

po osvetlitvi obravnavanega problema, pa tudi z željo, da se iz vse moke, ki jo nagrabim na kup, speče nek užiten, lepo vzhajan kruh. Dobro je, kadar imam možnost rezultate kje predstaviti ali jih ponuditi v oceno. V Celju opravljeno delo je imelo vse to, kar si želim, ko se lotim nekega problema, ali v tem primeru, pojava. Rezultate opravljene raziskave smo zadnji dan delavnice predstavili krogu novinarjev, ki so vest o opravljenem delu poslali med občo javnost. S perspektive študentke etnologije in kulturne antropologije zelo pozdravljam in odobravam tovrstne delavnice. Pri letošnji težko najdem kakšno pomanjkljivost, ra-

zen te, da bi lahko trajala kak dan več. Vendar se pri iskanju odgovora na to pripombo začenja že druga zgodba.

### *Viri in literatura:*

BOGATAJ, Janez in Vladimir Simič: Branjevec (geselski članek). V: *Slovenski etnološki leksikon*. Ljubljana: Mladinska knjiga, 2004, 375.

**Datum prejema članka v uredništvo: 3. 10. 2007.**

Drugi članki ali sestavki / 1.25

Sonja Hercog

## »GOSPA, DOBRO VAGO VAM DAM« Delovni dan branjevke Terezije Smodej

Prve dni julija sem se udeležila etnološke delavnice Urbani fenomeni – muzejske perspektive CE1 Tržnica, ki je potekala pod okriljem Muzeja novejšje zgodovine Celje. Namena delavnice sta bila temeljit vpogled in raziskava dogajanja na celjski tržnici. Med danimi možnostmi sem izbrala skupino za vizualno dokumentacijo, ki si je zadala, da z razširjenim intervjujem in s snemalno kamero dokumentira delovni dan branjevke Terezije Smodej; ta na celjski tržnici prodaja že petdeset let.

Z mentorico mag. Tanjo Roženberger Šega in snemalcem Alešem Šego smo branjevko obiskali na njenem domu v Šmartnem v Rožni dolini in posneli ter zabeležili jutranje priprave za odhod na tržnico, spremljali dogajanje na sami tržnici ter posneli potek konca prodaje. Podrobneje smo želeli osvetliti socialni in ekonomski status omenjenega poklica ter proučiti prodajno ponudbo in način pridelave prodajnih produktov. Zanimali so nas tudi odnos gospe Terezije do strank in drugih prodajalcev na tržnici, cene produktov ter morebitne spremembe cen zaradi konkurenčnosti trgovskih centrov.

Terezija Smodej se je s prodajo živil srečala že v otroštvu, saj je kot deklica hodila peš iz Nove Cerkve v več kot pet kilometrov oddaljeno Dobrno prodajat jabolka ali jajca. Po poroki se je gospa Terezija preselila k možu v Šmartno v Rožni dolini, od koder je na celjsko tržnico hodila s košem peš prodajat njena tašča. Ko tašča dela ni več zmogla, je na tržnici pričela prodajati gospa Terezija. Tja je sprva odhajala s kolesom, pozneje pa z motornim kolesom, s katerima je bilo prevažanje živil zelo težko. Po opravljenem vozniskem izpitu vse pridelke na tržnico dovažata z avtom. Celjsko tržnico obiskuje redno, doma ostaja le ob nedeljah in večjih cerkvenih praznikih.

Za vizualno dokumentiranje delovnega dne izbrane branjevke smo se morali zelo zgodaj odpraviti do njenega bivališča. Za gospo Terezijo se dan začne že ob 6. uri, ko na vrtu nabere svežo zelenjavo, v kolikor tega ni naredila že prejšnji večer. Terezija na tržnici prodaja sezonsko zelenjavo in sadje (kumarice, bučke, mladi krompir, korenje, zeleno, peteršilj, maline, jabolka). V



*Branjevka Terezija (desno) in »sosedji iz vrste«.*

*Foto: Tanja Roženberger Šega, fototeka Muzeja novejšje zgodovine Celje, julij 2007*



