

Nena Židov

Ljubljanski živilski trg in prehrana meščanov v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja

Na osnovi prodaje in nakupovanja živil na mestnem živilskem trgu v okviru tedenskega, mesečnega in letnega ciklusa skuša avtorica prikazati nekatere vidike prehrane v Ljubljani v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja.

The author highlights some aspects of the diet of Ljubljana's residents in the twenties and thirties of this century on the basis of the ups and downs of sales and purchases at the city food market according to weekly, monthly and yearly cycles.

Živilski trg in preučevanje prehrane

Živilski trg je eden najbolj občutljivih in zato zelo povednih mestnih prostorov. Na njem se na svojstven način odlikujejo spremembe v družbi, zaznavne so gospodarske in politične razmere. Med drugim lahko po živilskem trgu spoznamo nekatere segmente življenja meščanov, saj je trg nekakšno zrcalo mesta. Veliko nam lahko pove predvsem o prehrani meščanov.¹ V pričujočem prispevku želim prikazati nekatere vidike prehrane v Ljubljani v 20. in 30. letih dvajsetega stoletja, ki jih je moč rekonstruirati na osnovi prodaje in nakupa živil na živilskem trgu. Zanima me, kaj nam lahko tedenski, mesečni in letni ciklusi živilskega trga povedo o prehrani v mestu. Pogled na prehrano, kakršnega nam omogoča živilski trg, je sicer omejen in ne odstira vseh tistih vidikov, ki v zvezi s prehrano zanimajo etnologijo. Zelo malo nam lahko pove o pripravi živil in nič o načinu uživanja, sestavi posameznih obrokov in številu obrokov, in še bi lahko naštevali. Veliko pa nam lahko pove o krajevnem izviru živil, o njihovi cenjenosti, pa o uvajanju nekaterih novih živil. Živilski trg nam omogoča dinamičen pogled na prehrano in nam razkriva ponavadi zastrite razloge (slaba letina, ponudba in povpraševanje, obdobja gospodarskih kriz, novi načini prodaje živil itd.), ki so vplivali na to, da so se nekatera živila bolj ali manj pogosto pojavljala na krožnikih meščanov.

¹ Nena Židov: Ljubljanski živilski trg: odsev prostora in časa (1920-1940). - Ljubljana 1994, 129.

Podobno kot pri drugih etnoloških raziskavah je tudi pri raziskovanju prehrane pomembna krajevna, časovna in socialna opredelitev. Predvsem v zvezi s slednjo se živilski trg izkaže šibak. Prehrana je le ena od kulturnih sestavin, v kateri so se posamezni sloji mestnega prebivalstva razlikovali med seboj. Konkretnih podatkov o tem, kdo so bili kupci na ljubljanskem živilskem trgu med obema svetovnjima vojnama, nimamo, saj se kupci največkrat pojavljajo kot anonimna množica. Vendar pa o prebivalcih Ljubljane v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja ne moremo govoriti kot o neki homogeni celoti. Leta 1931 je mesto štelo 59.765 prebivalcev.² Zaposleni so bili v kmetijstvu (2,6%), obrti in industriji (27,5%), trgovini (10,1%), denarnih zavodih (2,9%), prometu (11,0%), javnih službah in svobodnih poklicih (18,5%) ter kot dninarji in delavci (1,5%). Delež upokojencev in rentnikov je bil 14,8% in ostalih 11,1%.³ Predvsem njihov gmotni položaj je bil tisti, ki je pogojeval razlike v prehrani.

Na osnovi nekaterih etnoloških raziskav lahko sklepamo, da so bili najpogostejši kupci na živilskem trgu srednji in višji sloji prebivalstva, medtem ko nižji sloji niso predstavljali pomembnih odjemalcev. Številne delavske družine so na domačih vrtovih in najetih njivah pridelovale zelenjavo, ki je predstavljala osnovne sestavine njihove prehrane.⁴ Uživali so predvsem sezonsko sadje z domačega vrta. Pogosto so na domačih dvoriščih gojili kokoši, zajce, race ali celo prašiče.⁵ Ker so si delavske družine velik del prehrane oskrbele same, so živilski trg obiskovale bolj redko. S pomočjo živilskega trga torej lahko dobimo določen uvid predvsem v prehranjevanje srednjih in višjih mestnih slojev prebivalcev, še posebno tistih, ki so živeli v ožjem mestnem središču, ki niso imeli lastnih vrtov in so bili zato v večji meri odvisni od živilskega trga.

