

Maja Godina-Golija

Primorski begunci in njihov vpliv na prehrano v Mariboru pred drugo svetovno vojno

Prispevek obravnava vpliv migracij na spreminjanje vsakdanje in praznične prehrane. Migracije so bile pomembne zlasti v 20. stoletju, ko je zaradi vojn, spremenjenih političnih in gospodarskih razmer potekalo izseljevanje in priseljevanje v slovenskih pokrajinah in mestih. Pomembna skupina priseljencev so bili primorski begunci, ki so zaradi italijanske zasedbe Primorske in fašističnega nasilja pribežali v Kraljevino Jugoslavijo. V Mariboru so vplivali na uveljavljanje slovenske nacionalne zavesti, s svojimi drugačnim načinom življenja, npr. prehrano, pa so vplivali tudi na spreminjanje življenja in kulture večinskega prebivalstva.

The article focuses on the influence of migrations on the changes in everyday and festive food culture. Migrations were especially important in the 20th century when people emigrated from and immigrated into different towns and areas of Slovenia. Of special importance were emigrants from Primorsko who fled to the Kingdom of the Serbs, Croats, and Slovenes to avoid fascist violence and to escape from Primorsko which was occupied by the Italians at that time. They strengthened the Slovene national consciousness in Maribor, but their different lifestyle also caused some changes in the lifestyle and culture of other Maribor residents.

Pred letom 1918 je imel Maribor predvsem značaj trgovskega in prometnega središča. V mestu je prevladovala trgovina z okoliškimi agrarnimi produkti in lesom, pa tudi s stroji, manufakturno in tehničnimi pripomočki. Bil je pomembno železniško križišče dveh glavnih avstroogrskih prog, ki sta povezovali Dunaj z Budimpešto in Dunaj s Trstom, tu so bile tudi največje delavnice za popravilo železniških vozil v monarhiji. Intenzivnejši razvoj mariborske industrije se začel je po prvi svetovni vojni, zlasti po zgraditvi hidrocentrale Fala na Dravi. Tedaj se je začelo ustanavljanje tujih tekstilnih tovarn v Mariboru, kar je povzročilo močno priseljevanje okoliškega prebivalstva v mesto pa tudi priseljevanje iz drugih krajev Kraljevine Jugoslavije in Primorske. Nekdanje trgovsko in prometno središče je dobilo značaj pomembnega obmejnega industrijskega centra.

Maribor je imel skozi stoletja na gospodarskem, družabnem in kulturnem področju tako značaj nemškega kot slovenskega središča na spodnjem Štajerskem. Spremenjene politične in gospodarske razmere po koncu prve svetovne vojne, ko nastane nova država Kraljevina Srbov, Hrvatov in Slovencev, pa so povzročile močno izseljevanje avstrijskih in nemških državljanov iz mesta. Po nekaterih podatkih se je do leta 1935 prostovoljno izpisalo iz državlanske knjige celo 9121 mariborskih Nemcev.¹ Številna prosta delovna mesta v državni upravi, šolstvu, kulturi in industriji so vzpodbudila močno priseljevanje Primorcev v Maribor. V dvajsetih letih 20. stoletja se je v mesto naseljevalo predvsem primorsko izobraženstvo in uradništvo, ki zaradi pritiska italijanskih zasedbenih oblasti v domačih krajih ni imelo veliko možnosti zaposlitve in napredovanja. V Mariboru pa so zaradi izselitve Nemcev v številnih službah potrebovali prav takšne poklice. Za prve primorske emigrante so bili pogoji zaposlovanja v Mariboru zelo ugodni, saj so zaradi njihove trdne slovenske nacionalne zavesti in politične jugoslovanske usmeritve dobili številne državne službe. Zaposlili so se kot mestni in policijski uradniki, odvetniki, zdravniki, učitelji, trgovci in obrtniki. Težje je bilo najti ustrezno stanovanje in v težkih gospodarskih razmerah po prvi svetovni vojni zagotoviti zadostno hrano za svojo družino. O tem je Milica Ostrovška, hčerka znanega domoljuba in učitelja telovadbe Adolfa Schaupa, ki je z družino pribežal v Maribor iz rodne Primorske že konec decembra 1918. leta, zapisala: »Papa je povedal, da bomo najprej poiskali stanovanje, da bomo kupili pohištvo in da mu do prvega januarja 1919. leta ne bo treba poučevati. Stanovanja pa ni bilo moč najti in tako smo vsak dan hodili za kosilo in večerjo v začasno menzo v hotelu Erzherzog Johann, ki so jo ustanovili Maistrovi borci... Ko smo sedeli pri jedi, je prihajal nadzorovat menzo Maistrov borec, podpolkovnik Cvirn. S sabljo ob boku je strumno korakal po jedilnici. Pogled nanj nam je bil v tolažbo Žal smo morali tudi na sveti večer zdoma v menzo. Zlovoljno smo stopali po zaseženem, s plinskimi svetilkami osvetljenem Tomšičevem drevoredu. Okna vil so bila skoraj povsod razsvetljena. Pri enem smo zagledali s svečkami prižgano božično drevesce. Svetloba se je odražala tudi nad snegom pod oknom. Srce me je zbolelo: drevo, darovi, bogata večerja. Mi pa capljamo po mrzlem drevoredu»²

