



DVA BEDAKA POD ISTO STREHO, DVA KRČMARJA V ISTI VASI IN DVA PRAŠIČA V ISTI VREČI SE NE TRPIJO

etnologija
raziskovalna naloga

Avtorica: Hana KUNC

Mentorici: Petra NOVAK, prof. slovenščine, univ. dipl. bibl.
Sabina KRAMER, prof. angleščine in nemščine

Žiri, 2024

I KAZALO VSEBINE

1.	UVOD	1
3.1	NAMEN IN CILJI RAZISKOVALNE NALOGE	1
3.2	RAZISKOVALNA VPRAŠANJA IN HIPOTEZE	1
3.3	PREGLED DOSEDANJIH OBJAV	2
2.	TEORETIČNI DEL.....	3
3.1	ŽIRI	3
3.2	GOSTILNA.....	6
3.2.3	Klasifikacija gostiln.....	6
3.2.4	Funkcija gostiln	7
3.2.5	Stavbe in notranja oprema.....	9
3.2.6	Poklic gostilničarja	10
3.3	OBJAVLJENI SEZNAMI GOSTILN V ŽIREH.....	11
3	RAZISKOVALNI DEL	12
3.1	METODOLOGIJA.....	12
3.1.1	Opis vzorca raziskave.....	12
3.1.2	Opis merskega instrumenta	12
3.3.3	Opis postopka zbiranja podatkov	12
3.3.4	Obdelava podatkov.....	13
3.2	REZULTATI.....	14
3.2.1	Arhivsko gradivo.....	14
3.2.2	Rezultati intervjujev	15
3.2.2.1	Rezultati intervjujev, povezani s posameznimi gostilnami.....	16
3.2.2.1.1	Gostilna pr Jureč	16
3.2.2.1.2	Gostilna Sora	19
3.2.2.1.3	Gostilna Pr' Petron	21
3.2.2.1.4	Gostilna Brezničan	23
3.2.2.1.5	Gostilna Pr' Klemenu, Jan, Kafur, Beovič, Kafur	23
3.2.2.1.6	Pr' Špicarju, Lengarju	25
3.2.2.1.7	Gostilna Pr' Peku	27
3.2.2.1.8	Gostilna Pr' Tinet.....	28
3.2.2.1.9	Hotel/Gostilna Burja (Boria), Gostilna Pr' Lipet, Pizzeria Žir	29
3.2.2.1.10	Gostilna Katra/Katernik.....	33
3.2.2.1.11	Gepard	38
3.2.2.1.12	Gostilna (Matic) Gostiša, Dubrovnik, Ambasada	39

3.2.2.1.13	Hram na Voleriji	40
3.2.2.1.14	Pod Štengcam	42
3.2.2.1.15	Gostilna Pr' Berti	42
3.2.2.1.16	Gostilna Pr' Bahač (Demšar, Sora)	43
3.2.2.1.17	Gostilna Pr' Pretepovčan	47
3.2.2.1.18	Gostilna Škandr	48
3.2.2.1.19	Gostilna Pr' Groblji, Blažič, Pr' Župan	48
3.2.2.1.20	Pr' Zet	51
3.2.2.1.21	Gostilna Pr' Kendouc	52
3.2.2.1.22	Modrijanovc - Pristan - Selo	53
3.2.2.1.23	Gostilna Pr' Kamšk	60
3.2.2.1.24	Gostilna Pr' Vrbančk	63
3.2.2.1.25	Gostilna Pr' Nack	66
3.2.2.1.26	Gostilna Pri Koširju/Pri Zofi	72
3.2.2.2	Rezulati intervjujev s posamezniki, povezani z gostilnami povezanimi dejavnostmi	73
3.2.2.2.1	Intervju z natakarcami	73
3.2.2.2.2	Intervju z vinarjem	73
3.2.2.2.3	Intervju s potomko sodavičarja	74
4	RAZPRAVA	75
5	ZAKLJUČEK	80
6	VIRI IN LITERATURA	81
7	PRILOGE	86

II KAZALO SLIK

Slika 1: Žiri v 21. stoletju, leto 2022	3
Slika 2: Središče Žirov v času pred prvo svetovno vojno	3
Slika 3 in Slika 4: Alpina in M Sora, 2023	4
Slika 5 in Slika 6: Spomenika Antonu Jobstu in Maksimu Sedeju v šolskem parku, 2023	4
Slika 7: Iz čevljarske šole okrog 1950	5
Slika 8: Čipkarska šola Žiri pred 1. svetovno vojno	5
Slika 9: Zapisi v urbarjih	14
Slika 10: Urbar loškega gospostva okrog leta 1630	15
Slika 11: Razglednica Gostilne pri Jureču, čas med obema vojnama	17
Slika 12: Gostilna pri Jureču, v 20. letih 20. stoletja	17
Slika 13: Fotografija stenske slike v gostilni žig gostilne Pri Jureču	18

Slika 14: Balinanje Pri Jureču, 30. leta 20. stoletja.....	18
Slika 15: Ohranjen balin in rodbinska slika v 30. letih 20. stoletja.....	19
Slika 16: Gostilna Pr' Petron	21
Slika 17: Steklenice za pivo, 2024	22
Slika 18: Hiša na desni je nekdanja gostilna Pr Brezn'čan, konec 20. let 20. stoletja.....	23
Slika 19: Fotografija fotografije pri Kafurju, 1927	24
Slika 20: Likovno delo Janeza Jana	25
Slika 21: Slika gostilne pr Špicarju – zgradba na desni	27
Slika 22: Obrtno dovoljenje za pekarijo in gostilno, 1947.....	28
Slika 23: Razglednica, na kateri je trgovina in gostilna Boria okrog leta 1910.....	29
Slika 24: Vpis v knjigo gostilničarjev, 1946	30
Slika 25: Razglednica, na kateri je gostilna Filipa Potočnika (Lipeta)	30
Slika 26: Popis o tobačnih izdelkih in hrani, pijači – Pr' Lipet, 1954	31
Slika 27: Zapis o povračilu stroškov in zavarovanju, 1955	31
Slika 28: Zunanost Pizzerije Žir in lastnik Daniel Rampre, okoli 1990	33
Slika 29: Notranjost in točilni pult v Pizzerii Žir, okoli 1990.....	33
Slika 30: Razglednica F. Kavčič	34
Slika 31: Katrnikova gostilna leta 1900 – tovorjenje vina v sodih	35
Slika 32: Hrbrtna stran razglednice 1976.....	35
Slika 33: Fotografiji dveh strani iz knjige vaganja, 1953, 1956	36
Slika 34: Koledarček Gostilne in prenočišča – Franc Kavčič 1970	36
Slika 35: Za Katernikovim šankom, 1968.....	37
Slika 36: Levo gostilna Pr' Matic (Gostilna Gostiša).....	39
Slika 37: V Ambasadi v začetku 70. let in na gradbišču nove Ambasade, v 90. letih	40
Slika 38: Zunanost Volerije v 20. letih 21 stoletja.....	41
Slika 39: Notranjost Volerije (ista leta)	41
Slika 40: »Uniforma« natakarc Volerije na dveh dogodkih 1995 in 1994	42
Slika 41: Odločba o ceni sladoleda, 1948	43
Slika 42: Bahačeva gostilna z AO-vojaki, 1917	44
Slika 43: Sklep o ustanovitvi samostojnega obrata, 1955 (Sora).....	44
Slika 44: Balinanje na Bahačevem vrtu konec 60. in začetek 70. let.....	45
Slika 45: Razglednica z motivom Bahačeve gostilne pred drugo svetovno vojno	45
Slika 46: Popis turističnih sob, 1949	46
Slika 47: Prošnje po opreми za sobe, 1949	47
Slika 49: Slika gostilne Pr' Pretepovčan	48
Slika 50: Razglednica z gostilno Blažič	50
Slika 51: Odločba o imenovanju vodje, 1954	50
Slika 52: Hiša na mestu, kjer je danes gostilna Pr' Zet	51
Slika 53: Nekdanja hiša gostilne Pr' Zet v 60. letih 20. stoletja	51
Slika 54: Današnja gostilna	52
Slika 55: Še vedno ohranjena vrata v gostilno - 2024.....	52
Slika 56: Razglednica – pogled proti letovišču	54
Slika 57: Razglednica s ponudbo	54
Slika 59: Promocijska ponudba, okrog 1950	55
Slika 60: Zapisnik o obratovanju gostilne, vpis 189	56
Slika 61: Zapisnik o obratovanju gostišča l. 1953 in 1954	57
Slika 62: Prošnja ge. Marije Poljanšek, 1954.....	57
Slika 63: Vpis o obisku otroške kolonije, 1956	58
Slika 64: Prva stran knjige vtisov, 1955.....	58

Slika 65: Zapis Cirila Kosmača, 9. 7. 1954.....	59
Slika 66: Kolaž pesmi iz Knjige vtisov, 1955	59
Slika 67: Risba in Knjige vtisov, 1955.....	60
Slika 68: Razglednica Kamškove gostilne	62
Slika 70: Osmrtnica lastnice gostilne, 1914	62
Slika 71: Jedilni servis iz Kamškove gostilne iz časa pred 2. Svetovno vojno.....	63
Slika 72: Nedeljski gostje v gostilni pred 2. svetovno vojno	66
Slika 73:Napis za gostilno v nemščini, med 2. svetovno vojno	66
Slika 74: Iz Nackove domačije, 2016.....	70
Slika 75: Nackova hiša v Račevi.....	70
Slika 76: Nackova dužina na poroki, 1929	71
Slika 77: Pogled na Račevo, 1968.....	71
Slika 78: Ansambel Jožeta Peternelja – Mavsarja, 1965	72
Slika 79: Primeri steklenic za sodo (z vgraviranim imenom), okrog 1950.....	74
Slika 80: Žganjekuha v Žireh	77

III KAZALO TABEL

Tabela 1: Razlaga zapisov gostiln v urbarjih	14
--	----

Povzetek

Raziskovalna naloga predstavi gostilne, ki so (bile včasih) v Žireh. Predstavljene so informacije o začetkih, delovanju, hrani, pijači in obiskovalcih gostiln. Preko odgovorov je ugotovljeno, kakšen pomen so gostilne imele takrat ter s kakšnimi dejavnostmi so se gostilničarji ukvarjali še poleg gostilne. V teoretičnem delu so predstavljene Žiri in omenjene dejavnosti, s katerimi so se prebivalci ukvarjali nekdanj. Nadalje se naloga osredotoči na gostilničarstvo: klasifikacija, funkcije, poklic gostilničarja ter notranja in zunanja opreme. V raziskovalnem delu so preko intervjujev natančneje predstavljene posamezne gostilne v Žireh v 20. stoletju, njihova lokacija ter posamezni elementi gostiln, materialna in nesnovna kulturna dediščina.

