

VSAKDANJA PREHRANA ZASAVSKIH RUDARJEV V LUČI NABAVNIH KNJIŽIC IN DRUGIH VIROV OSKRBE

JANA MLAKAR ADAMIČ

V prispevku je obravnavana vsakdanja prehrana zasavskih mezdnih delavcev, med katerimi prevladuje poklicna skupina rudarjev in njihovih družin. Z analizo nabavnih knjižic kot primarnega vira pojasnjuje, zakaj se je pri nižjih družbenih plasteh središče zanimanja za prebrano premaknilo z načina priprave živil na način nabave. Predstavljeni so raznoteri individualni viri oskrbe s hrano v industrijskem okolju in regionalna kuhinja na dozraj slabo raziskanem območju Slovenije.

Ključne besede: Zasavje, rudarji, vsakdanja prehrana, viri oskrbe, nabavne knjižice.

The article focuses on everyday food culture of minimum-wage workers, mostly miners, and their families in Zasavje. An analysis of food supply booklets as a primary source shows why the interest of this lower social class had shifted from food preparation to food supply. Examined is a variety of food supply sources and local cuisine in this industrial, hitherto seldom researched, region.

Keywords: Zasavje, coal miners, everyday food culture, food supply, food supply booklets.

UVOD

Preučevanje prehrane je že več kot šestdeset let eno od področij zanimanja slovenske etnologije. Ob preglednih delih so nastajale tudi študije prehrane prebivalcev slovenskih pokrajin, v 80. letih 20. stoletja pa se kot pomembna novost pojavi tudi zanimanje za prehrano različnih socialnih, poklicnih in etničnih skupin [Godina - Golija 2000: 230].

Morda je bilo tudi zato Zasavje v etnološkem smislu slabo preučeno, saj sta za razumevanje katerega koli segmenta načina življenja socialni in ekonomski kontekst neogibna. Zasavje kot regijo bolj kakor geografski definirajo družbeni in gospodarski dejavniki.

Raziskava načina življenja na primeru prehrane je bila opravljena v zvezi s pripravo gradiva za izdajo knjige *Teknilo nam je!* [Mlakar Adamič 2004]. Predstavitev knjige je v Zasavskem muzeju Trbovlje spremljala istoimenska občasna razstava.¹ Glavni viri oz. nosilci informacij so bile nabavne knjižice, ki ob upoštevanju realnih mezd dokumentirajo kupno moč prebivalstva v obravnavanem časovnem in socialnem okviru. Ustni viri so v celoti potrdili hipotezo, da mezda ni zadostovala za osnovno prehrano. Glavni informatorji so bili predvsem člani etnološkega krožka na Univerzi za tretje življenjsko obdobje za zasavsko regijo.²

¹ Knjiga je izšla je aprila v nakladi 600 izvodov. Prvi tatis je pošel v dveh mesecih, ob pisanju tega članka (februar 2005) zmanjkuje ponatisa (500 izvodov). Razstavo si je v dobrih dveh mesecih ogledalo 1600 obiskovalcev.

² Etnološki krožek na Univerzi za tretje življenjsko obdobje je začel delovati oktobra 2000. Že prvo leto,

Raziskovanje vsakdanje prehrane je zahtevno, saj se večina z njo povezanih dejavnosti ponavadi dogaja za štirimi stenami intimnega družinskega okolja. Družinska prehrana je drugačna od javne podobe, ki jo ljudje gojijo o sebi in s katero se kažejo v širši skupnosti. Vsakdanja prehrana, še zlasti, če je bila ta izredno skromna, kar v tem primeru potrjuje analiza nabavnih knjižic in ustnih virov, je v svojih najradikalnejših oblikah ostala na ravni prikritega. V tem pogledu je prineslo zaupanje, spleteno v štirih letih mentorstva etnološki skupini na Univerzi za tretje življenjsko obdobje, posebno kvaliteto in veliko prednost. Na osnovi okvirno zastavljenih vprašanj oziroma tem so se zbirale pripovedi – ljudje so jih zapisovali sami – ki izražajo njihovo doživljanje časa in okoliščin. Tako, brez interpretacije zapisovalca, so bile v največji meri tudi uporabljene. Strokovna literatura in dokumenti Zgodovinskega arhiva Celje so osvetlili tiste vidike teme, ki jih ustni viri in nabavne knjižice niso mogli. Nalogo je otežilo dejstvo, da ni bilo podobno zasnovanih primerjalnih del.

Večina zbranega gradiva izvira iz zasavskih knapovskih kolonij, nekaj pa tudi od nekdanjih hrastniških steklarjev in iz zagorskega agrarnega zaledja. Mešanje vplivov je v talilnem loncu naglo rastoče industrije zgnetlo domačine, priseljence s slovenskih agrarnih območij (Savinjska dolina, Dolenjska), tujce (Čehi, Italijani, Nemci), izseljence-povratnike iz Francije, Belgije, ... v skupnost, ki je ustvarila značilno zasavsko identiteto.

V socialnem pogledu gre za tisto družbeno plast, ki je bila odvisna zgolj od svoje mezde in lastne iznajdljivosti, brez pomembnejšega družbenega položaja je živela v najemniških delavskih/rudarskih stanovanjih. Parametri, kot so najeto stanovanje, najeta zemlja za ohišnico in minimalni prejemki, so narekovali življenje iz rok v usta, izključevali akumulacijo in v temelju determinirali njihov družbeni položaj.

Časovni okvir obravnave je prvih 60 let 20. stoletja. Prvi mejnik je postavljen v čas, kamor še seže spomin pripovedovalcev in njihovih prednikov. Iz tega časa so tudi dostopni pisni viri iz Zgodovinskega arhiva Celje. Druga ločnica je čas, ko so zaposlovanje žensk in nove gospodinske pridobitve (npr. električni štedilniki in hladilniki) spremenili tradicionalno obliko prehrane in njene priprave.

PREDSTAVITEV REGIJE IN OBDOBJA

V Zasavju se je z odkritjem premoga na začetku 19. stoletja in rudarstvom kot novo gospodarsko panogo pojavil tudi nov družbeni razred – proletariat. Njegove delovne in življenjske razmere so močno zaostajale za hitrim razvojem. Mezdni delavci so bili in so živeli nekje vmes: ne na agrarnem podeželju ne v mestu, pač pa v delavskih naseljih. Zanje primarni oskrbni vir ni bila več lastna pridelava, pač pa rudniška trgovina, in le manjšino potrebnega so pridelali na kosu rudniške zemlje, ki jim je bila dodeljena za ohišnico. Način nabave hrane je ostal enak do druge svetovne vojne in še po njej, pri čemer je delež kupljene

ko so bili izbrana tema predavanj prazniki in praznovanja, smo ugotavljali, kaj vse se zrcali skozi prehrano in kako različni so lahko poudarki raziskovanja prehranjevalne kulture.

in doma pridelane hrane nihali, odvisno od trenutne plačne politike Trboveljske premogokopne družbe (TPD) in posledičnega pomanjkanja. Prehrana mezdnih delavcev – rudarjev – je bila v 19. stoletju glede sestavin enaka kmečki, v kakovostnem in količinskem pogledu pa mnogo skromnejša od nje [Makarovič 1991]. Med stavkovnimi zahtevami se je že leta 1889 poleg povišanja plač pojavila zahteva, da delavci svobodno kupujejo v katerikoli trgovini [Orožen 1958: 504]. Rudnik, delavska stanovanja, trgovina in gostilna so bili v lasti istega podjetnika – Trboveljske premogokopne družbe. Vsakršno, četudi najmanjše povišanje cen, je neposredno ogrozilo eksistenčni minimum brez rezerv živeče družbene skupine. Zahteve po izplačanih draginjskih dokladah, vdori v rudniške konzume in magazine, gladovna stavka jasno kažejo, v katerem delu je bilo vsakdanje življenje najnapornejše. Nezavidljiv ekonomski položaj, ki je prinašal dno tudi v socialnem pogledu, se je v določenih obdobjih še poslabšal; oskrba s prehrano je močno zanihala v vseh krizah: med prvo svetovno vojno in hudo inflacijo po njej, v gospodarski krizi leta med letoma 1932 in 1934, med drugo svetovno vojno in po njej v času garantirane preskrbe [Mlakar Adamič 2004: 12–18].