Do konca dvajsetih let tega stoletja lahko ugotovimo, da so se primorski izobraženci priseljevali v Maribor zlasti iz političnih razlogov. V tridesetih letih so se priseljevali primorski delavci in propadli obrtniki, ki so upali, da bodo v močnem industrijskem središču našli boljše možnosti zaposlitve. Zaradi splošnih zaostrenih gospodarskih razmer v prvi polovici tridesetih let 20. stoletja je domače prebivalstvo v primorskih emigrantih videlo predvsem poceni delovno silo, ki jim je bila konkurenca v boju za iskanje ali ohranjanje delovnega mesta.³ Posebno v predmestjih, kjer so živeli delavci, so bila številna nesoglasja med Štajerci in Primorci. Te so pogosto imenovali s slabšalnim vzdevkom »Čiči« (die Tschitschen), kar je pomenilo revne, manj vredne ljudi – oglarje iz Čičarije, ki so nosili v mesta prodajat svoje ogleje. Motile so jih tudi nekatere njihove lastnosti, npr. močna skupinska pripadnost, glasnost in prepevanje v nekaterih »primorskih« gostinskih lokalih, uporaba slovenščine na ulicah in v lokalih.⁴ To od-

¹ M. Žnidarič, Prispevek k zgodovini Nemcev v Mariboru med obema vojnama. ČZN 54/1983, št. 1 – 2, str. 222.

² M. Ostrovška, Tako smo živeli, tipkopis, letnica ni označena, str. 30.

³ M. Grašič, Primorski emigranti v Mariboru 1915 – 1941. Raziskovalno poročilo, tipkopis. Maribor 1986, str. 9.

⁴ Podobno odklonilno stališče do primorskih priseljencev je bilo značilno tudi za druga slovenska mesta. Prim. B. Brumen, Na robu zgodovine in spomina. Urbana kultura Murske Sobote med letoma 1919 in 1941. Murska Sobota 1995, str. 72.

klonilno stališče domačinov do primorskih priseljencev je podpihovalo še nemško časopisje, ki je v njih spoznalo svojega konkurenta, ki je pomembno vplival na uveljavljanje slovenskega prebivalstva in nacionalne zavesti v mestu. Primorci, ki so se po prvi svetovni vojni začeli priseljevati v Maribor, so bili namreč po poklicni strukturi enakovredni Nemcem, ki so Maribor zapuščali predvsem zaradi spremenjenih političnih razmer. Zasedli so njihova delovna mesta v državni upravi, gospodarstvu, šolstvu in kulturi, tiste vitalne funkcije, brez katerih bi Maribor težko dobil slovenski značaj. Okoliški priseljenci so se namreč zaradi svoje nizke izobrazbe in socialnega položaja zaposlovali predvsem kot delavci v industriji.⁵

