

Praznična

REVILJA ZA PRAZNIČNI NAVDIH | jesen | 2020 | Cena: 4,90 evra

Gora pod lipo

Dišeča jesen na Pohorju

Aleksander Mežek

Zgodba sreče in grenkob

Martinovo

Ko iz mošta nastane vino



9 772350 364507

✿ ANDREJ PERŠIN Zadnji trnovski solatar s cizo ✿ MILAN DEBELJAK Kmetova molitev
ALEKSANDRA VALANČIČ O otrocih s posebnimi potrebami ✿ SPACALOVA DOMAČI
Umetnikov poklon Krasu ✿ ALEŠ KACIN Čevelj po meri ✿ REPORTAŽA Mehika ✿



S cizo na trg

Andrej Peršin nadaljuje trnovsko solatarsko tradicijo

BARBARA KASTELEC ✿ foto: TATJANA SPLICAL,
MATEVŽ PERŠIN

Z Andrejem Peršinom stojiva na zadnjem od trnovskih vrtov, ki se je v celoti ohranil. Živopisane cinije so popoln kontrast visokim trnovskim stolpnicam v mestnem središču Ljubljane. Zemljišče je leta 1882 kupil njegov praded Jakob Peršin. Andrej nadaljuje trnovsko solatarsko tradicijo in je edini, ki zelenjavo na trg še vozi

s cizo. Odkar ga je prišlo posnet več domačih in tujih televizij, avgusta letos tudi nemška ZDF, je postal prava turistična znamenitost. S svojim načinom življenja Peršinovi prinašajo nostalgijo po časih, ki jih ni več, njihov okus pa se da še zaslutiti v čudoviti zelenjavi, pridelani sredi mesta.

Na drugi strani obsežnega vrta se nakazuje Opekarska cesta, ki je ime dobila po opekarnah. Te so doživele razmah po letu 1754, ko je Marija Terezija zaradi nevarnosti požarov prepovedala gradnjo lesenih hiš. Dostava opek je tekla po vodi, vsaka opekarna je imela svoje pristanišče, v Trnovem so bili plovni kanali, zato je upodobitve čolnarjev še vedno moč videti na banderih trnovske cerkve. »Trnovo ni povezano s trnjem, kot nekateri mislijo, temveč izhaja iz nemške besede Türen au (vstopna loka, pristan), zato domačini še vedno rečemo Trnou,« pove Andrej Peršin z značilnim naglasom, katerega melodijo je priseljencu v mesto zelo težko ponoviti.

Ko je zmanjkalo glin in so opekarne prenehale z delom, so teren zasipali s popotresnim materialom in pepelom. »Tiste čase je bil to ničvreden teren, smetišče. A z današnjega vidika je to bio. Tu so se naselili ljudje z družbenega roba. Delavke iz Tobačne so presežek pridelka ponujale na trgu. Sčasoma pa je Trnovo postalo 'nobl' soseska,« pove.

»Delamo po starem«

Pred stotimi leti (1920), ko se je po koncu prve vojne dedek Mihael vrnil s soške fronte, so Peršinovi začeli voziti pridelke na Vodnikov trg. »Med branjevkami in solataricami je razlika. Branjevke na svojih vrtičkih niso pridelale dovolj zelenjave, zato so preostanek svoje ponudbe nabrale pri kmetih. Solatarice pa so ponujale svoje pridelke,« izvem.

Ko so konec sedemdesetih let začeli graditi sodobno sosesko, so kmete s Trnovega preselili na Cesto dveh cesarjev. »Tudi nas bi morali leta 1980 preseliti, a ker smo se preživljali samo z vrtom, pri hiši pa smo bili štirje otroci, nas niso mogli postaviti kar na cesto,« se spominja Andrej. Potem je zmanjkalo denarja, samoprispevek je bil prenizek in apetit tedanje mestne občine se je ustavil. »Vrtec so zgradili poleg šole, nas pa so pustili pri miru. Naš vrt je za Ljubljano velik, za kmetijo pa je 6000 kvadratnih metrov majhna obdelovalna površina,« pove Andrej. Razen oranja zemljo obdeluje-



Držijo se hišnega izročila, da je treba na trgu ponuditi pridelke najboljše kakovosti.



jo ročno. »Naš vrt je bio, za hrbet pa to ni hvaležno,« pravi.

Najbolj prepoznavna med njihovimi pridelki je »peršinova ajsarca« oziroma ljubljanska ledenka. Semena ledenke za vzgojo sadik so bila nek-
daj zelo čuvan zaklad. Solatne cvetove so pokrivali s »ferenki« (zavesami), da se čebele ne bi »skurbvale«

(nehote križale), preberemo v vodiču Z menoj po mojem mestu. Tega Peršinovim ni več treba početi, saj so še edini ponudniki priljubljene solate in seveda sadik, katerih vzgoja je glavni del njihovega posla.

Sadike vzgajajo na star način, zato so trpežne in se ob presaditvi hitro postavijo pokonci. Sadike v lončkih, kakor jih ponuja večina vrtnarjev, so lahko tudi zastarane in ob presaditvi zastanejo. Ko pri Peršinovih izpulijo sadiko in jo zavijejo v časopisni papir, pa jo morajo v dnevno, dveh prodati. Napaka je, da ob sadiki, ki jo denimo potegnemo iz plastičnega lončka, pustimo gomolj zemlje. Tega je treba odstraniti kot tudi del korenin, ker je zemlja že izčrpana, korenina pa se mora razrasti na novo, zato svetuje, da take korenine primerno odrežemo. »Bo lepše štartala,« pravi. »Tednik Družina je ravno pravega formata, odlične je za zavijanje sadik. Delamo po starem. Sem velik tradicionalist,«





se nasmeje. Družino imajo pri njih naročeno, odkar pomni, Praznično pa od začetkov njenega izhajanja.

