

CIZA POGAČARJEVE MAME

Z muzejskim predmetom se dotakneš življenja njegovega uporabnika

Barbara Sosič

266

Ko v muzejsko zbirko pridobimo nov predmet, je pomembno, da z njim dobimo tudi čim boljši opis njegovega predhodnega »življenja« in njegovega lastnika. Življenjske zgodbe ljudi in predmetov niso samo ključne za umestitev predmeta v zbirko, temveč so istočasno zanimive za obiskovalce.

S predmeti povezane zgodbe je treba zajeti že takoj ob prihodu, ker imamo takrat največ zanimanja zanje in še živo povezavo z lastnikom ali izročiteljem, ki o posameznem predmetu največ ve. To je priložnost, da izvemo iz česa predmet je, kdaj, kje, kdo in kako ga je izdelal, za koga je bil narejen in kako je bilo z lastništvom do prihoda v muzej. Etnologe zanima tudi namen uporabe, kje je bil hranjen in čas zadnje uporabe, njegovi sekundarni nameni uporabe ipd. Nema lokrat imajo lastniki ali izročitelji s predmetom povezane dokumente, fotografije, risbe in skice, pisma, oporoke, račune, zapiske in znajo o njih povedati zanimive pripovedi.

Tako je bilo tudi s cizo Pogačarjeve mame. Kar nekaj časa je čakala v gospodarskem delu danes stanovanjske hiše, nekoč tipične domačije v Krakovem v Ljubljani, potem ko je njena lastnica, Pogačarjeva mama, leta 2001 nehala voziti v njej zelenjavo in rože na tržnico in še posebej potem, ko je umrla. Ob preurejanju hiše leta 2018 se je njena hčerka Mira Dobovišek odločila, da jo, skupaj s tehtnico in mericami za grah in fižol, podari muzeju. Donacije se Slovenski etnografski muzej veseli, saj je to dobrodošla dopolnitev zbirke vrtnarstva, ki jo oblikujemo znotraj kustodiat za gospodarske načine, promet in transport. Do sedaj namreč še nismo imeli za ljubljansko tržnico nekdanj tako značilne cize.

Ker gre za večji predmet, je moral muzej najprej zagotoviti dovolj prostora za hrambo. V primeru, da predmetov ne moremo ustrezno hraniti, se je bolje takim pridobitvam odreči. Ciza Pogačarjeve mame je svoj prostor našla v dislociranem muzejskem depozitu v Zalogu, ne pa, kot je običajno, v depozjih na Metelkovi.

Ob prihodu cize v muzej je hči Mira povedala o mami in njeni cizi zanimivo zgodbo, polno živih spominov o načinu življenja zelenjadaric v ljubljanskem Krakovem in Trnovem. O prodajanju zelenjave in podarjeni cizi nam je posredovala tudi fotografije, ki jo prikazujejo še v času, ko jo je Pogačarjeva mama vsakodnevno uporabljala.

Velikokrat smo slišali, da na ljubljansko tržnico s svojimi cizami pridejo branjevke, kar je bilo za Krakovčanke in Trnovčanke zmeraj žaljivka, saj z zelenjavo niso prekupčevale, temveč so jo same večje in skrbno pridelale na domačih vrtovih in jo pripeljale na tržnico na prodaj. Same sebi so rekle zelenjadarice ali solatarice, ker je bila solata njihov najbolj znan pridelek, najbolj znana vrsta solate pa ljubljanska ledenka.

