

## Gostilne, kakršnih se pri nas spominjamo

(Od konca 19. stoletja do današnjih dni)

V pričujočem besedilu bi radi prikazali določen del ljudske kulture – gostilničarstvo, ki je kolikor toliko znano vsakomur izmed nas, vendar ne vedno iz vseh zornih kotov. Pri tem se opiramo zvečinoma na ustna pričevanja in na sodobno literaturo, pisane spomine in leposlovje.<sup>1</sup>

Lahko bi dejali, da so gostilne kraji, ki se jih spominjamo večkrat in z rahlo nostalgijo v današnjih časih, ki nam prinašajo drugačen način življenja, kot so ga živeli še naši starši, in drugačno izrabo prostih ur, drugačne potovalne navade, in nam hkrati preteklost obarvajo s patino in varljivim občutkom „lepih starih dni“.

Toda gostilniško življenje ima dve plati medalje, ki imata vsaka svoje zakonitosti: enih se spominja gost in obiskovalec, o drugih nam pripoveduje gostilničar.

Razprava želi prikazati obdobje, ki je še zajemljivo z ustnimi pričevanji, ki je dostopno še z lastnimi izkušnjami in bi naj obsegalo čas nekako od začetka tega stoletja naprej. Opisuje gostilne in gostilniško obrt po vsem slovenskem ozemlju. Ob tem se sicer ne pojavljajo bistvene razlike v samem delovanju te obrti, so pa opazne precejšnje razlike glede na pokrajinsko lokacijo v hrani, notranji opremini in položaju gostilničarja v razmerju do drugih prebivalcev iste naselbine. Manjše so razlike po pokrajinah v arhitekturi in vsem drugem delovanju gostilničarstva.

1 Zahvaljujem se vsem naštetim pomembnejšim pripovedovalcem, ki so mi pomagali z ustnimi podatki:

Srečko Pečarič, roj. 1901, Pobegi 107, pri Kopru, Anton Volk, 1922, Suhorje 32, p. Košana, Marija Vrtič, 1916, Stari trg 19 pri Sl. Gradcu, Ivan Zaponšek, 1910, Stari trg 19 pri Sl. Gradcu, Ivan Brezovnik, 1910, Šmartno 58 pri Sl. Gradcu, Oskar Rotovnik, 1921, Legen 131 pri Sl. Gradcu, Metka Šmon, 1956, Šmiklavž 6 pri Sl. Gradcu, Marija Pačnik, 1912, Celjska 48, Sl. Gradec, Anica Volk, 1938, Celjska 48, Sl. Gradec, Ludvik Pogorelničnik, 1931, Radlje ob Dravi, Ciril Verdelj, 1928, Šalek 14, Štefka Prislan, 1914, Šalek 3, Mira Čas, 1920, Šalek 27, Ivanka Goričnik, 1900, Rečica 4 ob Paki, Alojzij Vengar, 1899, Kopaliska ul., Radovljica, Marija Rigelnik, 1913, Stari trg 171 pri Sl. Gradcu, Terezija Rogina, 1947, Podgorje 40, Berta Hudovernik, 1905, Gorenjska 22, Radovljica, Mara Avsenik, 1901, Begunje na Gor., Anica Mulej, 1896, Cesta svobode, Radovljica, Mulej Valentin, 1915, Lancovo, Ivanka Čas, 1914, Podvelka 43, Roza Verčko, 1904, Podvelka 35, Matevž Čas, 1912, Javnik, p. Ožbalt ob Dravi, Jože Petrun, 1903, Šentlovrenc na Pohorju, Rozalija Skačej, 1910, Vrtna ulica 32, Šentlovrenc na Poh., Ana Volmajer, 1925, Strma ulica 11, Selnica ob Dravi, Franc Hočevar, 1890, Beli Grič pri Mokronogu, Tone Bulc, 1948, Mokronog 54, Franc Kržan, 1916, Veliki Podlog 3, Tone Kaplan, 1941, Leskovec pri Krškem 55, Janez Bogataj, 1902, Reteče 12, Marija Prelesnik, 1940, Reteče 49, Francka Hafner, 1892, Godešič, Rudi Pogorelec, 1921, Žimarice pri Sodražici, Martin Prša, 1911, Žiški 114 v Prekmurju, Martin Horvat, 1930, Hotiza 134, p. Lendava, Jože Balažič, 1895, Kapca pri Lendavi, Hren Jožica, 1920, Kokarje 6, p. Mozirje, Ivan Fricelj, 1900, Bočna 57, p. Gornji Grad, Marija Žmavc, 1905, Gornji Grad, Marija Krefelj, 1899, Pusto polje 22, p. Šmartno ob Dreti, Rudi Šadl, 1924, Lipovci 243, p. Beltinci, Jožek Slavič, 1887, Cven 45 pri Ljutomeru, Franc Forjanič, 1929, Dolenji Slaveči 157, Stanko Matjac, 1909, Kojško 26, Gor. Brda, Jožef Peršolja, 1908, Šmartno, p. Kojško v Gor. Brdih, Imre Čačinovič, 1923, Rakičan 9, p. Murska Sobota, Matija Puhar, 1907, Radenci 43, Martin Kolar, 1891, Radenci 15, Fini Pogrujc, 1900, Razlagova 13, Ljutomer, Jožefa Treppo, 1914, Staranova vas 30, Jože Hren, 1890, Lemberg 13, p. Stremec pri Vojniku, Marija Gnezda, 1910, Unec 18, p. Rakek, Veronika Murn, 1920, Male Reberce 6, p. Zagradec, Feliks Kolbl, 1900, Vučja vas, p. Križevci pri Ljutomeru, Dušan Zadravec, 1930, Bučkovci, Branko Mežnaršič, 1920, Mestni trg 6, Metlika, Franc Zajc, 1902, Šmihel 26 pri Žužemberku, Zvonka Herceg, 1948, Grabe 23, p. Središče ob Dravi, Angelca Mihelič, 1919, Šeškova 32, Ribnica na Dol., Angela Klun, 1898, Žlebič 22 pri Ribnici, Marija Rupnik, 1912, Vitanje 84, Marta Muha, 1916, Lokev 138, p. Divača, Stane Ravnikar, 1947, Čatež 15, p. Velika Loka, Janez Jarm, 1922, Šentlovrenc 20, p. Velika Loka.

Obenem velja zahvala dr. A. Bašu za vse prijazne nasvete in opozorila v zvezi z literaturo.



Gostilna pri Mostnariju, Šmartno pri Slovenjem Gradcu, posneto okrog 1890

## 1. Klasifikacija

Gostilne lahko najboljše opredelimo po obiskovalcih. V tem primeru imajo istovrstne gostilne po vsej Sloveniji največ podobnosti in se spreminjajo le s časom, s slojem ali vrsto obiskovalcev, ki vzdržuje lokal s finančne plati ali pa samo s slovesom.

V novejšem času pa lahko opazimo, da so nekatere gostilne obdržale določeno karakteristiko z istim slojem ali vrsto obiskovalcev, ki je preprosto spremenila svoj atribut – npr.: gostilna na Trojanah je bila včasih postaja tovornikov in furmanov, danes pa se ustavljajo v njej motorizirani gostje – avtoprevozniki.

Označevanje lokalov po obiskovalcih je dokaj realno in obenem močno odseva gospodarsko stanje. Če se gospodarsko zaledje kraja, kjer je gostilna, ne spreminja, ostaja tudi gostilna, četudi pod drugim gospodarjem.

Za pojasnilo naj naštejemo tele kategorije lokalov:

a) Gostilne ob prometnih žilah ali ob zbirališčnih objektih, npr.: furmanske, božjepotne, sejmarske, splavarske, brodarske, „kontrabantske“ gostilne in podobno. Poglavitna značilnost te opredelitve je lokacija.

b) „Politične“ gostilne, npr.: klerikalne, liberalne, delavske, sokolske, socialdemokratske in podobno. Te gostilne so se lahko pojavljale kjerkoli in niso bile odvisne od lokacije. So lahko združljive s karakterizacijo gostilne pod a).

c) Še ožja in kratkotrajnejša je bila lokalna označba gostiln po skupinah, ki so prevladovala med obiskovalci, npr.: lovska, železničarska, kmečka, vojaška gostilna. Te gostilne so bile najmanj specifične in zato tudi najbolj združljive z gostilnami v prvi in drugi skupini.

V razmeroma kratkem obdobju, ki ga zajema študija, so obstajale še vse našete značilnosti gostilniških lokalov. S tako razdelitvijo lahko tudi določimo približni čas

delovnjaja, ne da bi podrobneje poznali lokal. Kot smo že omenili, so take gostilne delovale po vsem slovenskem ozemlju, razlika je bila samo v številnosti teh ali onih lokalov.

**Furmanske gostilne** so bile razširjene po vsem slovenskem ozemlju ob znanih in prometnih poteh, ki so vodile na manjše ali večje razdalje. Prave furmanske poti, kakršne imamo danes v spominu le še po pisanih virih, ne nazadnje po delih slovenskih klasikov, so bile dolge; peljale so le po slovenskem ozemlju, najbolj prometne pa so bile relacije od severa na jug in vzhod in narobe. Ko so že pred sredo 19. stoletja začeli graditi t.im. južno železnico, ki naj bi središče cesarstva povezala z glavnim pristaniščem (Trstom), se furmanom, prevoznikom in ljudem, ki so živeli od furmanstva, še ni bilo treba bati. Nasprotno: — „... saj se je promet še povečeval in zaposloval mnogo novih prevoznikov, ki so prepeljevali robo z vsakokratne končne postaje ... kar vse je potegnilo za seboj ostale dejavnosti: gradnjo, obrt, trgovino, gostilničarstvo in podobno“.<sup>2</sup> Propad se je začel postopoma, od kraja do kraja, kakor je katerega odrezala zgrajena železnica. Sodobnik takole opisuje zadnje desetletje 19. stoletja na Senožcah: „... Vse je živelo od ceste: gostilničar, trgovec, obrtnik in cesta je naenkrat odrekla! Posebno hudo je bilo da ljudje skoro nič niso bili pripravljeni na ta polom ... Dosihmal so živeli udobno od veliké ceste. In lepe zidane hiše, ogromni hlevi in prostorna gospodarska poslopja, vse je kazalo, da je cesta donášala velik dobiček. Ali južna železnica, otvorenja leto prej, držeča preko šent Petra na Divačo in v velikem krogu se izogibajoča se Razdrtemu, je naenkrat uničila glavni vir blagostanja tem krajem, ker je dodobra izpraznila cesto“.<sup>3</sup>

Tudi gostilne, ki jih omenjajo leposlovna dela iz 19. stoletja, so bile še primerki velikih gostiln, ki so bile opremljene z velikanškimi hlevi za živino, za konje, in predvsem z dovozom in prostorom za vozove. Te gostilne so morale imeti prostor za daljše postajanje in tudi za prenočevanje ljudi in živine.<sup>4</sup>

Ko je torej upadal cestni promet proti koncu 19. stoletja, so propadale tudi velikanške „gostilniške domačije“, katerih značilnost je bila bolj velik hlev kot pa velika hiša.

Vseeno pa so še ostale gostilne ob prometnih cestah, ki so pobirale popotnike. Od prejšnjih furmanov, ki so se včasih odpravljali z zvrhanimi vozovi na pot tudi za več dni ali tednov, so zdaj ostali furmani (v zavesti ljudi še vedno pod tem imenom), ki so prevažali karkoli na bistveno krajših razdaljah, a vendar na stalno ponavljajočih se vožnjah. Takšne so bile ceste, kjer so sezonsko vozili les, živino ali vino, vendar pa razdalje skoraj nikoli niso presegle dneva ali dveh od začetne do končne postaje. Tako si je gostilničar še vedno lahko prislužil denar, ni pa bilo več daljših furmanskih postankov in tudi prenočevanja ne. Ljudje, ki jih danes sprašujemo po obiskovalcih, se zato velikokrat spominjajo na furmansko preteklost gostilne, vendar nam mora biti jasno, da pomeni furmanstvo ob koncu stoletja in seveda še pozneje (navsezadnje tudi še danes) zvečine drugačen način konzumacije: furman pred uvedbo železnice, torej v zlati dobi cestnega prevoznitstva, namreč pomeni popolnoma drugačen socialni status, višji in premožnejši, kot pa furman v začetku 20. stoletja. Obcestne gostilne na Štajerskem in Koroškem, koder so se ustavljali prevozniki lesa, so se še vsa leta pred začetkom druge svetovne vojske preživljale z njimi. A najbolj imenitni gostje to niso bili, in gostilničarji, ki so jim stregli v veži, so dobro vedeli, da je „dolga večna miza za prehodne goste, berače

2 Gestrin—Melik, Slovenska zgodovina 1792—1918, Ljubljana 1966, str. 74.

3 Fran Šuklje, Sodobniki mali in veliki, Založba „Satura“, 1933, str. 6 in 10.

4 Glej Staroslav (Ivan Vrhovnik), Gostilne v Stari Ljubljani, popravljen in pomnožen ponatis iz Jutra, 1926, str. 8.



Gostilna v Dravogradu, posneto 1910

in furmane".<sup>5</sup> Poleg redkih lastnikov, ki so vozili s svojimi konji, so bili prevozniki v tem času že večinoma najemniki, uslužbenci bogatejših kmetov, in ti vozniki se po ugledu in kupni moči niso mogli primerjati s furmani, kakor jih opisuje Ivan Vrhovnik.<sup>6</sup> S furmanstvom kot gospodarsko dejavnostjo, katere podaljšek pomenijo gostilne, se\*že zdavnaj ne srečujemo več. V zavesti ljudi so bolj kot vozovi na cestah ostale gostilne z lesenimi rampami pred pročelji. Danes je še dovolj materialnih ostankov – mogočne zidane stavbe, zleknjene ob obeh straneh ceste, gostilniški prostori, hlevi in gospodarska poslopja – kot nemih prič nekdanje blaginje.

Po vsem slovenskem ozemlju se srečavamo z **božjepotnimi gostilnami**, ki so bile profani pendant religioznemu cilju. To je pravzaprav prav tak gospodarski pojav, kot so bile furmanske gostilne. Danes jih je bistveno manj, ker so pač nekatere romarske poti že opuščene. Za tako gostilno je veljalo, da je bila še bolj specializirana pri postrežbi gostov kot gostilne z drugačnimi obiskovalci. Včasih so imele posebno obiskane cerkve tudi po tri gostilne ob sebi (npr. sv. Pankrac na Gradu pri Sl. Gradcu).

Seveda ne smemo misliti, da so se romarski shodi dogajali kar naprej. Če bi bili gostilničarji prisiljeni živeti le od največjih praznikov, ki so napolnili gostilno dvakrat ali trikrat na leto, bi se jim slabo godilo. Tako pa jim je bližina cerkve dajala še drugačne priložnosti, ki so po ustaljenem redu napolnile gostilno: nedeljske maše, pogrebščine, krsti in svatbe.

Z bližino božjepotnih postojank se navadno v gostilni veže cel kup drugih stvari: hrana, notranja ureditev prostorov, tujske sobe, obširna gospodarska poslopja, ki so bila

<sup>5</sup> Po pripovedovanju Marije Virtič, nekdanje gostilničarke iz Starega trga 19 pri Slovenjem Gradcu.

