



GOSTILNIGAR



Gostilna Grebenc v Retju, Trbovlje. Razglednica, arhiv ZMT

Gostilničarstvo

Gostilničarstvo je obrtna dejavnost, ki se ukvarja s prehranjevanjem in prenočevanjem gostov.

Na slovenskem ozemlju so obstajala gostišča že za časa Rimljanov, v Zasavju pa prve gostilne omenja gamberški urbar iz leta 1571. Drugi viri navajajo kot stare gostilne v Zagorju Hauptmanovo, Južinovo, Kozinovo. V Trbovljah je v 2. pol. 18. stoletja omenjena Vovkova gostilna, v Hrastniku je iz te dobe Peklarjeva gostilna. Starejše

gostilne so bile okoli cerkva in ob bolj frekventnih poteh, dobro pa je šlo tudi brogarskim gostilnam ob Savi. Brodarji so bili izvrstni gostje. Znani so bili kot pivci in tudi kot prenašalci novic. Velika priložnost za gostilniško dejavnost je bila gradnja železnice v 40. letih 19. stoletja, ko je prišlo v Zasavje več tisoč tujih in domačih delavcev. Kmalu je bila »pod vsakim grmom gostilna«. ⁵⁴ Ko je bila železnica dograjena, je število gostiln upadlo. Delavci so odšli, brodarstvo pa je zamrlo. Z razcvetom

rudarstva in industrije se je za gostilne začela zlata doba. Kljub napornim delovnikom je ljudem še ostalo nekaj prostega časa, ki so ga izrabljali po svoje.

S patentom, ki je leta 1861 dovoljeval ustanavljanje društev, so gostilne dobile novo funkcijo. Postale so družbeno in družabno središče tako v mestu kot tudi na vasi. Bile so prostor za zbiranje, a tudi generator športnega, kulturnega in političnega udejstvovanja. Dokler si niso dobro organizirana in bolj množična društva postavila lastnih domov, se je vsa amaterska kulturna dejavnost odvijala v gostilniških prostorih, saj so bili samo ti dovolj veliki, gostilničarji pa so bili staroste in pokrovitelji marsikatere športne in kulturne dejavnosti oziroma društev. V gostilnah se je tudi kartalo, balinalo, kegljalo, šahiralo, bralo časopise, nastopali so zbori, prirejali so se plesi in veselice v organizaciji društev. V Zasavju je bilo npr. zelo živahno za 1. maj, ko so se politični govori in povorka delavcev končali z zabavo in plesom. Po industrijskih krajih so obstajale skupine, ki so se napol poklicno ukvarjale z igranjem po gostilniških lokalih. Delavski razred je v gostilnah slavil pomembne življenjske dogodke, kot so npr. poroke, krsti ipd. V nekaterih gostilnah je bil del folklorne pretep, še zlasti ob plačilnih dnevih, sicer je bilo bolj mirno. Kakšno bo

vzdušje v gostilni in kako bo ta 'profilirana' oz. kdo bodo njeni stalni gostje, je bilo odvisno od gostilničarja. Gostilničar je bil bolj stan kot poklic, še zlasti v kmečkem okolju, kjer se je gostilničarstvo dedovalo enako kot posestvo. Bil je ugledna oseba s precej visokim družbenim položajem, eden najpomembnejših nosilcev razvoja v kraju. Imel je kapital in bil zaradi tega v istem rangu ali še višje od predstavnikov inteligence. Do sprememb je prihajalo v kriznih časih (npr. v 30. letih 20. stol.), ko so si ljudje različnih poklicev zaradi neugodnih gospodarskih razmer skušali reševati življenjski obstoj z odpiranjem manjših gostinskih lokalov (točilnice, žganjarne ...).

V gostilnah so v glavnem delali le člani ožje in širše družine (poleg staršev in potomcev še strici, tete, bratrance ...), če pa je bilo treba, je gospodar/gostilničar najel še tujo delovno silo, npr. mesarja v času priprave kolin ali natakario ob plačilnih dneh.

Jedilniki v gostilnah so bili bolj ali manj stalni in se niso spreminjali. Običajne so bile enolončnice, npr. vampi, golaž in žemlja ter klobase (te so se v 50. letih spremenile v narezek). Po spominih Gvida Počivavska (gostinska dejavnost na Ulici 1. junija 24 v Trbovljah od preloma 19. in 20. stoletja naprej) je, kdor je v njihovi gostilni

⁵⁴: Roš, Moji mladostni spomini, 58.



'Gostilna' na razstavi Srečno... črne doline! Fototeka ZMT

v prvi polovici 30. let dal na mizo 10 din, avtomatično dobil 1 l vina (6 din), 1 golaž (3 din), 1 žemljo (50 par) in 5 cigaret sava (50 par). V tem času naj bi kopač (po spominih G. P.) zaslužil 35 din za 'hernšiht'.⁵⁵ Od pijače je bilo pred drugo svetovno vojno v navadi vino (gostilničarji so imeli svoje dobavitelje), v zimskih mesecih tudi kuhano, manj pivo, upoštevana pijača je bila tudi čaj z rumom. Postregli so še liker, žganje, rum in konjak, od brezalkoholnih pijač pa jabolčnik, 'kraherl' (sodavica z malinovcem), šabeso, malinovec. Posebno omembo si zasluži 'arbajterkonjak'. Na pijačo, podobno nekakšnemu domačemu pelinkovcu, so rudarji zavili že pred začetkom dela, da bi se okrepili, po 'šihu' pa je nepisano pravilo narekovalo ponoven obisk gostilne. Zdaj se je 'arbajterkonjaku' pridružila še 'flaša pira', ki naj bi nadomestila med delom

izgubljeno tekočino. Še posebno živahno je bilo ob plačilnih dnevih.

Gostiln ni manjkalo. Legalnim gostilnam so nelojalno konkurirali še številni vino-toči (stoječi gosti), ki so nastajali v bolj ali manj zakotnih krajih in jih je policija težko nadzirala. Pijača nekontroliranega izvora je bila cenejša kot v gostilnah. Če je slučajno še kdo ostal žejen, so mu pomagali 'vajnarji', v glavnem z Dolenjske, ki so v pletenkah ponujali 'dostavo na dom' in so bili redne pojave v kolonijah.

V obdobju socializma je bila večina zasebnih gostiln nacionalizirana, lokale so prevzemala družbena gostinska podjetja. Po letu 1991 so bile gostilne v denacionalizacijskih postopkih vrnjene dedičem prvotnih lastnikov.



Gostilna Počivavšek (med drugo svetovno vojno Zur Barbara, danes Casa mia), Trbovlje 1942. Zadnji z desne strani je Guido Počivavšek. Fototeka ZMT

55: Herrenchicht (gosposki šiht) = predvideno dnevno izplačilo.



“

V domačem okolju, ki ne pozna turizma, je težje delati. Gostje so zahtevni, napake in spodrsjlaji lokalnega ponudnika drago stanejo. Razen tega pa gostje bolj gledajo na denar, kot če gredo na dopust s polno denarnico, zato mi je v največje veselje, če se vračajo. Zdaj že druga ali celo tretja generacija.

– Boris Novak