Zaradi tega se je Krakovega, ki je bilo prvič omenjeno že leta 1450, prijelo celo ime »solatendorf« ali solatna vas, tradicija pridelovanja solate pa se je kasneje razširila čez Gradaščico na trnovsko gmajno, kjer je bil do sredine 19. stoletja občinski pašnik.¹

Mesto je na trnovski gmajni pridobivalo ilovico za svoji opekarni (od tu ime Opekarske ceste). V izkopanih jamah se je nabirala voda, ki je stala in zaudarjala, zato je mestna oblast težavo rešila tako, da je zemljo razdelila med ljudi. Ti so se morali potem znajti sami. Najlažje so jame zasuli z opeko in ostanki ometa, tako imenovanim frajhom. Na to podlago so navozili zemljo, mestni pometaći so jim vozili smeti, prah in konjske fige. Zaradi tega je postala zemlja tod okoli tako prhka.²

Sprva so zelenjadarice manjše količine zelenjave nosile prodajat na glavah v jerbasih. Najprej na Mestni trg, po prvi svetovni vojni pa na Vodnikov trg, kjer so imele stalni prostor v desnem spodnjem kotu. Takrat je tudi njihovo delo postalo veliko lažje, saj so za prevoz na tržnico dobile cize, ki naj bi nastale po vzorcu mlekarskega vozička ali potočnice. Te je namreč uvedel duhovnik Blaž Potočnik v 19. stoletju, zato so jim rekli tudi Potočnikov voziček ali potočnica. »To je ropotalo, ko so 'solatarice' odhajale s cizami proti trgu!« piše Mojca Tercelj Otorepec v svoji monografiji *Trnovski tičarji in solatarce*.³ Od Trnovskega pristana so jih običajno vozile po Krakovskem nasipu čez Čevljarski most in mimo magistrata. Kdaj tudi dvakrat na dan. Najprej so morale cizo pustiti ob strani, sčasoma pa so našle način, da jim je služila tudi kot stojnica.⁴

Tako cizo je imela tudi Marija Pogačar, po domače Pogačarjeva mama (rojena Slak leta 1914), solatarica oz. zelenjadarica na ljubljanski tržnici. Izhajala je iz kmečke družine, njen mož, Janez Pogačar, pa je bil rojen v Ljubljani. Bil je vdovec z dvema sinovoma. Delal je na železnici. Poročila sta se leta 1934. Sprva sta živela na Drenovem Griču, nato v Mestnem logu. Leta 1943 se je družina preselila na Kladezno ulico v Krakovem, v hišo Janezove sestre Hedvike Kačar. Takrat je hiša še imela črno kuhinjo, ki pa je bila ob prvi prenovi leta 1943 odstranjena. V tem času sta Marija in Janez imela že dva otroka, sina Slavka (rojen leta 1934) in hčer Marijo (rojena leta 1937), leta 1952 pa se je rodila še Mira. Imeli so vrt in njivo. Na vrtu so gojili zelenjavo in povrtnine. Na njivi na Špici so pridelovali krmo za kokoši in prašiče (poljščine, kot so pesa, korenje, krompir).

Vse družine v Trnovem so po drugi svetovni vojni živele podobno. Bila so to povečini kmečka gospodarstva, nekateri so bili do druge svetovne vojne tudi furmani, obrtniki, v več kot polovici družin pa so pridelovali zelenjavo za prodajo na tržnici.

¹ Mojca Tercelj Otorepec: *Trnovski tičarji in solatarce*. Ljubljana: Prešernova družba, 2001, str. 93–95.

² Nav. delo: 95.

³ Nav. delo: 15.

⁴ Nav. delo: 104.

Marija se je z zelenjadarstvom začela ukvarjati po naključju, bil pa je to dobrodošel prispevek k skromni železničarski plači njenega moža. Ko je šla hči Mira leta 1959 v šolo in ni več rabila varstva, je mama Marija začela prodajati na tržnici. V tem obdobju se je že kazal zaton načina življenja, ki je bilo prej izrazito značilno za to okolje. Veliko ljudi se je prenehalo ukvarjati z zelenjadarstvom.