Od kinooperaterja do kmeta

Andrej pravzaprav ni nameraval postati kmet na zelenjadarski kmetiji, kar zdaj uradno je. Po končani srednji elektrotehnični šoli se je kot štipendist najprej zaposlil v Ljubljanskih kinematografih. A vrtenje filmov pozno v noč, menjavanje kolotov, sedenje v temi, izgubljanje socialnih stikov ni bilo delo, ki bi ga izpolnjevalo. »Višja sila ali pa Bog, kakor hočete, je pripomogla, da sem začel.« Mama zaradi vnetja karpalnih kanalov ni mogla molsti živine in skrbeti za vrt. Vskočil je in ugotovil, da to zna početi. Leta 2003 je zamenjal očeta Miha na trgu in začel prodajati. Prva leta so bila vsaj na začetku sezone nočna mora, potem pa mu je šlo delo vedno bolj od rok.

Veliko se je naučil predvsem od mame Marije, ki še vedno rada popri-me na vrtu. Njeno znanje o pridobivanju semen je zelo dragoceno. »Katera ni lepo glav'ce zavila, za seme ni dobra,« iz zlatih izkušenj pove pokonč-na gospa, ki je nedavno praznovala 80. rojstni dan. Njeni najlepši spomini sežejo v čas, ko so za oranje imeli še konja. Zdaj pa je še posebej vesela, da je obdana s svojimi otroki in vnuki in da gre delo na vrtu naprej.

Izkušnje povedo, kaj na katerem delu vrta lepše uspeva, ker je vrt nasut in ima različno sestavo tal. Na barjanskem terenu je vode hitro preveč. Tudi Andrej je uvedel nekaj izboljšav in novih rešitev.

Poleg priljubljene ledenke na trgu ponujajo tudi mehko solato in drugo sezonsko zelenjavo. V času, ko jih obiščemo, na cizi ponujajo korenje, čudovit por, zeleno, brokoli, argentinske bučke, paradižnik – volovsko srce in jabolčar. Ponudbo na trgu je treba načrtovati nekaj mesecev vnaprej. Veliko imajo stalnih strank, kupce in njihovo mnenje Andrej zelo spoštuje. Drži se hišnega izročila, da je treba na trgu ponuditi pridelke najboljše kakovosti.

»Nedelja je svet dan«

»Naša glavna dejavnost je pridelava sadik, ker bi težko preživeli od prodaje zelenjave,« se pogovoru na vrtu lepo obnovljene stare kmečke hiše pridruži žena Mateja, s katero sta se poročila leta 2010 in imata sina Jakoba. Da se je na zelenjadarski kmetiji po dvajsetih letih dela v gospodarstvu zaposlila tudi Mateja, je bila zelo dobra odločitev. Prinesla je potrebno znanje iz logistike. S pomočjo družbenih omrežij skrbi, da so ljudje obveščeni, kdaj in kje lahko prevzamejo sadike. Zgodnje jutro je namenjeno pobiranju sveže zelenjave, sledi dostava na trg, s prodajo zaključijo ob

enih popoldan, preostali del dneva je spet namenjen skrbi za vrt. Zelenjava pridelujejo na star način, sejejo v tople grede, pokrite s steklenimi okni. Vanje je ročno zaštitan hlevski gnoj. Ko semena vzklijejo, jih prepikirajo. Tunele imajo samo kratek čas pomladi. Zelenjava dozoreva na soncu in to se pozna tudi na okusu. Veseli ju, da so se zadnja leta začeli zbudjati urbani vrtovi, v korona letu pa je bilo vrtnarjenje sploh modna zapoved. Tudi Peršinovi so imeli prek glave dela s pripravo sadik.

»Nedelja je svet dan,« pravita. »Veliko kmetij dela ob nedeljah. Težko je najti mero, kaj je požrešnost, kaj pa delavnost. To mora človek ugotoviti pri sebi in si postaviti mejo,« ugotavljata. Knjiga Ekonomija dobrega in zlega Tomaša Sedlačka je Andreja nagovorila prav v tem, da pohlep ne sme biti gonilo, ki narekuje način življenja.

Če je v pomladnih in poletnih mesecih tempo ubijalski, se jeseni začne umirjati. Takrat je čas za Liffe. Andrej že 24 let vrti filme v okviru Ljubljanskega filmskega festivala v Cankarjevem domu.

Babičina ciza

Ciza, ki jo Peršinovi uporabljajo zdaj, je kopija originalne, ki jo je uporabljala njihova babica. Po predlogi jo je izdelal trnovski mizar Tratar. Od babičine cize, ki se je iztrošila in polomila, so uporabili podvozje in kolesa. Trnovske cize so bile temno zelene s črnimi kolesi. »Zakaj je bila naša svetlo rjava z rdečimi kolesi, pravzaprav ne vem. Ciza ima dve kolesi in ročaj. Je prevozno sredstvo in štant hkrati. Na začetku in koncu sezone, ko je robe manj, zadošča, da vse naložim na cizo, položim deske in jo razširim v prodajni pult. Moja ciza ima še predal za staro tehtnico z utežmi in blagajno, ki ju ljudje zelo radi opazujejo.«

»Že trideset let delam na trgu. Poznal sem očeta in Andrej je enak, priden, marljiv, zaupanja vreden človek. Včasih si prisluhniti, je nekonflikten. Nekateri ljudje se na trg prihajajo tudi samo pogovarjat,« pravi Marko Kristančič s sosednje stojnice.