Tedenski, mesečni in letni cikel trga ter prehrana Ljubljančanov

Živilski trg ima svoje dnevno, tedensko, mesečno in letno življenje. Z vidika prehrane mesta je zanimiv predvsem tedenski, mesečni in letni cikel. Trg namreč svojo ponudbo prilagaja kupcem in kupci se prilagajajo trgu. Med tednom sta glede na vrsto ponudbe na trgu izstopala petek in sobota, v prehrani meščanov pa petek in nedelja (živila za nedeljo so nakupovali v soboto). Za večino Ljubljančanov je bil petek postni dan in to se je kazalo tudi na petkovem živilskem trgu, kjer sta bila zelo živahna predvsem mlečni in ribji trg. Ne smemo pozabiti, da so bili to časi brez hladilnikov in zamrzovalnih skrinj, in hitro pokvarljivih živil ni bilo mogoče kupovati vnaprej. Prodaja živil rastlinskega izvira se ob petkih ni bistveno razlikovala od siceršnje prodaje ob tržnih dneih. Za revnejše sloje prebivalcev pa je bil tako ves teden v znamenju posta. Značilna postna pa tudi siceršnja tedenska živila revnejših so bila poleg krompirja še fižol, zelje, repa in ohrovt. Razno uvoženo in zgodnjo zelenjavo so si lahko privoščili le premožnejši. V sezoni gob so gospodinje na postne dni kazale tudi večje zanimanje za gobe, ki so jih uporabljale za prikuhe.

² Igor Vrišer: Razvoj prebivalstva na območju Ljubljane. - Ljubljana 1956, 29.

³ Janja Žagar: Oblačilna kultura delavcev v Ljubljani med prvo in drugo svetovno vojno. - Ljubljana 1994, 17.

⁴ Primerjaj Slavko Kremenšek: Ljubljansko naselje Zelena jama kot etnološki problem. - Ljubljana 1970, 76-77; Mojca Ravnik: Galjevica. - Ljubljana 1981, 80; Breda Pajsar, Nena Židov: Občina Ljubljana Bežigrad. - Ljubljana 1991, 83.

⁵ Primerjaj Mojca Ravnik: Galjevica, 80; Breda Pajsar, Nena Židov: Občina Ljubljana Bežigrad, 76; Maja Godina: Iz mariborskih predmestij: o življenju in kulturi mariborskih delavcev v letih od 1919 do 1941. - Maribor 1992, 71.

Med postna živila so sodili mlečni izdelki kot so maslo, skuta in smetana. Ta živila so ob petkih (za pripravo npr. sirovih štrukljev in zavitkov) nakupovali predvsem tisti sloji prebivalcev, ki so z njimi nadomestili mesna živila. Kaže, da se je začel trdi sir uveljavljati v prehrani Ljubljančanov v začetku tridesetih let. Na trgu so kupci kazali precej zanimanja za gorenjski sir v hlebcih (najdražji je bil bohinjski sir), ki so jih prodajalci rezali na kose. Nič manjše pa ni bilo povpraševanje tudi po vrhniškem siru. Sprva so gospodinje kupovale sir predvsem ob petkih, leta 1932 pa »ljudje sir vedno bolj cenijo in gospodinje ga pridno kupujejo ne le za petek, marveč tudi za druge dneve«. ⁶ Sploh naj bi se mlečni izdelki v tem času precej uveljavili v prehrani Ljubljančanov, o čemer pričča tudi podatek, da je bil leta 1930 na živilskem trgu le en prodajalec vrhniškega sira, leta 1932 pa je bilo tudi do dvajset stojnic s sirom, maslom in mlekom. ⁷



Prodajalci mlečnih izdelkov ob leonišču leta 1935. (Dokumentacija Oddelka za etnologijo in kulturno antropologijo FF v Ljubljani)