268

Marija sprva ni razmišljala, da bi se ukvarjala s tem poklicem. Čez Gradaščico pa sta živeli dve ostareli samski sestri, Jera in Micka, po domače se je pri njih reklo »pri Greščet«. Bili sta zelenjadarici. S Pogačarjevo mamo sta se poznali verjetno iz domače cerkve, ki je bila stičišče Trnovčanov in Krakovčanov. Njune življenjske razmere in sredstva za preživetje so bili več kot skromni, saj razen tega, kar sta zaslužili s prodajo zelenjave, nista imeli dohodkov. Enkrat tedensko sta kupili pol kilograma mesa in kosti in s tem sta preživeli do naslednjega tedna. Na stara leta nista mogli več prodajati na tržnici, tako da sta okoli leta 1960 prosili Marijo, če bi ona prodajala njuno zelenjavo. Pogačarjeva mama je bila sočutna in je razumela stisko, zato je poskrbela za prodajo njunega pridelka in s tem tudi za edini dohodek, ki sta ga imeli.

Pogačarjevi so leta 1960 drugič prenavljali hišo in takrat podrli svinjake, saj niso več gojili prašičev. Tedaj je Pogačarjeva mama začela pridelovati več zelenjave in vrtnin za prodajo na tržnici. Kmalu zatem se je povezala z veliko trnovsko zelenjadarico Zalko Belič (1899–1982), ki je leta 1961 ovdovela in ni zmogla več vsega postoriti na svojem med 1500 in 2000 m² velikem zelenjavnem vrtu. Vsi njeni otroci so po drugi svetovni vojni emigrirali v Argentino, tako da je živela sama. Pogačarjeva mama je tako skupaj s svojo vozila na tržnico prodajat še Beličevo in Gerščetovo zelenjavo, kar je pomenilo celo do 300 kg zelenjave dnevno. Obenem je Beličevi pomagala pri obdelovanju vrta in pripravi sadik. Od nje se je naučila tudi naprednega vrtnarjenja. Celotna površina vrtov v Krakovem in v Trnovem je bila obdelana in izkoriščena do zadnje krpice zemlje, tako tudi Beličev vrt. Med gredami in potkami med njimi je bila ravna črta, ki so jo vzdrževali pri prekopavanju gredic z vrstico. Ravno tako je bila ob vrstici skrbno posajena vsa zelenjava. S svojo natančnostjo in znanjem je bila gospa Belič vzor vsej okolici. S tem se je izkazoval odnos zelenjadarjev do njihovega dela, do tega, s čimer so se preživljali. Zanje je bila dragocena vsaka sadika posebej, saj je bilo od tega odvisno preživetje. To je pomenilo, da je bilo potrebno vsak večer skrbno zaliti najprej sadike, nato pa po potrebi še drugo posajeno zelenjavo. Pogačarjeva mama je s seboj k Beličevim velikokrat vzela za pomoč tudi hčerko Miro, ki zato lahko še danes neposredno pripoveduje o načinu dela in odnosu do pridelkov. Gospa Belič je imela v tem obdobju tudi škropilnico za samodejno zalivanje na drogu, ki je škropila v krogu in jo je na dve uri (tudi ponoči) prestavljala po vrtu. Poraba vode je bila velika, ker pa je bilo zalivanje za pridelek bistveno, so mestne oblasti zelenjadarjem za vodo računale le letni pavšal.

Pri Beličevih so imeli tudi cementne tople grede, v katere so sejali od januarja naprej, zlasti solato. V ta namen so kmetje z vozovi pripeljali še topel hlevski gnoj, ki je pomagal, da je seme hitreje kalilo. Grede so bile pokrite s steklenimi pokrovi, na katerih je bila slama, čeznjo pa položene deske, s katerih je bilo enostavneje odstranjevati sneg. Dokler ni seme vzkliko, so bile grede pokrite s pokrovi, nato pa so v obdobju med januarjem in marcem vsako jutro slamo in deske odstranjevali,

da so sadike dobile dovolj dnevne svetlobe. Slamo in deske so odstranili, ko ponoči običajno ni več zmrzovalo, na steklo pa so vseeno ob mrzlih večerih polagali še slamo. Od približno marca naprej so bile tople grede pokrite samo še s steklenimi pokrovi.