Ključne besede: kulturna dediščina, gostilničarstvo, gostilne, obrt, način življenja, prosti čas

Summary

The paper presents the taverns that are (used to be) located in Žiri. It gathers information about the beginnings, activity, food, drinks and visitors of the taverns. The answers provide and establish what importance taverns had at that time and what other activities tavern-keepers were involved in besides owning the tavern. The theoretical part of the study represents the city of Žiri and the activities in which its inhabitants use to be involved in the past. The innkeeping industry is examined in detail: classification, functions, the innkeeping profession and interior and exterior decoration. In the research part, individual taverns in Žiri in the 20th century, their location and individual elements of the taverns, tangible and intangible cultural heritage are explored and presented in depth through collected interviews data.

Key words: cultural heritage, innkeeping, inns, taverns, trade, craft, leisure

Zahvala

Rada bi se zahvalila vsem intervjuvancem, ki so si vzeli čas in tudi sami povedali kakšno zgodbo, ki se jim je utrnila v spomin. Brez njihovih besed ne bi mogla pridobiti toliko podatkov in gradiva, s katerimi sem lažje potrdila ali ovrgla hipoteze. Predvsem bi se zahvalila Roku Klemenčiču, Mihi Nagliču in Lojzetu Demšarju, ki so mi nesebično pomagali s svojim vedenjem o zgodovini našega mesta. Prijazna zahvala tudi Mojci Šifrer Bilovec iz Loškega muzeja, Juditi Šega iz Zgodovinskega arhiva Slovenije, enota Škofja Loka, ki sta se z menoj pogovorili.

Posebna zahvala pa gre mojima mentoricama, učiteljici Petri Novak in učiteljici Sabini Kramer, za vloženo delo in čas, ki sta ga tudi sami namenili za to nalogo. Brez njiju mi verjetno ne bi uspelo raziskati tako obsežne teme.

1. UVOD

Dvajseto stoletje. Čas prve in druge svetovne vojne, čas brez televizije, računalnikov in (pametnih) telefonov. Obdobje, ko so se ljudje bolj družili, so hodili na obiske drug k drugemu, srečevali so se pri maši in v gostilnah. Gostilne so bile, to smo se učili pri pouku, središče družabnega življenja, še Prešeren je Zdravljico postavil v gostilniško omizje, v krog svojih prijateljev. Gostilna naj bi bila nek parlament, kjer so – sicer brez zakonov – odločali, se dogovarjali, pomenkovali in se zabavali. Naslov naloge, pregovor *Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo* sicer nakazuje, da več gostiln v isti vasi nikakor ne bi preživel; kako je bilo s tem v Žireh, bo skušala predstaviti ta naloga. Bedake in prašiče bom pustila ob strani. V ospredju so gostilne z vso svojo opremo, ponudbo, gosti.

1.1 NAMEN IN CILJI RAZISKOVALNE NALOGE

Moj namen je bil raziskati, kako pomembno vlogo v življenju Žirovcev so imele gostilne. Ugotoviti sem želela, katere so to v našem kraju bile.

Želela sem raziskati tako materialno kot nesnovno dediščino gostiln v Žireh¹, kakšna je bila oprema, postrežba, prostori in okrasje, ponudba in odnosi, priložnosti, način zabave ipd.

Prav tako je bil moj namen ugotoviti, po čem so bile posamezne gostilne znane. V prvi vrsti pa sem želela poskrbeti za ohranjanje dediščine našega kraja, poglobiti znanje o zgodovini našega kraja, o načinu življenja več desetletij nazaj – v času 20. stoletja.

Moj cilj je bil priti do avtentičnih pripovedi lastnikov oz. potomcev ali drugih pričevalcev o gostilnah v Žireh. Da pa moja raziskava ne bi temeljila samo na človeškem spominu, sem se podala tudi v Zgodovinski arhiv Ljubljana², enota Škofja Loka, kjer sem nameravala pridobiti arhivske in objektivne podatke. A zaradi poplav v avgustu 2023 je bilo to gradivo nedostopno, proti koncu naloge že omejeno dostopno; je pa na pomoč s svojim (slikovnim) gradivom priskočil dr. Alojz Demšar, ki mi je posredoval fotografije iz urbarja.

Ob koncu sem se namenila podati predlog, kako bi lahko poskrbeli za sodobno interpretacijo žirovskih gostiln.

1.2 RAZISKOVALNA VPRAŠANJA IN HIPOTEZE

Koliko je bilo gostiln v 20. stoletju v Žireh? Kaj so v njih stregli? Kdo je bil zaposlen? Kakšna je bila oprema? Kakšni so bili gostje? Predvsem pa – kaj se je v gostilnah dogajalo? Mnogo vprašanj, na katera nameravam odgovoriti tekom raziskovalne naloge. Svoja predvidevanja sem strnila v spodnje hipoteze.

1. Gostilne v Žireh so bile enakomerno razporejene po različnih vaseh, cestah.
2. Razmere po 2. svetovni vojni so negativno vplivale na obratovanje gostiln.
3. Glavne jedi so bile na žlico.

¹ Pri, Pr' ali samo poimenovanje navajam sinonimno, saj se v vririh pojavlja različno.

² V nadaljevanju tudi ZAL.

4. Od pijače so prodali največ vina.
5. Za razvedrilo so se igrali razne igre.
6. Prostore so v gostilni imeli ločene od bivalnih.
7. Gostilne niso imele posebej urejenih spalnih prostorov za goste.
8. Gostilničar se je pogosto ukvarjal še s kmetijstvom.
9. Večina gostiln nadaljuje družinsko tradicijo gostilničarstva iz 20. stoletja.

1.3 PREGLED DOSEDANJIH OBJAV

Pred samim raziskovanjem o žirovskih gostilnah nisem vedela skoraj nič. Morda le tisto, ko se s starši ali prijatelji odpravimo na sladoleđ na znameniti Bahačev vrt oz. enako znan žirovski burek v Ambasadi. O poslanstvu gostiln se v šoli nismo učili, razen tega da vas pridobi status le-te, če ima svoje gostilno.

O tej tematiki je bilo sicer že nekaj napisanega, vendar ločeno. Veliko sem izvedela iz Knjige hiš na Žirovskem, katerih avtorja, dr. Petra Leben Seljak in Alojz Demšar; onadva sta mi bila na voljo tudi z odgovori na vprašanja; precej stvari, lokalnih pojmov in gesel pokrivata dva žirovska besednjaka Mihe Nagliča; predvsem pa so bili dobrodošli posamezni zapisi v Žirovskem občasniku³. Usmeritev pa sem dobila tudi v 30 let stari raziskovalni nalogi učencev naše šole, ki so pisali o turizmu.

Slikovno gradivo v povezavi z žirovskimi gostilnami povečini ni bilo objavljeno.

Sicer pa so me odgovori intervjuvancev nadalje usmerjali, da sem sproti iskala dodatno literaturo.

³ V nadaljevanju ŽO.

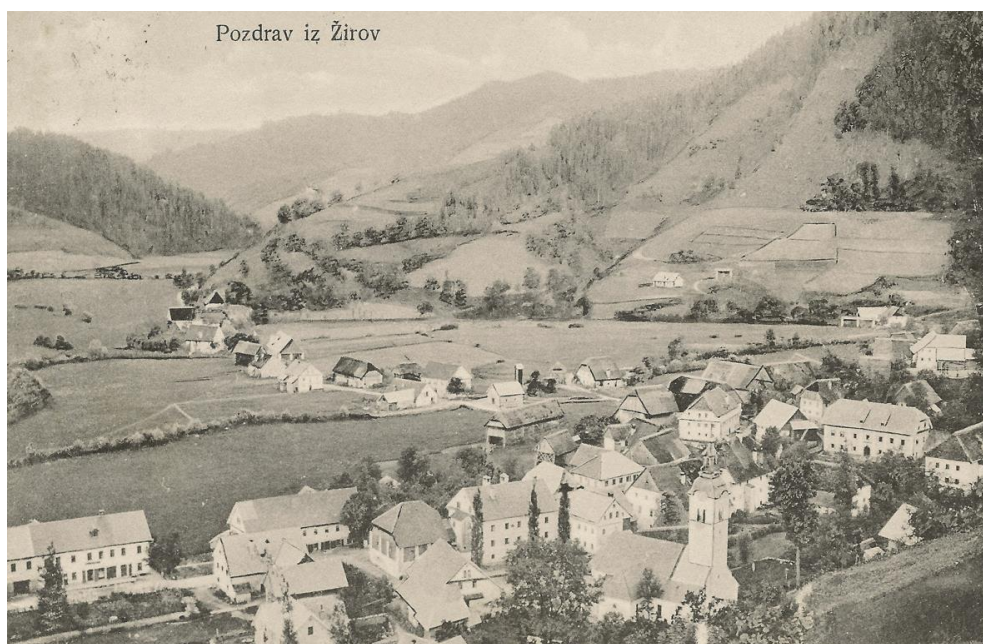
2. TEORETIČNI DEL

2.1 ŽIRI

Žiri ležijo na stiku treh regij; gorenjske, notranjske in primorske. Do nje lahko pridemo kar iz štirih smeri. Prva meji na Poljansko dolino vse do Škofje loke in naprej, druga do Smrečja in naprej do Vrhnike, tretja čez Ledinsko razpotje do Idrije in četrta do Rovt in naprej v Logatec.



Slika 1: Žiri v 21. stoletju, leto 2022 (Vir: Petra Novak)



Slika 2: Središče Žirov v času pred prvo svetovno vojno (Vir: Fototeka Muzejskega društva Žiri)

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024

Žiri so mesto in občina, v kateri živi okoli 5.000 prebivalcev. V občini je 47 ulic in 18 naselij. Gospodarski temelj Žirov tvorijo podjetja Alpina, M Sora, Ika, Poclain Hydraulics, Etiketa in več drugih zasebnih podjetij. V mestu je največja javna ustanova OŠ Žiri. Za številne dejavnosti skrbijo gasilska, športna in kulturna društva. Največja od civilnih organizacij je Župnija Žiri, ki skrbi za župnijsko cerkev in štiri podružnice.



