostač v svobodni domovini. Skromnosti vajen vse prenese. Zdravja je še, da bi le ostalo. Takole sva bežno nametala nekaj drobcev iz dolgega življenja Marije Hafnerjeve. Pestrne, matere, kuharice, izseljenke, dobre ženske. Toliko, kot je doživela Marija, pravzaprav lahko vidi in občuti le tisti, ki je dočakal 90 let...

Tekst in foto: Bogomir Šefc

Nova cigareta — »Best«

Svetovnim dosežkom na področju izdelovanja cigaret prispevajo svoj delež tudi naši strokovnjaki. Zaradi škodljivosti kajenja si vseskozi prizadevajo izdelati tako cigareto, ki ne bi zmanjšala užitka pri kajenju, obenem pa bila manj škodljiva za človekovo zdravje.

V tobačni industriji Niš so izdelali cigareto »Best«, ki se uvršča med »mehke« cigarete z majhno količino nikotina in kondenzata. Izdelana je iz najboljšega tobaka, njeno kakovost pa so že potrdili številni kadilci. Trdijo, da ima karakterističen vonj, ki ne škoduje dihalnim organom in ne peče v ustih. In ne nazadnje je privlačna cena, saj »Best« velja le 29 dinarjev.

*Tri dnevnika
malega
Šišekar-ja*

Četrtek

Danes sem nekoliko več razmišljal o šišenski preski bi. Zdaj ko sem že nekoliko večji, me mama pogosto pošilja v trgovino in tako lahko na lastne oči spoznavam življenje tudi s temne plati. Moram reči, da so šišenski trgovci še kar v redu, zlasti pa se zabavam pri mesarjih. Mama pravi, da se bom takrat, ko bom kupoval za svoj denar, hitro nehal zabavati.

Zdi se mi, da so mesarji najbolj brezskrbni in dobrodrušni ljudje na svetu. Stalno se šalijo, stresajo domislisce, mežikajo mladim mamicam, tolažijo stare mamice in žgečkajo otroke pod bradicami. (Tudi mene je eden hotel požgečkati, pa sem ga kresnil z mamino denarnico po prstih.)

Zadnjič je bila pred menoj v vrsti starejša ženska z berglami. Vljudno je mesarja spraševala, po čem je to meso, po čem tisto in mesar je odgovarjal kot iz topa. Mislim, da so za mesarje dobri samo najpametnejši ljudje, saj se morajo vse cene naučiti na pamet. Pa ne samo cene. Že na prvi pogled morajo vedeti, da je žvarovna na kavlu junetina in ne navadna stara govedina — v ceni je namreč razlika. V sekundi morajo spoznati vsak kos mesa in to seveda še ni vse.

Tudi moj ata je pameten, toda strašno počasi računa na pamet. On že ne bi bil za mesarja. Mesarji tako hitro računajo, da bi elektronski računalnik hitro pregorel, če bi jih hotel z njim kontrolirati. Pravzaprav mi nikoli ni bilo jasno, zakaj tako hitro računati, saj jih nihče ne priganja. Jaz bi rade volje počakal, da bi mesni šaljivec lepo počasi seštevval, množil in odšteval (slednjega navadno ne počno, razen če v lokal pride inšpektor). Toda mesarji so strašno požrtvovalni. Delajo kot urice. Sk, pa je odrezan kos mesa, ploč — že je presekan, pljas — že je na tehtnici, nakar se zasliši: osemsto dinarjev, prosim! Včasih imam občutek, da mesarji tehtnice sploh ne potrebujejo, tako so pametni. Številko (okroglo — tako natančno pač odrežejo!) povedo že, ko je meso še v zraku na poti na tehtnico. Tehtnice so v mesnicah le za okras in zato, da uprava ne bi bila užaljena, ker je mesarju za drag denar kupila dragoceno napravo.

No, hotel sem povedati, da se je mesar z žensko pred menoj prisrčno šalil. »Kaj sprašujete, po čem je meso? Kam pa boste sicer z denarjem?« se je hahljal izza sekire. Ženica se ni hahljala. Ne vem, zakaj ne. Jaz sem prepričan, da so mesarji tako veseli, pametni in spretni ljudje, da jih dandanašnje stiske navadnih ljudi sploh ne spravijo v zadrego. Najbrž je to povezano s sposobnostmi, ki sem jih omenjal prej.

Ko bom velik, bom zanesljivo mesar. Tudi jaz se rad hecam in rad bi imel, veliko denarja. Če pa že ne veliko, pa vsaj hitro zasluženega (kos mesa leti na tehtnico nekaj stotink sekunde — kaj ni hitro?)...

Šišekar-ja