VIRI OSKRBE

OSNOVNI VIR – NAKUP: PO NABAVNIH KNJIŽICAH

O nakupih živil v obravnavanem času govorijo številni pripovedovalci, spomin pa pripovedi obarva zdaj tako, drugič drugače. Druži jih ugotovitev, da je bil nakup živil pomemben in skrbno načrtovan dogodek. Natančneje o tem govorijo nabavne knjižice, ki so odličen vir za preverjanje ustnih virov in dokument o nakupu kot primarnem viru oskrbe. Zasavski muzej Trbovlje hrani prek 100 nabavnih knjižic in trgovinskih knjig dveh, pred drugo svetovno vojno največjih zasebnih trgovin v Trbovljah – Radej in Požun.³ Poleg teh so v muzejskem arhivu še posamične nabavne knjižice od drugod, npr. iz Rudniškega konzuma v Hrastniku. Sedemdeset trgovin, kolikor jih je v Trbovljah delovalo leta 1939 (vštete so tudi redke specialne trgovine, kakršni sta Bata in drogerija Sanitas), je imelo povprečno po dva zaposlena. Edvard Požun in Drago Radej sta bila s petimi in šestimi zaposlenimi res vodilna trgovca [Lenarčič 2000:43].

Kaj konkretno izpričujejo nabavne knjižice? Najprej *ime in priimek*, ne nujno tistega, ki je v trgovini naročal blago, pač pa ponavadi plačnika, torej zaposlenega. Zato so knjižicah v veliki večini moška imena, čeprav je poznano, da so po nakupih hodile ženske.

Drugi podatek so *naslovi* komitentov. Povedo, ali je lastnik knjižice živel v delavskem naselju (koloniji), v nadzorniški koloniji, zasebni hiši, ali je bil podnajemnik ali je morda živel celo v rudniški vili in je bil torej poduradnik ali uradnik. Izrazito boljših trgovin za uradnike in tehnično inteligenco ni bilo. Potrebe po boljših, kakovostnejših in dražjih artiklih

³ Obe trgovini sta bili od leta 1928 (Radej) oz. 1929 (Požun) na današnji Partizanski cesti, v nekdanjih Lokah. Stranke sta imeli iz okoliških rudarskih kolonij, zalagali pa sta tudi rudniški višji sloj.



Slika 1: Nabavne knjižice in trgovske knjige iz druge polovice 30. let 20. stoletja [foto: M. Kirn, 2003; Arhiv Zasavskega muzeja Trbovlje].

popust, tu in tam kakšno sladkarijo za otroke in podobno. V Zasavju je bilo v obravnavanem času mogoče kupovati osnovne življenjske potrebščine v zasebnih trgovinah ali v rudniških konzumih. Ti so bili v vseh treh zasavskih krajih, ustanovili so jih že prvotni lastniki rudnikov v prvi polovici 19. stoletja, pozneje so prišli pod okrilja bratovskih skladnic [Orožen 1958: 639]. Po sami ponudbi se konzumi niso ločili od zasebnih trgovin. Oboji so ponujali mešano blago, v glavnem prehrabne izdelke, gospodinjske potrebščine, sredstva za vzdrževanje osebne higiene in stanovanjske čistoče, metrsko blago in obutev. Ustrezno kupni moči so prevladovali prehrabni artikli nižje cenovne skupine. Nekoliko se je razlikoval način plačevanja: zasebni trgovci so dajali na up, komitenti so zneske ob določenih dnevih, navadno ob prejetju mezde, poravnali sami. Mogoče je bilo plačevanje na obroke.⁴ V konzumu porabljen mesečni znesek je bil komitentu obračunan in odtegnjen neposredno od mezde. V skrajnih primerih je bila plača že pred dnevom izplačila v celoti porabljena, plačilni list pa prečrtan.⁵ Komitenti so plačevali za mesec nazaj, jemali pa na up – kredo – za mesec naprej.⁶ Zasebni trgovci in konzumi so dolg iz meseca v mesec tudi prenašali, kar nazorno potrjujejo vpisi *prenos* v nabavnih knjižicah. V tem primeru si je prodajalec (*komi*, trgovski pomočnik) pridržal pravico, da po lastni presoji prečrta z nakupovalnega

so slednji reševali na ta način, da so ekskluzivnejše artikle pri svojem trgovcu naročili vnaprej. Trgovine so se po osnovni logiki ponudbe in povpraševanja prilagajale kupni moči svojega kroga strank. Če je ta v pretežni meri obsegal rudarske kolonije, so bile trgovine založene z osnovnimi življenjskimi artikli, o čemer spet nazorno pričajo nabavne knjižice.

Iz nabavnih knjižic je razviden *vir nakupa*; prepoznamo ga po žigih posamičnih trgovin. Kupci so se v veliki večini »držali« določenih trgovin, saj je status stalne stranke prinašal nekatere ugodnosti – poleg trgovčevega zaupanja, ki je lahko prineslo dodaten kredit, še občasen po-

⁴ Primerljivo z današnjim obročnim odplačilom na čeke

⁵ Prečrtanemu plačilnemu listu so rudarji rekli *planke*.

⁶ Primerljivo z današnjimi plačilnimi karticami prek bančnega trajnega naloga.

seznama ne najnujnejše artikle. Informatorji navajajo, da za najosnovnejša živila (moka, mast, sol, koruzni zdrob) navadno ni bilo ovir in so jih kljub dolgu še vedno dobili, kakršenkoli priboljšek (npr. bonboni ali salama) pa je bil ob komitentovi (dolgotrajnejši ali trenutni) nelikvidnosti na spisku spregledan. Konzumi, ki so imeli istega lastnika kot rudniki in gospodarske dejavnosti, ki so nastale iz ali zaradi potreb rudarjenja, so imeli v določenem obdobju celo lastna plačilna sredstva – kovinske znamkice, ki jih je bilo mogoče porabiti le v konzumu. Ko so se delavci (komitenti) zaradi tega pritožili, je takšno ravnanje rudarska oblast prepovedala [Orožen 1958: 363].

Iz nabavnih knjižic lahko ugotovimo tudi *frekvenco nakupov*. Trgovine so bile relativno blizu svojih odjemalcev, kar je omogočalo pogostejše nakupe. Največ jih je bilo okoli plačilnega dneva (14. v mesecu) in predujma (prvi v mesecu). Takrat so se oskrbeli predvsem z osnovnimi prehrabnimi artikli (t. i. *fasenga*). Nujnost imeti zalogo ni bila posledica težke dostopnosti živil, pač pa izraz tradicijskega ravnanja, ko je polna shramba pomenila varno preživetje. Knapovskim navadam in denarju so sledile trgovine, ki so bile sredi meseca najbolj založene, pozneje pa je bila preskrba bolj nepredvidljiva (kar velja še posebej za prva leta po drugi svetovni vojni). Vendar pa zelo majhna stanovanja (25m²–37 m²) – shrambo so imela le večja – in nizke plače večjih zalog niti niso dopuščale. Med 15. in 1. v mesecu so si sledili manjši priložnostni nakupi ali pa nakupi hitro pokvarljivih živil, ki jih ni bilo dobro dolgo imeti v zalogi. *Fasanje* čim manjkrat je bilo racionalnejše, saj so tako porabili manj denarja, porabo so lahko smotrnejše načrtovali in dosledneje nadzorovali. Tako so kupovale posebej stranke rudniških konzumov, nakupi pri zasebnih trgovcih so bili pogostejši, vendar za manjše zneske.