Po jugoslovanskem popisu prebivalstva iz leta 1931 je v mestu Maribor živelo 3907 Primorcev, pri tem številu niso upoštevani tisti, ki so živeli v tedanjih primestnih občinah, današnjih delih mesta Maribor.⁶ Njihovo število je v primerjavi z letom 1910 naraslo kar za 830 %, ostalo prebivalstvo pa le za 49 %. Tako je na pet Mariborčanov slovenske narodnosti prišel po en primorski priseljenec. Njihovo visoko število, še bolj pa skupinska in nacionalna zavest so pomembno vplivali na spreminjanje ne le politične, socialne in kulturne podobe Maribora, ampak tudi na spreminjanje mnogih sestavin vsakdanjega življenja tukajšnjega večinskega prebivalstva. Razen o drugačnih oblikah družabnosti, uporabi slovenskega jezika na ulici in javnih mestih pričajo sodobniki tudi o njihovem temperamentem, južnjaško neposrednem nastopu ter posebni eleganci, ki ni bila značilna za večinsko štajersko prebivalstvo. To je bilo najbolj opazno pri premožnih primorskih ženskah, ki so, vajene italijanskega modnega vpliva, tudi v Mariboru vzdrževale svojstveno oblačilno kulturo, značilno za Trst, npr. dosledno so nosile klobuke in slamnike. Profesor Franjo Baš je leta 1932 zapisal: »Po poreklu prebivalstva je večina Mariborčanov iz Podravja. Za Podravčani pridejo Primorci, ki so po vojni zunanje vplivali na Maribor s tem, da so, v prvi vrsti Primorke, dvignili poulično eleganco.«⁷

Nekatere sestavine življenja in kulture primorskih priseljencev so prevzeli tudi Mariborčani. Postopno so jih spoznali, se jih navadili in jih vključili v svoje vsakdanje življenje tako kot npr. nekatere primorske jedi.

Prehrana Mariborčanov je bila pred priseljevanjem Primorcev pod močnim vplivom tako imenovane dunajske kuhinje, za katero so bile značilne nekatere mesne jedi, npr. pečenke, zrezki, golaži, in številne sladke močnate jedi, npr. praženci, omlete in kipniki.

Revnejše mestno prebivalstvo: delavci, hišni posli, manjši obrtnik pa tudi nekateri nižji uradniki so večinoma uživali brezmesno, enolično in preprosto pripravljeno hrano. Po sestavi je bila podobna prehrani okoliškega podeželskega prebivalstva, le da so poleg okopavin (zelja, krompirja in repe), stročnic (fižola, boba in leče), ajdovih in koruznih žgancev zaužili še veliko bele kave, pripravljene iz kavnih nadomestkov, in kruha. Kava in kruh sta bila priljubljeni živili, ki so ju uživali ob različnih dnevnih obrokih, saj za pripravo nista zahtevali veliko časa. To je bilo značilno tudi za revnejše prebivalstvo v drugih evropskih mestih, saj je bil kruh, kot je ugotovil angleški socialni zgodovinar John Burnett, za mestno prebivalstvo najcenejše živilo z visoko energijsko vrednostjo.⁸ Poraba mesa je bila v prehrani te skupine prebivalstva skromna. Najcenej-

⁵ M. Grašič, navedeno delo, str. 13.

⁶ F. Baš, Razvoj Maribora v letih 1918 – 1938. Kronika slovenskih mest 5/1937, str. 7.

⁷ F. Baš, Vodnik po Mariboru. Ljubljana 1932, str. 38.

⁸ J. Burnett, Plenty&Want. A social History of food in England from 1815 to the present day. London 1989, str. 282.