Živahen petkov ribji trg, kjer so prodajali polže, žabje krake, sladkovodne in morske rake ter sladkovodne in morske ribe, je kazal, da so meščani upoštevali post. »Ljubljančani strogo držimo na post, tako ob navadnih petkih, na druge postne dni, /.../. Nekateri na deželi sicer dvomijo o tem, ker so prepričani, da so mestni ljudje izgubili še celo spoštovanje pred velikim petkom, toda to ni res, /.../. Kdor je danes obiskal ribji trg in videl, s kakšno vnemo gospodinje kupujejo ribe, žabe in polže, ki so slastna postna jed, ta je moral postati prepričan, da se tudi v mestu strogo držimo cerkvene zapovedi.« ⁸ Seveda tudi za ta del trga lahko rečemo, da so ga obiskovali le premožnejši, saj

⁶ Slovenec št. 25, 31. januar 1932, 5.

⁷ Slovenec št. 190, 21. avgust 1932, 4.

⁸ Slovenec št. 71a, 27. marec 1937, 3.

tisti, ki si med tednom ni mogel privoščiti govejega mesa, ki je bilo najcenejše, si tudi ob petkih ni mogel kupiti dražjih rib.

Žabje krake naj bi si ob petkih privoščil predvsem srednji sloj prebivalstva. Sicer pa je bila količina žabjih krakov in cena odvisna od sezone in od vremenskih razmer. Aprila leta 1937 so bili npr. prva dva petka v mesecu žabji kraki na trgu redki in zelo dragi zaradi naraslih pritokov Ljubljanice in jih je lahko kupil le malokdo.⁹ Polži so se pojavljali na trgu predvsem v obdobju, ko so bili zalizani. Sezona za sladkovodne rake je bila nekako od maja do konca avgusta, ko naj bi bil rak najbolj užiten. Sladkovodni raki so se zaradi račjih kug v preteklosti v dvajseth letih na trgu le redko pojavljali, stanje se je nekoliko izboljšalo v začetku tridesetih let, vendar so bili raki dragi. Maja, leta 1935 je npr. stal rak 3-4 din,¹⁰ zato naj bi bilo v Ljubljani »vse manj sladokuscev, ki si morejo privoščiti to drago, a dobro jed«.¹¹ Leta 1937 so se raki celo na krožnikih sladokuscev redkeje pojavljali, ker so jih dobavitelji iz Loške doline in Ceknice izvažali na Dunaj.¹² Poleg slovenskih sladkovodnih rakov so Ljubljančani sredi tridesetih let občasno uživali še bosanske in srbske rake, ki so bili nekoliko cenejši in zato lažje dostopni.

Kaže, da v začetku dvajsetih let ribe še niso imele pomembne vloge v prehrani Ljubljančanov. Na živilski trg so npr. leta 1921 dovažali predvsem bele ribe in posamezne ščuke, boljše ribe so pokupile restavracije.¹³ Kaže tudi, da meščani niso bili zelo veščji v ravnanju z ribami, zato so jim v dnevnem časopisju dajali ustrezna navodila. »Popolnoma sveže morajo biti male postrvi, lipani in vse druge male ribe. Mrtve male ribe shranjene za drugi dan na hladnem prostoru sicer ne postanejo neužitne, izgube pa vrednost, velike ribe ravno nasprotno. Velika ščuka, velika postrv, sulec ali druga večja riba se mora odpreti, drob vzeti ven in s krpo očistiti, da se riba kolikor mogoče osuši. Na noben način se mrtva riba ne sme oprati, ako se jo hoče držati za kasnejši čas. Oprati se sme riba šele tik pred uporabo. S krpo osušena riba se obesi na hladan prostor; tako se drži po več dni in tudi po cel teden /.../.¹⁴