Nabavne knjižice razkrijejo tudi, kateri artikli so se *najpogosteje* znašli v koših, vozičkih in mrežah. Česa v zalogi ni smelo manjkati, so gospodinje naučile izkušnje, omejitve pa je postavil plačilni list (*ferdinst ceglc*). Med najosnovnejša živila so pred drugo svetovno vojno sodili: moka (enotna ali krušna tip 850 in nekaj ajdove), slanina, sol, sladkor, mast, olje in kavni nadomestki (Kneippova kava, cikorija, Divka, Proja). Koruzni zdrob, riž in testenine; ješprenj in kašo so v manjših količinah v trgovini kupovali bolj izjemoma, pogosteje na tržnici ali v mlinu. Enako je veljalo za fižol, krompir, zelje in repo, če je zmanjkalo ozimnice. Od začimb so kupovali samo sol, poper, papriko in občasno še cimet in vanilijo. K mesečnemu nakupu so spadala še sredstva za vzdrževanje obleke, obutve in osebno higieno: milo, pasta za čevlje⁷ in pralni prašek (Radion), ki je po potrebi služil tudi kot šampon.⁸ V nakupnih seznamih je pred drugo svetovno vojno zapisan tudi petrolej. Skoraj vsak mesec je bil v nakupnem seznamu tudi kak kos blaga, sukanec, pavola (za krpanje oblačil in nogavic).

V nabavnih knjižicah je najpogosteje zapisano živilo moka, kar je razumljivo, če upoštevamo, da je bil kruh temelj jedilnih obrokov in da so rudarske družine same peklo kruh. To so omogočale večkuriščne krušne peči, ki so bile postavljene hkrati s kolonijo in so bile

⁷ *Globin* – en mesec so kupili rjavega, naslednji mesec črnega.

⁸ Po drugi svetovni vojni je bila na seznamih tudi kolonjska voda. V 50. letih so lahko kupci v Zasavju izbirali med Črno mačko in Pokošenim senom.

poleg gospodarskega objekta skupne uporabe⁹ tudi komunikacijske točke naselja. Med uporabnicami so bila v veljavi nepisana pravila in posebna simbolna dejanja sporazumevanja (ob peči prislonjeno poleno je npr. označilo rezervacijo peči). Kruh so pekle enkrat tedensko v večjih količinah.¹⁰

*Med artikli, ki so se na nakupnem seznamu pojavili le redko, je zelo očitna skoraj popolna odsotnost mesa. Trgovine z mešanim blagom ga niso prodajale, pač pa so ga konzumi. Če potrošniki niso imeli domačega vira, so meso kupili v mesnicah, ki so imele boljše razmere za skladiščenje kakor trgovine. Da je bila poraba mesa zelo majhna, potrjujejo tudi ustni viri. Podobno je bilo z mlekom. Večkrat na mesec so ga kupovali v mlekarnah, pri kmetih ali pa so se zanašali na domači vir – kozje mleko. Priboljški na seznamih govorijo o plačilnem dnevu ali prazniku. Med priboljške je šteti salamo, maslo, orehe ipd. Le v nekaterih knjižicah se pojavlja tudi žganje, čeprav je poznano, da so ga v rudarskih družinah uživali dokaj redno, še pogosteje pa so pili vino, ki ga v nakupnih seznamih sploh ni. Kupovali so ga v gostilnah in vinotočih, ki so delovali skrivaj skoraj v vsaki koloniji, ali pri kmetih, ki so ga prinesli na hrbtih v *bankah* ali v rokah v *bariglah*.¹¹*

Ob vrsti blaga so v nabavnih knjižicah zapisane tudi *količine*, ki pa niso poveden podatek, če ne poznamo družinskega in ekonomskega položaja komitenta. Kaj in koliko je sodilo leta 1938 v delavsko in nameščensko mesečno porabniško košarico, je izračunala Dravska banovina Slovenije, ki je izdala uradni stroškovnik življenjskih potrebščin za prvo in drugo tričlansko družino. V stroških na zaposlenega so bili (po izračunih Dravske banovine) všteti le najnujnejši artikli:

| Za nameščence | Za delavce |
|-----------------------|-----------------------|
| 12 kg bele moke | 10 kg krušne moke |
| 1 kg koruznega zdroba | 3 kg koruznega zdroba |
| 1,80 govejega mesa | 1,30 kg govejega mesa |
| 0,90 telečjega mesa | Nič |
| 0,80m svinjskega mesa | Nič |
| 15 l mleka | 9 litrov mleka |
| 14 jajc | 6 jajc |
| 1,80 sladkorja | 1 kg sladkorja |

Tabela 1: Mesečna košarica živil po izračunu Dravske banovine.

Pri oceni *deleža prehrabnih artiklov* v primerjavi z drugimi ugotovimo, da so v prepričljivi večini.

Iz nabavnih knjižic je mogoče razbrati še: *zneske posamičnih nakupov, povprečne mesečne zneske nakupov in skupne mesečne zneske*. Standarde je postavila Dravska banovina Slovenije,

⁹ Sem štejemo še vodnjake, štirne, perišča in vsaj po nekaterih kolonijah tudi stranišča.

¹⁰ Količina je bila odvisna od števila družinskih članov, 10 kg moke pa je bila skoraj spodnja meja.

¹¹ Pri plači, *colengi*, so v trafikah kupili še dve, tri cigarete. Stalnejši vir preskrbe s tobakom je bil domači vrt.

ki je leta 1938 ocenila, da znašajo stroški prehrane za tričlansko nameščensko družino 1077 din, stroški prehrane za tričlansko delavsko družino pa 549 din.¹²

Za realno podobo načina oskrbe s hrano in pomena nakupa kot njenega primarnega vira pa potrebujemo še posameznikov družbeni in ekonomski kontekst. Iz nabavnih knjižic ni razvidno, na katerem *delovnem mestu* je bil trgovinski komitent zaposlen oz. kolikšen je bil njegov *mesečni dohodek*, ne vemo, *koliko družinskih članov* je štela družina oz. kolikim ljudem je bila namenjena količina kupljenega blaga in živil. Ker vse knjižice niso dosledno opremljene z naslovi, vedno ne vemo, kje je *živel komitent*. Rudniška stanovanja so bila brezplačna ali pa je bila najemnina minimalna, kar pa ne velja za zasebna oz. podnajemniška stanovanja. Ne vemo torej, kolikšen delež dohodka je po odbitku nujnih izdatkov ostal za prehrano in druge potrebščine. Prikrit ostane tudi vsaj tako pomemben dejavnik kakor prejšnji trije – kako skrbno so *znali ravnati z denarjem*.

V splošnem sta prevladovala dva modela gospodarjenja s hrano. Prvi je bil racionalno razporejanje zalog do naslednjega nakupa in razdelitev med družinske člane 'po potrebi'. Pri takem načinu gospodarjenja je imel nadzor nad prihodki in izdatki eden od zakoncev. Izrazito patriarhalna usmerjenost, zakoreninjena v ruralnem okolju, je nadaljevala s tradicijo zaklepanja hrane in s sprotnim dnevnim odkazovanjem določene količine za porabo. V drugih primerih so rudarji mezdo takoj po prejetju izročili ženam v upravljanje in razporejanje. Mož je iz tega denarja dobil žepnino (za gostilno), za otroke pa je bil denar tabu. Drug model gospodarjenja s hrano je tak, ki nastaja v družbah hude revščine in spravlja prebivalstvo v bedo [Makarovič 1991]. Tako kakor je v kmečkem okolju agrarni proletarijat izkoristil možnost boljše prehrane ob velikih poljskih opravilih, je čezmerna poraba hrane v proletarskem okolju značilna za plačilne dneve.