še meso – govedino – so uživali za nedeljska kosila, kuhano v juhi, med tednom so jedi največkrat le zabelili. Včasih so k jedem iz okopavin, stročnic ali žit uživali tudi posušeno svinjsko meso in drobovino. Malo so zaužili mleka in mlečnih izdelkov ter sadja, to so bila namreč živila, ki so jih morali večinoma kupovati. Večji pomen v prehrani revnejših Mariborčanov je imela zelenjava, ki so jo pridelali na domačih vrtovih ali na najetih okoliških njivah.⁹

Premožna skupina mariborskega prebivalstva: tovarnarji, advokati, zdravniki, višji uradniki, večji trgovci in obrtniki, vojaške in politične osebnosti, je uživala dobro meščansko hrano, pripravljeno po tedaj prevladujočih evropskih, zlasti dunajskih in francoskih, gastronomskih pravilih. Za ta način prehranjevanja so bili značilni na mesnih jedeh zasnovani vsakdanji jedilniki, sestavljeni iz številnih in raznolikih jedi. Med mesnimi jedmi so bile priljubljene zlasti razne pečenke, golaži, zrezki, obare, zarezbrnice in frikaseji. Med sladkimi močnatimi jedmi so pripravljali carski praženec, palačinke, omlete, rižev, zdrobov, orehov ali mandeljnov narastek, pa tudi jabolčni, češnjev ali sirov zavitek. V vsakdanjih jedilnikih premožnih Mariborčanov so bile pogosto tudi jedi iz kvašenega testa, npr. šarklji in buhteljni, v pustnem času pa krofi in flancati. V teh gospodinjstvih so uživali tudi raznovrstno zelenjavo, tudi tisto najdražjo, npr. beluše, ki večinskemu prebivalstvu ni bila dostopna. Razširjeno je bilo tudi pogostejše uživanje sadja, predvsem sezonskega, ki so ga kupovali vsak dan, za zimo pa so ga pripravljali konzerviranega v kompotih, marmeladah, želejih in džemih.

Čeprav so se Primorci priselili v Maribor z različnih območij italijanskega zasedbenega ozemlja, je imela njihova prehranjevalna kultura kljub nekaterim krajevnim razlikam pglavitne skupne lastnosti. Zanj je bila značilna pogosta priprava polente, tudi za vse tri jedilne obroke, uporaba olivnega oz. belega olja za beljenje, večja poraba zelenjave, tudi nekatere sredozemske, ki na Štajerskem ni bila znana, kultura belega in prazničnih maslenih kruhov, priprava različnih testenin in riža, uživanje in priprava morskih rib. Značilnosti tega tipa prehranjevalne kulture so primorski priseljenci ohranjali tudi v novem okolju. Pomenila jim je tisti del regionalne identitete, ki so ga med domačimi štirimi zidovi gojili še lahko naprej. Identiteto namreč etnologi razumemo kot povezanost in istovetenje ljudi samih s predmeti in pojavi, tako tudi s prehrano, ki sestavljajo njihovo kulturo in način življenja, in s človeško skupnostjo, v kateri živijo.¹⁰ Primorci so sprejeli le nekatere prehranjevalne navade večinskega štajerskega prebivalstva, npr. uporabo štajerske zaseke za beljenje.

Med primorskimi priseljenci so bile nekatere družine, ki so se že na Primorskem ukvarjale z vrtnarstvom. Te so ob preselitvi na Štajersko nadaljevale vrtnarsko dejavnost in so v Mariboru ustanovile velike in cenjene vrtnarije, npr. vrtnarijo Požar. Prav Primorci so prinesli na Štajersko seme radiča, ki ga tu pred tem niso gojili. Vplivali so na domačine, da so ga začeli sejati na svojih vrtovih. Zaradi vrtnarskega znanja in bogatih izkušenj so pospešili tudi gojitev paradižnika, paprike, jajčevcev, cvetače, zelene in jedilnih bučk *cuketk*, zelenjave, ki je bila na Primorskem zelo priljubljena v pripravi jedilnih obrokov, na mariborskem območju pa je bila v obravnavanem času skoraj popolnoma neznana. Z razširitvijo gojenja novih oz. manj znanih vrst zelenjave so se te postopno začele uporabljati tudi v jedilnih obrokih Mariborčanov. Najhitreje se je razširila uporaba paradižnika, ki so ga pred drugo svetovno vojno le redko uživali,

⁹ M. Godina, Iz mariborskih predmestij. O življenju in kulturi mariborskih delavcev v letih od 1919 do 1941. Maribor 1992, str. 68.