*Vizualno dokumentiranje na tržnici.*

*Fototeka Muzeja novejšje zgodovine Celje, julij 2007*

zimskem času prinaša na tržnico suho cvetje, zdravilna zelišča za pripravo čajev ter rože, izdelane iz krep papirja. Zaboje, polne živil, ji v avto pomaga naložiti mož, medtem si gospa Terezija nadene predpasnik ter se odpelje proti Celju. Na tržnico prispe ob 7. uri in se najprej odpravi v skladišče po manjši voziček, ki ga je podedovala od starejše branjevke. Z njim si pomaga pri raztovarjanju živil, ki jih odpelje do svoje s prtom pokrite mize; prt mizo polepša. Terezija raztovori še živila, ki so ostala na vozičku od prejšnjega dne ter pripelje tehtnico. Jutranje ure na tržnici potekajo predvsem v razkladanju produktov ter pogovorom med branjevkami. Gospa Terezija poudarja, da ima zelo dobre odnose z drugimi branjevkami, kar ne pomeni, da ni manjših preprirov. Pri mizi, za katero poleg Terezije prodajajo še trije branjevci, drug drugemu zaupajo tudi denar in prevzamejo delo sodelavca, kadar ima ta morda kakšno drugo obveznost. Ob 10. uri dopoldne je tržnica že polna ljudi, kar je zame odlična priložnost, da opazujem Terezijin način prodaje in odnos do

strank. Kmalu ugotovim, da je gospa Terezija zelo komunikativna in prijazna s strankami. Z njimi se pogovarja o vsakdajšnjih rečeh, neki stranki tudi svetuje, kako naj pripravi toplo jed iz kumaric. Terezija je znana prav po kakovostnih kumaricah, o čemer pričajo tudi stranke, ki si zabeležijo njeno telefonsko številko, da bodo lahko pozneje po večjo količino prišle k njej na dom, saj je na celjski tržnici zelo otežen dovoz za nakup in odvoz večje količine produktov. O težki dostopnosti celjske tržnice z avtom sem se lahko prepričala tudi sama, dodatna ovira pa je še zapornica pred vhodom na tržnico, ki dopušča le 30-minutno razkladanje tovora, kar je znatno premalo še za odvoz avtomobila. Branjevke nimajo odmora za malico, zato moja sogovornica malica kar med prodajo ter se pogovarja s sosodnjimi branjevkami o tem, kaj se je dogajalo med koncem tedna. Cene živil so višje kot v trgovskih centrih; gospa Terezija omenja, da je večina kupcev pozorna le na listek s ceno, ne pa na kakovost, ki je bistveno večja na tržnici kot pa v trgovskih centrih. Glede pretvorbe denarne valute iz slovenskega tolarja v evro pravi, da nima težav, saj ji je hčerka pripravila cenik v obeh valutah. Pri tehtanju živil je gospa Terezija zelo natančna, saj ob prenizki natehtani teži dodaja, ob preveliki pa stranki prevelik odmerek podari, kar v žargonu branjevk pomeni »dam vam dobro vago«.

Do 12. ure je tržnica dobro obiskana, nato se obisk manjša. Gospa Smodej strankam ponuja kumarice in krompir, obenem priporoča domačo solato sosodnjega branjevca ter jo, ko je ta odsoten, proda stranki. Zaslužek od prodane solate skrbno shrani in ga pozneje odda branjevcu. Ko se kazalci na uri bližajo številki trinajst, začne gospa Terezija pospravljati svoje produkte. Najbolj vzdržljiva živila, kot so krompir in jabolka, pusti v zabojih in jih z vozičkom odpelje v manjše skladišče, kjer počakajo do drugega dne. Prazne zaboje pospravi v avto, spotoma opravi še manjši nakup ter se odpelje proti domu. Delovni dan na celjski tržnici se za gospo Smodej konča ob 13.30. uri, ko prispe domov, kjer jo mož pričaka s kosilom.

Z zapisom Terezijine življenjske zgodbe in vizualno dokumentacijo njenega delovnega dne so se nam razkrile marsikatero zanimive podrobnosti, ki jih občasni obiskovalec tržnice niti ne uspe opaziti. Med njimi naj omenim zanimive teme pogovorov med branjevkami ter posebno vzdušje, ki ga zaznaš šele ob daljši prisotnosti. Iz opisanega lahko sklenem, da ima delo branjevke tako pozitivne kot tudi negativne lastnosti. Med slednjimi so slabi delovni pogoji v zimskih mesecih, ko temperature niso nič kaj prijazne. Prav zato menim, da je prenova celjske tržnice, na kar se je deloma navezoval tudi projekt Urbani fenomeni – muzejske perspektive CE1 Tržnica, nujno potrebna, predvsem zaradi higienskih standardov, prometnega režima ter lažjega načina prodaje na obnovljenih dotrajanih delih tržnice. Na podlagi opravljenega raziskovalnega dela ugotavljam, da tržnica kljub gradnji trgovskih centrov ostaja pomemben del mesta Celje, saj nekaterim kvantiteta v trgovskih centrih pomeni bistveno manj kot ročno in kakovostno pridelana hrana, za katero stremijo takšne branjevke na celjski tržnici, kot je gospa Terezija Smodej.

**Datum prejema članka v uredništvo: 3. 10. 2007.**