*Začelo se je takoj popoldne: fastat [v nabavo]: obvezno salama, bel kruh, bonboni, vino za očeta, meso in seveda živež za sproti. Ta dan se je živelo na veliki nogi. Že takoj drugi dan pa nastane zatišje. Ničkolikokrat se je zgodilo, da si je bilo treba proti koncu meseca že sposojati, kar po kolonijah ni bila nobena redkost, najprej živež, kasneje še denar.*¹³

Tudi v nabavnih knjižicah so zapisani nakupi priboljškov (salama, bonboni, keksi) med 15. in 18. v mesecu.

Nabavni knjižici družin s poznanim socialnim in ekonomskim položajem, prva iz leta 1938, druga iz leta 1954, konkretizirata naštetje značilnosti.

Družina Hudi je leta 1938 štela sedem članov¹⁴ (oče, mati in pet otrok – štiri fantje, eno dekle).¹⁵ Hudiji so stanovali v steklarski koloniji v Hrastniku, redili so zajce, kokoši, prašiča in obdelovali kos zemlje. Komitent podružnice rudniškega konzuma¹⁶ v Hrastniku

¹² *Tovarniški list TKI Hrasnik*, 29. 11. 1975: 8.

¹³ Ustni vir: Leopold Odlazek.

¹⁴ Sedemčlanske družine so bile med obema vojnama v zasavskih revirjih prej pravilo kot izjema, zato družina Hudi ustreza kot reprezentativni vzorec tudi po številu družinskih članov.

¹⁵ Ustni vir: Viktor Hudi, sin lastnika nabavne knjižice Alojza Hudija.

¹⁶ Konzumno društvo rudarjev je bilo ustanovljeno leta 1903 in je istega leta v upravljanje prevzelo rudniški konzum [Orožen 1958: 639].

je bil 4. 12. 1892 rojen Alojz Hudi, po poklicu steklar. Steklarji na zahtevnejših delovnih mestih, kar je Alojz Hudi tudi bil, so prejeli mezdo, ki je bila v rangu najbolje plačane rudarske kategorije – kopačev¹⁷. Leta 1938 sta poleg očeta že prejela mezdo tudi sinova in tako prispevala v družinski proračun. Alojz Hudi je kmetom občasno prodajal steklene izdelke in z delom v Ključevci in okolici zaslužil orehe, jabolka in druga živila. Mleko je kupoval v vaseh pod Kumom. Po letu 1945 je po mast, moko, koruzo idr. živila hodil v Prlekijo. Gospa Hudi je bila skrbna gospodinja in dobra kuharica, ki je rada pekla tudi priboljške (med, cimet, fige na nakupnem seznamu).

| previd S. 258.R | | 7.I. 1938. | |
|-----------------|--------|-------------|--------|
| 2 1/2 Zuber | 28 | 1 1/2 ajota | 15 |
| 1/4 Kakam | 10 | 25 moka | 52,50 |
| papir | 1 | 1/2 Zuber | 50 |
| Kartavelj | 100 | 1/4 kave | 14 |
| 1/2 Kajt | 12 | 1 Kruajot | 14 |
| 1/2 Špek | 3 | 1/2 Juvate | 9 |
| 1/2 Kuvokot | 49 | 1/2 moko | 10,50 |
| germ | 2,50 | 1/2 Aote | 2 |
| Barbados | 0 | 1/2 soli | 4,25 |
| špek | 120 | 1 pivon | 7 |
| 1/2 | 1 | 1 globin | 5 |
| 1/2 | 50 | 2 masti | 34 |
| 7/11. Abujca | 341,50 | 2 ribe | 3 |
| | 128,10 | 1 enj | 10 |
| | 500 | 1/2 drakta | 2,50 |
| | | 1/2 masla | 26,75 |
| | | 1/2 | 2,50 |
| | | 1/2 | 6,50 |
| | | | 282,50 |

Slika 2: Pogled v nabavno knjižico družine Hudi, ki je bila komitent rudniškega konzuma Hrastnik [Arhiv Zasavskega muzeja Trbovlje].

Kaj so Hudijevi zapisali v nabavno knjižico januarja 1938?¹⁸

| datum | količina | potrebščina | znesek v din |
|------------|----------|----------------|--------------|
| 5. 1. 1938 | 14 kg | moka II | 49,00 |
| | | germ [kvas] | 2,50 |
| | | salama | 3,00 |
| | | špek [slanina] | 2,25 |

¹⁷ Glede na delo, ki so ga opravljali, so bili delavci razdeljeni v več plačilnih kategorij. V jami so delali kopači, učni kopači, vozači, tesarji, vzdrževalni kopači, zidarji, čistilci, nosači vode, pozneje tudi strelni mojstri. V različne kategorije je bilo razdeljeno tudi delo na dnevu. Za primerjavo plač se ponavadi jemlje štiri kategorije: kopač, učni kopač, vozač, delavke in maldoletni. Razmerje v plačah med njimi je bilo kopač : delavka 2 : 1 [Hacin idr. 2001: 101].

¹⁸ Nabavno knjižico hrani Zasavski muzej Trbovlje.

| datum | količina | potrebščina | znesek v din |
|-------------|----------|-------------------------------------|--------------|
| | | svinčnik | 1,00 |
| | | presta | 0,50 |
| 7.1.1938 | | blago | 128,10 |
| | 11 | olja b. | 15,00 |
| | 15 kg | moka II | 52,50 |
| | 4 | zucker [sladkor] | 56,00 |
| | ¼ | kava | 17,00 |
| | 1 | Knaip | 14,00 |
| | ½ | Frank | 9,00 |
| | 1 ½ | milo | 16,50 |
| | 1 | soda | 2,00 |
| | 1 ½ | sol | 4,25 |
| | 1 | riž | 7,00 |
| | 1 | globin [pasta za čevlje] | 5,00 |
| | 2 | mast | 34,00 |
| | 2 | šibice [vžigalice] | 2,00 |
| | 1 | čaj | 10,00 |
| | ¼ | drobtin | 2,25 |
| | | razno | 26,75 |
| | | germ | 2,50 |
| | | magi | 6,50 |
| 11. 1. 1938 | | [neberljivo; verjetno gre za maslo] | 12 |
| | | robci lastig [elastika] | 19,50 |
| | ½ | zelje | 2,25 |
| | 3 | vezi | 3 |
| | | blago | 5,25 |
| | ½ | hruške | 2,50 |
| | | cimet | 2 |
| | 2 | sukanc | 7 |
| | 1 | karta | 1 |
| | 1 | kis | 6 |
| | 1 | koruza | 1,80 |
| | 1 | šampon | 3,50 |
| | 2 | preste | 1 |
| | 10 | moke | 35 |
| | | germ | 2,50 |
| | | meso | 9,90 |
| | | fig | 1 |
| | | gradl | 48 |
| 22. 1. 1938 | 1 | zvesk | 2,50 |
| | | presta | 0,50 |
| | 2 | [neberljivo] | 6,00 |
| | | špek | 6,50 |
| | ½ | hruške | 2,50 |
| | 15 | moka II | 52,50 |
| | | germ | 2,50 |
| | 5 | zucker | 70,00 |