¹⁰ Prim. M. Ravnik, Pretrgan kulturni razvoj iz roda v rod in težave z identiteto. Traditiones 26/1997, str. 238.

tako kot danes, surovega v solati. Največ so ga pripravljali kuhanega v omakah in juhah, veliko so ga vkuhivali kot paradižnikove mezge za zimo. Uporaba paprike, jajčevcev in *cuketk* v vsakdanji prehrani je bila majhna. Te so pripravljali le v nekaterih premožnih primorskih družinah, ki so znanje o njihovi raznovrstni uporabi prinesli v Maribor iz domačega okolja. Večina Mariborčanov je spoznala to zelenjavo šele po drugi svetovni vojni. Njihova priprava za vsakdanje jedilne obroke pa se je razširila šele od šestdesetih let tega stoletja. Na to so poleg primorskih priseljencev pomembno vplivali tudi priseljenci iz drugih delov Jugoslavije, ki so to zelenjavo pogosto uporabljali za pripravo značilnih in kmalu tudi pri nas priljubljenih jedi, npr. džuveča, sataraša, polnjene paprike ipd.

V vsakdanji hrani primorskih priseljencev je bila najpomembnejša jed polenta. Pripravljali so jo za različne obroke, v družinah revnih Primorcev naseljenih v Mariboru, npr. delavcev, celo za vse tri glavne obroke. Zjutraj in zvečer so jo uživali h kavi, skuhani iz kavnih nadomestkov in izboljšani z malo mleka, za kosilo pa k različnim zelenjavnim omakam, npr. iz ohrovtu ali drobovine. Mnoge primorske družine so kljub skromni prtljagi, ki so jo lahko vzele na beg iz zasedene Primorske, prinesle s seboj tudi bakreni kotliček za kuho polente. Tega so skrbno negovale. Enkrat na teden so ga gospodinje ali starejši otroci tudi očistili s peskom ali brusnim papirjem. Polenta je nadomeščala uživanje kruha pa tudi koruznih žgancev, kar je bilo uveljavljeno pri revnem štajerskem prebivalstvu v mestu. Žganci so bili jed, na katero se Primorci niso mogli navaditi in so se o njih tudi mnogokrat slabšalno izražali. V neobjavljenih spominih Milice Ostrovske lahko preberemo: »Oče je kot telovadni učitelj imel skromno plačo, profesorji so bili na boljšem, posebno starejši, ker se jim je z leti plača zviševala. Mi pa smo morali živeti skromno ... V primorski kuhinji je kraljevala polenta. Zaseke prej nismo poznali, a nam je bila zelo všeč. Žgancev nismo kuhali. Mama je trdila, da je to hrana za kokoši.«¹¹

V vsakdanjih jedilnikih primorskih priseljencev so bile pogoste še močne juhe – mineštre, pripravljene iz sezonske zelenjave, jota, pripravljena iz kislega zelja in malo prekajenega svinjskega mesa, vampi na tržaški način – *tripe*, različne testenine, npr. testenine z omako – *pašta šuta*, testenine s fižolom – *pašta fižol*, testenine iz krompirjevega testa – *njoki* in doma narejene testenine iz jajčnega testa – *bleki* z različnimi zabelami in omakami. Kot boljša jed je bila priljubljena kurja rižota in dušen riž, ki so ga za nedelje pripravljali namesto krompirja k mesu. Kuhali so tudi ječmen s svinjskim mesom, ječmen s fižolom – *orzo*, za večerje pa proseno kašo s suhim sadjem. V bolj premožnih primorskih družinah so pripravljali za kosilo in tudi večerjo mesne jedi, kot prilogo k njim pa nekatere vrste redke zelenjave, npr. bučke – *cuketke*, jajčevce, cvetačo in artičoke. Kuhali so tudi morske ribe, zlasti polenovko, ki med Mariborčani niso bile priljubljene.