Sredi dvajsetih let so se sladkovodnim ribam pridružile tudi morske, npr. skombi, tunina, sardele in sardine. Sploh naj bi v tem času postala riba bolj dostopna in s tem bolj razširjena, ker so začeli na trg dovažati sladkovodne in morske ribe s Hrvaške (npr. iz ribogojstva Zdenčani pri Zagrebu).¹⁵ Leta 1924 je bila cena sladkovodnih rib od 12.50 (klini, črnooke) do 60 din (postrvi). Morske ribe niso imele stalne cene, ker se je ta spreminjala glede na vreme in s tem povezano količino pripeljanih rib.¹⁶ Leta 1930 je bilo na trgu sedem stalnih prodajalcev rib.¹⁷ Leta 1932 je cena ribam padla za skoraj eno tretjino in se je zato poraba zelo povečala. RIBE so postale nekaj tednov celo jed najrevnejših slojev.¹⁸ Ščuke so npr. veljale za zelo drage in težko dostopne ribe. Leta 1932 pa so se na trgu pojavile ščuke, ki jih je pripeljal trgovec s Hrvaške. Junija je bila cena za kilogram 12 din. Bile so očiščene in v ledu, in gospodinje naj bi jih tako

⁹ Slovenec št. 81, april 1937, 4.

¹⁰ Slovenec št. 113, 18. maj 1935, 4.

¹¹ Slovenec št. 107, 11. maj 1935, 4.

¹² Slovenec št. 36, 13. februar 1937, 4.

¹³ Slovenec št. 70, 27. marec 1921, 3.

¹⁴ Slovenec št. 284, 16. december 1923, 5.

¹⁵ Slovenec št. 92, 20. april 1924, 5.

¹⁶ Slovenec št. 171, 1. avgust 1924, 4.

¹⁷ Slovenec št. 63, 16. marec 1930, 3.

¹⁸ Slovenec št. 38, 15. februar 1933, 4.

navdušeno kupovale, da so skoraj podrle stojnico.¹⁹ »Dolgo časa so veljale ribe pri nas za luksuzno jéd, ki si jo morejo privoščiti le petični ljudje. /.../ Postrvi in krapi veljajo še vedno za take jedi. /.../ Naenkrat pa je prišel v Ljubljano damping ščuk, ki jih dobavlja na ljubljanski trg tvrčka Vajda iz Čakovca. /.../ Zanimivo je bilo gledati, kako so se okoli ribjega trga zbirale preproste revne gospodinje, ki so prišle komaj z dvemi, tremi kovači na trg ter zbirale ščuke, ki so jim bile do sedaj velik luksus.«²⁰

Kljub temu, da naj bi bile ribe v začetku tridesetih let že bolj uveljavljene, pa »je riba pri nas še vedno nekakšen luksus, ki si ga privoščijo samo tisti, ki tudi ob petkih ne morejo biti brez mesa.«²¹ Ribe naj bi bile, še posebno ob petkih, predrage, pa še te naj bi pokupile restavracije in bogatejši sloji, medtem ko za manj premožne sloje ni ostalo nič.²² Vendar pa naj bi se Ljubljana v tem času vedno bolj privajala na ribe. »Pred dobrimi dvajsetimi leti prodajalec rib sploh ni imel nobene kupčije. Vse drugače pa je danes. /.../ Riba je v Ljubljani še vedno specialiteta in še dolgo ne bo ljudsko živilo.«²³ Leta 1935 Slovenec že govori o ribah v Ljubljani kot o ljudski hrani. »Gospodinje so se včeraj kar pulile za savske ščuke. /.../ Ob petkih naj bi torej postale ribe ljudska hrana.«²⁴ Kaže, da so bile naslednje leto cene zopet višje. »Cene ribam so previsoke in si jih ob petkih ne morejo privoščiti manj imoviti sloji.«²⁵ Leta 1938 naj bi bile ribe za povprečnega meščana še vedno predrage. Žive ščuke so marca stale 24 in ubite 16 din za kilogram, postrvi pa 40 din.²⁶