| datum | količina | potrebščina | znesek v din |
|---------------|----------|------------------------|----------------|
| | ¼ | kave | 17,00 |
| | 1 | Knaip | 14,00 |
| | 1 | milo | 11,00 |
| | 2 | Radion [pralni prašek] | 12,00 |
| | 1 | soda | 2,00 |
| | 1 ½ | sol | 4,25 |
| | 1 | pš. zdrob | 4,50 |
| | 4 | šibic | 2 |
| | 1 | globin | 5 |
| | ¼ | maka | 3,75 |
| | | salama | 2,00 |
| | | razno blago | 36,75 |
| | | blago | 32,00 |
| | | sol | 7,60 |
| | 2 | masti | 34,00 |
| | ¼ | med | 6,25 |
| | ½ | mak | 4,50 |
| | | papier | 5,00 |
| | 15 kg | moka II | 52,85 |
| | | germ | 2,50 |
| | | blago | 5,00 |
| | | špek | 6,00 |
| | ½ | zelje | 2,25 |
| | 7 | moka | 24,50 |
| | | germ | 2,50 |
| | ½ | frank | 9,00 |
| | ½ | sliva | 5,50 |
| | | sir | 2,50 |
| | | gradl | 90,00 |
| | | šampon | 3,50 |
| | 1 l | olje | 15,00 |
| | | špek | 150 |
| skupaj | | | 1200,25 |

Tabela 2: Nakupi družine Hudi januarja 1938.

Naslednji nakup so opravili 5. 2. 1938

V januarju 1938 je družina obiskala konzumno trgovino štirikrat. Razlog prvega nakupa je bila očitno moka, glavni nakup je bila tudi pri naslednjih treh nakupih. Štirikrat so kupili še kvas, slanino, blago in preste (sklepati je, da je odraslega nakupovalca spremljal otrok). Trikrat se v nakupovalnem seznamu pojavi sol (3 kg), dvakrat sladkor (9 kg), kavni nadomestek Kneipp (1 kg), kavni nadomestek Frank (1 kg), kava (0,5 kg), mast (4 kg), olje (2 l), zelje (1 kg), mak (0,75 kg), hruške (1 kg), salama, milo (2,5 kom.), šampon, globin, vžigalice (4 zavitki), soda, blago za posteljnino in perilo in razno blago. Enkrat pa so v tem mesecu kupili: meso, sir, riž (1 kg), pšenični zdrob, koruzo (1 kg), kis, med, čaj, drobtine

(1/4 kg), fige, slive (0,5 kg), cimet, magi, pralni prašek Radion (2 zavitka), sukanec, papir, robce, svinčnik in karto.

Navedeni artikli natančno potrjujejo ustne vire o vrsti artiklov in njihovem razmerju.

Primerjava seznama živil s seznamom, ki ga je za delavske družine izračunala Dravska banovina (gl. Tabela 1), pokaže, da so Hudijevi porabili na osebo nekoliko več moke (10,8 kg), domnevati je, da je všteta tudi koruzna moka, ki je deloma nadomestila koruzni zdrob – tega v seznamu družine Hudi sploh ni – in več sladkorja. Pojavlja pa se pšenični zdrob, ki ga Dravska banovina za delavske družine ne predvideva, a le 1 kg za 7 ljudi. Meso je družina Hudi v januarju 1938 kupile le enkrat, v očitno majhni količini, prav tako ni na seznamu mleka in jajc, za ta živila so namreč imeli druge vire.

Porabljeni znesek, 1225 din, je višji od mezde, ki jo leta 1938 imela najboljša kategorija rudarjev – kopačev: 1040 din¹⁹ [Šorn 1966: 58], iz česar je sklepati, da mezda (v tem rangju so bili tudi boljši steklarji)²⁰ za porabljeno vsoto ne bi zadostovala, čeprav na nakupnem seznamu ni ne mleka ne jajc ne zelenjave, mesa pa izredno majhna količina. Če primerjamo sočasne dohodke pri uradnikih in nameščencih, ugotovimo, da je vdova po poštnem uradniku prejela pokojnino, ki je bila za okrog 30 % višja od mezde rudarja – kopača [Tomažič 1984: 121].

V nižji znesek, kakor ga je izračunala Dravska banovina zgolj za najnujnejšo prehrano, tj. 1281 din (če znesek za tričlansko družino preračunamo na sedem ljudi), je družina mezdne delavca najvišje kategorije, ki ni imel škodljivih razvad, vračunala še potrebščine za osebno higieno in vzdrževanje (milo, praški, blago). Prehrani je bila torej namenjena cela plača ob pogojju, da so del hrane pridobili iz drugih virov.

Zanimiva je primerjava z drugo, 18 let mlajšo nabavno knjižico. Lastnica knjižice je bila leta 1956 Cita Odlazek, vojna vdova, ki je s petnajstletnim sinom živela v rudarski koloniji Žabjek.²¹ Med drugo svetovno vojno je služila pri družini rudniškega uslužbenca in družini vojaškega poročnika. Delovne izkušnje so jo obogatile za kuharsko znanje, po drugi svetovni vojni je bila zaposlena kot kuharica v Cementarni Trbovlje. Bila je stalna stranka trgovine Radej.

Pogled v njeno nabavno knjižico:²²

| datum | količina | potrebščina | znesek v din |
|--------------|----------|-------------|--------------|
| 02. 02. 1956 | 5 kg | moka bela | 425 |
| | 5 kg | moka črne | 260 |
| | 4 kg | sladkorja | 580 |
| | 1 kg | masti | 336 |
| | 1 | proje | 104 |

¹⁹ Če upoštevamo še draginjske doklade 2,2 din na šiht, se realna mezda poveča za 52 din.

²⁰ Ustni vir: Stanka Hudi.

²¹ Ustni vir: Leopold Odlazek

²² Navedbe so dobesedne, kakor so zapisane v knjižici; med oglatima oklepajema je avtoričin pripis.

| datum | količina | potrebščina | znesek v din |
|-------------|----------|------------------------|--------------|
| | ½ kos | mila | 88 |
| | ½ | radion | 118 |
| | 1 kg | sol | 40 |
| | 2 škatli | šibic | 20 |
| | 1 kos | toaletno milo | 55 |
| | 1 kos | globin | 52 |
| | ¼ kg | koruznega zdroba | 12 |
| | 1 | voda | 30 |
| | | | 2120 |
| drugi nakup | 5 kg | moke bele | 430 |
| | 4 kg | sladkorja | 580 |
| | 1 kg | masti | 336 |
| | ½ kosa | mila | 88 |
| | 1 | radion (pralni prašek) | 59 |
| | ½ | proje | 62 |
| | | paprika | 25 |
| | 15 dag | salame suhe | 113 |
| | 1 | glicerin | 115 |
| | 1 | lim. prah | 20 |
| | | | 1828 |

Tabela 3: Izpis iz nabavne knjižice Cite Odlazek leta 1956.

Primerjava obeh seznamov (1938, 1956) pokaže, da je bila moka tudi po 18 letih še vedno na prvem mestu nakupa, čeprav se je količina zmanjšala (7,5 kg), kar pomeni, da so kruh v veliki meri še vedno pekli doma. Kot primarna živila so ostali še mast in kavni nadomestki, preseneča pa količina porabljenega sladkorja (8 kg za dve osebi), česar gotovo ne gre razumeti kot povprečno porabo.²³ Za 100 % se je povečala poraba masti (z 0,5 na osebo leta 1938 na 1 kg leta 1956). Tudi med sredstvi za osebno higieno in vzdrževanje je ugotovljeno precejšnje povečanje: milo z 0,35 na 1 kos na osebo na mesec, prav tako pralni prašek Radion z 0,28 na 0,75 zavitka. Kakor na prvem seznamu tudi na tem ni jajc, mleka in mesa. Način nabave teh živil je ostal enak kakor pred 18 leti: mesnice, še bolj pa domači viri.