Slika 3 in Slika 4: Alpina in M Sora, 2023 (Vir: lastna fotografija)

Od žirovskih rojakov so najbolj poznani slikar Maksim Sedej (1909–1974), glasbenik Anton Jobst (1894–1981) in pisatelj Leopold Suhodolčan (1928–1980). Vsi imajo v Žirih postavljen spomenik.



Slika 5 in Slika 6: Spomenika Antonu Jobstu in Maksimu Sedeju v šolskem parku, 2023 (Vir: lastni fotografiji)

Življenje Žirovcev v preteklosti so najbolj zaznamovali kmetovanje, čevljarstvo, klekljarstvo. Kmetovanje: Glavne dejavnosti so bile delo na zemlji in v gozdu, pridelovanje hrane in drugih kultur in živinoreja.

Po drugi polovici 20. stoletja se je večina preusmerila na delo v tovarnah in tako je industrija povsem prevladala nad kmetijstvom.

Čevljarstvo: S čevljarstvom so se začeli ukvarjati proti koncu 19. stoletja; v času med obema vojnama je bilo že večsto moških zaposlenih pri obrtnikih in v zadrugah. Poleti 1945 so se združili v zadrugo Čevljarna Žiri. Iz nje je nastala Tovarna športnih čevljev, bolj znana po imenu Alpina.

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024



Slika 7: Iz čevljarske šole okrog 1950 (Vir: Dušan Strlič)

Klekljarstvo: Medtem ko so bili moški na njivi, v gozdu ali so čevljarili, so se ženske precej ukvarjale z gospodinjskimi opravili. Klekljanje je ženam in dekletom prinašalo dodaten zaslužek. Klekljanje se je med Žirovkami hitro razširilo. Prve so se učile klekljati v Idriji, leta 1906 pa je bila ustanovljena čipkarska šola v Žireh, ki deluje še danes.



Slika 8: Čipkarska šola Žiri pred 1. svetovno vojno (Vir: OŠ Žiri)

Podobarstvo: V Žireh se je uveljavila vrsta ustvarjalcev v različnih likovnih umetnostih (arhitektura, fotografija, industrijsko oblikovanje). Največ jih je bilo samoukov, med njimi so bili mednarodno priznani Janez Sedej, Konrad Peternelj Slovenec, Jože Peternelj Mausar in Ivan Gluhodedov. Maksim Sedej in Tomaž Kržišnik pa sta bila akademijska slikarja. Po Tomažu Kržišniku se imenuje tudi Kržišnikov vrt v Žireh. Oba sta dosegla Prešernovo nagrado.⁴

2.2 GOSTILNA

Gostilna – gostinski lokal, kjer se streže z jedmi in pijačami. Poznamo tudi veliko sopomenk: oštarija, okrepčevalnica, restavracija, kavarna, bar ...

Gostilna je prostor, več prostorov ali stavba, v kateri gostijo goste. Osebjem tako gostom postreže hrano in/ali pijačo, nekje tudi prenočišča. Gostilniška imena so bila napisana na (lesenih) tablah ali ometu. Imenovali so se (večinoma) po gospodarjevem priimku. V notranjosti gostilne je bila veža s točilnim pultom in mizo za domače pivce in gostilničarja, ena ali več sob ali jedilnic. Pogoste so bile tudi posebne sobe in stalna omizja. V 19. stoletju so imele že plinske luči, slike, lepo pogrnjene mize, jedilni list. Kasneje pa so gostilne dobile tudi plesne dvorane.

Gostilničarja, lahko tudi krčmara, gospodarja, lastnika oz. vodja gostilne je bilo do druge svetovne vojne mogoče spoznati po oblačilnem videzu. Imeli so predpasnik, telovnik, klobuk ali čepico. Pogosto je v gostilni imel svoj stol in stalno mizo.

2.2.1 Klasifikacija gostiln

Gostilne najbolj opredelimo po obiskovalcih. V tem primeru imajo gostilne po Sloveniji največ podobnosti in se spreminjajo le s časom, slojem ali vrsto obiskovalcev. Nekatere gostilne pa so obdržale določeno karakteristiko obiskovalcev, na primer na Trojanah, kjer je bila včasih postaja tovornikov in furmanov, danes pa se na njej ustavljajo motorizirani gostje, avtoprevozniki in drugi.

Furmanske gostilne so bile razširjene po vsem slovenskem ozemlju ob znanih in prometnih poteh. Prave furmanske poti imamo danes v spominu le še po pisnih virih. Vemo, da so bile dolge, peljale so le po slovenskem ozemlju, najbolj prometne relacije so bile od severa na jug in vzhod in obratno. Tudi gostilne, ki so omenjene v pisnih virih, so bile primerki velikih gostiln, ki so bile opremljene z velikimi hlevi za živino, za konje in predvsem z dovozom in prostorom za vozove.

Z božjepotnimi gostilnami se srečujemo po vsem slovenskem ozemlju. Danes jih je bistveno manj, ker so nekatere romarske poti že opuščene. Za tako gostilno je veljalo, da je bila bolj specializirana pri postrežbi gostov kot gostilne z drugačnimi obiskovalci. Včasih so imele posebno obiskane cerkve tudi po tri gostilne poleg.

⁴ Naglič, 2016, str. 3-6.

Sejmarske gostilne so pritegovale obiskovalce že v času sejmov in se še najlažje povezujejo tudi z gostilnami v bližini cerkva oziroma so imele promet tudi od cerkve. Poleg mnogih sejmov, nekateri so še vedno prisotni, so bili mnogo bolj številni živinski sejmi, navadno krajevno specializirani. Znani živinski sejmi so bili v Radljah ob Dravi in v Šmartnem pri Slovenjem Gradcu. Značilnost sejmarskih gostiln ni bila le velika gneča ljudi, vozov in živine pred hišo in vzdolž ceste. Gostilna, ki je rabila sejmarje, je bila v bistvu poslovni prostor, kar je bilo krčmarjem zelo dobro znano. Splavarske gostilne so stale ob vodni poti, kjer so imeli splavarji svoje pristane. Splavarske gostilne se po prostoru in načinu postrežbe nikakor ne razlikujejo. Ob času večjega splavarskega prometa so se lahko bolj oprle pri svojem gospodarstvu na splavarje.

Kontrabarske ali švercarske gostilne/lokali so se pojavljali v krajih ob mejah in so ob določenih dnevih ali letnih časih dajali zavetje "kontrabantanjem" in financerjem. Kot lokali se niso razlikovali od drugih podeželskih gostiln, zato njihovo ime kaže večinoma na lokacijo ali čas delovanja.

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 lahko za vse božjepotne gostilne rekli, da so bile npr. klerikalne, ker so pač pomagale s cerkvenimi obiskovalci. Po pravilu so se torej v manjših mestih in trgih pojavljale gostilne za nastopajoče stranke. Pri takšnem opredeljevanju mora biti jasno, da označitev gostilne kot političnega prostora ni bila nujno tudi označitev gostilničarja ali njegove družine. Potrebne so bile velike družbene spremembe, ki so nastopile po drugi svetovni vojni, 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 vedno ostalo v živem spominu. Ta vrsta gostiln se je navadno pojavila v večjih naseljih, občinskih središčih in podobnih krajih.⁵

2.2.2 Funkcija gostiln

Zbirališčni prostor. Če odmislimo primarno funkcijo gostilne, to je 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 zabavišnimi napravami zagotavljali nov dobiček. Gostilna je večinoma kraj, kamor ljudje zahajajo v prostem času. V gostilni se dogaja 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 ali soseska uporabljala za svoj zbirališčni prostor, vendar je bila že v okviru gostilniških prostorov jasno razvidna socialna pripadnost obiskovalcev. Gostilne v manjših krajih s kmečkim prebivalstvom so imele manjše število obiskovalcev, če niso stale ob prometni poti. Z gostilničarstvom so se ukvarjali samo ob nedeljah in praznikih, med tednom pa je bila gostilna zaprta, ker so se domači ukvarjali s kmetijo in drugimi dolžnostmi. Po ljudskem merilu naj bi oba spola imela enako dovoljenje za vstop v gostilno, le da so ženske redkeje stopale v lokal kot moški.⁶

⁵ Tomažič, 1976, str. 3.

⁶ Prav tam, 5-11.

Šege v gostilnah. Edina večja razlika med gostilnami na podežlju in gostilnami v mestih ali na trgih je bila glede obiskovalcev samo ta, da so bile kmečke gostilne mnogo bolj od mestnih navezane na koledar. V gostilni so proslavljali letne in življenjske šege. Tako imenovana žegnanska nedelja se je nekdanj mnogo bolj praznovala kot družinski praznik doma - med znanci in sorodniki, že v devetnajstem stoletju pa so imeli veliko korist od nje tudi gostilničarji. Poleg žegnanskih nedelj so v različnih krajih posebej častili druge svetnike, npr. v Radovljici so praznovali sv. Petra in Pavla, v okolici Velenja sv. Martina in sv. Štefana. Skoraj povsod so po drugi vojni opustili večje praznovanje cerkvenih praznikov po gostilnah, kar še posebej velja za velikonočni ponedeljek. Praznik prvega maja so v ožji kmečki sredini manj poznali, bil pa je v veljavi že pred prvo svetovno vojno po krajih z močnejšimi delavskim, industrijskim ali rudarskem zaledjem. Po drugi svetovni vojni se je povečal obisk gostiln na silvestrovo, za pusta, za prvi maj, za osmi marec in devetindvajseti november. Postalo je navada, da si predvsem za 1. maj in 8. marec večje skupine vnaprej naročijo prostor v gostilnah.⁷

Zabave. Gostilničarji in obiskovalci so si zamišljali dobro zabavo v gostilni tudi s plesom. V mnogih gostilnah so imeli svojega muzikanta, ki je bil običajno član družine ali znan vaščan iz soseske. Za navadne priložnosti je bil dobra lajna tudi gramofon. Oboje je bilo v začetku velika zanimivost, a se je kmalu izrabilo. Vedno so obstajali lokali, kjer lastnikom ni bilo do muzike in plesa. Danes je od te vrste ostala samo še gasilska veselica, nekdanj pa se je lahko tudi vsa amaterska dejavnost v okviru kakega društva odvijala v zavetju gostilniškega vrta poleti ali gostilniškega salona pozimi. Posebno znano je bilo rusko kegljišče, ki so ga večinoma izdelali mojstri. Ta igra je bila primerna posebno zato, ker ni zavzemala veliko prostora in so jo poznali na mnogih gostilniških vrtovih. Redkejšje so bile gostilne z biljardom, ki so ga imeli le bolj ambiciozni krčmarji. Po vsem slovenskem ozemlju so poznali namizno igro "pudlanca"⁸. Gugalnice so poznali samo po mestnih gostilnah.