Junija 1934 še beremo, da »Ljubljančani raje segajo po domačih sladkovodnih ribah, po tunini segajo le redko«²⁷, ker je bila zelo draga. Po dveh mesecih pa se je položaj po zaslugi izjemnega ulova v Kvarnerju povsem spremenil in številni Ljubljančani so si lahko prvič privoščili tunino. »Široki sloji Ljubljanec so bili pred vojno redkokdaj tako srečni, da bi si bili privoščili delikatesne morske ribe, med te šteje tudi »tunja« ali »tunina«, kakor pravijo tej ribi Tržačani. Zgodilo se je sedaj prvič, da je prišla ta riba na ljubljanski trg v veliki množini in da so jo prodajali po cenah, ki so jih zmogli manj premožni ljudje. /.../ Primorski ribiči so imeli predvčerajšnjim v Kvarneru najbogatejši lov tunja. Nalovili so ga take množine, da niso vedeli, kje in kako naj bi ga razpečali. /.../ Od 8.30 do 11. dopoldne je bil velik naval gospodinj, bilo jih je gotovo do 200. Večino so tvorile primorske gospodinje, ki se razumejo na kuhinjsko pripravljanje te ribe. Tudi Ljubljančanke so segale po tunju, toda na tihem so primorske prijateljice spraševale, kako naj se tunj okusno pripravi. Tudi nekateri dalmatinski gostilničarji so se oskrbeli s tunjem, ki so kupili kar celo ribo po 10 din kg. Na drobno so ribo prodajali po 12-16 din kg. /.../ Mnoge gospodinje so bile vesele, da je prišel tunj na ljubljanski trg tako poceni, kajti siromak si ne more privoščiti te delikatese pri ceni 36 din za kg.«²⁸

Leta 1937 so na trgu prvič prodajali nasoljene sardele v sodčkih po 1 din dve sardeli.²⁹ Aprila leta 1940 so se menda na ribjem trgu kupci kar topli za sardele, ki so

¹⁹ Slovenec št. 144, 25. junij 1932, 4.

²⁰ Slovenec št. 195, 27. avgust 1932, 4.

²¹ Slovenec št. 82, 12. avgust 1933, 4.

²² Slovenec št. 175, 4. avgust 1934, 4.

²³ Slovenec št. 91, 21. april 1934, 4.

²⁴ Slovenec št. 241, 19. oktober 1935, 4.

²⁵ Slovenec št. 112, 16. maj 1936, 4.

²⁶ Slovenec št. 53, 5. marec 1938, 4.

²⁷ Slovenec št. 135, 16. junij 1934, 4.

²⁸ Slovenec št. 191, 24. avgust 1934, 4.

²⁹ Slovenec št. 60, 13. marec 1937, 4.

bile takoj razprodane.³⁰ Julija pa se je poraba rib, predvsem sardel in sardelic, občutno zmanjšala, kar naj bi bilo posledica pomanjkanja olja.³¹ Nekoliko manjša je bila prodaja rib, predvsem morskih, poleti, ker so se zaradi vročine in dolge poti rade kvarile. Tudi kupcev rib je bilo v tem času manj; premožnejši sloji prebivalcev, ki so bili ob petkih največji odjemalci rib, pa so odšli na počitnice. Sredi leta 1940 sta bila zaradi varčevanja z živili uvedena še dva postna dneva. Ob sredah, četrtek in petkih je bilo prepovedano prodajati sveže goveje, svinjsko in telečje meso. Prepoved pa ni veljala za drobovino.³² Tisti, ki se niso mogli odpovedati mesu, so kupovali domače zajce, kure, pure, domače golobe in gosi, katerih prodaja ni bila omejena. Po zaslugi treh brezmesnih dni se je povečalo tudi zanimanje za ribe.