Pregled nabavnih knjižicah pokaže tudi, da se je v 18 letih spremenila ne le količina živil, pač pa tudi njihova vrsta. Leta 1956 so na nakupovalnem seznamu tu in tam še sardine, kakav, pašteta, napolitanke, mineralna voda, testenine, olje, vim (sredstvo za čiščenje). Niti na prvem niti na drugem spisku pa v nabavnih knjižicah ni toaletnega papirja.²⁴

²³ Informator Leopold Odlazek priznava izjemno sladkosnednost.

²⁴ V ta namen so uporabili star razrezan časopis in razrezane vrečke, *šernicle*, narejene iz pak papirja.

KOMPLEMENTARNI VIRI OSKRBE

STALNI VIRI

Pridelek – povrtnine in poljščine

Pred drugo svetovno vojno in v prvem povojnem desetletju v trgovinah z mešanim blagom niso prodajali svežega sadja in zelenjave.²⁵ V tem pogledu so bili ljudje odvisni od tržnih dni in lastne pridelave. Ker so rudniški delavci prvotno izvirali iz agrarnega okolja, jim ni manjkalo vrtnarsko poljedeljskega znanja. Kos zemlje – ohišnica – je brezplačno pripadal vsakemu rudniškemu stanovanju [Hacin idr. 2001: 89]. Na gredah je uspevala zelenjava za sproti, dišavnice, rože in tobak. Domača pridelava tobaka je pomenila prihranek, saj rudarji zaradi posebne narave dela v jamah niso smeli kaditi, prepoved pa so kompenzirali z žvečenjem tobaka. Od dišavnic in začimbnihi rastlin so gojili šetraj, baziliko, drobnjak, ki je posušen služil v suhih šopkih tudi za okras, luštrek, majaron, peteršilj, pelin, žajbelj, janež, meto, meliso, pehtran, kamilice in ognjič.²⁶

Poleg ohišnice so imeli, če so razmere dopuščale, včasih že prave njive, tudi do 50 m dolge, ki so jih izkrčili sami na rudniški zemlji ali pa je prosilcu zemljo dodelil rudnik. Obdelan je bil vsak kos zemlje, posamična družina je imela po več gred, odvisno od potreb in pripravljenosti družinskih članov za delo. Pridelek je ustrezal vsakdanjim jedilnikom oziroma so se ti prilagodili pridelku. Ilovnata in/ali slabo pognojena zemlja ni obetala veliko. Pridelovali so v glavnem fižol (nizek in prekljast), med njim so rasli zelje, bob, paradižnik, paprika, čebula, česen, šalotka, repa, rumeno in rdeče korenje, rdeča in črna redkev, pesa, por, ohrovt, koleraba, kumare, buče, sladki grah, zelena, hren, solata, motovilec, radič, rabarbara in še kaj. Razen spomladanskega lopatenja je bila obdelava vrtov in njiv žensko in otroško opravilo.

Podobni razlogi, ki so narekovali gojenje povrtnin – slab ekonomski položaj, korenine kmečkenga izvora, lahka dosegljivost osnovnih sredstev (zemlje, gradbenega materiala), so spodbujali tudi prirejo mesa, zato so bili hlevčki in hlevi stalni sateliti kolonij. Rudarske družine so redile prašiče, koze, ovce, kokoši, zajce; tu in tam tudi golobe.

Prireja

Kuncereja je bila pred drugo svetovno vojno najrazvitejša tam, kjer je industrializacija spodrinila kmetijstvo, torej tudi v Zasavju. Krmo so imeli od pomladi do zime. Če kuncev ni bilo veliko, so jih redili skupaj s kokošmi v drvarnicah, ki so jih nekoliko pregradili, in improviziran hlevček ločili od skladišča premoga in drv. Kunčje meso so uporabljali za juhe, pečeno in ocvrto, v obarah in mleto. Porabili so tudi drobovino, predvsem jetra.

²⁵ Razlogi so bili hitra pokvarljivost blaga, konkurenčna ponudba na tržnici in nizka kupna moč prebivalstva.

²⁶ Zadnjih osem rastlin je sodilo v domačo lekarno.



Slika 3: Svinjereja je bila pomemben vir domače oskrbe z mesom. Hlevi so bili narejeni iz odpadnega materiala in so stali nedaleč od rudniških kolonij. Žabja vas, druga polovica tridesetih let 20. stoletja [Fototeka Zasavskega muzeja Trbovlje].

Včasih se je poraba mesa tudi nenadejano povečala – če so hoteli pravočasno preprečiti pogin bolnih kuncev.

Praščereja je v Zasavju izpričana že od 13. stoletja, saj so širni bukovi gozdovi dajali dovolj hrane svinjam, da so se prosto pasle. Tudi odkar stojijo trboveljske kolonije, jih spremljajo svinjski hlevi. Glavni vir oskrbe z mesom so bile prav svinje, govedina je bila na jedilnikih največ enkrat tedensko in to v majhni količini (za nedeljsko govejo juho). Od svinj je bilo mogoče porabiti skoraj vse in koline so bile, tako kakor v kmečkem okolju, največji domači praznik. Od klobas so pripravili mesene, kožnate, krvavice in jetrnice.²⁷ Meso so nasolili, prekajevali, enako kakor klobase, ki jih niso takoj porabili, slanino pa so zrezali in scvrli. Mast in ocvirki so bili osnovna zabela. Lonec za kuhanje perila (*vešpisker*), poln masti, je bil pravo malo bogastvo.

Koze, rekli so jim *knappovske krave*, so redili v manjšem številu, njihovo mleko so uporabljali bolj za zdravilo kakor vsakdanjo hrano.

Vsakdanji jedilnik so kdaj pa kdaj popestrili tudi golobi, ki so bili za prebivalce kolonij sicer precej nepriljubljeni sostanovalci. Bili so nebodijihitreba, ki se (pre)hitro množi, prenaša bolezni in vse ponesnaži. Če se je ulov posrečil, so končali v rižoti, v golažu, pečeni ali v obari. Golobi, tudi šoje, vrane ... so spadali v kategorijo nadomestne hrane [Makarovič 1991: 163].

²⁷ Jetrnice veljajo za zasavsko posebnost in specialiteto.

OBČASNI VIRI

Nabiralništvo

Standardni jedilni obroki so se spremenili spomladi, ko so se med jedmi pojavili še regrat, koprive, cikorija, bezgovo cvetje, lipovo listje, šipek, divji sadeži (samorodne sorte), gobe, maline, borovnice, jeseni pa kostanj. Nabirali so večinoma otroci in, nekoliko manj, ženske.²⁸ Nabrano so prodali na tržnici, v neposredni hišni prodaji, lekarnam in posamičnim trgovinam ali pa so porabili doma.

