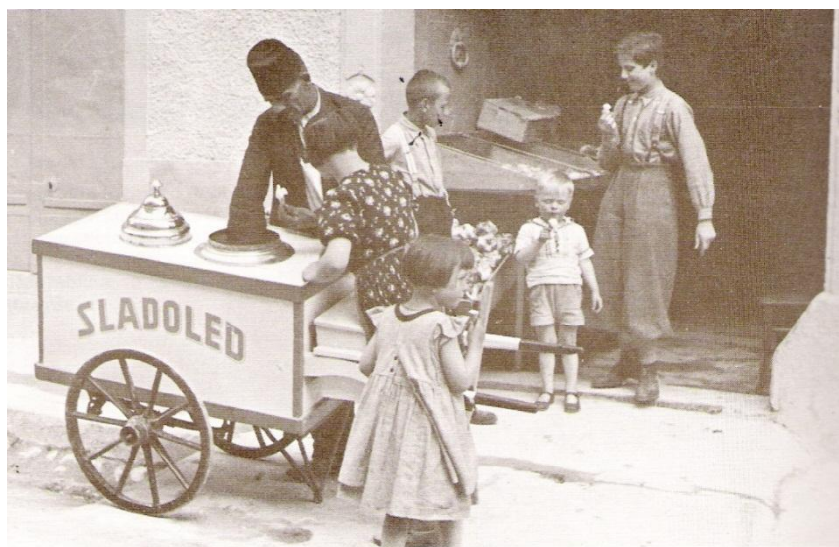


Slaščičarji v Tržiču nekdaj in z njimi povezano ledarstvo



Lastnik: Jurij Smolej

Pred kratkim je znani zbiralec starih fotografij in razglednic Tržiča, gospod Jurij Smolej, prinesel v knjižnico staro fotografijo z zanimivim motivom. Gre za prodajalca sladoleda s svojim slaščičarskim vozičkom, kako otrokom deli sladoled. Lastnik fotografije, torej g. Smolej, pravi, da je fotografija iz leta 1935, dogodek pa se odvija na »Pvacu«, Trgu svobode, kakor mu je povedal prvotni lastnik fotografije. Okrog fotografije je takoj stekel pogovor in porodila so se zanimiva vprašanja.

Kdo so pravzaprav bili slaščičarji, ki so delovali v Tržiču? Viktor Kragl v Zgodovinskih drobcih župnije Tržič (1936) omenja nekdanjo »Prodajo boljše vrste kruha in nekako slaščičarno«, ki sta jo imeli sestri Jožefa (pokojna 1911) in Ana Ošabnik (pokojna 1920). Istočasno pa omenja, da je bil tedanji slaščičar (Zgodovinski drobci so izšli leta 1936) Jefto Kuljič in je po tem sodeč na sliki prav on (na sliki z Emilijo Simčič). Mnogi starejši Tržičani se še dobro spomnijo slaščičarja Jefta, ki je v Tržič prišel (po ustnem viru) iz Mostarja. Svojo slaščičarno je imel na današnjem Trgu svobode 14. Izdeloval je sladoled, pa tudi ostale slaščice, katere je potem prodajala njegova žena. Sodelavec Janez Bohinec se spominja, da je v drugi polovici 50-ih let 20. stoletja v Tržiču bil tudi slaščičar Hasan. Svojo slaščičarno je imel na današnjem Trgu svobode 2. Sladoleda ni prodajal samo v Tržiču, ampak je s svojim slaščičarskim vozičkom prišel celo do Križev, Sebenj in Žiganje vasi. Njegov glavni cilj pa naj bi bilo nekdanje TOS-ovo kopališče v Križah. Za tamkajšnje otroke je bil to seveda vsakokrat izjemen dogodek. Kot se spomni Janez, je kepica sladoleda stala takratne 4 kovače. Takšnega sladoleda, kot ga je delal Hasan, kot pravi sodelavec, danes ne dobiš več. Tudi druge njegove slaščice so bile bojda tiste prave, »bosanske«. Mnogi se še posebej dobro spominjajo turškega medu ter sladkih palčk - »cigar«, jabolk s karamelo, baklav ...