Za razliko od postnega petka (in kasneje so mu dodali še sredo in četrtek) je bila nedelja dan za izbornejšo prehrano. Tisti, ki so imeli ves teden bolj ali manj postno hrano, so si v nedeljo privoščili govedino, ki je bila relativno poceni. Glede na prodajo na trgu lahko sklepamo, da je bila ob nedeljah na mizi Ljubljancanov zelo pogosto perutnina. Kokoši, piščance in mlade golobe so gospodinje ob sobotah kupovale za nedeljski priboljšek. Upoštevati je treba dejstvo, da se je perutnina večinoma prodajala živa in je bilo treba kupiti celo žival, česar pa si vsi niso mogli privoščiti. Občasno so si pomagali tako, da so na trgu kupili mršavo perutnino in jo doma dopitali. Kaže, da so k povečani porabi perutnine vplivali med drugim tudi Bosanci, ki so v začetku tridesetih let dokaj redno zalagali ljubljanski trg s perutnino, ki je bila precej cenejša od domače. Perutnina je postala bolj dosegljiva za širše mestne sloje tudi zaradi uvedbe novih načinov prodaje. Leta 1934 je začel prihajati v Ljubljano bosanski trgovec s perutnino, katere cene so bile v primerjavi z domačo perutnino že tako nizke. Kot prvi je gosje in puranovo meso sekal na kose in ga prodajal glede na težo. Imel je veliko prometa, ker je »revnejšim ljudem za razmeroma majhen denar omogočil, da so si kedaj mogli privoščiti tudi kaj boljšega. Cele živali si danes revno plačani Ljubljanci ne morejo privoščiti. Pač pa si je marsikaka ženica za par dinarjev lahko kupila večji ali manjši košček gosi ali purana in potem imela doma kurjo župco in še pečenko povrh. Nenadoma pa je od nekod prišla prepoved, da ta trgovec perutnine ne sme več prodajati na kose. S tem je udarjenih mnogo revnih ljudi.«³³

Ponudba in prodaja na trgu kažeta, da je prihajalo, predvsem med nižjimi in srednjimi sloji prebivalstva, do razlik med prehrano na začetku in koncu meseca. Boljšo prehrano so si lahko privoščili številni Ljubljanci le v začetku meseca, ko so dobili mesečno plačo, zato je bil prvo soboto v mesecu posebno dobro založen perutninski trg. »Gospodinje so pridno kupovale rejene piščance za novo nedeljo v mesecu, ki naj bi prinesla v jedilni list skromnejšega človeka vsaj nekaj sprememb.«³⁴ Slabše založen živilski trg konec meseca je kazal na to, da je šla mesečna plača h koncu in številni kupci so si lahko privoščili le najnujnejše. Poleg mesa in perutnine kaže, da takrat tudi za sadje ni bilo dovolj denarja. Ob koncu meseca je namreč prodaja sadja na trgu vedno upadla.

Letni ciklus prehranjevanja so pogojevala sezonska živila in prazniki. Ljubljanci so večinoma uživali sezonska živila, v okviru tega pa je seveda prihajalo do razlik zaradi

³⁰ Slovenec št. 78, 6. april 1940, 7.

³¹ Slovenec št. 152, 6. julij 1940, 7.

³² Slovenec št. 153, 7. julij 1940, 7.

³³ Slovenec št. 23, 28. januar 1934, 4.

³⁴ Slovenec št. 225, 4. oktober 1931, 4.

različnih gmotnih razmer. Uvožena zgodnja zelenjava se je na trgu pojavljala le v manjših količinah, saj si jo je le redkokdolk lahko privoščil, enako tudi prvo uvoženo sadje. Prvih česenj je bilo npr. na trgu le po nekaj kilogramov in so jih prodajali v šopkih. Konec maja in v juniju so začeli prihajati na trg gozdni sadeži. Kaže, da je bilo med gospodinjami, ki so imele dovolj denarja za nakup sladkorja, precej razširjeno konzerviranje gozdnih malin in borovnic. Maline so nakupovale za kuhanje malinovca. Leta 1932 je bilo npr. julija v enem dnevu na trgu okrog 1500 litrov gozdnih malin in so bile skoraj vse razprodane, ter okoli 1000 litrov borovnic.³⁵