Za beljenje solat in zelenjave so uporabljali belo rastlinsko olje, olivno je bilo v tem času v Mariboru zelo drago in primorskim priseljencem večinoma nedostopno, prodajali so ga le nekateri trgovci. Priljubljeno in na štajerskem zelo razširjeno bučno olje je bila ena izmed redkih sestavin tukajšnje prehrane, ki je primorski priseljenci niso mogli sprejeti. M. V., informatorka iz Maribora, se spominja svojega očeta, Primorca iz Vipave, ki je z družino pribežal v Maribor v začetku tridesetih let 20. stoletja, da je o njem pogosto rekel: »Firneža pa že ne bom jedel!« Najbolj sta jih odvrčala od uživanja temna barva in vonj olja, ki sta se zelo razlikovala od priljubljenega olivnega.

¹¹ M. Ostrovska, nav. delo, str. 56.

V praznični prehrani, zlasti tisti povezani z najbolj pomembnima koledarskima praznikoma božičem in veliko nočjo, so se ohranile sestavine jedilnikov z jedmi, ki so jih pripravljali tudi na Primorskem. Navezanost na dom in na jedi iz otroštva se namreč kaže, kot ugotavljajo etnologi, najbolj močno prav v prazničnih jedilnih obrokih. Njihova sestava oz. posamezne jedi se prenašajo v nespremenjeni obliki iz generacije v generacijo.¹² Tako so primorske gospodinje tudi v novem okolju pripravljale praznični bel masleni kruh *pinco*, za veliko noč pa še menihe, ptičke – *tičke* in kite. Namesto štajerske orehove potice so za božič in veliko noč peklo primorski *presn'c*, polnjen z mandeljni ali orehi in rozinami, in značilno drobno pecivo, npr. polnjene žepke – *kreačče*. O praznovanju božiča v družini priseljencev iz Primorske lahko v spominih Milice Ostrovške preberemo: »Na sveti večer smo nestrpno pričakovali očeta, da se vrne iz družbe. Prižgal je svečke in pozvonil, nakar smo se zvrstili v sobi. Voščene svečke so gorele, bengalične kresničke so rahlo pokljale, od njih se je tu in tam vnela kaka smrekova iglica, ki je nadvse prijetno zadišala po smoli. Zdaj smo vsi svečano, rahlo pridušeno zapeli: 'Sveta noč, blažena noč ...'. Bil je praznik miru in medsebojne ljubezni. Sledilo je obdarovanje, mi otroci smo bili obdarjeni skromno, v znamenju starševske ljubezni ... Po obdarovanju smo ugasili svečke in še vedno je bil v sobi duh po njih in smrekovi smoli. Sedli smo k dobri večerji, ki pa ni bila preobilna. Čaj s keksi in imenitnim primorskim 'prežnicem', ki je imelo masleno testo z obilnim nadevom iz mletih mandljev in rozin.

Pomenkovali smo se o darovih in o minulih božičnih praznovanjih. V prav svečanem razpoloženju smo šli spat. Božič je bil naš najlepši praznik.¹³

Primorskih jedi pa v tem času niso pripravljali le po domovih primorskih beguncev, ampak tudi v nekaterih mariborskih gostinskih lokalih. Nekateri Primorci so namreč v Mariboru najeli gostinske lokale in jih tudi uspešno vodili. Med najbolj znane sta sodila zakonca Povodnik, ki sta leta 1934 kupila od prejšnjih nemških lastnikov družine Goetz pivnico Halbwid in jo spremenila v priljubljeno slovensko restavracijo Novi svet. Poleg tedaj običajne gostinske hrane, ki je bila pod vplivom dunajske kuhinje, sta ponujala tudi različno pripravljene morske ribe. Zaradi teh sta slovela ne le med Primorci, ampak tudi med drugimi skupinami Mariborčanov. Premožni so k njima v uk pošiljali svoje hčere, da bi si pridobile kuharsko znanje, zlasti tisto o pripravi morskih rib in sadežev. Ta gostinska ponudba se je ohranila tudi po drugi svetovni vojni. - V strogem središču Maribora je znana restavracija Novi svet, ki jo stari Mariborčani poznajo tudi pod imenom Povodnik ... Na ribe se je hodilo k Povodniku nekoč in se hodi še danes, ko Povodnikov že zdavnaj ni več,« je leta 1995 zapisala novinarka.¹⁴ Danes žal tega gostinskega lokala z bogato zgodovino in kulinarčno tradicijo ni več.