Postavilo se je vprašanje, kako je deloval slaščičarski voziček. Le kako je voziček ohranil temperaturo od »Pvaca« tja do Žiganje vasi, da se sladoled ni stopil? Po ustnem viru je bila »pri Bučarju«, v nekdanjem Hotelu Stara pošta, danes Trg svobode 26, v kleti posebna ledenica. Tam se je dalo dobiti led, tudi poleti. S tem ledom se je potem obložilo sladoled v slaščičarskemu vozičku, s čimer se je tudi ohranila primerna temperatura.

Kako je bilo torej z uporabo ledu, še preden so k nam prišle električne zamrzovalne naprave? Kako je delovala ledenica »pri Bučarju«? Po ustnem viru so led izdelovali pozimi, za hišo, nato pa ga shranili v kleti gostilne - vinski kleti, kjer se je, prekrit s slamo, žaganjem ali podobnim izolatorjem, ohranil še daleč v poletje. »Bučarjeva« ledenica sicer ni zadostovala povpraševanju Tržičanov po ledu, zato so ga vozili tudi od drugod.

V tržiški občini poznamo še eno ledenico. Le-ta je bila ob gradiču barona Carla Borna v Jelendolu. Gospa Elizabeta Born: »Hladilnika v hiši nismo imeli tako kot danes. Zunaj je bila nekakšna jama, ledenica smo ji rekli. Pozimi je po lesenem podstavku škropila voda in zmrznila. Delavci so nastali led zdrobili in ga zmetali v ledenico, kjer je ostal čez poletje do začetka oktobra. Takšen je bil naš hladilnik«.

Za popestritev zgodbe še del članka, objavljenega v letošnji novembrski številki revije *Gea*, avtorja Marjana Žiberne, z naslovom *Ledarstvo*, ki se sicer bolj orientira na Kraško območje: »Led je bil namenjen takojšnji uporabi ali pa so ga spravili za visoko poletje. Shranili so ga v t.i. ledenicah, v katerih se je lahko obdržal celo do jeseni. Nekatere ledenice so bile zidane, zgrajene podobno kot cisterne vodnjakov, v večini primerov pa je šlo za naravne jame, ki so jih po potrebi obzidali, pokrili ali *poglobili*. Pri naravnih ledenicah so vhod zaprli in tako preprečevali dotok toplejšega zunanjega zraka, pri zidanih pa so zidove ometali, kar je imelo prav tako izolacijski učinek. Sistematično zložene kose ledu so na vrhu pokrili z debelo plastjo stelje ali slame, da so bili zaščiteni pred visokimi zunanji temperaturami. Poleti, ko je bil čas za prodajo, so kose ledu zvečer naložili na vozove in jih ponoči, ko je bilo hladneje in so bile izgube zaradi topljenja najmanjše, odpeljali k odjemalcem, ki so bili bolj ali manj stalni. Včasih so ga prenašali sami lastniki ledenic, včasih so za to najeli furmane.«

Izčrpna in zagotovo v mnogočem vzporedna tržiškemu okolišu pa je tudi raziskovalna naloga učenk OŠ 8 talcev Logatec z naslovom *Ledarstvo v Dolnjem Logatcu*. Opozoril bi na opis rabe ledu v slaščičarstvu in izdelovanja sladoleda »po starem«. Naloga je dosegljiva tudi na <http://www.kamra.si/Data/Ledarstvo.pdf>.

Prve električne hladilne skrinje so, po ustnih virih, v tržiško občino prišle v začetku 70-ih let 20. stoletja.

VIRI:

Viktor KRAGL, *Zgodovinski drobci župnije Tržič*, Tržič, 1994 [2].

Marjan ŽIBERNA, *Ledarstvo*, *Gea*, XXII/11, 2012, 32-35.

Sara MEGLIČ, *Baron dr. Carl Born - spomini na Borna še živijo. Zgodovina. Raziskovalna naloga*. Tržič, 2008

<http://www.kamra.si/Data/Ledarstvo.pdf>

Ustni viri: Michael Berger, Janez Bohinec, Alojz Glavič, Špela Jerala, Cvetka Perko, Janez Slatnar ...

Avtor: Nejc Perko