Pridobljeno

Prvi Unrrini paketi so bili v Trbovljah razdeljeni novembra 1945.²⁹ Prinesli so precej novih vrst hrane, ki je tradicionalno skromnih jedi vajene rudarske družine niso poznale. Nad nekaterimi so bili navdušeni (slanina, čokolada, bonboni...), druge so zavračali. Nad mlekom in jajci v prahu, ribjim pudingom, polenovko, koruzo npr. niso bili navdušeni. Odpor do te hrane je bil v veliki meri posledica jezikovne pregrade – navodila za pripravo so bila napisana samo v angleščini, v 40. letih 20. stoletja pa večina ljudi v Zasavju angleščine ni obvladala, zato hrane niso znali pravilno pripraviti. V letih 1947 in 1948 je bil vpeljan tak način razdeljevanja paketov, da je bila velikost paketa nasprotno sorazmerna s težavnostjo opravljenega dela: velike zavitke so dobili rudarji, manjše (srednje) profesionisti (ključavničarji, kovači, zidarji, mizarji, tesarji...), še manjše pa navadni delavci. V paketih je bilo (po spominu informatorjev): marmelada v manjših pločevinkah, limonada v velikih pločevinkah, kava v prahu, žvečilni gumi, vžigalice z navodili za uporabo kinina v primeru malarije, tablete kinina v majhnih stekleničkah, prekajena slanina, narezana na trakove, zvita in pakirana v litrskih pločevinkah, arašidi, sladki krekerji, koruza v slani vodi, sadne ploščice, ključki za odpiranje konzerv, pasta za zobe v prahu, sir, mleko v prahu, jajca v prahu (po okusu in vonju podobna sprehodu mimo kemične tovarne), tabletko za čiščenje in razkuževanje vode, golaž v konzervi, več vrst bonbonov.

Naturalna menjava – berija

Berija je domač izraz za pojav v obdobjih kriz in pomanjkanja, ko je bila preskrba racionirana, ko so bili za nakup hrane in tekstila potrebni karte in boni, ki pa tudi niso vedno zadostovali, saj blaga preprosto ni bilo. Gre za naturalno menjavo mimo trenutnega denarnega sistema. Najpogosteje so menjali obleko v vojni padlih ali pogrešanih svojcev za živež (jajca, moka, kak kos mesa, krompir, sadje). Kdor je agrarno podeželje dobro poznal in imel med kmeti

²⁸ Kakor je mogoče sklepati iz dopisa Kmetijske podružnice Trbovlje županstvu Trbovelj, so se kmetje močno pritoževali nad škodo, ki so jim jo povzročale rudarske družine AŠ 43, Občina Trbovlje 1875–1945 [Zgodovinski arhiv Celje].

²⁹ Ustni vir: Gvido Knez.

že znanca, je od njih pobral naročila, po kolonijah pa je zanje nabral potrebna oblačila. Kupčija je bila izvršena, ko je za obleko dobil živila in jih razdelil darovalcem obleke.

Narabutano

Rabutanje, ki pomeni krajo sadja in včasih tudi zelenjave, ni bilo nikoli omembe vredna ekonomska kategorija, hkrati pa tako vsakdanji pojav, da ga ne gre zanemariti.

Značilno je (bilo) bolj ali manj za mladino, ki je v posege na tuja področja ni toliko silila eksistenčna nuja kakor pa objestnost in užitek ob prepovedanem. Dejstvo pa je, da je določen del prebivalstva prišel do zelenih priboljškov tudi na ta način.

SKLEP

Po odkritju premoga v Zasavju na začetku 19. stoletja so k naselitvenemu razcvetu prispevali domačini iz okolice, priseljenci iz drugih slovenskih pokrajin in tujci (Čehi, Nemci, Italijani). Takšna prebivalstvena sestava je vplivala tudi na kuhinjo.³⁰ Delovne, socialne in ekonomske razmere so poenotile tako ljudi kot njihove jedilne obroke. Ti so bili sestavljeni pretežno iz močnatih in t. i. sitostnih oz. nasitljivih jedi, glavna sestavina vseh obrokov je bil kruh, ki ga je v časih pomanjkanja nadomestil krompir. Za zasavsko kuhinjo je značilna še velika poraba stročnic in majhna poraba mesa in mlečnih izdelkov. Jedilnik se je vedno prilagajal letnemu času oz. darežljivosti narave. Prevladovala so varčne jedi, ki jih je bilo moč z minimalnimi dodatki spremeniti v nov obrok. Priprava hrane je bila zreducirana na enostavne postopke, ki niso zahtevali niti posebnih priprav niti posebnih pomagal. Kuharske tehnike so bile omejene na kuhanje in pečenje, dušenje, jedem pa sta glavni poudarek dajali domišljija in revščina.

Če za meščanski in uradniški sloj velja, da je bila hrana ... *vedno dobra in obilna; nekaj pomanjkanja zasledimo le v slabih vojnih in povojnih letih* [Tomažič 1984: 125], pa se je triletno raziskovalno delo o prehrani v nekdanjih rudarskih revirjih zgostilo v ugotovitvi, da je bila glavna skrb in zato osrednje vprašanje v zvezi s prehrano količina in ne kakovost. Bolj od *kaj* in *kako* je bilo pomembno *od kod* in *koliko*. Zakaj je bila nabava pred pripravo, nazorno kažejo številke. Osnovni pravili *nič se ne zavrže in kar ni strupeno, je užitno*, jasno govorita o socialnem položaju na skrajnem polu družbene lestvice. Razumevanje teh dejstev spremeni tudi pogled na številna stavkovna gibanja, ki so Revirjem med prvo in drugo svetovno vojno res pritaknila pridevnik *rdeči*, so pa bila v največji meri le boj za zadostno količino hrane.

Tako kakor višjim družbenim plastem v zvezi s prehrano in kulinariko še posebej ustreza glagol *iznajti*,³¹ pa so spodnje plasti skozi vso zgodovino imele več opraviti s terminom *znajti se*.³²

³⁰ Jedi iz krompirjevega testa (npr. *krimpentoč*, *fanikohn*) in različni cmoki izvirajo iz češke kuhinje in so jih v Zasavje zanesli steklarji. V Zasavju verjetno najbolj poznan *funšterc* ima nemško ime.

³¹ V pomenu narediti, ustvariti kaj novega.

³² V pomenu sposobnost človeka, da najde ustrezno rešitev.

LITERATURA IN VIRI

Baš, Angelos

1980 Hrana. V: *Slovensko ljudsko izročilo*. Ljubljana: Cankarjeva založba: 111–118.

Brečko, Stanko

1978 *Hrastnik skozi desetletja*. Hrastnik: Občina Hrastnik.

Čepič, Zdenko

1999 Oris zagotovljene preskrbe v Jugoslaviji v obdobju 1949–1953. *Prispevki za novejšo zgodovino* 39 (2): Ljubljana: Inštitut za novejšo zgodovino: 157–167.

Fels, J. in K. Valentinič

1978 Kronika Hrastnika 1874–1886. V: Brečko, Stane: *Hrastnik skozi desetletja*. Hrastnik: Kulturna skupnost: 457–509.

Godina - Golija, Maja

1992 *Iz mariborskih predmestij. O življenju in kulturi mariborskih delavcev v letih 1919 do 1941*. Maribor: Založba obzorja Maribor.

1996 *Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja*. Maribor: Založba Obzorja Maribor.

2000 Sodobna prizadevanja v etnološkem raziskovanju prehrane. *Traditiones* 29 (1): 227–234.

2001 Pomen kuharskih knjig za etnološko proučevanje prehrane. *Traditiones* 30 (1): 293–302.

Hacin, Nevenka idr.

2001 *Srečno... Črne doline*. Trbovlje: Zasavski muzej Trbovlje.

Kalšek, Miran in Nevenka Hacin

2003 *Razvoj trgovine v Zasavju*. Trbovlje: Zasavski muzej Trbovlje.

Krassnig, Filip

1965 *Kronika občine Trbovlje* [Tipkopis].

Lenarčič, Tine

2000 *Obrt in podjetništvo v Trbovljah*. Trbovlje: Območna obrtna zbornica Trbovlje.

Makarovič, Gorazd

1991 Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem. *Slovenski etnograf* 33–34: 127–206.

Mencej, Martin

1936 *Trbovlje – socialni prerez*. Ljubljana: Mala biblioteka.

Mlakar Adamič, Jana

2003 *Rudarsko stanovanje. Bivalna kultura skozi čas*. Trbovlje: Zasavski muzej Trbovlje.