V gostilnah se je vedno zelo veliko plesalo. Gostilničarji so prirejali razne zabave in veselice (prireditev, na kateri se zberejo ljudje »veselega lica«, šagre) s plesom, srečelovom, v pustnem času z maškarado. Poleti so pripravljali vrtno veselico s plesom in tombolo, jeseni trgatve, martinovanja, pozimi miklavževanja, božičnice in silvestrovanja. Vinske trgatve in veselice s plesom so bile v tem času za revnejše prebivalstvo najbolj priljubljena oblika zabave, zaradi njihovega pogostega dobrodelnega značaja pa so jih obiskovali tudi meščani. Pogostejše so bile med Slovenci kot pa Nemci. Ljudje so plesali na različno godbo.⁹

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. Stalno omizje niso ljudje, ki bi se, po naključju našli na določen dan za isto mizo, marveč je to družba, ki se vedoma sestaja v določenih intervalih.¹⁰

⁷ Prav tam, str. 16.

⁸ 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.

⁹ Pečnik, 2014, str. 89.

¹⁰ Tomažič, 1976, str. 17-19.

Da so bile gostilne svet moških, glede na takratne norme sploh ne preseneča. Paralelno z razvijanjem vloge obeh spolov je potekalo tudi izrinjanje žensk iz gostiln. Nobenega dvoma ni bilo, da je bila žena »v hiši bolj privezana kot mož«.¹¹

V gostilnah torej za (meščanske) ženske ni bilo prostora. Ljubljanske meščanke še v obdobju pred 1. sv. vojno niso zahajale v gostilne in restavracije brez spremstva mož, saj to v skladu z mestnimi normami tistega časa ni bilo spodobno. Ženske z otroki so ponavadi zahajale v gostilne samo ob sobotah in nedeljah.¹²

Hrana v gostilni. Gostinska hrana je imela svoje zakonitosti, ki so bile ne ločljivo povezane z zakonitostmi in prehrabenimi navadami gostilniškega zaledja. Običajna ponudba podeželskih gostiln je bila med tednom izredno majhna, ker se lastniki s kuho niso ukvarjali. 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 nekoliko spremenilo. V času med svetovnimi vojnami so po gostilnah stregli ob svatbeni priložnosti zelo podobno z močno poenostavljenim meščanskim jedilnikom dunajskega tipa. Svoje zakone so imeli tudi pri proslavljanju krstov in ob sedminah. To so bila krajša gostilniška obredja, kjer so postanki gostilni pomenili le eno od postaj na poti proti domu. Poglavitno praznovanje pa je bilo doma. Pogrebščino so obvezno obhajali v gostilni po smrti kakšnega člana. Na Gorenjskem in v okolici Litije so bile pogrebščine mnogo skromnejše kot po koroškem ali štajerskem koncu - v navadi je bil samo golaž. Gosti so jedli in pili samo tisto, kar je bilo zapovedano. Res pa je, da so se pri teh priložnostih najbolj držali reda. Jedilniki za druge praznike so bili standardni. Za božič ali novo leto je bila obvezno potica, za pusta krofi, to je veljalo po večjem delu slovenskega ozemlja.¹³

Pijača. Vse obdobje med svetovnimi vojnami je bila poraba pijače približno enaka. V navadi je bilo vino, bistveno manj pivo, pri žganih pijačah pa so zelo ločili, kaj je boljša ali slabša vrsta pijače. Zelo veliko so nekdanje točili jabolčnika. Na Primorskem so bolj poznali rdeče vino, na Štajerskem in na Koroškem pa bolj belo vino. Iz pivovarn Union in Laško se je razmeroma pozno razširilo po slovenskem ozemlju. V zimskih mesecih so prodali zelo veliko kuhanega vina. To je bila pijača boljše vrste, postregli pa so z njo v debelih steklenih kelihih. Vino so si dovažali večinoma gostilničarji sami, imeli so stalne prodajalce. Poraba je bila zelo različna. To je bilo odvisno od zmogljivosti vinske kleti. Vino so v velikih sodih skladiščili v kletih, od koder so ga po steklenicah nosili v gostilno. Steklenico za vino so v Prlekiji in okolici Slovenjega Gradca imenovali glaž. Za pivo so bili v navadi vrčki zelo različnih velikosti in oblik. Gostilne so pred drugo vojno 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 vojno.

2.2.3 Stavbe in notranja oprema

Danes si morda zamišljamo arhitekturo gostilniške hiše kot nekaj, kar že na zunaj razodeva cvetoč položaj lastnika. Za gostilno so zelo redko so gradili novo hišo. Tiste hiše, ki so bile zgrajene konec 19. stoletja in so imele dve nadstropji, so bile rezultat velike gospodarske moči lastnika. Te hiše niso imele le hleva, temveč tudi skedenj in šupo.

¹¹ Pečnik, 2014, str. 53, 54.

¹² Pečnik, 2014, str. 67

¹³ Prav tam, str. 20.

Gostilne so večinoma stavbe, v katerih so bili v pritličju lokali, v nadstropju pa so imeli sobe domači. Po navadi je bila poleg gostilne trgovina, mesarija ali kakšna druga obrt. V začetku 20. stoletja se manjše gostilne niso prav nič razlikovale od običajnih boljših kmečkih hiš niti po zunanosti, še manj pa v notranji opremi. Običajno so imeli tri prostore: vežo, večjo sobo in manjšo sobo. Zelo redko so bile hiše zgrajene namensko za gostilno. Večinoma so kmečko hišo povečevali ali dozidali dodaten prostor. To je bila običajna kmečka arhitektura, 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«, manjšo sobo pa so poimenovali glede na pokrajino »kamra«, »cimber«, »zadnja iža«.

Gostilne so bile običajno popolno zasedene ob sobotah in nedeljah. Tudi tam, kjer je bilo obiska več, so imeli v gostilniških prostorih klopi in mize (mentrge), kjer so spali deklet in hlapci, ob priložnostih pa tudi gosti. Pred gosti ali tujimi obiskovalci so gostilno poimenovali »salon«, »tanccimer«, »lovska soba« ... Drugače pa so ji rekli »oštarija«, »šank«, »velika soba« in podobno.

Če je bila veža velika, so stregli tudi v njej. Ob vratih je bila običajno dolga miza ter ob njej klopi. Ponekod je bila vežna miza poimenovana »beraška miza«. Iz veže je bil vhod v kuhinjo, klet in gostilniško sobo, zato je bila veža najbolj prehodni prostor. Navadno so uporabljali okrogle in podolgovate mize, ker so bile bolj praktične. Zelo pomemben in stalen kos je bil tudi uokvirjeno ogledalo, ki je imelo svoj položaj na vratih. Običajen okras v gostilni je bila tudi ura. Okna v tej sobi niso imela zaves.¹⁴

2.2.4 Poklic gostilničarja

Še danes na podeželju gostilničar ne pomeni posebne poklicne usmeritve. Včasih je vsak, ki je bil prosilec, dobil zaposlitev vsaj za nekaj časa. Po anketi, ki so jo izvedli v letu 1973, so gostilničarski otroci zapustili domačijo ter se pogosto ženili in mogli na druge gostilne ali pa odpirali nove.

S pojmovanjem gostilničarskega statusa sta tesno povezana vrednotenje soseske in tako ljudski glas.

Gostilničarji na podeželju so bili redko brez zemlje, saj so na njej pridelali domače pridelke in redili živino. Kmetje, posestniki oz. gostilničarji so bili lastniki vse zemlje. Tudi če so začeli pozneje, so zaslužek najprej porabili za nakup posesti. Kmetje so navadno imeli manj denarja, četudi so imeli veliko posesti, pri gostilničarju pa se je denar obračal in pretakal bolj neodvisno. Gostilničarstvo kot poklic ni bilo tako cenjeno. Sodimo, da je bogatemu kmetu z gostilno šele gostilna dala toliko samozavesti, znanstev in ne nazadnje zvez. Funkcije so pomenile sloves in korist. Okoli 1900 je bilo tudi veliko takih, ki so ustanovili sokolska društva v svojih krajih.

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. Najpomembnejša je bila priskrba pijače, hrane, kuhinja in strežba. Če je bila v gostilni »glavna« gostilničarka, je morala pozdravljati znane goste prav tako, kot če je bil »glavni« gostilničar. Ženske so delale v kuhinji in bile natakariče.

Po pripovedih otroci niso poznali družinskega življenja. Če je bila gostilna večja ter imela veliko prometa, so delali vsak dan od jutra do večera. Matere niso imele veliko časa, da bi se

¹⁴ Prav tam, str. 22.

ukvarjale z otroki, zato so včasih najele pestunje. V takšnih družinah niso imeli niti malo časa, ki bi ga lahko preživeli skupaj.

Čez čas so se pojavile bistvene spremembe v pojmovanju gostiln, katerim so se morali prilagoditi tudi gostilničarji. Na mestu starih zasebnih gostiln so morali v mnogih primerih nastati lokali. V zadnjih desetih letih je opazen tudi pojav, ko si gostilničarji prizadevajo gostilno opremiti v starem slogu.

2.3 OBJAVLJENI SEZNAMI GOSTILN V ŽIREH

Pred 2. svetovno vojno so imeli gostilniško obrt prijavljeno¹⁵:

Ivan Blažič (Župan), Dobračeva 9;
Terezija Blažič (Škandr), Dobračeva 54;
Alojz Gostiša (Matic), Stara vas 14;
Franc Jereb (Nack), Račeva 13,
Marija Jurca (Jureč), Brekovice 8;
Anton Tratnik (Tone), Vrh 19;
Ivana Ušeničnik (Kendovc), Selo 1;
Franc Kavčič (Kamšk), Nova vas 23,
Ivan Kavčič (Katra), Žiri 44;
Ivan Kavčič (Petron), Žiri 6;
Ivan Lengar (Špicar), Žiri 3;
Amalija Mlinar (Vrbančk), Račeva 14;
Ivan Ovsenk (Tine), Žiri 53;
Rudolf Ovsenk (Kafur), Žiri 23
Helena Vrhovec (Burja), Žiri 77.

Med vojno so imeli to obrt prijavljeno še Anton Beovič, Žiri; Filip Potočnik, Žiri; Vinko Demšar, Stara vas; Vinko Žakelj in Amalija Mlinar v Račevi ter Katarina Bogataj in Marija Poljanšek na Selu.

Po popisu obrtnih delavnic iz leta 1946 je bilo takrat v Žireh še 12 gostiln.