<sup>6</sup> Staroslav (Ivan Vrhovnik), na nav. mestu.

pripravna v glavnem za preproste množice romarjev. Vendar je v obravnavanem obdobju, to je od konca 19. stol. naprej, gotovo, da funkcije božjepotne gostilne ne smemo in ne moremo enačiti s politično barvo njenega lastnika ali najemnika.

**Sejmarske gostilne**, ki so pritegovale obiskovalce v času sejmov, se še najlaže povezujejo tudi z gostilnami v bližini cerkva oziroma so imele promet tudi od cerkve. Letni sejmi so se na podeželju navadno skladali z žeganji.<sup>7</sup>

Poleg žeganjskih sejmov, ki nekateri trajajo še danes, so bili mnogo bolj številni v obravnavanem času (od 1900 naprej) živinski sejmi, navadno krajevno specializirani. Na Dolenjskem v Mokronogu in v Šentrupertu so gostilne služile npr. vsak četrtek, ko je bil v Mokronogu semenj za prašiče, na Veselo goro pa so vodili konje. V Prekmurju so vso pot proti Lendavi in Čakovcu polnili gostilne kupci in prodajalci, ki so gonili živino na semnje vsak teden dvakrat. Prav znani živinski sejmi so bili v Radljah ob Dravi in v Šmartnem pri Slovenjem Gradcu. Prav tako so bili znani vsi sejmi po večjih mestih ali trgih, kjer so večinoma prodajali predmete za splošno rabo (Radovljica, Idrija ipd.). Pritegovali so obiskovalce in uravnavali življenje po gostilnah. Vedeti moramo, da je točen koledar sejmarskih in božjepotnih prireditev zelo olajšal delo krčmarjem, ki so z ekonomično delitvijo dela in s stalnim jedilnikom precej prihranili na času. Ob pričakovanih prometnih dnevih so večino dela opravili že prej, za pomoč pa so najeli nove moči, če je bilo domačih premalo. V zvezi s sejmarskimi gostilnami bi lahko omenili, da njihova značilnost ni bila samo velika gneča ljudi, vozov in živine pred hišo in vzdolž ceste, „kilometre gor in dol“,<sup>8</sup> saj so se podobne stvari dogajale tudi ob določenih dnevih urah pri furmanskem prometu. Gostilna, ki je rabila sejmarmem, je bila v bistvu poslovni prostor, kar je bilo krčmarjem zelo dobro znano. Nič koliko je spominov, kako so bile gostilne ob poti določene za posebne stopnje trgovanja: od začetnega spoznavanja prek „glihanja“ do zapitkov kupčije v zadnji gostilni. Pa je imel vsak krčmar korist – s klobasami in golažem med trgovskim procesom in s pečenko na koncu, če ne govorimo o pijači, ki je bila obvezno zraven. „Marsikdaj se je seveda zgodilo, da so prodajalca upijanili in ga ogoljufali za izkupiček. Sicer pa je bila povsod navada, da so kupčijo „zalili“. Mokremu likofu se je zmeraj pridružil tudi mešetar. V Savinjski dolini so bili sploh mnenja, da prodano živinče le tedaj dobro uspeva, če kupec pri likofu dosti pije.“<sup>9</sup>

Še bolj specializirane in oprte na gospodarsko panogo so bile gostilne, ki so bile odvisne od splavarjev. **Splavarske gostilne** so stale ob vodni poti, kjer so imeli splavarji svoje pristane. Najdemo jih povsod ob rekah, kjer so plavili les.

Niti po prostorih niti po načinu postrežbe se splavarske gostilne ne razlikujejo od običajnih gostiln, ki so bile odvisne od kakršnih koli prometnih poti. Ob času večjega splavarskega prometa so se lahko bolj oprle pri svojem gospodarstvu na splavarje, pozneje pa so se morale prebijati tudi z dobičkom od drugih gostov.<sup>10</sup> Splavarji so morali biti živahni in potratni gostje, da je za njimi ostala tolikšna slava, s kakršno se ponaša še danes vsak gostilničar nekdanjih splavarskih gostiln. Po socialnem statusu lahko splavarje primerjamo s furmani iz zlate dobe furmanstva, primerjava pa velja za kupno moč enih in drugih.

Pri oznaki tako imenovanih „kontrabantskih“ ali „švercarskih“ gostiln bi skoraj lahko pripomnili, da ima ta oznaka bolj romantičen kot poveden značaj. O „kontrabantskih“

7 Dr. Sergij Vilfan, Žeganja v slovenski pravni zgodovini, Etnolog XVII, Ljubljana 1944, str. 18.

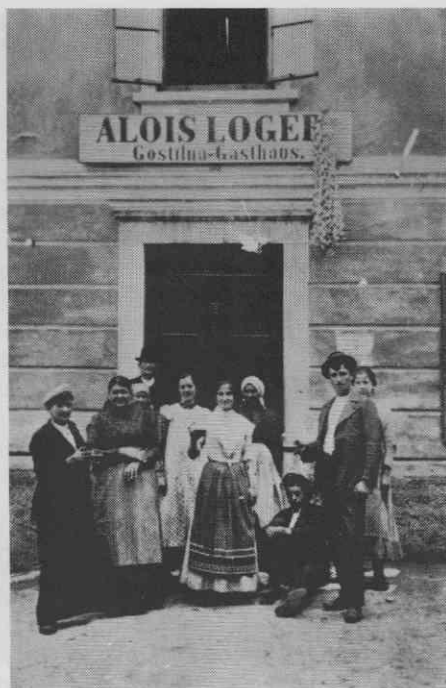
8 Po pripovedovanju Marije Rigelnik, nekdanje gostilničarke iz Staręga trga 171 pri Sl. Gradcu.

9 Niko Kuret, Praznično leto Slovencev, III, Celje 1970, str. 196.

10 Angelos Baš, Savinjski splavarji, Ljubljana 1974, str. 200.



Gostilna v Bistri pri Črni na Koroškem, posneto okrog 1930



Gostilna v Hrastniku, gostilničarka s svojimi posli, posneto pred 1910

sestankih po gostilnah lahko beremo že pri Jurčiču<sup>10a</sup>, od današnjih sodobnikov pa piše o notranjskih junakih Matevž Hace<sup>10b</sup>. Te vrste lokali so se pojavljali v krajih ob mejah in so ob določenih dnevni ali letnih časih dajali zavetje tako „kontrabantom“ kot financarjem. Kot lokali se niso razlikovali od drugih podeželskih gostiln, zato njihovo ime kaže zvečine na lokacijo ali čas delovanja.

Precej slovenskih pisateljev 19. in 20. stoletja je v svojih delih opisovalo živahno politično življenje na Slovenskem. In mnogi izmed njih so si za scenske prizore „ljutih“ debat izbrali gostilniške prostore.

Zares imamo na vsem slovenskem ozemlju še vse polno spominov na gostilne in gostilničarje, ki so se opredelili sami ali pa jih je opredelila soseska za tako ali drugačno stranko. **Strankarske gostilne** so bile pri vsakem večjem naselju, njihov nastanek sta torej pogojevala število prebivalcev in politično zaledje.

Za „politično“ gostilno niso bili značilni njeni običajni obiskovalci, saj bi sicer za vse božjepotne gostilne lahko rekli, da so bile npr. klerikalne, ker so si pač pomagale s cerkvenimi obiskovalci. Zakaj vse gostilne ob cerkvi ali ob poti proti cerkvi so imele goste ki so prihajali k maši ali od maše. In vendar ljudem še na misel ni prišlo, da bi gostilnam ob cerkvi prilepili samo zaradi tega še politično oznako. Politično ime je dobil lokal šele takrat, ko so se v njem **dogajale** politične stvari: formalni ali neformalni politični zbori

10a Josip Jurčič, Spisi, II. zvezek, Tihotapec, Ljubljana 1923, V. poglavje, str. 70–78.

10b Matevž Hace, Tihotapci, Ljubljana 1964, passim.

somišljenikov. V tem pogledu je postala gostilna prav tak delovni prostor, kot ga je bila dobila kot sejmarsko zatočišče.

Na Slovenskem se je iz 19. stoletja potegnila delitev številnejšega kolikor toliko politično aktivnega prebivalstva na liberalce in klerikalce (kar je bila vsakdanja oznaka za privrženca različnih političnih strank) in nekoliko pozneje še na pristaše socialne demokracije. V letih pred in po 1900 pa so dajala zelo pomemben ton v političnem in družabnem življenju na slovenskih tleh še različna nacionalistična društva (italijanska, nemška, madžarska).

Od približno 1900 naprej bi lahko v slovenski družbi poistovetili pristaše sokolskih društev z liberalci in orlov s klerikalci. V podobnem smislu so se v dvajsetem stoletju ustanjavljala še druga društva, ki so rekrutirala svoje člane tudi ali predvsem na osnovi politične barve. Šele člani teh društev, ki so se svoje politične pripadnosti zavedali, so z obiskom določenih lokalov dajali tem lokalom tudi politično barvo.

V času ostrejših strankarskih bojov je npr. v večjem naselju z večjim številom razslojenega prebivalstva (klasični primeri so Kersnikovi opisi v Ciklamnu in Agitatorju) prišlo do prave interesne delitve prostora: zbirališčni prostor je bil izbran za ene in druge, tam so se lahko srečevali in agitirali, ne da bi bili prisiljeni srečevati se s političnimi zoprniki — imeli so vsak svoje ozemlje.

Zato so se torej kot po pravilu pojavljale v manjših mestih in trgih gostilne za vse nastopajoče stranke. Pri tem opredeljevanju nam mora biti spet jasno, da označitev gostilne kot političnega prostora ni bila nujno tudi označitev gostilničarja ali njegove družine. V tem je odločala tudi ekonomska korist.

V pripovednem žargonu so ljudje gostilne opredeljevali za „liberalne“ ali „klerikalne“, drugih imen jim v času delovanja niso dajali, pač pa se je pri gostilnah za delavce in za pripadnike socialnih demokratov pojavilo kdaj pa kdaj kakšno povedno „domače“ ime, ki jim ga je prilepila soseska. (Npr. gostilna v Radovljici, ki so ji rekli „Moskva“ in je bila znano zbirališče delavstva.) Po izsledkih pri obdelavi ljubljanskih gostiln bi lahko sklepali, da je bila prav pri delavskih gostilnah najpomembnejša gospodarjeva ali najemnikova politična simpatija.<sup>11</sup>

Potrebne so bile velike družbene spremembe, ki so nastopile po drugi svetovni vojski, da se je strankarsko označevanje gostiln, ki je bilo — ponekod bolj, drugod manj — značilno za vse slovensko ozemlje pred 1941, izgubilo, vendar pa je še ostalo v živem spominu.

Najmanj natančno je opredeljevanje lokalov v naši skupini c). Te vrste gostilne so se navadno pojavljale v večjih naseljih, sreskih ali občinskih središčih, delavskih središčih in podobnih krajih. Ob tem lahko imenujemo v ilustracijo npr. gostilne pri sodiščih, pri sedežih občin, ob železniških postajah in podobno. Če se je obdržala funkcija glavnega prostora oziroma zgradbe (sodišča, postaje itd.), ni vzroka, da bi gostilna prenehala delovati. Povsem običajne so bile menjave lastnikov ali najemnikov, gostilna pa je ostala. Nekaj podobnega kot že omenjene so še gostilne, ki so bile zbirališče različnih pevskih zborov, obrtnikov, primorskih emigrantov po prvi vojski, ali kako drugače definiranih večjih skupin stalnih gostov, brez take politične obarvanosti, ki je označevala tako imenovane strankarske gostilne. Bile so kratkotrajnejše in lahko rečemo, da so imele kot določen tip gostilne najmanj značilnosti, po katerih bi se lahko ločevale od drugih. Tukaj so bili gostje najmanj tipični, najbolj kratkotrajni, najmanj zahtevni ali najmanj cenjeni, da bi si bili lahko ustvarili nekaj značilnosti, po katerih bi se njihova gostilna mogla prepoznati (po zunanjsčini, po notranji ureditvi, po postrežbi).

11 Tanja Tomažič, Gostilne v Šiški, Slovenski etnograf, XXV—XXVI, letnik 1972 — 73, Ljubljana 1974, str. 75.



Gostilna Muha v Loki pri Divači, posneto 1974

Gostilna na Muti na Koroškem, posneto 1974



Izvesek gostilne Gnezda na Uncu pri Rakeku  
posneto 1974





Pri vseh prejšnjih opredeljevanjih gostinskih lokalov lahko vidimo, da so stalni obiskovalci nekako narekovali gostilničarjem prehrano (odvisno od šeg v določenem kraju, npr. za „ohcet“, za „likof“ itd.). Še enotnejše so bile pri svoji prehrani gostilne ob cerkvah, prevozniki in sejmarji pa so nekdam prisilili gostilničarje tudi h gradnji hlevov, postajališč in podobnega, tako da so se npr. furmanske gostilne že po zunanosti ločile od druge vrste lokalov.

Pri lokalih, obravnavanih pod c), pa za zdaj ne najdemo nikakršnih skupnih potez; njihovo poimenovanje lahko pove le to, da so bili večinoma locirani v večjih naselbinah, mestih ali trgih.

## 2. Funkcija gostilne

a) **Zbirališčni prostor.** S funkcijo gostilne kot zbirališčnim prostorom smo se delno srečali že zgoraj, ko smo govorili o karakterizaciji lokalov glede na lokacijo ali obiskovalce. Če si odmislimo primarno funkcijo gostilne, tj. prostor, kjer prodajajo hrano in pijačo, nam lokal zvečine pomeni zbirališčni prostor, kjer sta hrana in pijača postranska stvar. Da je gostilna namenjena shajanju ljudi, stikom med njimi, so se že zdavnaj domislili tudi sami gostilničarji, ki so si z vedno novimi zabaviščnimi napravami zagotavljali nov dobiček.

Gostilna je večinoma kraj, kamor ljudje zahajajo v prostem času. Izjemo pomenijo le poslovni pogovori, sklepanje kupčij, mešetarški posli, politični sestanki profesionalcev in podobno. Sicer pa se v gostilni dogaja, ali pa se je nekdam dogajalo, toliko stalno ponavljajočih se opravil v zvezi s šegami, da jim mirno lahko pridenemo še delovni značaj. Gostilna je kraj, ki ga je določena skupnost, soeska, družba v ožjem pomenu besede, uporabljala za svoj zbirališčni prostor, vendar je bila že v okviru gostilniških prostorov jasno razvidna socialna pripadnost obiskovalcev. Nekaj podobnega je bil zbirališčni prostor pred cerkvijo, kjer so pred mašo ali po njej postavali ljudje v stalnih, po socialnem statusu različnih skupinah, na stalnih mestih. To je ena od značilnosti gostilne, če so lokali namenjeni različnim socialnim stanovom in niso že po svojem ustanovnem pravilu določeni za ekskluzivno skupino (podobni so bili lokali v obliki klubov po mestih, tudi v Sloveniji, npr. v Idriji.)

Gostilne v manjših krajih s kmečkim prebivalstvom so imele seveda manjšo izbiro obiskovalcev, če niso seveda stale ob prometni poti. Pri njih je bilo razumljivo, da so se z gostilničarstvom ukvarjali samo ob nedeljah in praznikih, ob delavnikih pa je bila gostilna zaprta, ker so se domači ukvarjali s kmetijo ali tudi s kakšno drugo obrtjo.