V juniju in juliju so se pojavile na trgu sveže okopavine, solata, zelje, čebula, česen, grah ter prva nova jabolka in hruške. Gospodinje so za konzerviranje nakupovale stročji fižol in kumarice za kisanje. Konec tridesetih let so kisale tudi že papriko. Konec poletja in v začetku jeseni so nakupovale sadje za pripravo kompotov in marmelad. Zelo razširjeno je bilo npr. kuhanje slivove marmelade, še posebno potem, ko so začeli slive po nižjih cenah na trg dovažati bosanski trgovci. Dobro poznano je bilo tudi vkuhanje brusnic, ki so veljale za izredno slaščico. Konec tridesetih let je bilo na trgu manj brusnic kot nekoč, in tako so jih gospodinje tudi vse manj vkuhavale. Kaže, da je bila dokaj razširjena uporaba gob, tako za sprotno pripravo kot za vlaganje v kis in sušenje. Ljubljanci naj bi zelo radi jedli zlasti jurčke, revnejši sloji pa tudi lisičke, mavrahe, kozje parklje, mraznice in čebularje.³⁶ Manj znane gobe so gospodinje nerade kupovale. Ogromne količine gob so bile na trgu npr. oktobra leta 1932. »Tolike množine gob na ljubljanskem trgu še nismo videli. /.../ Vse gospodinje so nosile s trga množico gob. Na trgu je bilo okoli 10 000 kg gob.«³⁷ Za vlaganje v kis so bili najbolj cenjeni jurčki. Trg je bil dobro založen z jajci od marca do septembra, za zimski čas so jih gospodinje shranjevale v apnu. Tako rekoč vse leto, razen poletnih mesecev, je šlo dobro v promet kislo zelje in repa.

Sicer pa so letni cikel trga in prehranjevanja pogojevali tudi prazniki. Na cvetno nedeljo so bile med premožnejšimi prebivalci obvezne pomaranče, zato so jih branjevke v soboto prodale več kot prej ves teden. Tudi za veliko noč so si premožnejši kupci privoščili limone in pomaranče. Od mesnin je šlo dobro v promet prekajeno meso, posebno gnjat. Zaradi barvanja pirhov se je povečalo povpraševanje po jajcih, na trgu je bilo tudi veliko hrena. Kaže, da aleluja konec dvajsetih let v Ljubljani ni več sodila med velikonočne jedi, saj repni olupki na trgu niso šli dobro v promet.³⁸ Zato pa so gospodinje za peko potic nakupovale maslo, smetano, mleko, rozine, orehe in med. Pred Martinovo nedeljo so Ljubljanci na trgu nakupovali piščance, pure, gosi, race in kopune, v promet pa je šla tudi gosja mast.

Za božič so si tudi manj premožni Ljubljanci privoščili nekaj južnega sadja, npr. pomaranče, limone, datlje in suhe fige. Tudi potica je bila obvezna, zato so gospodinje na trgu nakupovale potrebne sestavine. Med božična živila je sodila perutnina. Premožnejši so si privoščili purane, race in gosi. Sicer naj bi Ljubljanci zaradi visokih cen jedli malo puranov, rac in gosi.³⁹ Pred božičem npr. leta 1939 je bil trg založen z lepimi purani, štajerskimi kopuni in kokošmi. Iz okolice Ormoža so pripeljali dobro pitane purane po 80-110 din. Kopuni so stali 45.50 din, kokoši pa od 30 din dalje. Ker

³⁵ Slovenec št. 170, 28. julij 1932, 4.

³⁶ ZAL, Reg. I, fasc. 2010, f. 26.

³⁷ Slovenec št. 233, 11. oktober 1932, 4.

³⁸ Slovenec št. 74, 30. marec 1929, 5.

³⁹ ZAL, Reg. I, fasc. 2116 (1933), f. 541.

so se purani podražili, so celo mnogi premožnejši ljudje kupovali slabše rejene purane in jih do božiča še nekoliko dopitali.⁴⁰ Nekateri so si za božič omislili divjačino in druge vrste mesa in mesnih izdelkov. Na silvestrovo so na trgu prodajali srne, divje zajce in divje race. Seveda pa so bila vmes tudi obdobja kriz, ko se je tudi praznični jedilnik nekoliko spremenil. Tak primer je bil npr. božič leta 1926. »Druga leta so ljudje kupovali najraje perutnino, letos pa so kupovali največ cenejše goveje meso in zelenjavo. Ne more si vsakdo privoščiti v teh časih za praznike purana ali pitane gosi in dosti jih je v Ljubljani, ki bodo veseli, če bodo imeli dovolj, da se sploh nasitijo.«⁴¹ Stiska in huda kriza sta se leta 1933 odražali na mesarskih stojnicah, ki pred božičem niso bile tako oblegane kot so bile včasih pred božičnimi prazniki.⁴² Sicer pa je letni promet na trgu nekoliko upadel septembra. V družinah, kjer so bili šoloobvezni otroci, so imeli takrat bolj skromno prehrano, ker so morali kupiti šolske potrebščine in knjige.