Ko so rastline pognale in so imele po dva klična listka, so jih pikirali v kovinske kalupe. To je bilo konec januarja in v februarju. Zemljo, ki so jo pripravili jeseni, so potlačili s posebnim lesenim kijem in vanjo posadili sadike. Tako pripravljene so vrnili v tople grede in to je bila prva solata, ki so jo sadili na vrtovih in prodajali na ljubljanski tržnici v marcu in aprilu. Na splošno je bil najboljši zaslužek v času od marca do konca maja, ko so prodajali sadike in prvo solato.

Zemlja v tem delu Ljubljane, od Zoisove ceste do Malega grabna, je črnica, pod njo pa je plast ilovice. Tako kvalitetno zemljo so ustvarili skozi čas s skrbno obdelavo in gnojenjem enkrat do dvakrat letno. Najboljši so bili vrtovi med Krakovsko ulico in Zoisovo cesto, kjer je svet malo nagnjen proti jugu. Kolobar za pridelavo solate, zelja, peteršilja, korenja, motovilca, radiča, kolerabe, fižola, graha, čebule, česna, redkvice, kumar, paradižnika in bučk, kar je gojila na svojem vrtu Pogačarjeva mama in ostali, niti ni bil potreben. Pazili so samo pri fižolu, saj ta bogati zemljo z dušikom.

Pogačarjeva mama je zaradi opuščanja vrtnarske dejavnosti sosedov najela še njihove obdelovalne površine. Kot oseba je bila izredno komunikativna, predvsem pa delovna – njenemu življenju je dajalo ritem delo, vse je bilo podrejeno temu, da se je delo opravilo ob pravem času. Nikoli ji ni zmanjkalo moči. Obenem je rada pomagala vsakomur, ki je rabil pomoč, najsibo na tržnici ali v soseski. Izjemno dobra je bila v računanju in je z lahkoto prodajala zelenjavo in razporejala zaslužek za sosedo, katerih pridelke je prodajala, ko niso več mogle na tržnico. Mogoče je to pripomoglo k temu, da je do konca ohranila izreden spomin in sveže misli.



Ciza Pogačarjeve mame s tehtnico in košaro za prodajo zelenjave na tržnici pred prihodom v muzej (foto: Mira Dobovišek, 2018)

Pogačarjeva mama je uporabljala za prevoz na tržnico in prodajo vrtnin v več kot štirih desetletjih tri cize. Prva je bila manjša in je imela lesena, okovana kolesa, ki pa so povzročala velik hrup in budila meščane ob poti na tržnico, ko jo je vodila po Krakovski ulici, Trnovskem pristanu, Bregu in Cankarjevem nabrežju. Zato je začela uporabljati Beličevo cizo, ki je bila »modernejša«, nekoliko večja in z gumijastimi kolesi precej tišja. Vse cize so morale biti pravilno izdelane in v ravnotežju, tako da se ob vodenju ni čutilo njihove teže in jih je bilo lahko upravljati, tudi ko so bile polno natovorjene. Bile so lesene in ker so morale kljubovati vsem vremenskim razmeram in težkim tovorom, so bila redna popravila nujna. Kljub potrebnemu vzdrževanju med letom in rednim popravilom med zimo pa niso imele dolge življenjske dobe. Pogačarjeva mama je zato morala dotrajano Beličevo cizo zamenjati z novo, ki ji jo je preko zime, okoli leta 1980, izdelal domačin Jože Raspet. Prav to cizo z donacijo uvrščamo v muzejsko zbirko.



