
Marta Koren

Več nauči stiska kot univerza

Iznajdljivost ljubljanske gospodinje v času druge svetovne vojne
in tik po njej

V vojnih in prvih povojnih letih je v Ljubljani, tako kot drugod, večini primanjkovalo vsega: blaga in denarcev. Živila in druge gospodinjske potrebščine smo lahko kupili samo na karte. Nekaj živeža je naša družina pridobila tudi z zamenjavo starih oblačil pri kmetih, toda v času italijanske okupacije je bilo treba v ta namen iti na »blok« na Dolenjski cesti (danes je tam policijska postaja), kamor so Dolenjke prinašale svoje pridelke. Pokazati je bilo treba »lašapasare« (lascia passare, prepustnica), dokument, ki so ga izdajale okupacijske oblasti in ki sta ga mama ali tetka laže dobili, če sta imeli mene s seboj, ker so imeli Italijani radi otroke. Seveda so kmetice prodajale predvsem za denar.

Še teže kot za živež je bilo za sol in milo. Mama se je znašla tako, da je v isti osoljeni vodi zaporedoma skuhalo dve zelenjavi. Milo pa je večkrat kuhala sama. V barvarni (tako smo rekli današnjim kemičnim trgovinam »Mavrica«, SSKJ tega pomena za barvarno ne pozna) je kupila lužni kamen, pri mesarju pa loj ali drugo manjvredno maščobo. To dvojce skupaj je dolgo kuhala; nastala je zelenočrna gosto tekoča snov, katero je vlila v star lesen zabojček, velikosti kakih 30 x 15 x 20 cm. To se je potem hladilo na balkonu (in jaz seveda nisem smela zraven, da se ne bi opekla). Strjeno milo je mama razrezala in uporabljala za pranje, včasih tudi za umivanje. Kdaj pa kdaj pa smo kupili tudi toaletno milo. Seveda je bilo domače milo slabega, neprijetnega vonja.

Najbolj skrivnostna pa je bila zame peka kruha. Kruh smo še dolgo po vojni delali doma in ga nosili v »štručnici«, pleteni iz slame, peč k peku. Štruca je morala biti opremljena z listkom z našim priimkom, kasneje s številko. Najslajše je bilo zame, če se je naša črna štruca v peči tiščala kake bele in se je bela skorja prijela nanjo, da sem jo potem ščipala vso pot domov. Pri nas je bilo kaj belega na mizi samo za praznike. Belo moko pa je dobila mama s sejanjem črne, otrobaste, skozi posebno gosto in fino sito. To je bila tedaj splošna praksa. Moj stric Franc Koren, ki je tedaj živel v Zidanem Mostu, je svoji ženi naredil celo poseben mehanizem, da je poganjala sito z nogo in tako lahko presejala večje količine moke. Toda povedati sem hotela nekaj o mamini iznajdljivosti. Ne vem, ali je bilo občasno težko dobiti kvas ali pa je bil predrag; spominjam se le, da si je mama pri mešenju testa večkrat pomagala s »kravajci«. To so bili za drobno pest veliki hlebčki testa, ki jih je odtrgala od testa za prvo peko (za to je menda že kje staknila

kvas). Hlebčke je vsakega posebej na krožničku pokrila s prtičkom in jih postavila na vzvišeni del zidanega štedilnika (nad »rorom« ali pečico). Tam so se sušili in s po enim od njih je naslednjič zamesila kruh. Morda ja mama poznala »kravajce« od doma (rojena je bila v Sv. Križu pri Litiji, danes Gabrovka, l. 1906) ali pa se je tega naučila od kake druge ljubljanske gospodinje šele v vojnem času; vsekakor se je tudi v tem primeru izkazala resničnost španskega pregovora: »Más enseña la necesidad que la universidad.«

Naj dodam še, da je vojna stiska izučila tudi ljubljansko preskrbovalno podjetje Prevod. Gospod Davorin Bažec, doma iz Polja, se spominja, da so v vojnem času v parku Zvezda pridelovali krompir. Nasadili so ga tako, da je bilo videti kot okrasne grede. To je potrdil tudi zdaj že rajni Ljubljančan gospod Miro Kušar.