Prvi dokument s področja gostinstva se je nanašal na podaljšanje dovoljenja za opravljanje gostinske obrti Slavki Potočnik iz Žirov z dne 18. 12. 1945 (sl. 196). Dovoljenje je z dopisom št. 524/45 izdal OLO Škofja Loka. Obrt je imel njen mož Filip, ki je padel kot aktivist OF leta 1944. Že maja 1948 so odborniki KLO razpravljali o potrebi po ustanovitvi krajevnega gostinskega podjetja.

¹⁵ Iz logaških arhivov, objavljeno v ŽO.

3 RAZISKOVALNI DEL

V raziskovalnem delu sem skušala ugotoviti, kako je s prisotnostjo oz. zavedanjem o dediščine gostilničarstva iz 20. stoletja v Žireh. Predstavila bom metode, s katerimi sem pridobila informacije in podatke, prikazane v raziskovalni nalogi.

3.1 METODOLOGIJA

Za raziskavo sem šla v arhiv, muzej, glavne podatke pa sem pridobila na terenu – med samimi Žirovci. Nekaj intervjujev je bilo opravljenih tudi med Nežirovci.

Ko sem zbrala zadostno število intervjujev, sem se lotila analiz.

3.1.1 Opis vzorca raziskave

Najprej sem se podala na Škofjeloški grad, kjer sem izvedela o raziskovanju gostilničarstva v Škofji Loki z okolico. Ko sem ugotovila, da v Škofji Loki raziskovalci o Žireh (te pripadajo tudi bivši škofjeloški občini) niso še nič raziskovali, sem vedela, da bom morala gradivo zbrati sama.

Arhivsko gradivo predstavljajo zapisi, povezani z gostilničarstvom v Žireh. Razdeljeno je v več škatel, vsako obdobje je posebej označeno. Celotno gradivo je od povojnega obdobja naprej.¹⁶ Dodatni oz. bistveni vzorec raziskave predstavljajo intervjuji, kakor koli povezani z raziskovano tematiko, z več kot 50 prebivalci Žirov in tudi od drugod. Najprej sem povprašala lokalne posameznike, ki se ukvarjajo z domoznanstvom. Ti so mi svetovali, na koga naj se obrnem, kje so objavljeni kakšni sezname gostiln. Nato sem skušala priti do starih staršev sošolcev in drugih prebivalcev Žirov, ki bi bili pripravljeni spregovoriti o tej temi. Pot vedno ni bila lahka, saj so se odpirale določene travme. Nato sem iskala stike z nasledniki gostiln oz. tistimi, ki so imeli kakršno koli povezavo z določeno gostilno.

3.1.2 Opis merskega instrumenta

Vprašanja za intervjuje sem predhodno sestavila po prebrani etnološki teoriji in raznih člankih v Žirovskih občasnikih, ki so mi bili v veliko pomoč. Osnovala sem dva različna intervjuja – splošnega za vse čim starejše prebivalce Žirov (Priloga 1) – in takšnega, ki je bil namenjen potomcem lastnikov gostiln (Priloga 2). Vprašanj je bilo pri vsakem preko 20, a sem jih sproti še dopolnjevala – glede na to, kako zgovorni so bili intervjuvanci.

2.3.1 Opis postopka zbiranja podatkov

Teoretične podatke smo pridobila na spletu (predvsem digitalizirano gradivo Loških razgledov, Žirovskega občasnika in druge domoznanske literature) in v knjižnicah.

Podala sem se tudi v Škofjeloški muzej in v Zgodovinski arhiv Ljubljana, enota Škofja Loka, kjer sem pridobila obstoječe podatke o ustanovnih dokumentih gostiln v Žireh (po 2. svetovni vojni).

¹⁶ Gradivo pred tem časom je v logaških arhivih. Za samo predstavitev arhivi niso najpomembnejši, temveč dediščina, ki se je ohranila do danes in živi med ljudmi.

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024

Pilotskega vprašalnika za intervju nisem sestavljala, saj mi je metodologija omogočala spreminjanje, dopolnjevanje in izpuščanje vprašanj glede na posamezne intervjuvance.

Za vse intervjuje sem se vnaprej dogovorila bodisi ustno, prek telefona, e-pošte ali znancev. Intervjuji so bili avdio snemani, opravljala sem jih od oktobra 2023 do marca 2024.

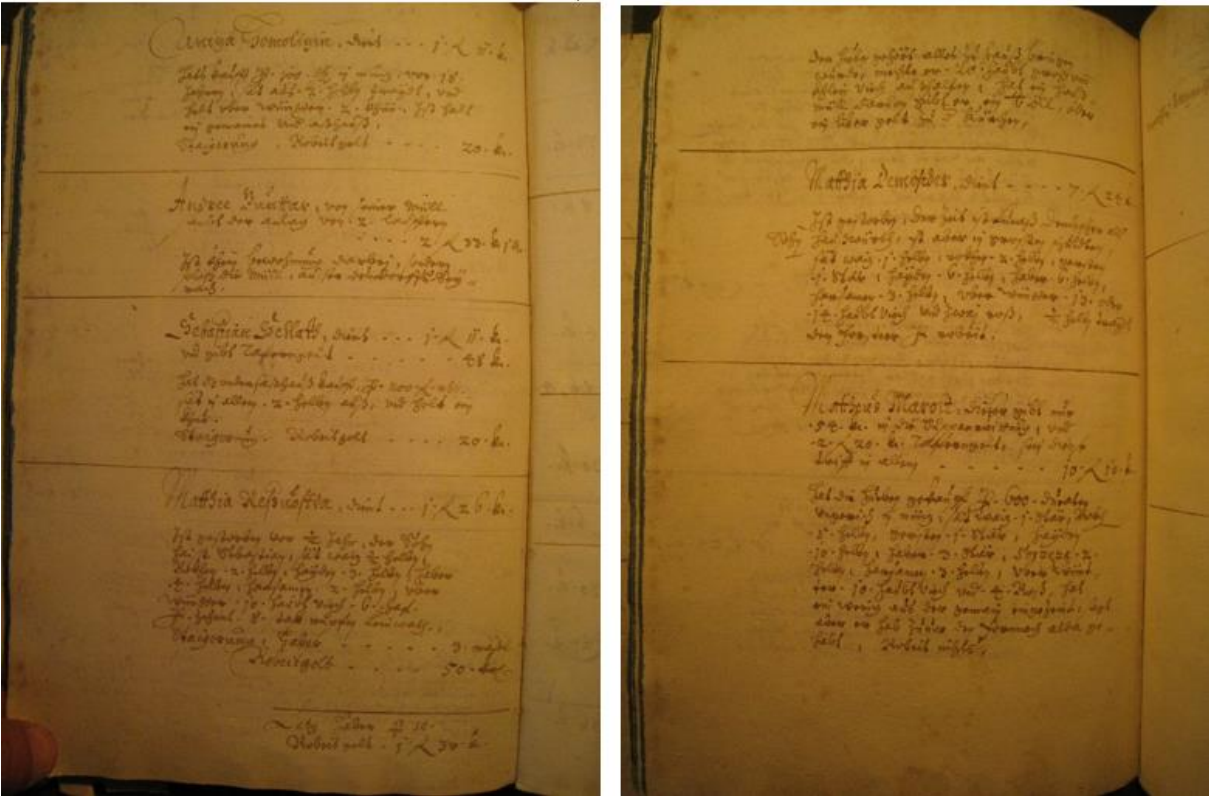
2.3.2 Obdelava podatkov

Posnete intervjuje sem prepisala oz. jih povzela. Prejete fotografije sem shranila v posebno mapo in jih pri določenem intervjuju vstavila v nalogo.

3.2 REZULTATI

3.2.1 Arhivsko gradivo

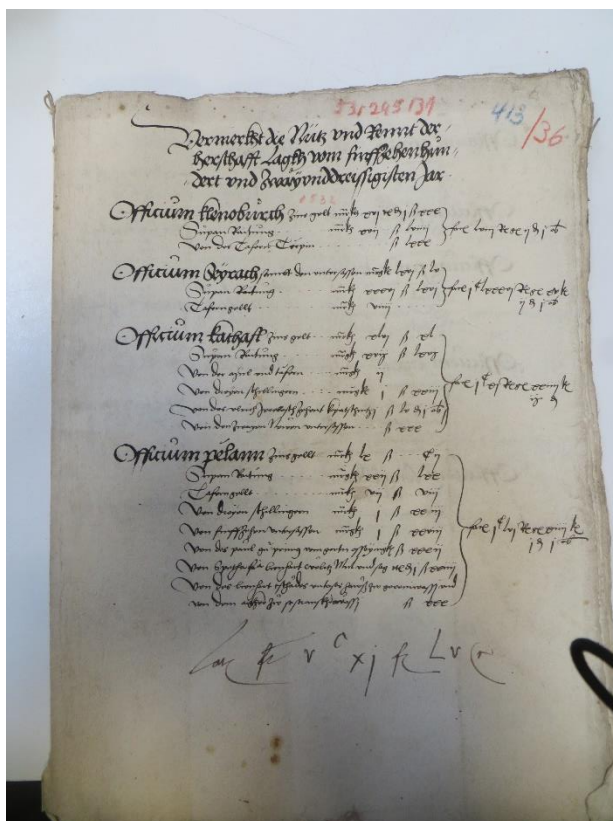
V ZAL, enota Škofja Loka, obstaja popis članov obrtne zbornice Žiri (1908–1836), vendar v njem žal ni gostilničarjev, ker ti niso bili včlanjeni v obrtno zbornico. Tudi v župnijskih evidencah (Status animarum, nastavljen 1880) ni zapisano, v katerih hišah so bile gostilne. Ravno tako tega podatka ni v katastrih. So pa dajatve o gostilnah (tafferngelt) vpisane v urbarjih.



Slika 9: Zapisi v urbarjih (Vir: Alojz Demšar)

Tabela 1: Razlaga zapisov gostiln v urbarjih

Slika levo	44v	Tretji zapis	Sebastian Sellak	Žiri 3	48 krajcarjev
Slika desno	36v	Tretji zapis	Matheus Marolt	Žiri 24	2 goldinarja 20 krajcarjev



Slika 10: Urbar loškega gospostva okrog leta 1630 (vir: Alojz Demšar)

Slike so iz urbarja loškega gospostva¹⁷ iz leta 1630 (AS SI 783, knjiga 18), strani z vpisom krčmarine (Taferngelt) kot ene od dajatev. Naveden je tudi g. Alojzu Demšarju prvi znan zapis o plačilu krčmarine urada v Žireh (IMG_3800): Glavni državni arhiv v Münchnu, HL-3, Rep. 53, Fasz. 295/31, Obračun loškega gospostva 1532. Urad Hotavlje in urad Poljane sta plačevala že leta 1501 (Blaznik, Urbarji, str. 302, 306).¹⁸

V ZAL, enota Škofja Loka, hranijo pet arhivskih škatel gradiva o gostilničarstvu na Žirovskem (po 2. svetovni vojni – podatke od prej je hranil logaški arhiv, sedaj ZAL) in knjigo vpisov gostilničarjev po 2. svetovni vojni.