Pogačarjeva mama prodaja na ljubljanski tržnici (foto: družinski arhiv Mire Dobovišek, konec 90. let)

Pogačarjeva mama je vstajala zgodaj, na vrtu nabrala solato in drugo zelenjavo ter ob šestih odrinila na tržnico. Prodajala je, dokler ni vsega prodala, najkasneje do pol treh ali treh, večasih pa je tudi že prej odhajala domov skuhat kosilo za družino. Višek solate in druge pokvarljive zelenjave so zelenjadarice dostikrat podarile za bogoslovce v bližnjem semenišču ali pa so jo pripeljale domov, ponovno očistile, oprale in naslednji dan prodajale naprej.

Nekdaj so na tržnici prodajali na prvi tretjini zelenjavo, na drugi poljščine in na tretji sadje. Tam sedaj prodajajo tekstil in obutev.

Pogačarjeva mama je bila znana legenda ljubljanske tržnice. Pridelava zelenjave in prodaja na tržnici je bil njen način življenja, njeno življenjsko poslanstvo. Na stranke se nikoli ni jezila, skozi leta je imela veliko stalnih, s katerimi jo je povezovalo prijateljstvo in zaupanje. Šlo je za posebno vzajemnost, ki jo je Pogačarjeva mama razumela tudi kot veliko odgovornost. Tako je na primer zadnjo endivijo pred prvo pozebo shranila v časopisnem papirju v kleti za čas okoli božiča, ko jo je prodala svojim stalnim strankam, do katerih je čutila obvezo.

Čez zimo je prodajala tudi motovilec, radič in zimsko solato, ki jih je na gredi pokrivala z listjem in vejevjem. To se je proti pomladi prodajalo tudi kot prvo pomladno zelenjavo. Med januarjem in marcem tako kot drugi tudi Pogačarjeva mama ni hodila na tržnico. To je bil čas za pripravo sadik, popravila na vrtu ipd. Ves čas je skrbela za pridelavo lastnega semena, zlasti je bila skrbna pri ohranjanju semena ljubljanske ledenke.

271

Tudi v mrazu, ko je bilo meter snega, je obula očetove čevlje št. 43 (sama je imela št. 37), na noge nataknila kar osem parov nogavic in si naredila očetovo železničarsko jakno, od znotraj podloženo z ovco, zelenjavo in vrtnine je pokrila z deko in odšla na tržnico. Hči Mira se spomni, kako ji je na tržnici z lopato skidala sneg in naredila prostor za voziček, čisto prvi na vogalu. Med marcem in koncem novembra je Pogačarjeva mama vsak dan, ne glede na vreme, peljala z vozičkom zelenjavo in sadike na tržnico. Kljub temu ni bila nikoli bolna. Prodajala je vse do svojega 86. leta, do leta 2001, več kot 40 let.

Ustavila je niso leta, pač pa zlom leve, par mesecev kasneje pa še desne roke (seveda se je to zgodilo na tržnici), zaradi česar ji je počasi pohajala moč za delo na vrtu in prodajo. Do konca leta 2001 je peljala na tržnico le še občasno.

Za prodajo na tržnici je bilo treba plačati letno rezervacijo prostora, vsak dan pa dnevno tarifo. Ko je Pogačarjeva mama prenehala s prodajo, je njen prostor prevzela družina Čuda, ki prodaja na tržnici še danes. Poleg njih ohranja tradicijo zelenjadaric in solataric še Andrej Peršin, danes edini trnovski solatar, ki sadike in zelenjavo na tržnico še vedno dostavlja s cizo in prodaja tudi sadike prave ljubljanske ledenke. Z veliko skrbjo seme vsako leto pravilno pridelava in shrani za naprej.

Danes so nekdanji zelenjavni vrtovi v Krakovem okrasni vrtovi. V zadnjih desetletjih je prišlo do velikih sprememb – od nekdanj 22 hiš v Kladezni ulici samo iz štirih nihče ni prodajal na tržnici, iz ostalih pa vsi. Danes pač nihče več.