V krajih z večjim številom prebivalstva, z obrtniki, delavci, inteligenco in kmeti, je bilo seveda drugače, vendar je bilo tudi tu jasno, da se na kmete ne kaže opirati, ker so najbolj redki obiskovalci gostilne, obenem pa najbolj stalni, ob določenem času, z najbolj ustaljenimi navadami v zvezi s hrano, pijačo ali izbiro prostora.

Razmeroma nenavadno je bilo (za mestne moralne norme v začetku 20. stol.), da so gostilne brez zadržkov obiskovale ob dopoldnevih ali zgodaj popoldne kmečke ženske, ki so prihajale v mesta po opravkih. Tudi to je bila navada, ki je sodila k obisku mesta. Obisk gostilne po opravku je bil povezan s pomembnostjo opravka in niti ne v zvezi z oddaljenostjo kraja.<sup>12</sup>

Sicer pa lahko rečemo, da sta imela po ljudskem merilu oba spola enako dovoljenje za vstop v gostilno, le da je bilo pri ženski časovno mnogo bolj omejeno, zakaj sama ali v

12 Po pripovedovanju kmeta Matije Puharja iz Radenc so si po pomembnosti obiska naročali obed ali malico v gostilni.



Gostilna Gnezda na Uncu pri Rakeku, posneto 1974

družbi drugih žensk je redkeje stopala v lokal, če si ni hotela nakopati prezira ali vsaj posmeha.

Gostilne po podeželju, ki so imele torej delo zvečine ob nedeljah in praznikih, so si skušale pomagati med tednom s takimi gosti, ki so prihajali napovedani iz večjih središč v bližini in so sestavljali zaključene družbe. To so bili dobrodošli gostje, ki niso motili vsakdanjega urnika kmečke družine, so pa zahtevali nekoliko več postrežbe kot običajni gostje ob nedeljah.

Vzroki, ki so gostilni pripeljali goste iz večjih središč, so bili lahko zelo različni, a so se največkrat le vezali na gostilničarja samega ali njegovo družino, če vzrok ni bila samo dobra hrana oziroma kulinarčna specialiteta. Dostikrat so bili vzroki v gostilničarjevi politični pripadnosti ali vsaj simpatijah do določene politične stranke, še pogosteje pa so gostilničarji tudi po odročnejših kmečkih gostilnah pridobivali goste kot člani različnih društev, kot prevozniki ali trgovci, skratka tudi s pomočjo svojega dodatnega poklica ali upravnih funkcij.

Po današnjih poizvedovanjih, in kolikor se lahko zanesemo na ustno izročilo, nam je popolnoma jasno, da je s tem, če so kaki gostilni pripisali goste iz bližnje (nekmečke) soseske, že izpričana kategorizacija lokala v višjo skupino.

Seveda pa so vse take gostilne glede na vsakdan razmeroma poredkoma gostile „boljše“ goste, saj so lahko prihajali le enkrat na teden, enkrat na mesec ali ob določenih praznikih.

Popolnoma enaka kategorizacija velja še danes, ko se zapuščena gostilna, daleč od večjega prometa, pohvali z gosti iz delovnih kolektivov, ki da prihajajo vsak 29. november ali 8. marec. Ves ostali čas pa se preživlja z domačimi gosti oziroma okoličani, ki po domačem mnenju nimajo tolikšne veljave.

Tako so bile te gostilne najbolj zasedene ob praznikih in nedeljah, hkrati pa se je pri podeželskih gostilnah obisk zelo spreminjal glede na sezonsko delo in glede na ustaljene šege, ki so jih praznovali tudi po gostilnah.

Za kmete na splošno velja, da niso hodili v gostilne med tednom, če za to ni bilo posebnega vzroka. (Že pri Jurčiču naletimo na vrednotenje kmečkih obiskovalcev gostilne, ki je bilo splošno vrednotenje soseske v 19. in 20. stoletju, in na odlično karakterizacijo gostilničarja.)<sup>13</sup>

Večje spremembe, večjo toleranco je prinesel šele novejši čas; industrializacija in nov način pol kmečkega pol delavskega življenja prinaša več prostega časa oziroma vsaj pojem o prostem času, ki si ga človek želi porabiti po svoje.

Še pred prvo svetovno vojsko si večji kmetje med tednom niso privoščili posedanja po gostilnah, zakaj to je bil privilegij proste nedelje. Obenem s tem je veljalo, posebno v vinorodnih krajih, da si bodo sosedje mislili, češ da gospodar nima več svoje pijače, če jo bo pil v gostilni.

Podoben pojav po vsej Sloveniji je bil, da so večji kmetje prirejali svatbe ali podobna praznovanja v goštilnah zelo redko, ali skoraj nikoli.

V času večjih del (setev, žetev, košnja in podobno) so se kdaj pa kdaj oglasili za kozarček v gostilni, kar zanesljivo ni zbudilo slabega mnenja pri sosedih.

Turistični val se je v 19. stol. in še pred letom 1920 dotaknil bolj redkih krajev; na Gorenjskem npr. so se le bolj podjetni gostilničarji ukvarjali s tim. stacionarnim turizmom. Šele po letu 1930 je postala ponudba gostinskih storitev bolj množična. Za čas ob koncu 19. stol. pa se sodobnik takole spominja turističnih začetkov v okolici Radovljice: „Še ni bilo sledu o nobeni propagandi za tujski promet in vendar je ta nadvse ugledni možakar Tine Šturm že sam ustanovil lepo naselbino uglednih tujcev, ki so leto za letom prihajali v prijazne Poljče. Tine Šturm se je vrgel v vinsko trgovino. Skoraj večina krčmarjev iz radovljiškega okraja so bili njegovi odjemalci.“<sup>14</sup>

Pestrejša izbira obiskovalcev po socialnem položaju je bila v gostilnah večjih naselij. Pri tem ni toliko odločalo število prebivalcev kolikor industrijsko zaledje. Šele delavci, obrtniki, vajenci, rudarji so dali gostilnam celodnevni zaslužek.

Gostilne so se v takih krajih (trgih, mestih) odpirale že pred jutranjim začetkom dela v tovarnah, delavnicah, rudnikih. Tako so se pojavljali v zgodnjih jutranjih urah prvi tako imenovani „šnopsarji“ (to velja za vse slovensko ozemlje), najmanj cenjena in pa najbolj raznovrstna in številna skupina, ki je prinašala zaslužek po znanem reku: Majhne ribe, dobre ribe. To so bile nedefinirane skupine ljudi, konglomerat, ki je po logiki ljudskega glasu ovrednotil lokal. Gre za enako vrednotenje kot pri tako imenovanih „boljših gostih“, le da je bilo za te negativno, za one pa pozitivno.

Nekatere gostilne so se „šnopsarjev“ otepale, v skrbi za dober glas. Vendar jih nikoli ni zmanjkalo. Če so čez dan prihajali gostje iz drugačnih socialnih skupin, se gostilne na splošno ni prijel slab glas. Določeno stalno število pijancev gostilne ni spravljal ob dobro ime. V primeru jutranjih „šnopsarjev“ je značilna konzumacija določene pijače.

Še pred drugo vojsko je bilo v navadi, da so popili obilo doma narejenega pelinkovca, ki je bil poceni za gostilničarja in gosta. Takle „ta zelen“ ali „arabajterkonjak“ je šele pokazal stopnjo gostilničarjeve postrežbe. V rudarskih krajih je bil najpogostnejša in najcenejša pijača za reveže.

V delavniških dopoldnevih je bilo navadno po vseh lokalih manj obiskovalcev. V krajih z večjim številom obiskovalcev so si že pomagali z abonenti. Proti poznemu popoldnevu in

13 Josip Jurčič, Spisi, III. zvezek, Deseti brat, Ljubljana 1922, četrto poglavje, str. 32, 33.

14 Fran Šuklje, nav. delo, str. 156.



Gostilna v Mokronogu na Dolenjskem, posneto pred drugo vojsko

večer, odvisno od delovnega časa bližje postavljenih podjetij ali delavnic, so se prostori spet napolnili.

*b) Šege v gostilnah.* Edina večja razlika med gostilnami na podeželju in gostilnami v mestih ali v trgih je bila glede na obiskovalce samo ta, da so bile kmečke gostilne mnogo bolj od mestnih navezane na koledar. V gostilni so proslavljali letne in življenjske šege. Po tovrstnem obisku se tudi gostilne na kmetih ločijo po krajih ali pokrajinah, pač odvisno od tega, katerega svetnika so bolj častili in kateri praznik je bil pomembnejši.

V mestnih gostilnah pa se je verjetno bolj kot v kmečkih poznalo, kdaj se je obrnil mesec, ko so delavci dobivali plačo.

Tako imenovana žegnanjska nedelja (lepa nedelja, opasilo, šagra, proščjenje) se je nekdam mnogo bolj praznovala kot družinski praznik doma – med znanci in sorodniki, že v devetnajstem stoletju pa so imeli od nje veliko korist tudi gostilničarji. Pred drugo svetovno vojsko je bil ta praznik ponekod tako pomemben v širšem sosesstvu (npr. okolica Sl. Gradca), da so bile gostilne polne kot za pusta ali na velikonočni ponedeljek, ko je moral gostilničar poskrbeti za „živo muziko“.

V mestnih gostilnah (predvsem v središču) se že pred drugo svetovno vojsko ni več dogajalo, da bi bile večje zabave in plesi za dan cerkvenih patronov. Po predmestjih pa so se lokali še napolnili za tako priložnost.<sup>15</sup>

Sodobnik je v časniku Slovenski Narod takole opisal praznovanje: „Tudi v stari Ljubljani in njeni okolici so žegnanje praznovali kar se da slovesno. Tako beremo o žegnanju pri sv. Petru leta 1886, da sta oba zvonika z vhodom v cerkev vred bogato okrašena z

drevesci in „narodnimi trobojnicami“, po oknih na predmestju in na Poljanski cesti in sploh po vsej fari pa so bile razstavljene najlepše cvetice. Na tisoče ljudi je obiskovalo ves dan cerkev sv. Petra, po opravilu v cerkvi pa so se polnile gostilne, kjer so se poleg dobre kapljice dobivali ta dan običajni štruklji . . .<sup>16</sup>

Poleg žegnanjskih nedelj so v različnih krajih še posebej častili druge svetnike, npr. v Radovljici so prav slovesno praznovali sv. Petra in Pavla, v okolici Velenja sv. Martina in sv. Štefana. Vendar je bilo največje veselje v gostilnah v predpustnem času in na velikonočni ponedeljek, ko se je sprostila vsa veselost. Ob tej priložnosti, ki se je vsem zdela tako pomembna, so morali imeti, kot rečeno „živo muziko“ in „siguren ples“.

Skoraj povsod so po drugi vojski opustili večje praznovanje cerkvenih praznikov po gostilnah, kar še posebej velja za velikonočni ponedeljek. Žegnanjske nedelje so ostale, a se v današnjem času le precej razlikujejo od praznovanj v preteklosti, vsaj kar zadeva množičnost obiskov.

Praznik prvega maja so v ožji kmečki sredini manj poznali, bil pa je v veljavi že pred prvo svetovno vojsko po krajih z močnejšim delavskim, industrijskim ali rudarskim zaledjem. V rudarskih krajih so imeli v gostilnah ta dan zmeraj zabave s plesom (Velenje, Idrija, zasavski revirji). Toda tukaj so bile gostilne klasificirane in se je dobro vedelo, katere so delavske in katere ne, kdo ima odprta vrata za praznovanje „prvega majnika“.

Družinsko ali rodbinsko zbirališče so postale gostilne tudi na dan vseh svetnikov, ko so se v njih ustavljali po obisku pokopališč. Enaka funkcija gostilne je ostala na ta dan, ob dnevu mrtvih, še danes.

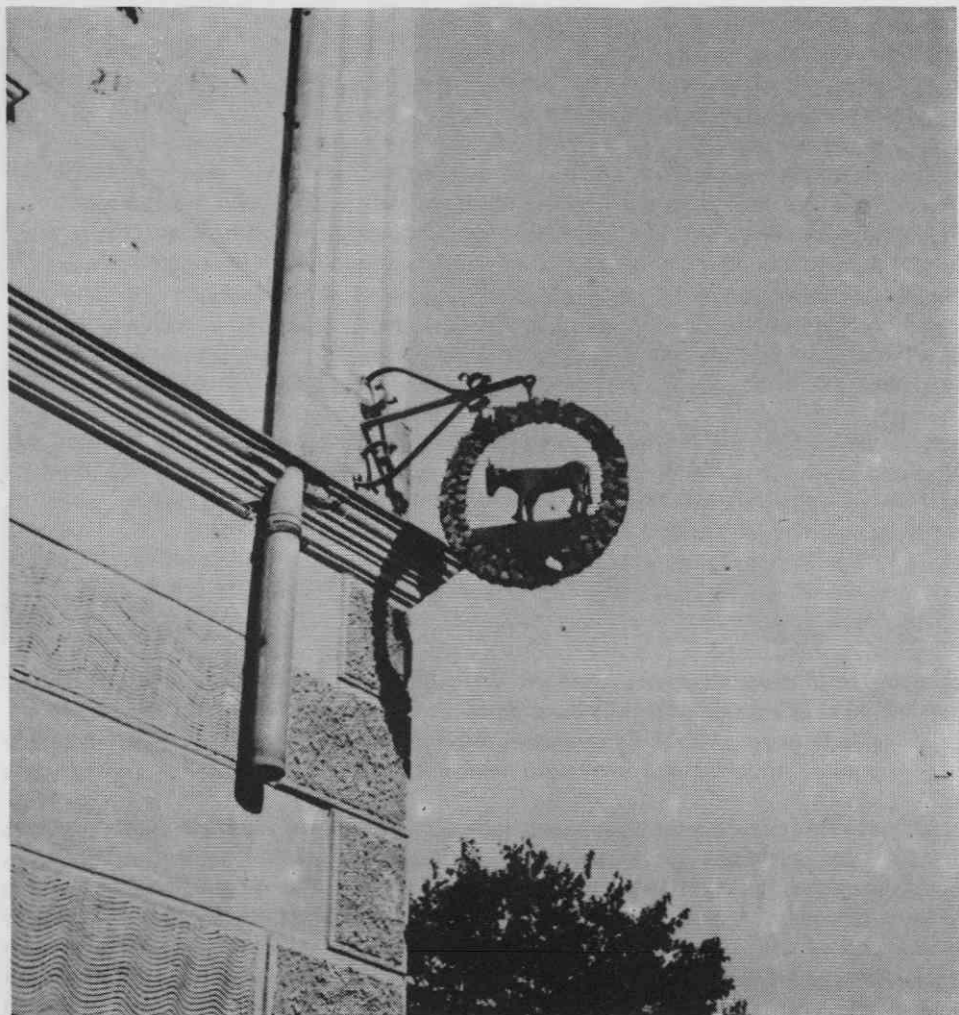
Po drugi svetovni vojski se je povečal obisk gostiln za silvestrovo, za pusta, za prvi maj, za osmi marec in devetindvajseti november. V teh dnevih so posebno obiskane podeželske gostilne, ki se orientirajo na priložnostne goste iz mesta. Postalo je navada, da si predvsem za 1. maj in 8. marec večje skupine vnaprej naročijo prostor v gostilnah. Za 29. november se poveča obisk posameznikov in manjših neorganiziranih družb.