Posamezne dokumente (v kolikor obstajajo) prilagam pri opisu posamezne gostilne.

V Škofjeloškem muzeju ni popisov o gostilnah na Žirovskem, iz virov sem izvedela, da se tega nihče iz muzeja (ki pokriva tudi žirovsko območje) (še) ni lotil. Sem pa v ta namen stopila v stik z raziskovalko ljubljanskih gostiln, ki mi je posredovala svojo magistrsko nalogo na to

3.2.2 Rezultati intervjujev

V nadaljevanju predstavljam rezultate intervjujev. Rezultati so združeni pod opisom vsake gostilne, ne glede na to, ali je pripovedoval kakšen od potomcev ali drugi posamezniki v Žireh.

¹⁷ Urbarji so bili knjige obveznosti uživalcev zemljiške posesti.

¹⁸ Vse zapise iz urbarjev mi je posredoval Lojze Demšar in mi tudi razložil posamezne zapise (kar prikazuje tabela).

3.2.2.1 Rezultati intervjujev, povezani s posameznimi gostilnami

3.2.2.1.1 Gostilna pr Jureč¹⁹

Ime je dobila po hišnem imenu Jureč. Točno letnico začetka ne moremo določiti, intervjuvanka (Marinka Jurca) predvideva 1908, saj je to letnico imela hiša, 1912 pa po slikah predvidevajo, da je takrat že bila gostilna. Iz Ledin naj bi nekdo prinesel priimek Jurjavčič. K hiši je prišel Matija Novak, ki je za ženo vzel Kamškovo dekle. Potomcev nista imela. Žena je že pri svojem 37. letu umrla, vsi so rekli, da zaradi tega, ker je imela »toplo kri«. To si lahko razlagamo sami. Matija Novak se je tako po smrti še enkrat poročil in spet ni imel nič otrok. Umrl je leta 1918. Ko pa je Matija živel skupaj z drugo ženo, sta posvojila svojega nečaka in nečakinjo. Prvi gospodar je bil tako Matija. Z gostilno so pričeli zato, ker jih je veliko hodilo mimo. V gostilni so se ustavljali furmani, ki so vozili mimo; v hlevu so lahko privezali konje. Notri je bilo korito, kjer so lahko napajali konje. Vozili so trame, kamne. Furmani so prišli z doline. Nekateri so tudi prespali. Prenočišč niso imeli, ampak so jih dali spat kar na senik. Nad gostilno je bila bolj urejena soba, za domače, in pa tudi šola. Gostilno so zaprli 1946. Oprema je bila skromna. Na stenah so bile družinske slike. Stranišče je bilo na štrbunk. Končalo se je z agrarno reformo: odločitve o kmetiji ali gostilni. Vino so vozili iz Vipave, šnopc pa so kupili od žirovskih kmetov. Dražje je bilo žganje, ki so ga sami skuhal, sicer pa so bile cene za vse enake. Piva in kave ni bilo. Pijančevanja ni bilo veliko, le včasih, ob posebnih priložnostih. Na kredo so dajali. Prihajali so predvsem iz Sovre in Izgorij, v nedeljo po maši. Postregli so jim, kadar je kdo prišel mimo. Praznovali so tudi zlato poroko in praznovanja. Tudi plesali so in igrali na harmoniko in orglice. Žensk v gostilnah ni bilo. Kadar so bili možje predolgo v gostilni, so prišle po njih ženske in jim prinesle sveže korenje in repo, da so se malo osramotili. Kelnarice so bile domače. Igrali so tarok in oblikovali stalna omizja. V kleti je bila pijača. Ledenic se spominjajo. Skopali so luknje zadaj za hišo in jih še pokrili z listjem. Prepirov je bilo nekaj. Enkrat so nekoga zabodli z nožem v sapnik. Nekaj je bilo pretepov zaradi stav, ki so jih izgubili.

Intervjuvanka Marinka je povedala še dve anekdoti:

Stara hiša ob cesti je bila narejena, potem pa so jo podrli, da so čez naredili cesto. Enkrat (to je bilo v povezavi z domačijo, še pred novo zgrajeno hišo) je pred hišo prišla neka ženska, beračica in je celo noč trkala na vrata, odprl pa ji ni nobeden, zjutraj so jo našli mrtvo. Menda naj bi preklela hišo, da 100 let ne bodo imeli otrok, kar se je uresničilo.

Druga anekdota govori o ovdovelem možu. Ko mu je umrla žena, je prišel v gostilno in nekaj popil. Hitro je v gostilni kar zaspal. Enkrat pa so od zunaj skozi odprta okna z nekim ročajem drezali vanj in govorili, kot da je ženin duh. Zelo se je prestrašil, češ da ga še po smrti ne pusti pri miru.

Nekaj fotografij imajo. Veliko pa jih tudi pogrešajo. Rekli so, da si jo bodo sposodili, potem pa je niso dobili več nazaj.

¹⁹ Predlogi pr, pri (zapisano z veliko ali malo začetnico), brez predloga se uporabljajo sinonimno, glede na vir/informatorja.

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024



Slika 11: Razglednica Gostilne pri Jureču, čas med obema vojnoma (Vir: Vili Eržen)



Slika 12: Gostilna pri Jureču, v 20. letih 20. stoletja (Vir: Marinka Jurca)

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024



Slika 13: Fotografija stenske slike v gostilni žig gostilne Pri Jureču (Vir: lastne fotografije)



Slika 14: Balinanje Pri Jureču, 30. leta 20. stoletja (Vir: Rok Klemenčič)



Slika 15: Ohranjen balin in rodbinska slika v 30. letih 20. stoletja (Vir: lastne fotografije)

3.2.2.1.2 Gostilna Sora

Gostilna se je uradno imenovala Sora, neuradno, večinsko, pogovorno pa Falklandi. V času odprtja je namreč potekala vojna za Falklandsko otočje, gostje so se zadržali celo noč, ob svitu bi pa le radi šli domov, pa niso mogli, ker je bilo okrog gostilne poplavljeno.

Ivi Kraljev je izrekel: *Smo kot na Falklandih* in to je bilo dovolj.

Intervjuvanec (Ivo Trček) oziroma on in njegov prijatelj Tone Tušek sta gostilno Falklandi imela v najemu od 12. julija 1988. leta pa do februarja 1994.

Nato je intervjuvanec Ivo odprl Volerijo in je bilo glede na delo - promet na Voleriji nemogoče imeti oba lokala.

Lastnik, njegov prvi najemodajalec je bil Rado Jurca - Jurečev, dober človek, ki mu je kot 21-letnemu stal ob strani.

Prostori so bili napol stanovanjski, vetrolov, šank, jedilnica, posebna soba, hodnik, kuhinja, klet. V gostilni so se mešali domačini, predvsem za šankom, in pa gostje, ki so prišli na hrano. Na »ta domačo« mizo ima sam zelo lepe spomine, bila je takoj pri šanku. V jedilnici so bile ženske enakovredno zastopane, za šankom pa bolj redko. V gostilni sta delala s prijateljem, sošolcem Tonetom, ki je vrhunski kuhar, ves čas obratovanja je bil on za šankom, pice so pomagali peči domači ter punce iz okolice.

Pozdravi so bili običajni, le da so gostje, ki so prišli na hrano, pozdravljali bolj uradno, domačini pa bolj sproščeno. Kombinacija domačinov - šankovskih gostov in restavracijskega načina postrežbe je bila včasih naporna. Do nespodobnega vedenja je prihajalo, nekaterim je samo kdaj spodrsnilo, za nekatere pa je že ob njihovem prihodu vedel, da bodo težave. Ljudje alkohol zelo različno prenašamo.

Sam je postavil vrstni red:

Najpomembnejše je, kakšnega razpoloženjskega, psihičnega stanja je človek, ko vstopi v lokal. Drugo je, kakšno ima podlago v hrani. Potem pa količina popitega alkohola.

Kart in ostalih iger se ni igralo niti ni bilo povpraševanja; je bilo dovolj zanimive debate. Plesalo se je, občasno je najel pevca, duo, včasih pa so fantje kar sami prinesli harmoniko s sabo. Prostori niso bili najbolj primerni za večja praznovanja, imel je vseeno vse od porok, prvih obhajil, krstov, rojstnodnevni zabav, poslovnih srečanj. Poleti so za otroke imeli bogato ponudbo sadno-sladolednih sladice na veliki terasi, naprej pa velik travnik, kjer so se igrali. Kazenski predpisi so obstajali, v kontrolo so prihajali tudi miličniki, inšpektorji.

Gostilna Sora - Falklandi je bila opremljena v duhu takratnega časa. Ob odprtju je bil najmlajši obrtnik v takratni Jugoslaviji, tako da tudi kakšnega kapitala za opremo ni bilo. Bolj sta to s prijateljem nadomestila z dobro kulinariko in lepo postrežbo.

Hrana je bila takrat od gostilne do gostilne zelo podobna, neizvirna, onadva pa sva vedno dodajala novosti, ki so danes sicer običajne, za tiste čase pa nekatere revolucionarne. Imel je mesec kitajske kuhinje, sam je najel kuharja Linn Zhena, to je bila takrat čista eksotika, v Ljubljani je bila takrat samo ena kitajska restavracija, gostilna je bila cel mesec rezervirana. Kako so bili ukalupljeni glede ponudbe, je zanimivost, začel je dajati koruzo kot del sestavljene solate. Presenečenje, večina je vzela kot za zanimivost, nekateri pa kot za provokacijo, češ to je za kure.

Vino je sam hodil iskat k vinarjem v Vipavsko dolino in v Brda.

Ob začetku, torej 1988. leta, je vino vozil v lesenih sodih. Te sode sem imel v kleti in hodil z 2-litrsko steklenico ponj v klet.

Sodi so bili nepraktični, težki, predvsem pa je bilo težko vzdrževati higieno in kakovost vina.