Kot vidimo, nam lahko ljubljanski živilski trg iz dvajsetih in tridesetih let 20. stoletja kar precej pove o tedanjem prehranjevanju meščanov. To pa predvsem zato, ker je bilo takrat v mestu bistveno manj trgovin, kot jih je npr. danes. Nekatero vrsto živil pa je bilo sploh mogoče kupiti le na trgu. Na osnovi prodaje na živilskem trgu lahko ugotovimo, da so Ljubljančani uživali predvsem sezonska živila, večji del »domača« in delno tudi uvožena. Seveda so bile predvsem gmotne razmere tiste, ki so pogojevale razlike v nakupovanju posameznih vrst živil in v prehrani. Tedenski, mesečni in letni ciklus trga je bil v tesni soodvisnosti s ciklusi prehranjevanja meščanov. Živilski trg je pripomogel, da so se med Ljubljančani uveljavila v tem obdobju nekatera nova živila (npr. dinje, lubenice in paprika). Z razširjeno ponudbo, z zunanjimi trgovci in z uvedbo novih načinov prodaje pa so nekatera živila postala (vsaj občasno) bolj dostopna širšim slojem mestnih prebivalcev.

Literatura:

Godina Maja: Iz mariborskih predmestij. O življenju in kulturi mariborskih delavcev v letih 1919 do 1941. - Maribor 1992.

Godina Maja: Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja : doktorska disertacija. - Ljubljana (Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo) 1995.

Baš Angelos: Prehrana. - V: Slovensko ljudsko izročilo, Ljubljana 1980, str. 112-118.

Kremenšek Slavko: Ljubljansko naselje Zelena jama kot etnološki problem. - Ljubljana 1970.

Novak Vilko: Prehrana. - V: Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja, Vprašalnica 5, Ljubljana 1976.

Pajsar Breda, Nena Židov: Občina Ljubljana Bežigrad. - Ljubljana 1991.

Ravnik Mojca: Galjevica. - Ljubljana 1981.

Vrišer Igor: Razvoj prebivalstva na območju Ljubljane. - Ljubljana 1956.

Žagar Janja: Služkinje v Ljubljani. - Traditiones 15/1986, str. 19-49.

Žagar Janja: Oblačilna kultura delavcev v Ljubljani med prvo in drugo svetovno vojno. - Ljubljana 1994.

Židov Nena: Ljubljanski živilski trg: odsev prostora in časa (1920-1940). - Ljubljana 1994.

⁴⁰ Slovenec št. 288, 17. december 1939, 7.

⁴¹ Slovenec št. 293, 24. december 1926, 5.

⁴² Slovenec št. 293, 24. december 1933, 4.

*Summary***Ljubljana's Market and the Urban Diet in the Twenties and Thirties of the Twentieth Century**

Although it cannot cover all the aspects ethnology is interested in as far as food is concerned, Ljubljana's market in the twenties and thirties of this century can tell us quite a lot about the diet of Ljubljana's residents. Since poor people rarely shopped at the market, the market is primarily a source of information on middle and upper-class diet. Friday's market, usually well-stocked with vegetables, dairy products and fish, shows that the tradition of meatless Fridays was respected. Poultry, however, was a favorite Sunday dish, so that on Saturdays the market was overflowing with it. At the beginning of the month, after payday, a well-stocked market awaited housewives who could then afford to spend more. However, at the end of the month, when wallets were empty, the supply was meager and the fare more modest. Seasonal produce governed both the yearly cycle of market supply and the diet of Ljubljana's residents. The yearly market and diet cycle was also affected by holidays, when customers shopped for holiday dishes. The market was especially rich before Palm Sunday, Easter and Christmas. It was also a place where city dwellers got acquainted with new food, which later became popular and more affordable to the population at large.