*c) Zabave.* Kot smo že omenili, so si gostilničarji in obiskovalci zamišljali dobro zabavo v gostilni samo s plesom. Plesali pa so lahko na različno godbo in tudi tu so poznali določeno gradacijo. V mnogih gostilnah so imeli svojega muzikanta, člana družine ali znanega vaščana, soseda. Dostikrat je bil pa to tudi vaški revež, ki se je pri hiši hranil in spal.

Za navadne priložnosti je bila dobra lajna in pozneje gramofon, oboje je bilo v začetku velika zanimivost, a se je kmalu izrabilo. Enako je bilo z radioaparati. Ljudje so si vseeno želeli „živih muzikantov“. „Živ muzikant“ je v vrednotenju praznika in zabave pomenil nekaj več.

Po ustnih podatkih, zbranih med delom za to obravnavo, lahko vidimo, da so še pred drugo vojsko zelo veliko igrali na citre. Ponekod so imeli citre na mizi v gostilniškem prostoru in so nanje lahko igrali tudi gostje. V radovljiškem kotu je bil še v tridesetih letih posebno znan neki harfist, ki je hodil po gostilnah igrati „za poslušanje“. V gostilnah po vsej Sloveniji so poznali harmoniko, bas in klarinet, zelo veliko tudi violino. Po mestih z večjim industrijskim zalednjem so obstajale skupine, ki so se na pol poklicno ukvarjale z igranjem po gostilniških lokalih, zasnovane pa so bile individualno ali na podlagi različnih društev.

Pri večjih prireditvah, ko je gostilničar računal z muziko, je bilo treba plese prijaviti. Še večkrat pa so bili plesi kar nenapovedani, ko je vesela družba pripeljala muzikanta s seboj.



Izvesek gostilna v Mokronogu na Dolenjskem, posneto 1951

To se je dogajalo najpogosteje, vendar je bilo odvisno od gostilničarjeve dobre volje. Vedno so obstajali tudi lokali, kjer lastnikom ni bilo do muzike in plesa.

Posebno imenitni gostilničarji so si omislili klavir, kar pa je že pomenilo, da so v tisti gostilni pripravljali različne društvene zabave ali prireditve.

Igranje po gostilnah je bilo za kmečke in delavske muzikante dodaten zaslužek, ponekod v obliki denarja, drugod samo za hrano in pijačo. Za hrano in pijačo je bil zadolžen gostilničar, denar pa so po podeželskih gostilnah nabirali od gostov.

Lahko rečemo, da so večinoma vse gostilne imele promet od društvenega življenja v soseski. Veselice, ki so jih prirejala različna društva po nekajkrat na leto, so bile pri lastnikih zaželeni in odvisno je bilo od gostilničarja, kako je člane privabil in kako si je pridobil dovoljenje.

Danes je od te vrste dejavnosti ostala samo še gasilska veselica, nekdanj pa se je lahko tudi vsa amaterska dejavnost v okviru kakega društva (gasilci, orli, sokoli, odseki prosvetnih društev itd.) odvijala v zavetju gostilniškega vrta poleti ali gostilniškega salona pozimi. Če so bila društva politično obarvana, je bila izbira gostilne odvisna od političnih simpatij lastnika (ali najemnika) oziroma so se prireditve s političnimi sodelavci lepo razdelile na znane liberalne, klerikalne in redkejšje socialdemokratske gostilne. V nekaterih gostilnah so preuredili večji prostor za predstave dramatičnega odseka, v poletnih mesecih pa so bila večja dvorišča lahko po dvakrat na leto prizorišče sokolske telovadbe.

Manj stroga je bila izbira lokala za razne apolitične pevske zборе, ki jih je bilo sicer manj, a so pomenili s tem, da so njihovi člani stalno obiskovali gostilne in v njih prepevali, tudi neke vrste neorganizirane prireditve, ki so lahko pritegovale druge goste.

*d) Stalna omizja.* V vsakem lokalu so poznali stalne goste, posameznike ali družbe. To ni bilo odvisno od lokacije gostilne niti ni bilo pomembno, ali je gostilna kmečka ali mestna. O stalnih omizjih je bilo napisanega že dosti v slovenski literaturi, še več je znanega iz ustnih spominov udeležencev. Vzrokov za sestajanje zmeraj istih ljudi v istem lokalu, dostikrat celo na istem mestu v prostoru, je bilo obilo, in obstoje še vedno. Vsekakor pa je bilo omenjeno shajanje bolj značilno za gostilne po večjih krajih, v malo obiskanih kmečkih lokalih niso poznali stalnih omizij s podobnimi značilnostmi. Prav tako lahko rečemo, da so bili kmetje najmanj številni pri sestavljanju tako imenovanih stalnih omizij. Celo pri kegljaških ali balinarskih družbah, ki so bile zelo pogostne tudi v vaških krčmah, so bili kmetje najmanj udeleženi. Kot obiskovalci lokalov so se skoraj vsi poznali med seboj, vendar stalnih družb niso oblikovali.

Bolj pogosten je bil ta pojav pri obrtnikih, delavcih, intelektualcih oziroma pri vseh drugih prebivalcih sredine, ki se je shajala v določenem lokalu. Zelo pogosten vzrok za stalno shajanje so pomenile partije kart, ali pa niti niso imeli določnejšega vzroka, so pa s stalno navzočnostjo pomenili gostilniško posebnost. Povedati je namreč treba, da so bile statusno definirane družbe ena zelo pomembnih prvih, ki so označevale lokal in ga uvrščale na vrednostni lestvici, ki sicer ni bila napisana, a močno upoštevana pri lastniku in obiskovalcu. Prav isto velja še danes.

Po tej definiciji stalno omizje niso ljudje, ki bi se, znanci, po naključju našli na določen dan za isto mizo, marveč je to družba, ki se vedoma sestaja v določenih intervalih in ima javno znane karakteristične poteze. Ravno pri teh stalnih omizjih je imel gostilničar veliko vpliva: lahko jih je ustvaril, vzpodbujal ali pa preganjal in odgnal. Kot smo že omenili, so se tudi tu zelo poznali gostilničarjev dodatni poklic, konjiček, ambicija in podobne stvari.

Današnji čas večinoma pozablja, kako ostra so bila še v začetku stoletja nasprotja med Slovenci in Nemci po nekaterih večjih slovenskih krajih. Ravno gostilne so bile pogosto kraji, kjer so ta nasprotja tudi postala vidna. Finžgar takole pripoveduje svoje spomine iz leta 1898, ko je nastopil službo v Kočevju: „Ker nas je bilo v Kočevju mnogo Slovencev, smo se kmalu našli in si izbrali svojo krčmo s slovensko mizo v manjši sobi, kamor smo zahajali . . .“<sup>17</sup>

Zaradi obiskovalcev si je gostilničar prizadeval postaviti in nakupiti vedno nove ali v tistem času najbolj moderne zabaviščne naprave. Poleg kart, ki jih je imel vsak gostilničar po nekaj kompletov v predalu, ali pa so jih prinesli gostje tudi s seboj, so imeli najpogosteje po večjih gostilnah kegljišče in balinišče, na koroškem koncu je bilo



Gostilna v Čatežu nad Veliko Loko, okrog 1900

posebno znano v letih pred drugo svetovno vojsko tako imenovano rusko kegljišče, ki so ga večinoma izdelali domači mojstri (na kolu je bila obešena krogla, ki si jo z zamahom spravi v gibanje, da je podirala na tleh postavljene lesene keglje.) Ta igra je bila primerna, posebno zato, ker ni zavzemala veliko prostora; poznali so jo na mnogih gostilniških vrtovih.

Redkejše so bile gostilne z biljardom; po vaseh so si ga omislili le najbolj ambiciozni krčmarji, obnesel pa se je še najbolj po mestih.

Pri vseh teh zabavah je šlo največkrat za igranje za denar ali za pijačo. Po še živem ustnem izročilu pa so bile na podeželju redke gostilne, kjer so z igranjem za denar pretiravali, večinoma je šlo za nenevarne manjše zneske, kar je oblast še tolerirala.

Po vsem slovenskem ozemlju so poznali „marjanco“, ali kako drugače imenovano namizno igro, v Prekmurju npr. „pudlanca“. To so bile večje ali manjše plošče s keglji ali samo s številkami, kjer je bilo treba sprožiti vzmet, ki je potisnila kroglico, da je podirala keglje ali pa skočila v prostorček s številko. Tudi ta igra, ki so jo v času med svetovnima vojskama poznali otroci, je v gostilni rabila zvečine za razvedrilo odraslim, ki so za poraz plačevali z manjšimi zneski ali s pijačo.

Samo po mestnih gostilnah so poznali na vrtovih gugalnice za otroke.

Ponekod so imeli v gostilnah za zabavo gostov celo inštrumente, to se pravi, da so lahko nanje igrali sami gosti. Tako so imeli npr. v gostilni Pri Lizi v Hotizi (Prekmurje) ali v gostilni Hren v Kokarjih (Zg. Savinjska dolina) citre, ki so bile na voljo obiskovalcem. Te citre so imele namreč pod strunami položen notni papir, tako da ni bilo težko zadeti melodije.



Samostojnemu delovanju so bili namenjeni tudi glasbeni avtomati v obliki slik, navadno nabožnih, ki so imele na hrbtni strani mehanizem. Za kovance so bili prirejeni tudi prvi veliki „lajerkostni“, ki so prišli k nam iz čeških in avstrijskih tovarn.

Vse te naprave (biljard, marjanca, glasbeni inštrumenti in avtomati) so bile zmeraj nameščene v največji gostilniški sobi, ki je bila namenjena največjemu številu obiskovalcev. Balinišče je bilo na dvorišču, enako tudi kegljišče, ki so ga ponekod namestili v posebno verando ali uto, da se je dalo uporabljati tudi ob slabem vremenu ali pozimi.

*e) Hrana v gostilni.* Ob izvajanjih o funkciji gostilne naj bo namenjenih nekaj besed še eni izmed pglavitnih funkcij gostilne, hrani. V hrani ali v porabi hrane bi morda lahko opazili še največje razlike med gostilniškimi lokali po celotnem slovenskem ozemlju. Očitno je, da je gostilniška hrana imela svoje zakonitosti, ki so bile neločljivo povezane z zakonitostmi in prehrabrenimi navadami gostilniškega zaledja.

Tako lahko z gotovostjo trdimo, da so se gostilne med seboj še najbolj ločevale po načinu in izbiri hrane in pa pijače. V tem pogledu je veljalo, da je bil jedilnik v gostilnah še mnogo bolj stalen, nespremenljiv, kot si je zamišljal nepoučen gost ob vstopu v lokal. Prav ob tem bi si upali celo reči, da sta si ponudba in poraba, torej gostova zahteva in krčmarjeva ponudba, še vedno v enakem sorazmerju, saj je večinoma (to dela še vedno) vsak obiskovalec bolj ali manj vedel, s čim kateri lokal streže in kaj si bo gost lahko izbral.

Običajna ponudba podeželskih gostiln je bila, kot že omenjeno, med tednom izredno majhna, ker se lastniki (redkeje najemniki) s kuho niso ukvarjali, če niso imeli zagotovljenih gostov. Med te vrste gostov so spadali razni abonenti: učitelji, uradniki, obrtniki in podobno. Te gostilne so bile zvečine brez meščanskega zaledja in so se zanašale na domačega gosta, tako rekoč na soseda, takih pa je bilo med tednom premalo, da bi se zanje splačalo kuhati. Priložnostne družbe iz mesta so se v gostilni napovedale kak dan vnaprej, če so hotele biti postrežene po želji.

Te vrste lokali so imeli na voljo večinoma domače mesnine, sveže ali suhe, primerno letnemu času. Največkrat so postregli s klobasami in kruhom, kar pa se je približno po letu 1950 (po ustnih podatkih) nekoliko spremenilo, ko so se gostilničarji v načinu postrežbe naslonili na novo modo in nosili na mizo enake klobase v obliki narezkov. V novejšem času pa se kaže spet vračanje k „dobrim starim časom“ s celimi klobasami, po možnosti še z dodatkom zaseke — tu so si gostilne iz okolice Slovenjega Gradca ali okolice Radovljice ali Novega mesta spet enake.

Med te vrste gostiln bi lahko šteli kmečke gostilne, odmaknjene od večjih poti, postavljene v bližini cerkva, kjer so imeli pglavitno delo ob sobotah, nedeljah in praznikih.

V gostilnah, ki so „živele od cerkve“, je bil jedilnik enak iz nedelje v nedeljo: od jutra do opoldneva so stregli ženskam in otrokom z govejo juho z rezanci in moškimi s „telerflajšem“ — tu se gostilne po osrednjem slovenskem ozemlju niso bistveno razlikovale, v drugih pokrajinah pa so upoštevali tudi lokalne posebnosti v hrani. Ta jedila so bila stalna in so pomenila za domače obiskovalce bolj priložnost za shajanje in potrditev prostega dne, nedelje, praznika, kot pa potrebo po hrani. Ta je pravzaprav prišla do prave veljave šele v božjepotnih gostilnah, ko so si lačni romarji s hrano zares potešili lakoto. Res pa je tudi, da so bile ponekod cerkve tako oddaljene od naselij, da se je bilo potrebno podpreti, preden so se ljudje odpravili nazaj domov.

Zanimivo je, da so si moški naročali zvečine krepkejšo juho z mesom, ženske in otroci pa



Družba gostilničarjevih prijateljev v gostilni Pri Žanu v Radovljici, posneto okrog 1905

z rezanci. Ali pa je bila stopnja še drugačna: za moške pečenka in za ženske juha z mesom.

Cenejša je bila svinjska pečenka, še cenejša drobovina, ki so jo ponekod kuhali zelo veliko, veliko več kot danes (npr. v Prekmurju). Sicer pa je bila drobovina bolj kot za romarske oziroma cerkvene gostilne rezervirana za sejmarske.

Ena izmed zelo izrazitih značilnosti hrane v romarskih gostilnah je bila samo juha, litri in litri goveje juhe.

Do današnjih dni se jedilnik „cerkvenih“ gostilniških postojank ni bistveno spremenil.

Kot že povedano, so imele ustaljen jedilnik tudi gostilne ob prometnih poteh, furmanske, sejmarske, splavarske, ki se med seboj niso bistveno razlikovale. Nemara je bila še najbolj opazna razlika v porabljeni pijači. Vsepovsod po slovenskem ozemlju so imeli v zelo obiskanih lokalih zmeraj v zalogi sveže ali suho meso, pečenko, drobovino, sicer pa lokalno obarvane jedi, kar se je še posebno pokazalo ob cerkvenih praznikih, npr. ob žegnanjskih nedeljah. Tedaj so po posameznih pokrajinah poleg že omenjenih jedi stregli še z domačimi posebnostmi.

Tako imenovana obredna jedila, ki so bila v navadi ob določenih šegah — na svatbi, ob krstu ali za sedmino, kar so še pred drugo vojsko pri kmečkem prebivalstvu obhajali največkrat doma — pa so se postopoma selila v gostilne, kjer so pripravili prav take jedi. Pri trdnih kmečkih gospodarjih je bilo v navadi, da so svatbe praznovali doma; pri tem je šlo bolj za ugled in čast kot pa za denar.