Na sejmu je sam videl prvo rostoffrei cisterno in jo takoj kupil, tudi če je imel bolj malo denarja. Za točenje neustekleničenega vina je moral zaprositi za posebno dovoljenje, imeti opravljeno izobraževanje, kar se mu je štela že srednješolska gostinska izobrazba.

Vsak teden naj bi prišla komisija, ki bi organoleptično ocenila, kako se vino obnaša v taki posodi.

Na kredo pitja je bilo malo.

Politike je bilo kar precej, ko so prišli "tabeli "z Rovt in "tardeči "iz Žirov, so zapele tudi pesti. Sestava gostov je bila po tretjinah:

- Žirovci,
- Rovtarji,
- Idrčani.

Do gostov iz drugih krajev so bili domačini spoštljivi. Domačini so držali za gostilno, je bila "njihova", bili so ponosni na napredek, dober obisk, pozitivne posebnosti. Gonilna gospodarska sila kraja v tistem času je bila Alpina in ko so imeli kupci s celega sveta konference na Falklandih, so bili na to zelo ponosni - skupaj z njim.

Po polnoči so znali vsi domačini angleško govoriti, poslovneži pa po žirovsko.

Povedal je tudi anekdoto:

Nenapovedano sta ga obiskala starejši gospod - kmetijski inšpektor in njegova vajenka, da preverita ustreznost točenja vina. Ob pogledu na kovinski sod se zgrozi, mu s povišanim tonom pove, da s pleha pa že ne boš vina točil. Zapečati cisterno, označi količino, naredi uradni zapisnik o prepovedi točenja vina.

Čez tri dni dobi pošto, da izpolnjuje vse pogoje za točenje neustekleničenega vina, nikoli več ga ni bilo k njemu. Pač, so se dali podučiti.

3.2.2.1.3 Gostilna Pr' Petron

Hiša častitljivih razsežnosti na razcepu ceste proti Logatcu in Idriji sodi med pomembne etnografske spomenike, ima pa tudi ključno mesto v urbanističnem načrtu Žirov. V tej hiši so prirejali tudi veselice in ples, ki so lepšali sicer precej enolično življenje. Zasnova velike kmečke arhitekture najbrž izvira iz 16. stoletja. Kljub radikalni prenovi sta zunanjsčina in notranjščina ohranili precej starejših, tradicionalnih potez. Glavni bivalni prostor je bila »hiša« z lesenim stropom, ki ga poudarja krepak nosilni prečni tram. V hiši je bila znana gostilna, prirejali pa so tudi priljubljene ples. Plesalo se je v prvem nadstropju - takrat so strop v spodnji »hiši« podprli s krepkim, lesenim trebušastim stebrom. Domačija je bila zaokrožena z gospodarskim poslopjem in širokim dvoriščem med hišo in gospodarskim objektom. Stavba in detajli pričajo o gmotni moči in veljavi lastnikov. »Notarjeva soba« pripoveduje o drugih pomembnih dejavnostih, vezanih na hišo, izročilo o plesih, gostih in originalih pa o družabnem življenju v zadnjih sto letih. V hiši niso imeli le veselice, porok in podobnih prireditev, med obema vojnama so v njej tudi igrali amaterski igralci iz Žirov.²⁰



Slika 16: Gostilna Pr' Petron (Vir: ŽO, dostop: www.dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-JZZ68U8R/0525e582-3f7d-44ec-a6c6-0f4f29cc77bd/PDF)

O gostilni Pr Petron nam je pripovedovala potomka (Mira Kavčič), po slišanjem od njenega očeta. Gostilna je bila do začetka druge svetovne vojne še nekaj časa, potem pa je bilo konec, vojska je pobrala vse (gramofon, slike, konje). Intervjuvanka se spominja nekega Petra, zato se je tudi gostilna imenovala tako. Iz virov pa smo izvedeli, da je možno, da se je hiša tako imenovala tudi zato, ker naj bi bila tam spravljen neka monicija oz. naj bi bili tam neki vojaški nadzorniki.

Ženske in otroci niso hodili v gostilne. Za moškega je bilo pod častjo, on je bil gospodar, da bi ga hodili v gostilno iskat. Za tiste čase je bilo zelo čudno, če je poleg moškega prišla še ženska. Ti se (kakor tudi intervjuvanka) spominjajo kartanja (kvartanja) – tarok, (vse to je bilo v predalih/lajdlčih pod mizo), nekateri intervjuvanci navajajo igro rihtar²¹. Kartali so za denar,

²⁰ Sedej, 1987, str. 75.

²¹ Ko te nekdo udari po zadnji plati in ugibaš, kdo te je.

tudi stepli so se. V hiši je bila peč ter poleg nje posebna miza za kartanje. Pili so večinoma vino, pivo in žganje. Vino so s konji šli iskat vse do Vipave. Včasih je to trajalo tudi štiri dni. Pripeljali so ga v velikih sodih. Pivo je bilo v lesenih zabojih, v katerih so bile steklenice piva (Slika 17). Žganje so večinoma kuhali doma in je bilo malo dražje. Pili so tudi sifon, ki so ga pridelovali v Žireh. Očetove sestre, bile so tri, so kuhale v gostilni. Veliko so znale, ker je mama pri petdesetih letih umrla, zato so se morale znajti. Po večini so kuhali klobase, bolj premožni pa so si lahko privoščili tudi pečenko. Kuhinja je bila skupna za domače in goste. Veliko stvari se je pokvarilo, ker ni bilo skrinje, kjer bi lahko imeli zamrznjeno hrano. Imeli so sicer ledenice, ampak se niso mogle primerjati s skrinjo. Imeli so dve sobi. Prespali so učitelji, občinski funkcionarji. Včasih so prespali, ker so se napili. Bil je en dogodek, je intervjuvanka povedala, da je njen oče skozi špranjo v sobo opazoval neki par. Pozneje, po vojni so zaradi pomanjkanja prostora gasilci v spodnjih prostorih prirejali veselice. Živih muzikantov se intervjuvanka ne spominja. Po stenah so imeli slike, na katerih so bili portreti, gasilske slike, družinske in lovske. Veliko stvari so dajali tudi na kredo. Kdor ni imel denarja, so ga zapisali na tablo. Če je kupil vino, so naredili dolgo črto, če žganje, pa krajšo. Nekaj časa so zapisovali, ko pa je bilo tega preveč, je odšel pit v drugo gostilno. Če je bilo tega preveč, pa je moral lastniku odstopiti tudi kakšen del svoje zemlje. Gostilna je pred vojno v tistih časih spadala med eno »najmodernejših«. Imeli so plemenskega bika. Kravo so pripeljali poleg njega in bika spustili. Intervjuvanka tega ni smela gledati, ker je bila otrok, otroke pa so zaprli v hišo. Drugi intervjuvanci – iz doma starejših – pa so povedali, da so lahko gledali osemenje krave, ki je potekalo na dvorišču.

Gostje so bili v gostilnah, dokler so želeli. Včasih tudi več dni – ko so recimo s konji orali, so jih privezali, možje so bili v gostilni.

Intervjuvanka je povedala tudi anekdoto: Šest moških za mizo je sedelo in pilo alkohol. Za mizo so se dogovorili, da bodo ponoči doma spočeli sina, ki mu bo ime Mirko. Tako se je leta 1913 rodilo šest Mirkov.

Ko so gostilno zaprli, so prostor nekoliko prenovili, potem pa tam živeli kar sami.



Slika 17: Steklenice za pivo, 2024 (Vir: Žan Kavčič)

Anekdota intervjuvancev:

Včasih je bilo med vasmi malo hiš in razdalje od Dobračeve do Starih Žirov so se zdele zelo daleč.

Frančiška Grošelj, roj Oblak (1901 do 1998) je bila kot mlado dekle poslana "služit" k Petronu. Morda je bila po letih še otrok. Ko je bila tam kot pomočnica v kuhinji, je pomivala posodo in neprestano jokala, saj ni videla domov. Zdelo se ji je grozno. Eden od bratov ali sester je šel pogledat, kako je kaj z njo. Videl je skozi majhno kuhinjsko okence, kako pomiva in si briše solze. Naslednji dan je do okenca prišel oče in samo pomignil s kretnjo, naj odide. Samo spustila je krožnik in letela ven ter do cerkve. Potem je šele hodila naprej proti Žunarjevim na Jezerih (danes Triglavska ulica). Nazaj ni šla nikoli več.

Pri kosilu je Kralju iz Žirovnice med jedjo v sapnik zašel kos mesa in je zaradi zadušitve umrl. Truplo so v veži položili na mizo, dokler niso pripeljali krste. Še pokrili ga niso, tako da je bil radovednežem neovirano na očeh. To je bilo 4. septembra 1928.²²

3.2.2.1.4 Gostilna Brezničan

Dokler je delovala stara cerkev, je tam blizu bila gostilna Pri Brezničan. Ko so cerkev opustili, je prenehala delovati tudi gostilna oz. vir²³ navaja, da je po 1. svetovni vojni ni bilo več. Drugih podatkov o gostilni nisem našla.



Slika 18: Hiša na desni je nekdanja gostilna Pri Brezničan, konec 20. let 20. stoletja
(Vir: Fototeka Muzejskega društva Žiri)

3.2.2.1.5 Gostilna Pr' Klemenu, Jan, Kafur, Beovič, Kafur

Na koncu Žirov, kjer lahko zaviješ levo proti Logatcu ali greš mimo v Idrijo, je gostilna Kafur. Potomcev prvotne gostilne Kafur ni več, sicer pa sami začetki segajo k Ovsenku s Sela. Zelo

²² Zapis v arhivu A. Zajca.

²³ Šolska naloga učencev turističnega krožka.

znan je Kafurjev dnevnik, več Žirovcev, ki jih zanima zgodovina kraja, vedo, da je obstajal, a pri potomcu zadnjega lastnika le-tega (Kamšek Edi) o tem ne vedo nič. Sicer pa je o Kafurjevem dnevniku (začel ga je pisati 5. decembra leta 1920) in gostilni pisala v domoznanski literaturi etnologinja, žirovska rojakinja ddr. Marija Stanonik. Tako iz pisnih kot ustnih virov smo izvedeli, da je Rudolf Ovsenik imel gostilno najprej na Selu, ki jo je odnesla povodenj leta 1926. Potem se je preselil v Stare Žiri. Kupil je Klemenovo hišo, ki mu jo je prodal Filip Strel z Breznice. Dvoetažna stavba v statistično dokaj slabem stanju, vendar prostorsko pomembna, ker zapira prostor ob razcepu v Idrijo in Logatec ter predstavlja logičen zaključek tega dela naselja.²⁴ Samo ime, predvidevajo, je izhajalo iz besede kaufen – kupiti, kupčevati, s (slabšalno pripono) -ur. V njegovem dnevniku je (bilo) zapisanih tudi nekaj stvari, povezanih z gostilničarstvom, sprva se je navezovalo še na Kafurjevo gostilno na Selu, ko je zapisal, da je potočil 3702 litra vina in so ga točili po 52 in 56 kron liter.²⁵ S svojo gostilno se je pohvalil, saj je po preselitvi zapisal, da je v štirih letih prodal 3240 litrov vina, kar je natanko 640 litrov na mesec.²⁶ Po njem so hišo kupili Janovi in kasneje Beoviči, ki so vodili gostilno. Hiša je nasproti Petronove gostilne, od koder se je neposredno videlo na tablo, da so videli, kdo je že preveč spil na kredo in je potem šel od Petrona h Kafurju.