Zelo znana gostinca primorskega porekla sta bila tudi zakonca Zemljič, ki sta prevzela hotel in restavracijo Orel. Ta je slovela po vrhunski kulinarčni ponudbi, ki je prav pod njunim vodstvom dosegala še večje uspehe. Poleg mednarodne kuhinje sta ponujala tudi primorske specialitete. Uvedla sta vsakoletno kulinarčno razstavo, na pepelnično sredo pa tradicionalno slanikovo pojedino. V mestu so obstajali tudi cenejši primorski gostinski lokali, zlasti tako imenovane dalmatinske oz. primorske kleti, npr. Jadranska klet v Mlinški ulici. Te so ponujale gostom cenena temna dalmatinska in bela vipavska vina, poleg pa primorske jedi, npr. pršut z bigo, vampe na

¹² G. Wiegelmann, *Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung*. Marburg 1967, str. 18.

¹³ M. Ostrovška, navedeno delo, str. 63 – 64.

¹⁴ N. Ravtar, Premoženje iz predala zgodovine. 7 D, 15. marec 1995, str. 20.

tržaški način – tripe ali pečeno modro ribo (sardine, girice). Obiskovali so jih manj premožni gosti – primorski delavci in obrtniki. Iz gostinskih lokalov, ki so jih vodili Primorci, so se te jedi postopno razširile tudi v druge mariborske gostinske lokale. Vampi na tržaški način – tripice s parmezanom ali sirom so izpodrinili do tedaj bolj razširjene vampe s krompirjem, priljubljen je postal tudi pršut in jedi iz morskih rib, rakov in sadežev, ki so nadomestile do tedaj bolj razširjene sladkovodne ribe. Morske ribe so začeli ponujati celo najbolj imenitni gostinski lokali v mestu, npr. restavracija Grajska klet, ki je v tridesetih letih tega stoletja ponujala tudi rižoto iz kalamarov, polenovko po tržaško, brodet s polento in marinirane škampe.¹⁵ Nekatere jedi, značilne za primorsko kuhinjo, so se torej v nekaterih gostinskih lokalih uveljavile že pred drugo svetovno vojno, še bolj pa po njej. Ker so bile po dostopnih cenah in so jih zato veliko prodali, so bili s tem pogoji za njihovo naglo razširitev zagotovljeni. Znano je namreč, da se hitreje razširijo jedi, ki so zaužite v širšem krogu ljudi, kot tiste, ki so vezane le na ozko družinsko skupnost.¹⁶ Počasneje so prodirale primorske jedi v domače jedilnike Mariborčanov, kjer so gospodinje še naprej najraje kuhale jedi, ki so jih poznale že iz otroštva.

Med družbenimi skupinami, ki so najprej in v največji meri prevzele nekatere sestavine prehrane priseljencev, je prevladovala nižja gornja družbena plast mestnega prebivalstva. Ta je s priseljenci prihajala najbolj v stik, saj je bila z njimi povezana zaradi tesnih službenih in prijateljskih stikov. Zaradi svojega gmotnega položaja in zanimanja za inovacije je bila ta skupina prebivalstva dovzetna tudi za tiste v prehrani. Ženske iz teh krogov pa so tudi zelo rade preizkušale različne kulinarične novosti, ki so jih nato ocenile na skupnih srečanjih ter si izmenjale izkušnje in recepte za njihovo pripravo. Pripadniki nižjih plasti mestnega prebivalstva so imeli do prevzemanja jedi drugih regionalnih ali etničnih skupin prebivalstva odpor, mnogokrat so imeli celo predsodke. Delno ta odpor lahko pojasnimo, podobno kot pri podeželskem prebivalstvu, z njihovo močno navezanostjo na samooskrbo z živili, pa tudi z večjo zaprtostjo in manjšo mobilnostjo teh družbenih skupin.