Kasneje (v obravnavanem času, po 1900, pa je bilo to že zelo pogosto) se je v krajih z močnejšim industrijskim ali rudarskim zalednjem struktura kmečkega življa že toliko

spreminjala, da so manjši kmetje ali delavci prirejali „ohceti“ v gostilnah. Ne glede na kmečko zaledje pa so imeli nekateri pomembnejši in znani božjepotni kraji (npr. Brezje na Gorenjskem) v svojih gostilnah zelo številne svatbe popolnoma kmečkih udeležencev. Svatbene gostije so v gostilnah potekale po natanko določenem redu, ki je bil podoben ali enak domači postrežbi. Jedilnik je bil standarden in se je po pokrajinah menjaval le pri nekaterih specifičnih jedeh, ki pa so bile v navadi tudi v domači kuhinji za take priložnosti. Pri naročanju „ohceti“ se zato ni bilo treba dogovarjati za jedilnik, marveč samo za datum in število gostov. Edina kategorizacija je bila v številu „riht“ oziroma v malenkostni spremembi pri izbiri mesa (teletina, svinina, piške) in zamenjavi „navadnega“ krompirja z „boljšim“ rižem. V okolici Slovenjega Gradca je bila „ohcet“ sestavljena (bogatejša) iz več obrokov, ki so si nezamenljivo sledili takole: goveja juha z rezanci, kruhov hren, pražen krompir in govedina iz juhe. Čez uro ali dve je prišla na mizo bogatejša „rihta“, ki so jo pri cenejši varianti v celoti izpustili, ali pa ponekod nadomestili riž s krompirjem. Vsebovala je svinjsko ali telečjo pečenko, perutnino z vinsko omako, zeleno šolato in kompot iz sliv. Pozno ponoči so postregli z „mežerli“ (koroška in štajerska jed iz kruha in pljučk), proti jutru, ko so se gostje že razhajali, so prinesli na mizo kislo juho in obaro, „ajmoht“. Popolnoma enak jedilnik so imeli za „ohcet“ v Velenju in okolici. Nekatere „modernejše“ jedi (dunajski zrezki, sadne kupe, pommes frites) si v enakem zaporedju sledijo na „ohceti“ na Gorenjskem. Jedilnik pri Joževcu v Begunjah npr. je danes takle: goveja juha z domačimi rezanci, dunajski zrezki, svinjska ali telečja pečenka (po izbiri), mešana solata in riž, čez čas: ocvrta piška, pommes frites, „sestavljena“ solata, sadna kupa, ob koncu še narezek ali obara. Vseskozi pa so (in so bile tudi prej) na mizi potice in piškoti.

Kot vidimo, so v času med svetovnima vojskama po gostilnah stregli ob svatbeni priložnosti zelo podobno z močno poenostavljenim meščanskim jedilnikom dunajskega tipa, povsod pa je bilo skupno vsem „ohcetim“ goveja juha, obara in veliko upoštevanje riža kot izrazito „boljše“ jedi. „Mežerli“, slivov kompot, štruklji, turška kava in podobno pa so bile lokalne posebnosti.

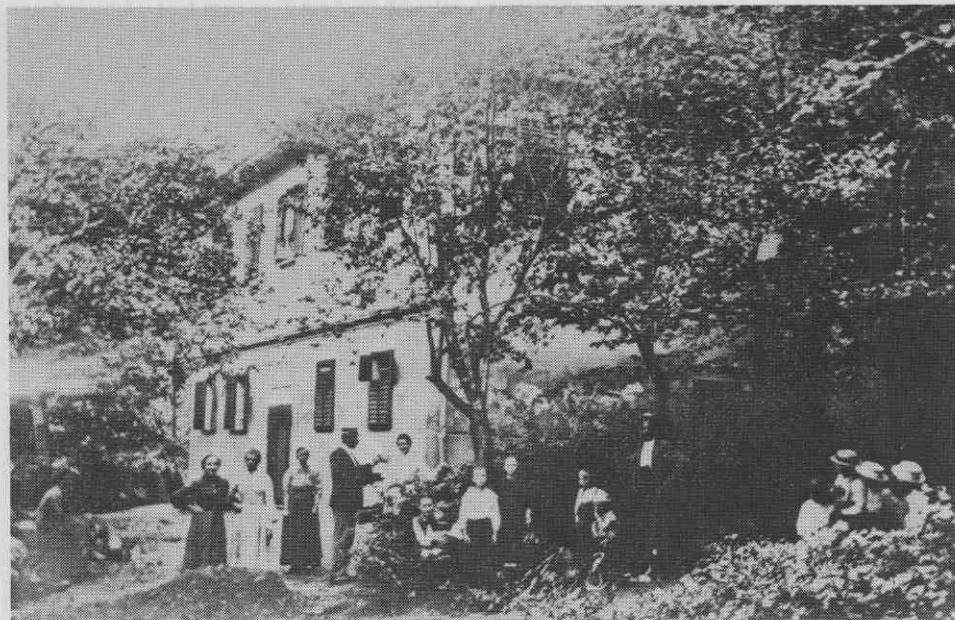
Svoje zakone so imeli tudi pri proslavljanju krstov in ob sedminah. To so bila krajša gostilniška obredja, kjer je ustavljanje v gostilni pomenilo pravzaprav le eno od postaj na poti proti domu. Poglavitno praznovanje pa je bilo doma.

Ponekod so bili krstni obedi po jedilih in poteku podobni ohceti, vendar krajši — ustavljanje v gostilni je bilo obvezno. Tudi pri tem so manjše razlike po pokrajinah in celo po gostilnah v bližnji soseščini. Po Koroškem so bili navajeni, da so si svinjsko meso in potico prinesli s seboj, gostilničar pa jim je dal kuhano vino. Skoraj povsod je bilo ob določenih priložnostih obvezno kuhano vino, na Štajerskem (okolica Velenja, proti Slovenjem Gradcu) pa so nekdaj obvezno ponudili krstiteljem „pohane šnite“.

Na Gorenjskem niso bili navajeni na kakšne večje krstne slavnosti v gostilnah, ustavili so se mimogrede in kaj malega popili. Če pa je slavnost že bila, je potekala podobno svatbeni, z enakimi jedmi, predvsem pa z enakim vrednotenjem jedi: riž je bil mnogo bolj cenjen od krompiraja.

V rudarskem Velenju je bil v tridesetih letih krstni jedilnik takle: narezek s suho klobaso, salamo, šunko in sirom, zraven niso pili vina, marveč čaj z rumom ali žganjem. Prav tako je bila tu sama po sebi razumljiva postrežba s potico, ki je bila npr. v gostilnah okoli Slovenjega Gradca določena sicer le za svatbene priložnosti.

Tudi pogrebščina je imela svoja pravila, ki so jih poznali gostilničarji in obiskovalci. Navada, da so pogrebci zavili še v gostilno, je bila ponekod bolj pogostna, drugod manj, sicer pa je veljalo podobno kot pri „ohceti“: za bogatejše doma, za druge v gostilni.



Družba pred gostilno Triglav v Ljutomeru, posneto pred 1910

Posebno dosti obiska v zvezi s proslavljanjem pomembnih življenjskih dogodkov so imele gostilne po območjih z bolj razvito industrijo ali rudarstvom.

Pogrebščino so obvezno obhajali v gostilni po smrti kakšnega člana društva. Na Gorenjskem (okolica Radovljice) in v okolici Litije so bile pogrebščine mnogo skromnejše kot po koroškem ali štajerskem koncu – v navadi je bil samo golaž.

Težko bi iz vsega naštetega naredili kakšen poseben sklep, nemara bi lahko rekli, da se je vsaka pokrajina, celo vsaka gostilna lahko držala ob določenih šegah svojega jedilnika, ki ga ni bilo mogoče kar tako spremeniti.

Za goste ni bilo nič prepuščeno naključju ali svobodni izbiri – jedli in pili so tisto, kar je bilo zapovedano. Res pa je, da so se pri treh priložnostih („ohcet“, krst, pogrebščina) najbolj držali reda.

Jedilniki za druge praznike so bili prav tako standardni. Za božič ali Novo leto je bila obvezno potica, za pusta krofi (krapji), to je veljalo po večjem delu slovenskega ozemlja. Gostilne, ki so bile navezane na stalne goste iz soseske, na domačine, na furmane, romarje, mešetarje in podobne, so stregle z zelo podobnimi jedmi, razlike so bile, kot že povedano, le v nekaterih lokalnih posebnostih v prehrani. S posebno izbiro v hrani so se pohvalili spet samo lokali, ki so imeli goste iz mesta, tim. „boljše“ goste. Nekatere gostilne so po naročilu pripravljale divjačino, večinoma le za stalne goste in navadno pri gostilničarju, ki je bil član lovske družbe.

Podeželske gostilne so dostikrat slovele po domačem kruhu, ki so ga hodili kupovat tudi iz bolj oddaljenih krajev ali mest. Sicer pa so si tudi na področju prehrane gostilne v enem samem kraju nekako razdelile obiskovalce. Od treh nekdanj največjih gostiln v Radovljici je bila ena znana po golažu (Lectar), druga po vampih (Avguštin), v tretjo (Kunstelj) pa so hodili iz drugih vzrokov.

Teško bi bilo odkriti, kako so se ustalila taka vrednotenja, vendar pa so bila v tistih časih tako pomembna in znana, da jih še do danes niso pozabili.

Vsa jedila s seznama podeželskih gostiln, pa naj so bile furmanske, sejmarske, izletniške ali kaj drugega, so bila vezana v glavnem na domačo ekonomijo. Večinoma so gostilničarji sami klali ali pa kupovali že zaklano živino in delali mesne izdelke doma. To je bila potem specialiteta hiše, mesarska bolj kot kuharska.<sup>18</sup>

f) *Pijača*. Tudi po prodaji in porabi pijače so opazne nekatere razlike med posameznimi pokrajinami, kar je bilo zvečine odvisno od gospodarskega ozadja. Na splošno je bila podoba taka: vse obdobje od začetka stoletja do začetka druge svetovne vojske je bila poraba pijače približno enaka (po ustnih podatkih in glede na različne vrste pijač). V navadi je bilo vino, bistveno manj pivov, pri žganih pijačah pa so zelo ločili, kaj je boljša ali slabša vrsta pijače. Zelo veliko so nekdaj stočili jabolčnika. Na Primorskem so bolj poznali rdeče vino, na Štajerskem in na Koroškem pa so še pred drugo vojsko prodali zelo malo rdečega vina. Ob času jabolčnika pa je šlo ob koroških in štajerskih gozdnih furmanskih poteh sploh zelo malo vina, ker so si furmani (ob delovnem času) privoščili v glavnem jabolčnik.

Pivo iz pivovarn Union in Laško se je razmeroma pozno razširilo po slovenskem ozemlju. V sodčjih („maseljcih“, „faseljcih“) so ga prevažali do gostiln, vendar je bila količina malenkostna v primerjavi z današnjo. Za hrambo piva so morali gostilničarji imeti poseben prostor, ledenico, ali pa kupovati še led, zato so bili nekateri, ki so si to oskrbeli, zelo znani, njihovo pivo pa je bilo priznано kot specialiteta (Lectar v Radovljici, Pri Lizi v Hotizi v Prekmurju, Žmavc v Gornjem gradu, in drugi). Gostilničar iz Gornjih Slaveč v Prekmurju je povedal, da se je poraba piva v tem kraju razmahnila šele po letu 1950. Sicer pa je bilo podobno skoraj povsod po Sloveniji, zlati časi za pivo so nastopili šele potem, ko so pivo začeli razvažati v steklenicah.

V zimskih mesecih so prodali nekdaj zelo veliko kuhanega vina. To je bila pijača boljše vrste, postregli pa so z njo v debelih steklenih kelihih. Neredko so imeli ti kelih vgravirano ime ali začetnice stalnega pivca.

Prav tako je bila bolj kot danes upoštevana pijača čaj z rumom ali drugimi dodatki. S punčem in grogom so stregle le redke gostilne, prav tako kot s turško kavo. Na splošno lahko rečemo, da je bila prava kava (ki so jo ponekod kuhali že dokaj zgodaj, v 19. stol., kot filter kavo v posebnih porcelanastih cedilih, imenovanih „karlsbaderce“) po gostilnah silno redka, poznali so jo, a so jo skuhalih šele na zahtevo, ali pa je bila v navadi pri kakih stalnih gostih. Stregli pa so z belo kavo, ki so jo ponekod mešali s pravo. Na podeželju je bila kava tako cenjena kot riž – za redke posebne priložnosti. Čas po drugi svetovni vojski je tudi v tem primeru prinesel dokajšnjo „profanacijo“ dragocene dišeče pijače. Prej so jo bolj poznali v krajih ob italijanski meji, tudi ob avstrijski ponekod, kar pa je bilo v glavnem odvisno od večjega obiska gostilne.

Omenili smo že, da je bilo najmanj vredno in cenjeno žganje doma narejen pelinkovec, ki so ga poznali pod različnimi imeni po vsem obravnavanem ozemlju. Na Idrijskem so ga imenovali „geruš“, v Ljubljani „arbaterkonjak“, v Kropi in Kamni gorici je bil „ta špiritov“, drugod tudi „ta zelen“. Prav tega žganja so največ prodali po osrednjih slovenskih pokrajinah. V vzhodnih pokrajinah (Prekmurje, Prlekija, Ptujsko polje) so imeli veliko sadjevca. Za boljšo pijačo je veljal brinovec in za take so seveda šteli likerji, ki

18 Sodeč po anketi, ki jo je SEM izvedel v letu 1974, se kategorizacija jedil ni bistveno spremenila: od 293 anketiranih so 104 odgovorili, da je glavna posebnost kuhinje domača klobasa in domač kruh.



V gostilno Rupnik v Vitanju so pripeljali pivo, posneto pred drugo vojsko

pa so se bolj uveljavili šele po drugi svetovni vojski. Na Primorskem so prodali zelo veliko vermuta in grenčiče (=amaro).

V krajih, kjer so imeli v bližini vrelce (Radenci, Rogaška Slatina, Kotlje), so prodali že od konca 19. stol., ko so te vrelce bolj izkoriščali, precej slatine. Navada, da vino mešajo s slatino, je v teh krajih bolj znana kot drugod.

Od drugih brezalkoholnih pijač so prodali največ kraherla, šabese, malinovca, mnogo manj pa limonade.

Vino so si dovažali večinoma gostilničarji sami, imeli so stalne prodajalce. Poraba je bila zelo različna, pa so hodili nekateri enkrat, drugi dvakrat, ali celo večkrat na leto po nakupih. To je bilo odvisno tudi od zmogljivosti vinske kleti. Vino so v velikih sodih skladiščili v kletih, od koder so ga po steklenicah nosili v gostilno. Ob novem vinu ali novi pošiljki je gostilničar navadno naredil tudi nekaj reklame: obesil je zeleno smrekovo vejo na kavelj pred hišo in napisal na list papirja obvestilo ter ga zataknil med okno.

Zelo različna so bila tudi poimenovanja mer in kozarcev, v katerih so stregli s pijačo. Steklenice so imele svoja imena: dvolitrska je bila „štetan“ (najbolj znano poimenovanje po osrednji Sloveniji, na Primorskem pa „deplon“), trilitrska je bila „nežka“, pet litrov „urban“ (v Savinjski dolini) ali „butelj“ (na Gorenjskem). Vino so „klicali“ na mizo. Ker so ga v začetku stoletja ponekod (Rakičan pri Murski Soboti) pili še iz lončenih vrčkov, ki niso bili enaki po meri, so morali gostilničarji pijačo nameriti z uradno potrjenimi pločevinastimi merami. Te merice so bile postavljene navadno v gostilni na vidnem mestu v omarici in so jih pregledovali tim. merosodni uradniki. Ohranile so se prav do druge svetovne vojske.