2004 *Teknilo nam je!* Trbovlje: Zasavski muzej Trbovlje

Montanari, Massimo

1998 *Lakota in izobilje*. Ljubljana: *Cf.

Orožen, Janko

1958 *Zgodovina Trbovelj, Hrastnika in Dola*. Trbovlje: OLO Trbovlje.

1980 *Zgodovina Zagorja ob Savi*. Zagorje ob Savi: Občina Zagorje ob Savi.

Roš, Boštjan

1940 Moji mladostni spomini. *Etnolog* 13: 42–92.

Šorn, Jože

1966 Nominalni prirastek delavskih mezd in načini računanja draginskih doklad v Sloveniji pred okupacijo. *Prispevki za zgodovino delavskega gibanja* 6 (1–2): 55–61.

Tomazič, Tanja

1984 Gospodinjski izdatki v meščanski družini. *Traditiones* 13: 111–126.

Valenčič, Vlado

1970 Kulturne rastline. V: *Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev. Zgodovina agrarnih panog 1. Agrarno gospodarstvo*. Ljubljana: Državna založba Slovenije: 251–272.

Fond Občina Trbovlje, 1875–1945. Zgodovinski arhiv Celje,.

Nabavna knjižica – Alojz Hudi, 1937–1939.

Nabavna knjižica – Cita Odlazek, 1954–1955.

Nabavne knjižice iz trgovine Dragotina Radeja in Edvarda Požuna, 1936–1939.

Obrtni registri občine Trbovlje.

Rokopisna kuharska knjiga – Mila Kordiš, 1927.

Rokopisna kuharska knjiga – Berta Knez, 30. leta 20. stoletja.

Rokopisna kuharska knjiga – Marija Zupan, 1933.

Tovarniški list TKI Hrastnik, 29. 11. 1975.

EVERYDAY FOOD CULTURE OF THE ZASAVJE MINERS WITH REGARD TO FOOD SUPPLY BOOKLETS AND OTHER SOURCES OF PROVISIONS

Almost simultaneously with the discovery of coal in the beginning of the 19th century, a new social class appeared. This was the working class that, in terms of food, depended entirely on its wages and its resourcefulness. Although food was mostly bought in shops some of it was still home-grown. Working-class meals consisted of the same ingredients as the food consumed by farmers. They were, however, of far poorer quality and quantity since only a small fraction of the coal-mining population was able to achieve the existential minimum calculated by the Chamber of Commerce. As in every crisis, the quantity of food decreased and its accessibility became more difficult. The main concern was dedicated to food supply. Shopping for food in either a coal-mine shop or in a private

one was a carefully planned event. An average monthly food supply can be obtained from food supply booklets. Before World War II, the basic types of food were the following: flour (type 850 and, to a lesser degree, buckwheat flour), smoked bacon, salt, sugar, lard, oil, and coffee substitute. People also bought smaller quantities of grits, rice, pasta and, although only exceptionally, barley and porridge; the latter were more commonly purchased from open-air market vendors or from the mill. If families ran out of their winter supplies they also purchased beans, potatoes, cabbage and turnip. As far as spices go, only salt, pepper, and cinnamon were bought outside the home. Even though consumed on a regular basis, wine and brandy could not be found on shopping lists. They were bought at inns and wine shops that were numerous in working-class settlements as well as in rural areas. A comparative analysis of food supply booklets and pre-war wages shows that the family of a well-paid worker with no bad habits spent on articles for personal and household hygiene (washing powder, soap, etc.) a sum that was lower than the sum calculated by the Drava Province authorities for the essential food supplies. Wages were thus spent on food, provided that the latter was partly acquired from alternative sources, i.e. home production, money obtained from part-time work, and work on farms. In the 1950s, flour still topped the list of basic food provisions; it was followed by lard, coffee substitute, and sugar, whereas eggs, milk, and meat were still acquired from other sources. New types of food came on the market at that time: sardines, cocoa, pate, wafers, mineral water, pasta, and oil.

One of the direct results of such a low standard of living was that people acquired a plot of land on which to grow different kinds of produce; this, however, was also partly due to people's rural origin and accessible soil and building material. The most common home produce included beans, cabbage, tomatoes, peppercorns, turnip, red carrots, yellow carrots, red radish, black radish, leek, kale, kohlrabi, cucumbers, pumpkins, peas, celery, horseradish, lettuce, rampion, chicory, and rhubarb. Regular-sized, or smaller, stables in which coal miners' families reared pigs, goats, sheep, hens, and rabbits, always surrounded these coal-mining settlements in the past.

There were, generally, two dominant types of food economy. A rational distribution of food supplies between two purchases and its division among family members 'according to their needs' represent the first. The second type is represented by a wasteful attitude to food. It is probably a relationship that is generated in a society of extreme poverty that gradually pushes its population deep into the pit of misery.

PRETRGANE KORENINE. SLEDI ŽIVLJENJA IN DELA RAJKA LOŽARJA
(DISPLACED ROOTS. THE LIFE AND WORK OF RAJKO LOŽAR)

Uredila / Edited by Ingrid Slavec Gradišnik s sodelovanjem / with Helena Ložar
- Podlogar

V knjigi je zbranih 23 razprav, ki so izrazito večdisciplinarne in odsevajo značilnosti Ložarjevega intelektualnega delovanja v Sloveniji in izseljenstvu. Rajko Ložar, etnolog, arheolog, umetnostni zgodovinar, literarni, likovni in glasbeni kritik, muzejski delavec in publicist je v Sloveniji znanstveno in strokovno deloval do konca druge svetovne vojne. Do konca leta 1951 je živel in deloval na avstrijskem Koroškem kot profesor, zbiralec in raziskovalec etnografskega gradiva, nato se je izselil v Združene države Amerike, kjer je bil od 1956 do upokojitve 1969 ravnatelj mestnega muzeja v Manitowocu. Tam je leta 1985 sklenil svojo zapleteno življenjsko in strokovno pot.

V razpravah so strnjena spoznanja znanstvenikov, ki so obravnavali Ložarja in njegovo delo ali pa so njegovi nadaljevalci, pa tudi tistih, ki so ga osebno poznali. Razprave se posredno, skoz Ložarjevo delovanje, dotikajo disciplinarne zgodovine ved, ki jim je bil zavezan, so pa tudi pripovedi o širšem zgodovinskem, družbenem in intelektualnem utripu časa njegovega delovanja. Za objavo je bila urejena tudi doslej zbrana in drugod objavljena ali neobjavljena Ložarjeva bibliografija.

*

This book contains 23 articles from various disciplines, reflecting Ložar's intellectual work in Slovenia and in emigration. Rajko Ložar – an ethnologist, archeologist, art historian, literary, art, and music critic, museum worker, and publicist – was engaged in scholarly and professional work in Slovenia until the end of the Second World War. He lived and worked in Austrian Carinthia until the end of 1951 as a professor, collector,

and researcher of ethnographic material, and then emigrated to the United States, where he was the director of the City Museum of Manitowoc, WI from 1956 until his retirement in 1969. His death there in 1985 marked the end of a variegated life and career.

The articles join together the observations of scholars that have addressed Ložar and his work or were his successors, as well as those that knew him personally. Indirectly, through Ložar's work, the articles discuss the history of the disciplines that he was connected with, and at the same time serve as narratives about the broader historical, social, and intellectual pulse of the time he worked in. The publication includes a bibliography of Ložar's collected published and unpublished works.

2005, 415 strani / pp., 17 x 24 cm, 88 črno-belih fotografij / black-and-white photographs, trda vezava / cloth. ISBN 961-6500-89-9. Cena / Price: SIT 4,540.