Prvine prehrane primorskih priseljencev na slovenskem Štajerskem so se najbolj uveljavile v gostilniški ponudbi in vsakdanji prehrani tukajšnjega mestnega prebivalstva. Zlasti so se razširile tiste jedi, ki so bile po tehniki priprave blizu že uveljavljeni tukajšnji hrani in niso zahtevale večjih sprememb ritma in sestave obrokov. Vampi na tržaški način, jota in na različne načine pripravljene testenine so postale v nekaterih mariborskih družinah priljubljene že pred drugo svetovno vojno, še bolj pa po njej. Le redko so se jedi priseljencev uveljavile v prazničnih jedilnih obrokih, ti so močnejše kot drugi povezani z verovanjem, s šegami in s pripravo jedi iz domačega okolja. Prav pri pravi prazničnih jedi so se tudi v mestih ohranile nekatere zelo stare, tradicionalne oblike življenja. Za praznično hrano je namreč skoraj v vseh družinah značilna močna navezanost na dom in na jedi iz otroštva, ki so jih tudi mestne gospodinje pripravljale v skoraj nespremenjeni obliki.

¹⁵ M. Godina, Maribor 1919 – 1941. Oris družabnega življenja. Dialogi 10, Maribor 1986, str. 19.

¹⁶ G. Wiegmann, Innovationen in Speisen und Mahlzeiten. V: H. J. Teuteberg, G. Wiegmann, Unsäre tägliche Kost. Münster 1986, str. 326.

*Summary***Immigrants From Primorsko and Their Influence on the Changes in the Food Culture of Maribor Residents Prior to World War II**

At the beginning of the 20th century the town of Maribor represented an important traffic and trade center of Spodnja Štajerska. Its rapid industrialization has not begun until the end of World War I with the construction of the Fala hydroelectric power plant. Attracted by cheap electricity and labor force foreign capitalists started to build a number of textile factories in the town. The newly-established Kingdom of the Serbs, Croats, and Slovenes after World War I and subsequent political and economic changes caused intensive migrations of the population. Austrian and German citizens started to leave especially the towns in Štajersko which were soon filled with immigrants from Primorsko fleeing the rising Italian fascism. These immigrants had different social origins and were either intellectuals or civil servants who obtained employment in civil services, schools or professions related to trade or culture, or workers who started working in the emerging textile and metal industries. The importance of the refugees from Primorsko was considerable; they represented the second largest population group in town. They had brought with them certain characteristics of the Mediterranean culture, for instance different dishes. After their example other Maribor residents started to grow and consume chicory, tomatoes and green peppers, in some families even eggplant and zucchini. Tripe with potatoes, once a very popular dish, was replaced by "tripice", the Mediterranean variant of spicy tripe with Parmesan or some other kind of cheese originally from Trieste. Beside freshwater fish a growing number of restaurants started to serve sea fish and seafood which also found their way into some homes. Well-to-do homemakers even started to learn how to prepare these in certain Maribor restaurants which specialized in seafood. Restaurants also started to offer the biga, a white roll characteristic of Primorsko, with prosciutto, and tripe and fish, Trieste style. Even in their new surroundings immigrants from Primorsko consumed popular Mediterranean everyday dishes such as polenta, jota (sauerkraut and bean soup), pašta šuta (pasta with sauce), pašta fižol (pasta with beans), orzo (barley with beans), gnocchi (potato dumplings). These dishes became incorporated into everyday menus of other Maribor residents only gradually, for the most part in the 1960's.