Sicer pa je bilo ob navadnih dneh bolj v navadi, da so vino naročali v „štucu“ ali „en firkeljč“, kar je bilo isto (Gorenjska, Koroška).

Žganje so dolgo časa pili iz „frakeljnov“, vendar so jih že pred drugo svetovno vojsko ponekod nadomestili s „štamperli“. Frakelj so na Gorenjskem imenovali tudi „steklc“, na Koroškem pa so poznali še „zehcentlc“ in „ohltc“.

Steklenico so v Prlekiji in okolici Slovenjega Gradca imenovali „glaz“.

Za pivo so bili v navadi stekleni vrčki, „krugi“ ali „kriglni“, zelo različnih velikosti in oblik, ki so jih gostilničarji kupovali navadno v domačih slovenskih steklarnah (Hrastnik, Rogaška Slatina). Najbolj pogostni so bili tridecilitrski ali pollitrski vrčki, a včasih so točili tudi v litrske ali celo dvolitrske vrče. Večji vrči so bili namenjeni različnim proslavam in podobnim prireditvam in so navadno krožili od ust do ust. V okolici Slovenjega Gradca so jih imenovali „gasilski krigli“.<sup>19</sup>

V pivskih vrčkih so običajno postregli z jabolčnikom. Še pred letom 1900 so uporabljali za shranjevanje žganih pijač velike skoraj štirioglate steklenice iz kamenine (Steingut), ki so pijači ohranjale pravšnjo temperaturo. V tem stoletju jih pa niso več rabili. Tudi slatino so pred uvedbo steklenic dovažali v steklenicam podobnih posodah iz kamenine. Gostilne so pred drugo vojsko zelo redko uporabljale jedilne liste. Jedi in pijače so imeli napisane na leseno temno tablo, vendar je bilo tudi to redko, in se je bolj razširilo šele nekaj let pred drugo svetovno vojsko. Jedilniki niso bili potrebni, ker je bila izbira tako stereotipna in stalna, napisani pa so bili zvečine le zaradi kontroliranja cen.

### 3. Stavbe in notranja oprema

Dandanašnji si morda zamišljamo arhitekturo gostilniške hiše na vasi kot nekaj reprezentančnega, kar že na zunaj razodeva cvetoč gospodarski položaj lastnika. V nekaterih primerih je res tako. Po vseh slovenskih pokrajinah še lahko spoznamo stavbe, ki jim na prvi pogled lahko pripišemo nekdanjo gostilniško obrt. Toda to so bile hiše tistih posameznikov, ki so se v svoji obrti povzpeli, to pa ni bilo nujno za vse gostilničarje v istem kraju.

Gostilničarji, kjer se je obrt nadaljevala več generacij na istem mestu, so bili dostikrat prisiljeni spreminjati staro hišo. Zelo redkokdaj so gradili novo, običajnejše so bile nadzidave za eno ali celo dve nadstropji. Če so bile te nadzidave narejene že proti koncu 19. stoletja, so bile največkrat rezultat velike gospodarske moči lastnika, ki si je opomogel ali obogatel na račun velikega prometa. Skoraj brez izjeme so to hiše ob prometnih poteh, ali, kakor bi lahko rekli, furmanske gostilne. Reprezentančne stavbe, ki so stale daleč od glavnih poti in strán od cerkva, pa si arhitekturne mogočnosti niso prislužile z gostinstvom, marveč s kmetijo ali kako drugače.

Pomembnost so dajala tem hišam predvsem številna gospodarska poslopja, s katerimi so se pohvalile gostilne ob prometnih poteh ali na božjepotnih točkah. To niso bili samo hlevi, temveč tudi razni skednji in šupe, kamor so spravljali ob priložnostih številne romarje. Tujske sobe so bile nekdanj tako redke, kakor so bili redki popotniki, ki so povpraševali po njih; za kmečke romarske množice pa so bili hlevi in skednji. O tem nam govori sodobnik takole: „Tema je bila, ko sva prišla na Krko. Prenočila sva v neki gostilni, in sicer so nama odkazali ležišče v ozki kašči.“ In nekaj let pozneje sta s prijateljem „... prenočila na skednju neke gostilnice, na slami“.<sup>20</sup>

Tujske sobe v gostilniški stavbi so postale pogostnejše šele v tem stoletju, vendar samo v krajih z večjim tujskim prometom (ponekod na Gorenjskem, v Savinjski dolini). Seveda pa velja to samo za vaška naselja, v mestih in trgih so hotele poznali seveda že prej.

19 Navada, ki se je očitno ohranila iz prejšnjih časov; o tem glej Hanka Štular, Pivsko posodje skozi stoletja, Vodnik po razstavi, Narodni muzej Ljubljana, Ljubljana 1975, stran 19.

20 Vzori in boji, Po prijateljevih pismih priobčil Jože Debevec, Ljubljana 1918, str. 115 in 229.



Družina gostilničarja in trgovca Ravnikarja v Čatežu pri Veliki Loki, posneto okrog 1900



Ponekod na Dolenjskem so gostilniške stavbe vrhhlvne hiše z lokalom v prvem nadstropju, vhod je poudarjen z zidano lopo. Sicer pa so gostilne večinoma nizke zleknjene stavbe, kjer so bili lokali v pritličju, v nadstropju ali na podstrešju pa so imeli sobe domači. Ker je bila gostilna neredko združena še s trgovino, mesarijo ali kakšno drugo obrtjo, ki je zahtevala dodatne prostore, so te prostore uredili simetrično od gostilniških prostorov na drugo stran veže. Vendar je bilo vsepovsod mogočih toliko predelav, da se pri starejših stavbah včasih težko dožene prvotno stanje. Velja namreč, da so bili gostilničarji silno prilagodljivi tudi v tem pogledu in da zdajšnje predelovanje in urejanje lokalov ni popolnoma nič novega.

Notranja ureditev gostiln je bila po vsem obravnavanem ozemlju v času po 1900 razmeroma podobna, razlikovala se je bolj po namenu oziroma po statusu obiskovalcev kot po pokrajinskih posebnostih. V začetku 20. stol. se manjše gostilne niso prav nič razlikovale od običajnih boljših kmečkih hiš niti po zunanosti, še manj pa po notranji razporeditvi prostorov.

Vidnejša od pokrajinskih posebnosti notranje opreme je bila hierarhična ureditev prostorov, ki so se je držali brez izjeme povsod po slovenskem ozemlju. Šele v 20. stoletju so dosegli večjo enotnost v notranji ureditvi z uradnimi predpisi.

Ker so bile te gostilne povprečno samo po dva dni v tednu (sobota in nedelja) polno zasedene, druge dni pa so morale rabiti domačim članom, so bile temu primerno tudi urejene. Celo po gostilnah z več obiska so imeli v gostilniških prostorih klopi ali mize („tafelpet“, „mentrga“, Koroška, Gorenjska), kjer so spali dekile in hlapci, včasih tudi priložnostni gosti.

Večinoma vse gostilne so imele že v začetku tega stoletja vsaj po tri prostore, ki so jih uporabljale za goste: vežo, večjo sobo in manjšo sobo. Ta razporeditev je ustrezala tudi razdelitvi kmečke hiše. Šele namembnost prostora je gostilničarjem dala pobudo, da so povečevali prostore, prebijali zidove ali dozidavali. Iz tega bi sklepali, da so se pri vsaki zidavi gostilne zgledovali pri kmečki hiši, ali pa je bilo zelo redko katera hiša zgrajena namensko za gostilno. Funkcionalnost kmečke hiše, vhod na dveh straneh veže, prehod iz ene sobe v drugo, vse to je ustrezalo tudi gostinskemu namenu. Vsekakor kaže na običajno kmečko arhitekturo, ki si jo je izposodila poznejša gostinska obrt, tudi poimenovanje prostorov, ki se popolnoma sklada s pokrajinskim poimenovanjem hišnih prostorov.

Tako se je glavna soba imenovala „hiša“, ali „prednja iža“, drugo, manjšo sobo pa so glede na pokrajino imenovali „štiblc“, „kamra“, „kambra“, cimber“, „zadnja iža“, „ižica“ in še z drugimi narečnimi izrazi.

Ta imenovanja so starejša in so ponekod ohranjena do današnjih dni, kar lahko sklepamo iz vseh dobljenih ustnih podatkov. Poznejši pa so izrazi „gostilna“, „oštarija – oštarija“, „šank“, „soba“, „ta velika soba“ in podobno za prvi, večji prostor, ali pa „posebna soba“, „ekstracimer“, „sobca“ in podobno za manjšo sobo. Marsikje je v navadi obojno poimenovanje, pred domačimi s prvotnejšimi izrazi (hiša, štiblc itd.), pred gosti ali (konkretno: pred izpraševalci) tujimi ljudmi pa s tako rekoč prevedenimi imeni. Izrazi kot so „salon“, „tanccimer“, „zomerhajzl“ (=letna uta na vrtu), „lovska soba“, sobe, imenovane po Slomšku, Prešernu itd., pa so izrazito tuji in pomenijo mestni vpliv.

Pri močno obiskanih gostilnah ob prometnih poteh se je gostilniški prostor začel v bistvu že pri glavnih vratih, kjer so ob rampe privezovali konje, gostilničarji pa so voznikom stregli kar na vozovih.

Če je bila veža velika, kar je bilo zaželeno, so stregli tudi v veži. V tem primeru je bila običajna velika dolga miza ob vratih, ob njej klopi ob steni in na drugi strani. V



Gostilničarski par kot birmanska botra, posneto pred prvo vojsko

gostilniški prostorski hierarhiji (povsod po obravnavanem ozemlju) je veža pomenila najslabši prostor, kjer so postregli gostom le v primeru, da se jim je zelo mudilo, sicer pa znanim in neznanim beračem. Ponekod je bila vežna miza izrazito „beraška miza“ in so jo tako tudi imenovali. Stoje v nobeni gostilni pred drugo vojsko niso stregli, gost se je usedel, tudi če je dobil samo vbogajme.

Če je bila veža prostorna, so v njej postavili še mizico ali stole brez naslonjala, nanje pa škafe in sklede z vodo za pomivanje posode. Iz veže je bil vhod v kuhinjo, klet, gostilniško sobo, in tako je bila veža izrazito prehodni prostor. Razen priložnostnih slik po steni (zelo različne vsebine) ali nagačenih živali veža ni zahtevala niti ni imela ustajljene okrasne opreme.

Najbolj obiskan, včasih tudi edini gostilniški prostor, je bil takoj pri vhodu iz veže. Danes se ta soba navadno imenuje „gostilna“, „šank“ ali „točilnica“. Pri manjših kmečkih gostilnah v osrednji Sloveniji je bila opremljena kot vse kmečke sobe: lončena peč s klopjo, pravokotna miza v kotu, ob njej ob dveh stenah klopi, na drugih dveh straneh stoli, nad mizo bogkov kot, in po drugih kotih še ena ali dve „mentrgi“ s stoli. Klopi, ki so bile postavljene ob vseh razpoložljivih stenah, je narekovala šele potreba gostilne.

Take so bile gostilniške sobe še v začetku 20. stoletja. Novejši kos pohištva, ki ga je prinesla potreba, je bila omara ali kredenca. Premožnejši gostilničarji na prometnih točkah so si privoščili rezljane kredence v dveh delih: zgoraj vitrina z atiki podobnim nastavkom, spodaj omarica, meščanski „altdeutsch“ stil iz konca 19. stoletja. Seveda pa so bile mnogo pogostnejše običajne preproste kredence brez okraskov. V to sobo je sodila še manjša vzdana omarica, „kosten za trafiko“ so jo imenovali v Rečici ob Paki, sicer pa so imeli posebne omarice s tobačnimi izdelki tudi po vseh drugih gostilnah, ki so imele koncesijo za prodajo tobaka.

V „gostilne“ z večjim obiskom so spravili miz, kolikor se je dalo, bile so kvadratne ali pravokotne, da jih je bilo mogoče sestavljati. Ena je bila dolga, ena pa okrogla. Tak razpored je trajal vsaj do srede tridesetih let (po ustnih podatkih). V tem času so okrogle

mize že začele izginjati iz glavne sobe. Pravokotne mize so bile tudi „mentrge“ ali „tafelpeti“, ki so jih, kot rečeno, uporabljali domači za prenočevanje. Ponekod so imeli za prenočevanje utrujenih gostov v „gostilni“ kar široke dvojne klopi (Rakičan pri Murski Soboti, Cankova).

Kaže, da izbira miz ni bila naključna. Vzrok, da so uporabljali okrogle in podolgovate, naj bi bil po pripovedovanju isti: praktičnost in funkcionalnost. Okrog okroglih je lahko posedla večja družba, pravokotne pa so se dale po potrebi sestavljati. V resnici pa je uporaba dvoje vrst miz že v enem prostoru ločila goste na „boljše“ in „navadne“. Okrogle so bile rezervirane za „boljše“, kar so nedvoumno pokazali gostilničarji s tem, da so jih edine v tem prostoru pogrinjali s prti. Kljub temu, da naj bi bile praktične zato, ker bi se okrog njih spravilo več ljudi, so za sobo postale odveč, ker je bila „boljšim“ gostom tako in tako namenjena posebna soba.

Za goste je bila namenjena tudi klop okrog peči in pozimi tudi sama peč. Ponekod so na peč posadili godce, včasih pa tudi stalne goste. Stoli v gostilniški sobi so bili zelo različni, od industrijsko izdelanih do doma narejenih, prav kakršno je bilo vse drugo pohištvo. Zelo pomemben in stalen kos opreme v gostilniški sobi je bilo uokvirjeno ogledalo, ki je imelo svoje mesto glede na položaj vrat, največkrat nasproti njim.

Leseni obešalniki so bili kasnejši, najpogosteje pribiti na steno, ambicioznejši gostilničarji pa so si že v začetku tega stoletja omissili stoječe obešalnike iz upognjenega lesa, od katerih je vsaj eden stal v „gostilni“.

Oprema po stenah je bila zelo različna; po njih so visele raznovrstne slike, od slik na steklo (kar je v bistvu spadalo še v kmečko „hišo“ in je bilo potemtakem najstarejša oblika krasitve sten) do tiskov in fotografij. Ob koncu 19. stoletja so prevladovali že uokvirjeni barvni tiski, katerih tematska izbira je bila odvisna od mode in gostilničarjevega okusa. Ne tako zelo redki so bili tiski z nabožno vsebino, četudi se je bolj malo skladala z okoljem. Če se je gostilna ponašala s tradicijo in ekonomsko trdnostjo, so po stenah razobesili družinske fotografije, razne diplome in priznanja. Fotografije so po pomeščanjenih gostilnah po koncu prve svetovne vojske že počasi izginjale, za kar je bil vzrok najbrž tudi ta, da zaradi pocenitve fotografskih storitev niso več pomenile posebne atrakcije. Diplome (gasilske, lovske, gostinskih združenj in podobno) pa so še danes v navadi.

Po ustnem pričevanju je bil družinskim fotografijam odmerjen „boljši“ prostor in niso visele v „šanku“.

Posebno pogostne so bile na stenah lovske trofeje, bodisi lastnikov plen ali dobljene kako drugače. Kjer je bil lastnik lovec ali pa so bili lovci njegovi stalni obiskovalci, so trofeje namestili kot dekor v posebno sobo („lovska soba“). Tudi ta tradicija je še danes živa, ne glede na lokacijo v Sloveniji.

Seveda pa so imeli v nekaterih gostilnah tudi izdelke večjih ali manjših umetnikov – slikarjev, slike, ki so jih dostikrat dobili gostilničarji kot protivrednost za podarjeno pijačo. Vsekakor pa ob času nastanka te slike niso bile niti pol toliko cenjene, kot danes, če so se na gostilniških stenah še obdržale.

Običajen, ne pa obvezen okras v „gostilni“ je bila ura.

Okna v tej sobi niso imela zaves.

Točilne mize so se uveljavile dokaj pozno; zanimivo je, da jih niso vpeljali zaradi praktičnosti in uporabnosti, marveč bolj zaradi predpisov. Marsikje so „šank“ v pomenu točilne mize postavili šele po drugi svetovni vojski (Dolnji Slaveči v Prekmurju). Pod tem imenom so v osrednji Sloveniji poznali manjšo mizico s čebrom z vodo, kjer so pomivali kozarce in kamor so odlagali steklenice s pijačo. Stala je lahko v veži in v gostilniški sobi.



Pet gostilničarjev s svojimi ženami, sami sorodniki, družini Čas–Brezovnik, Šmartno pri Slovenjem Gradcu, posneto 1914

Prva tipizirana varianta „šanka“ je prišla iz pivovarn (Union, Laško, Dreher), ki so v začetku tridesetih let začele z večjo ekspanzijo piva in v ta namen so svojim odjemalcem dajale točilne mizice, ki so imele vgrajene pipe za pivo, prostor za sodce, zgornjo ploščo pa obito s pločevino. Pod vplivom in po zgledu teh šankov so si podjetnejši gostilničarji dali izdelati pri domačih mizarjih podobne mizice.

Zanimivo je morda to, da so bili šele novejši, povojni „šanki“ tudi eden izmed vzrokov, da se je uveljavila nova navada postavanja v gostilniški sobi.

Točilne mize so se uveljavljale (po do sedaj zbranih podatkih) enako po vsem slovenskem ozemlju, tudi po Primorski v času italijanske zasedbe. Nekoliko različna je raba tega imena in prostora v severovzhodnem delu Slovenije, predvsem v Prlekiji in Prekmurju. Tukaj so se tudi najpozneje uveljavile podolgovate točilne mize.

V njihovih gostilnah je bil „šank“ poseben prostor, ki ga vsaj v začetku 20. stoletja drugod po Sloveniji ne poznajo. Kot v glavni gostilniški sobi, imenovani tudi „ošterija“, je bil od ostalega prostora ograjen z lesenimi latami od vrha do tal, vanj so vodila vrata, ki so bila opremljena s ključavnico in so se dala dobro zakleniti. To je bil tudi poglavitni namen tega „šanka“, ki je bil izključno za gostilničarja. V „šanku“ je bil vhod v klet, tam je stala miza z vodo, kjer so odlagali kozarce in steklenice, ter so imeli zalogo pijače, tobaka, blagajno, skratka vse, kar je bilo potrebno imeti pod ključem, če je prišlo do pretepa. Še danes so ponekod v teh krajih ostanki lesene lataste ograje okrog moderne točilne mize, ki kažejo na nekdanje gostilničarjevo „pribežališče“.

Oprema posebnih sob je bila v gostilnah zelo različna in je bila še bolj kot oprema „točilnic“ odvisna od obiskovalcev – uporabnikov. Gostilničarji so v skladu s svojim obzorjem in okusom opremljali posebne sobe kot kmečki „štible“ ali kot meščanski salon. Če je redkeje rabila za goste kakor za domače, je bila notri postavljena še postelja, sicer pa so bile ponekod posebne sobe opremljene še z različnimi kanapeji, manjšimi

kredencami, mize pa so bile obvezno okrogle in pokrite s prti. V tej sobi klopi niso bile običajne. Na oknih so bile zavese. Preprog niso uporabljali, tla so bila večinoma lesena in enaka kot v drugih prostorih hiše.

Tudi kuhinja je bila v podeželskih (mestnih ne!) gostilnah prostor za goste. V redkejših so vanjo zahajali razni znani vaški reveži, bolj v navadi pa je bilo, da je bil to prostor za posebno cenjene goste, ki so bili včasih tudi družinski znanci. V ta namen je bila v kuhinji postavljena miza, ki ni bila namenjena za delo marveč samo za postrežbo. Tej navadi niso kos nikakršni predpisi in odloki o higienski zaščiti, ker jo prav dobro poznajo še danes v veliki večini podeželskih gostiln.

#### 4. Gostilničar kot stan in poklic

Običajno pojmovanje gostilničarstva ni bilo zvezano s pojmom poklica, temveč s pojmom stanu. Še danes na podeželju v kmečki sredini gostilničar ne pomeni posebno poklicne usmeritve, za katero so potrebne določene šole. Nekdaj, ko je bila izobrazbena raven mnogo nižja, pa je bilo to še bolj očitno. Prve spremembe v tem pogledu so pomenile odredbe oblasti, ki so zahtevale od vsakogar, ki se je želel ukvarjati z gostilno, neke vrste dovoljenje (=koncesijo), katerega del je bil tudi strokovni izpit. Še do časa pred drugo vojsko pa je bilo to samo navadno potrdilo, da je bil prosilec vsaj nekaj časa zaposlen v gostilni.

Mnogo bolj je pojem gostilničarstva, gostilničarja in gostilne povezan s pojmom posesti ter ekonomske zmožnosti. Njegovo vrednotenje je bilo še pred socialnimi spremembami, ki jih je prinesel čas po drugi vojski, enako vrednotenju kmečkega posestnika. Tudi „kmet“ (postavljamo, da je bil lastnik zemlje) ni bil nikoli poklic. Gostilničarstvo se je prav tako podedovalo oziroma je ostajalo pri hiši tistemu, ki je podedoval ali prevzel posestvo.

Sodeč po že omenjeni anketi, ki smo jo izvedli v letu 1973,<sup>21</sup> so se (in se še) gostilničarski otroci, ki so zapustili domačijo, pogosto ženili in možili na druge gostilne, ali pa odpirali nove (od 293 anketiranih jih ima 167 gostilničarske sorodnike). Večje spremembe opisanega nasledstva oziroma odmiki od tega pa nastopajo ob različnih gospodarskih nihanjih, kakršna je bila npr. kriza v začetku tridesetih let, ko si ljudje različnih poklicev zaradi neugodnih gospodarskih razmer skušajo reševati življenjski obstoj z odpiranjem manjših gostinskih lokalov.<sup>22</sup> Podoben je zdajšnji pojav „zdomskih“ gostiln. V takih primerih se število manjših gostinskih obratov (pred drugo svetovno vojsko so se imenovali izkuhi, točilnice, žganjarne, sedaj so bifeji in bari) zelo poveča in lastniku (ali najemniku) se spremeni pomen: iz stanu postane obrtnik. Končno regulacijo (sproščanje ali zaviranje) števila lokalov pa uravnavajo seveda zakonski predpisi.

S pojmovanjem gostilničarskega statusa sta tesno povezana vrednotenje soseske in tako imenovani „ljudski glas“, ki gre o gostilničarjih. Že bežen pogled v literaturo 19. stoletja (Jurčič, Kersnik) nam kaže gospodarsko podobo gostilničarskih junakov v nekaterih črticah in romanih, kjer sicer krčmarji nastopajo kot obrobne osebe. Enako jasno nam označujejo gostilničarski stan ljudske pesmi.<sup>23</sup>

21 Anketa je bila namenjena pravzaprav temu, da ugotovimo, koliko predmetnih ostankov gostilniške obrti je še na terenu.

22 Tanja Tomažič, nav. delo, str. 71.

23 Pesem Lakomna krčmarica ima take verzice:

Ošabna žena odgovori / Mi večje sreče treba ni / imam poln hlev živinice / in v kleti sladko vinčice. Imam v skrinci dnarce še / in hiša polna pivcev je / ...

Zmaga Kumer; Pesem slovenske dežele, Maribor 1975, str. 430.

Gostilničarji na podeželju so bili zelo redkokdaj brez zemlje. Tudi če so začeli na novo, so denar od gostilniškega zaslužka najpogosteje nalagali v nakup posestva. Običajno vrednotenje v očeh sosesk sta dala gostilničarju posest in ravnanje z denarjem. Kmet je bil z denarjem bolj na tesnem, četudi je imel največje posestvo v vasi, pri gostilničarju pa se je denar obračal in pretakal bolj neodvisno od vsakoletnega posevka in pridelka. Ta denarna možnost mu je dajala sicer moč, ne pa tudi moralne cene, kar spet lahko razberemo iz rekov in ljudskih pesmi. Gostilničarjevo poštenje je bilo vedno dvomljivo, tako kot pekovo ali mlinarjevo. Gostilničarji so bili nekdanj med poglavitnimi posojevalci denarja na vasi.

Politično moč in oblast, ki so ju bili deležni ali so ju imeli nekateri gostilničarji nekako do druge svetovne vojske, gre torej pripisati zgolj in samo ekonomski podlagi in komunikativnosti samih gostilničarjev. Gostilničarstvo kot poklic ni bilo cenjeno toliko, da bi si ljudje zaradi tega volili gostilničarja za svojega župana ali postavljali za občinskega in vaškega odbornika. Sodimo, da je npr. bogatemu kmetu z gostilno šele gostilna dala toliko samozavesti, znanstev in ne nazadnje zvez, da je bil primeren za razne funkcije bolj kakor bogati kmet, ki se je ukvarjal samo s poljedelstvom.

Funkcije so pomenile sloves in korist. Omenili smo že, da so bili nekateri gostilničarji v obdobju okoli 1900 tudi nosilci strankarskih idej in jih je bilo veliko tudi takih, ki so bili med ustanovitelji sokolskih društev v svojih krajih.

Gostilna se je najpogosteje povezovala s kmetijo. Vendar niso bili redki primeri, da je bila gostilna s kmetijo povezana še s trgovino (z mešanim blagom), z mesarijo, žganjekuho, s trgovino z živino, prevozništvom, mešetarstvom, lesno trgovino, žagarstvom, splavarstvom, pekarno, ali pa tudi z manj uglednimi obrtmi, npr. krojaštvom, čevljarstvom, mizarstvom, in celo z drugimi poklici: učiteljskim, davkarskim, orožniškim in podobno. Gostilne niso smele biti brez zemlje, saj so bili na podeželju zemlja, domači pridelki in vzreja živine pogoj za dobro delovanje, če so stregli s hrano. To še danes priznavajo vsi povprašani nekdanji in sedanji gostilničarji. Ob tem se seveda postavlja vprašanje, kaj je bilo pomembnejše oziroma kaj je dajalo poglavitni zaslužek: zemlja ali gostilna, dodatni poklic ali gostilna. Verjetno bi bil edini kazalnik, kako je teklo gospodarstvo kake družine, podatek o nakupih zemlje. Po ustnih podatkih o družinah in začetkih gostinske obrti bi se dalo sklepati, da se je z gostinsko obrtjo v mnogih primerih dalo nakupiti dovolj zemlje, da je sprva „gostilničar“ (npr. z dodatnim poklicem čevljarja, krojača in podobno) postal „kmet“ oziroma „posestnik“. Drugačne vrste je bil nastanek gostiln, ki so bile povezane z domačo lesno trgovino, z domačim prevozništvom in podobnimi velikimi podjetji, ki jih najdemo v začetku tega stoletja še po mnogih slovenskih vaseh, temelje pa večidel na lesnem premoženju. Kmetje, ki so bili lastniki velikih kmetij z gozdovi, so imeli obširna podjetja in mnogo delovne sile; ljudi so zaposlovali kot sekače, splavarje, žagarje, prevoznike in podobno. V tem primeru je gostilna v hiši (pogosto tudi trgovina) pomenila kraj, kjer so domači delavci puščali denar, ki se je torej stekal v isto mošnjo, iz katere je prišel. Gostilna je bila tako rekoč menza za domače, kar pa so pošteno plačali. Takšna avtarkična gospodarstva so prenehala šele z nacionalizacijo po drugi svetovni vojski. Gostilne so bile znane ne glede na svoj nastanek, ker so bile zvečine ob prometnih poteh, in jih navadno poznamo kot furmanske.

Četudi je bilo gospodarstvo gostilničarjev široko razvejano, povezano s kmetijo in še drugimi dodatnimi dejavnostmi, je bilo delo navadno dobro organizirano in razdeljeno med domače in najete delavce. V gostilni je bilo najpomembnejše: priskrba pijače, hrane, kuhinja in strežba. Če je bil gospodar zaposlen z dodatno dejavnostjo (trgovec, mešetar in podobno), je poglavitno delo v gostilni prišlo na gospodinjo in pozneje še na odrasle

otroke. V tem primeru se je „gospodar“ pojavljal v gostilni občasno in prevzemal nase tako imenovani „družabni del“: največkrat je ob večerih obiskoval gostilniške prostore in se pozdravljal z znanimi gosti, prisedel in tudi kaj popil. Tako imenovano „prisedanje“ v taki obliki ni bilo več nujnost in se je dogajalo ob priložnostih, kadar so bili gostje znani. Torej gostilničar tega ni imel za običaj, ki ga je potrebno po vsej sili izpolnjevati.

Samo za zabavno informacijo naj navedemo, kaj piše o podobnih krčmarskih navadah že Valvasor: „... Čudna se zdi tudi naslednja navada, ki je doma tako na Dolenjskem kakor na Gorenjskem. Če pride kdo v gostilno in zahteva požirek vina, tedaj krčmar najprej gostu nazdravi in vedno prvi poskusi vino, ki ga je dal prinesiti gost; če ni krčmarja, stori to kdo drug, ki ga nadomešča in ki je gostu prinesel pijačo. Nato napije gost krčmarici, krčmarju ali komu drugemu v niši in ta spet kakemu drugemu domačinu in tako vedno drug drugemu nazdravljajo. Zato dobi gost od merice vina včasih le en sam požirek. Sicer je v mestih tudi navada, da stori prvi požirek krčmar, naredi pa to vljudno in popije le malo, kakor bi hotel podvoriti. Vendar se najdejo tudi nekateri, ki kakor vaški krčmarji globoko pogledajo v kozarec ali vrč in prav tako pogumno potegnejo.“<sup>24</sup>

Seveda bi bilo odveč primerjati Valvasorjeve čase z današnjimi, vendar po zapisu lahko sodimo o zelo stari navadi, ki je bila po podatkih pripovedovalcev še pred drugo svetovno vojsko v zelo poenostavljeni enačici še živa.

Če je bila v gostilni „glavna“ gostilničarka, je bila njena dolžnost, pozdravljati znane goste, prav taka kot gostilničarjeva. Vendar so si ženske po navadi vzele manj časa za to in je bil njihov obhod po prostorih res samo vljuden pozdrav.

Tudi če je bil gospodar, kot smo navedli, zaposlen z dodatno dejavnostjo, sta bila na njegovi skrbi še nabava pijače in kletarjenje. Oboje pa je bilo prav gotovo njegovo delo, če se je sam ukvarjal z gostilno. Po nekaterih krajih (Rakičan pri Murski Soboti, Legen pri Slovenjem Gradcu, Pobegi pri Kopru) pa je bil običaj, da so samo gospodar ali sinovi prinašali pijačo iz kleti. Tudi natakanje je bilo, če je bila družina številna, moško delo.

Toda če je gostilno vodila ženska, je lahko vsa ta dela prevzela ona.

Zvečine pa je bilo žensko delo v kuhinji, pri čemer je kot glavna kuharica nastopala gospodinja, dekleta so delala kot natakarike. Dekle na kmetiji so ob večjem delu in podobnem pomagale tudi v kuhinji, pri strežbi pa zelo poredko, ker je bilo to delo dodeljeno domačim hčeram in sinovom.

Še v dvajsetih in tridesetih letih so ponekod krčmarji nosili na glavi črne klotaste čepice in čez pas zavezan bel predpasnik. Nekdanji krčmar iz Cvena pri Ljutomeru<sup>24</sup> se je pohvalil, da je imel „šest belih šurcev z izvezanim monogramom“. Tudi natakarike so imele čez obleko zvezan predpasnik, ki se je menjal glede na dan: za navaden dan je bil dober iz klota, za praznik iz listra. Tudi obleke so bile za praznik boljše, pa spet ne taiste, v katerih so natakarike hodile k maši.

Dasiravno so bile kmetije gostilničarjev večje, z več dejavnostmi, se je redko dogajalo, da bi se posli (dekle in hlapci) menjavali iz ene vrste dela v drugo. Zvečine je bilo določeno, pri katerem delu je kdo. Le pri slabših delih v kuhinji so porabili kmečke dekle.

Poglavje zase je bilo družinsko življenje tako zaposlenih ljudi. Po zdajšnjem pripovedovanju ga otroci pravzaprav niso poznali. Gostilne, kjer je bilo več prometa čez teden in gneča ob nedeljah (vse trške gostilne, sejmarske, furmanske), so delale od jutra do večera; od mater, ki so bile po cele dneve v gostilni, ni bilo pričakovati, da bi lahko kaj bolj skrbele za svoje otroke. Zato so gostilne pogosteje kot kmetije najemale pestunje, ki so

24 Mirko Rupel, Valvasorjevo berilo, druga izpopolnjena izdaja, uredil Branko Reisp, Ljubljana 1969, str. 188.

25 Jože Slavič, r. 1887, iz Cvena 45 pri Ljutomeru.



Boljša sedmarska gostilna Juršova klet, posneto 1973

bile navadno še zelo mlada dekleta, dostikrat v kakšnem daljnem sorodstvu, porabili pa so jih tudi za druga dela, ne samo za varovanje otrok.

Pri takih družinah tudi ni bilo skupnih obedov. Dokler so bili otroci še majhni, so jedli kolikor toliko skupaj, pozneje pa vsak posebej, kakor je nanoslo, in starši niso pazili na to. Zanimivo je, da se take navade šele zdaj v spominu pripovedovalcev kažejo kot nekaj žalostnega in nelepega. Celo njihovi prazniki so bili deloven dan.

Tudi posli so jedli, kakor je nanoslo, a bi bilo zdaj težko odkriti, kakšna je bila njihova hrana: enaka gospodarjevi ali slabša. Po dobljenih podatkih bi sodili, da se je dogajalo oboje.

Z otroki, ki so jih bili določili za šolanje, so ravnali drugače, kot z drugimi, v tem so bili torej enaki kot kmečke družine nasploh. Najbolj očitna je bila neenaka hrana pri vsakdanjih obedih.

Povojni čas je prinesel bistvene spremembe tudi v pojmovanju gostilništva.<sup>26</sup>

Spremenilo se je tudi gospodarstvo kmečkih družin, ki so se že več rodov ukvarjale s to dodatno dejavnostjo. Z nacionalizacijo zemlje in gozdov so se odpravile velike

26 Po podatkih iz Statističnega letopisa SR Slovenije za leta 1967, str. 342, in SI-76, str. 343, 345, je bilo npr. leta 1956 2859 (družbeni in zasebni sektor) gostišč s 6869 zaposlenimi, leta 1966 2873 gostišč s 13.989 zaposlenimi, leta 1975 pa 3671 gostišč s 23.348 zaposlenimi. Približno enako število gostišč iz let 1956 in 1966 gre na račun na novo ustanovljenih gostišč družbenega sektorja, kar kaže že povečanje števila zaposlenih. V letu 1960 je bilo 1589 gostišč družbenega sektorja in 1417 gostišč zasebnega sektorja. Od leta 1970 naprej pa je vsa leta približno za četrtnino več zasebnih gostišč.



podjetniške domačije, zato so v prvih povojnih časih tudi gostilne poslovale še z manjšim potencialom, pa še priskrba hrane in pijače je bila težavnejša. Zato večino starejših gostilničarjev nacionalizacija obrti ni preveč prizadela oziroma so gostilno zaprli že prej sami.

Kot že tolikokrat poprej so se morali gostilničarji na podeželju že spet spremeniti in prilagoditi nastalim razmeram. Na mestu starih zasebnih gostiln so v mnogih primerih nastali enaki lokali v družbeni lasti, kar ni spremenilo njihovih funkcij.

V zadnjih desetih letih so se nekatere gostilne na obrobju večjih mest popolnoma preusmerile na goste iz mesta. K temu je veliko pripomogla razširjenost avtomobilizma, kar pomeni lažji in hitrejši dostop. S konjsko vprego ali z redkimi avtomobili je bil obisk gostilne na deželi pred drugo vojsko dosegljiv mnogo redkejšim, kot je danes. Sicer pa k obiskom elitnejših „kmečkih“ gostiln prav toliko kot dobra hrana pripomore tudi razširjeni snobizem potrošniške družbe.

V tej zvezi je v zadnjih desetih ali petnajstih letih opazen tudi pojav, ko si gostilničarji, najemniki ali lastniki, prizadevajo gostilno opremiti v starem slogu (kar je pravzaprav zahteva obiskovalcev!), torej tako, kakor si zamišljajo, da so bile nekoč urejene gostilniške sobe. Tako prihaja do bolj ali manj posrečenih oprem (aranžiranja) prostorov, ko s sten visijo volovski jarmi ali kakšni drugi predmeti, ki so jih sicer uporabljali nekdanji kmetiji, a nikdar niso imeli mesta v hiši, še najmanj pa v gostilniški sobi. Ob tem se verjetno zdajšnji gostilničarji ne zavedajo, da bi se v resnično staro opremljenem gostilniškem prostoru tudi današnji gost ne počutil dobro, posebno če bi stopal po žaganju (ki so ga nekdanj posipali po tleh ob dneh, ko so pričakovali preveč razigrane goste), če bi se zaletaval v lesene ali kovinske pljuvalnike, sedel pa na navadni leseni klopi ob nepogrnjeni mizi, kamor bi mu krčmar prinesel vrč, ki bi ga moral deliti še z drugimi v družbi.

Tako torej pojem „kmečke gostilne“ ne pomeni drugega kot način dekoriranja prostorov, sicer pa je to urejen čist lokal z dobro hrano in čimveč mestnimi obiskovalci.

Gostilniška obrt je spet obrt, podrejena svojim zakonitostim, prilagodljiva in spremenljiva in verjetno bolj kot katera druga vezana na lokacijo svojega delovanja. Zato se gostilne obnavljajo na istem mestu, četudi menjajo gospodarja in hiše, in četudi je med enim in drugim gospodarjem za celo generacijo presledka — ko znova zaživi, se čas, ko je ni bilo, pozabi, ostanejo pa spomini na vse prejšnje dogodke in ljudi.

## Summary

### Inns Which Are Being Remembered

(From the end of 19<sup>th</sup> century to the present time)

*In the present article we would like to describe innkeeping within the period for which verbal evidence is available and which is still accessible by personal experience, that is, reaching back to the beginning of this century. It describes inns and innkeeping throughout the entire region of Slovenia. Inns may be best described by their customers, and it is in this respect that the same types of inns throughout Slovenia have the most in common. The characterization of an inn according to its clientele is reasonably realistic and at the same time also indicative of the prevailing economic conditions. If the economic background of an area served by an inn does not change then the inn does not change either, even if the ownership does.*

*The following categories of inns are described:*

- 1. Inns along traffic lanes or at terminals; for instance, waggoners, pilgrims, traders, bargees, boatmen, contrabandists, and the like. The main characteristic of this category is the location.*
- 2. „Political“ inns where members of various political parties or clubs of various political „colour“ collected. This sort of inn could be found in larger settlements and were not dependent on location.*
- 3. Inns which were characterized by the group of guests most often frequenting them; for instance, hunters, farmers, railway-workers, soldiers, etc. The classification of these inns was the most short lived and the most frequently changed.*

*In the relatively short period which is included in this study all these categories of inns existed and they existed throughout the whole of Slovenia with the only difference being the numbers in this or that locale.*

*The waggoners' inns were spread all over Slovenia, along the familiar and busy traffic routes of longer or shorter distance. The real waggon routes, such as we know today only from written sources or the works of Slovenian classics, were long and wound not only through Slovenian territory. When they built the railway which would link Vienna with Trieste in the middle of the nineteenth century, the waggoners and the people who lived from the waggon trade had nothing to fear. At first traffic increased and employed many new drivers transporting material to each terminus. The decline began by degrees as the railway cut into place after place. With declining road traffic at the end of the nineteenth century, many „homely inns“ also fell. But, nevertheless, there still remained some inns on the traffic roads to gather in the travellers. Of the former waggoners who had at one time appeared with full waggons on a journey which may well have lasted more than a week, there now remained those which carried anything at all over essentially shorter distances. Thus the innkeepers were always able to earn their keep.*

*It was with the one time pilgrims inns, which there extensively scattered throughout the region of Slovenia. Today there are considerably fewer since many pilgrimages have been abandoned. In the neighbourhood of the churches the inns live from other occasions, for instance, the Sunday Mass, funerals, Christenings, and weddings.*

*Inns which at one time earned their keep from tradesmen had at times many guests. They were essential places of commerce, where deals were made and confirmed, where the innkeeper was well known: every bargain had to be sealed with a liberal draught.*

*Inns for bargees or smugglers were indistinguishable neither from the outside nor the inside from innumerable other inns. After the Second World War traffic at such inns was noticeably less because of the decline in barge traffic and the lessening or complete disappearance of smuggling.*

*At the time of the sharpest struggles of political groups, for instance, in the larger towns, with their greater number of social levels, there developed a real division of interests according to place: meeting places were chosen, one after the other, where people could meet and agitate, each in its own territory free from the necessity of seeing its, political opponents. It followed accordingly that in each smaller city and town there was an inn for each rising political group. It will be clear that political characteristics of an inn did not necessarily reflect the political beliefs of the innkeeper or his family. Large social changes were necessary, such as took place after the Second World War, for the political bias which had been characteristic of inns before 1941, in some more so than others, to disappear; nevertheless it still remains in living memory.*

*Inns which had received their names from the group of their most frequent customers appeared in the larger settlements, districts, and shire centres, work centres, and the like. And the degree to which it*

retained its chief function (a court, factory, or railway station, etc.) was not related to the continued working of the inn. Any further discussion of the purposes of an inn must conclude that its basic function was in providing a meeting place and a means of communication between people.

An inn is therefore a place where people go in their free time, with the exception of those where commercial discussions, the sealing of bargains, business affairs, and professional political meetings, and the like, were held. It may be said that an inn is a place which a certain group, community, or society, in the narrower sense of the word, uses as its meeting place. The social allegiance of its patrons was evident from the internal appearance of the inn.

The inns with the most stable timetables were those in the villages, far from the bigger centres, where most of the customers came on Saturday or Sunday, or on the more important holidays, and which were dependent on the local neighbourhood. On the remaining working days the inn was shut and the area used by the family for its own purposes. Farmers were the least reliable customers of a local inn so the more enterprising innkeeper strove to attract custom from the city or townsmen. This he could most often do successfully with good cooking and a group of certain townsmen who came at an arranged time and who boosted the local trade and reputation.

Country inns more so than those in the towns were closely linked to the calendar. In these inns the annual and lifetime festivals were celebrated. Inns in towns, more so than in the country, most likely marked the passage of time by paydays.

To so-called festival Sundays were also important holidays for inns, and in many cases remain so today. These were such important holidays that a dance was often arranged with „live music“, as they say.

Every locale had its „regulars“, either individuals or groups. The reasons for always going to the same inn, often to exactly the same table, were many, and always remain so. In many cases it was more a characteristic of inns in larger places, in the less frequented country „locals“, permanent groups were unknown.

The status of defined groups was one of the important elements which characterized an inn, and the unwritten order was strictly observed by both innkeeper and customers alike. The innkeeper had a great influence on these regulars, either to encourage or to discourage and drive away.

For his customers sake the innkeeper strove to provide ever new and at the same time more modern forms of entertainment. Apart from cards, always the most popular pastime in an inn, they also had either skittles or bowls; more rarely an inn had a billiard table. Sometimes an instrument was provided for the entertainment of the guests, who could play it themselves.

A special chapter is devoted to cookery in inns. In this aspect it is possible to discern the widest range of differences between inns throughout Slovenia. Obviously the provisioning of an inn had its own rules, which were inseparable from the customs and eating habits of its neighbourhood. Special types of food were provided for the celebrations of a lifetime (Christenings, funerals, and weddings), just as there were distinctive customary foods for pilgrims (characterize by the sale of an enormous quantity of beef soup), for waggoners (many types of meat), or for merchants (a greater demand for offal).

In the sale and consumption of drinks inns were also dependent on local particularities, on the economy of the surrounding countryside; in some places more wine was sold, in others cider or spirits. Larger quantities of beer only came into demand after the Second World War.

Most inns throughout Slovenia were outwardly distinguishable from other houses. They were representative mostly of „superior“ commercial buildings, more often than not in the same building as a shop or other workshop.

The internal layout of the place was also dictated by certain rules emphasizing its hierarchical nature. Each part was set aside for its guests and the innkeeper furnished it along these lines: the most simply furnished area was for the obviously transient guests and also frequently for beggars, the main room of the inn was for the most numerous and regular customers, also called the „bar“; for the so-called „quality“ he had a specially prepared, smaller room, „kamra“ or „cimer“.

This arrangement has, in spite of modern furniture, remained until today. The concept of inns and innkeeping is linked with the wealth and economic capabilities of the owner. His worth, before the social changes brought about after the Second World War, was the same as that of a farm owner, for innkeeping was never considered as a profession in agricultural areas. The usual high regard which he held in the eyes of the neighbourhood came from the possession and dispensing of money. That plethora of money, which the farmers did not usually have, brought the innkeeper power rather than social standing. And the innkeeper assumed various functions on account of his financial standing rather than on his popularity or reliance on his organizational abilities.

*Today the concepts of innkeeping have changed. Inns no longer repose in the arms of a larger farm or other kind of prosperous enterprise (shop, timberyard, mill, or the like), but have become an industry in their own right, and like others must, on the whole, survive on their own account. More than in other industries inns remain in their own locations, frequently and repeatedly changing proprietorship, but always in the same place.*