Slika 19: Fotografija fotografije pri Kafurju, 1927 (Vir: Primož Peternelj)

²⁴ Bar Janša, 1983, str. 36.

²⁵ Stanonik, 2001.

²⁶ Prav tam.

Zgornja fotografija je nastala ob 10-letnici podpisa Majniške deklaracije, torej leta 1927 – viden napis Gostilna Jan. Fotografija je še vedno v kotu v Kafurjevi gostilni, ki jo je sedanjí lastnik prevzel leta 1991. Hiša, v kateri je sedaj gostilna Kafur, je nova, na mestu stare.



Slika 20: Likovno delo Janeza Jana (Vir: Franc Temelj)

Na zgornji sliki sta dobro vidni tako Petronova kot Kafurjeva hiša, risbo je narisal Janez Jan, gostilničar.

V arhivu A. Zajca pa sem našla podatek, da naj bi bila 15. avgusta 1921 pri Kafurju veselica, ki jo je priredila Jugoslovanska matica.

Ena od intervjuvank tudi pove, da je bila gor z Vrsnika neka ženska, katere mož je delal v Ameriki, domov pa ji je pošiljal veliko denarja. Ona ga je zapravljala po žirovskih gostilnah. Doma je imela otroke, toda zanje ji ni bilo dosti mar. Še jesti jim ni dala, kaj šele kaj drugega. Najraje se je ustavljala pri Klemenu. Seveda je bila potem bolj voljna in nekateri odrasli fantje so to izkoristili in se z njo malo pozabavali. Včasih je bilo zelo enostavno.

Beoviči so gostilno imeli v najemu med leti 1938 in 1943, najprej je bil vinotoč, potem tudi ponudba s hrano. Ko se je zamenjal lastnik, najem ni bil več možen.

Današnji Kafur je v lasti Peternelja, ki je gostilno odprl leta 1991.

3.2.2.1.6 Pr' Špicarju, Lengarju

Lastnik je bil Ivan Lengar. Bil je predsednik Gostilničarske in mesarske zadruge Žiri.²⁷

²⁷²⁷ Turizem kot gospodarska dejavnost, 1993.

Obratovala je nekaj časa pred 2. svetovno vojno, malo med njo in potem po njej tja do okoli 1950. V njej je bilo mogoče dobiti tako hrano kot pijačo.

Sicer kot pri večini gostiln se je tudi tu balinalo, tu je bilo balininišče čez celo dvorišče. Zanimiva je bila tudi igra s kovanci, ki jo opisuje Zdravko Rink: Takrat je bila v navadi tudi igra za denar, tako imenovano fucanje - metanje kovancev v zrak. Kovanci so bili takrat neprimerno bolj cenjeni kot danes, zlasti srebrni po 10, 20 in 50 din, pa tudi za 1, 2 in 5 din. Na vseh kovancih je bila na eni strani vtisnjena »glava kralja Aleksandra I« Kraljevine Jugoslavije, na drugi strani pa grb in vrednost kovanca. Glavo v kovancu so imenovali mož in ta mož je bil za metalca najpomembnejši. Vsi kovanci, ki so po metu padli na tla, tako da so kazali glavo moža, so bili za metalca dobiček. Metalec je pobral kovanec in ga spravil v žep. Če pa so po metu kovanci kazali številke, imenovane cifre, je bil metalec na zgubi. Vse kovance s cifro je moral prepustiti naslednjemu metalcu. Ta je pobral kovance, jih položil na svojo dlan enega poleg drugega s cifro navzgor. Nato je kovance vrgel v zrak, pri čemer so se kovanci v zraku tudi obračali. Metalec si je prizadeval in si tudi želel, da bo na tla padlo čim več kovancev z možem navzgor. Ko so kovanci padli na tla in se umirili, je metalec pobral kovance z možem, tiste s cifro navzgor pa je moral prepustiti naslednjemu metalcu. Igra se je nadaljevala toliko časa, dokler ni zmanjkalo kovancev s cifro navzgor. Igra se je začela tako, da so iz razdalje okoli sedmih metrov igralci drug za drugim vrgli kovanec do vnaprej dogovorjenega predmeta, običajno kamna. Kdor je vrgel kovanec najbližje kamnu, je dobil pravico, da je pobral vse, položil v dlan in jih prvi vrgel v zrak. Ko so kovanci popadali na tla, so ugotavljali rezultat. Če bi bili vsi kovanci na tleh obrnjeni z možem navzgor, bi metalec imel pravico pobrati vse kovance in bi zmagal. Če pa bi bili nekateri kovanci obrnjeni s cifro navzgor, je moral metalec take kovance prepustiti naslednjemu. Pogosto so metali v zrak tudi srebrnike po 50 din, kar je za tiste čase predstavljalo lep denar. Če si štiri kovance take vrednosti pobral s tal, je bil to velik dobiček. Pri kmetu si takrat za dnino zaslužil največ 10 din na dan. Čevljar je moral dobro delati, da je v enem dnevu zaslužil 25 din. Po smrti njegovega veličanstva kralja Aleksandra so kovancem, srebrnikom za 50 din, okoli roba vgravirali napis »Bog čuvaj Jugoslavijo«.²⁸

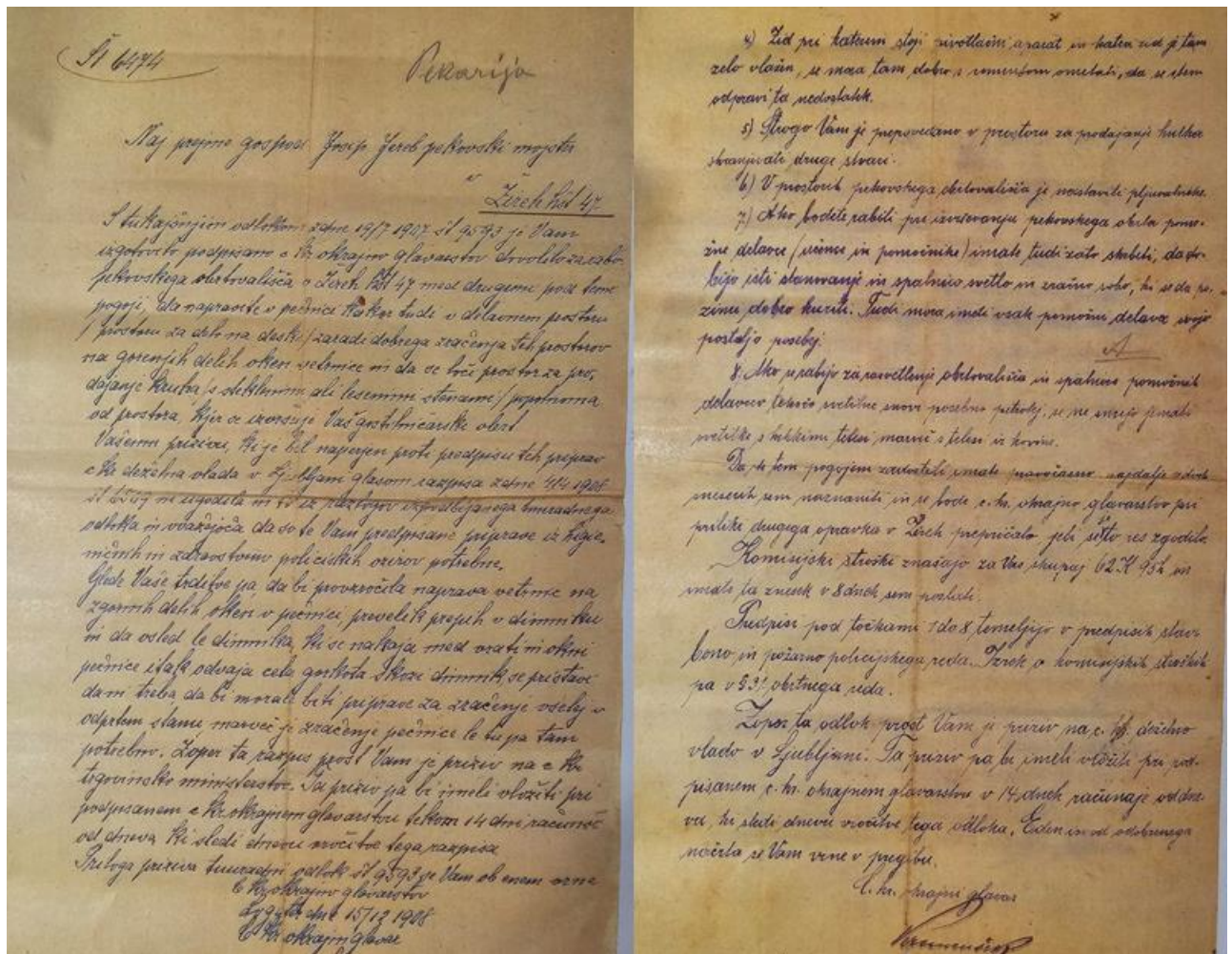
²⁸ Rink, 2001, str. 139.



Slika 21: Slika gostilne pr Špicarju – zgradba na desni (Vir: Luka Demšar)

3.2.2.1.7 Gostilna Pr' Peku

Gostilna je stala zraven cerkve, poleg nje pa pekarna, ki se je prav tako imenovala Pr Peku. Vodil jo je Jože Jereb, ki je bil stari oče intervjuvanca Ivana Jereba. Jože je umrl leta 1949. Imel je ženo Ano, s katero sta se poročila v Avstriji. Po smrti njunega otroka sta se preselila v Slovenijo. V Sloveniji sta imela še pet otrok, ampak so trije kmalu po rojstvu umrli. Gostilna je obratovala od leta 1900 pa vse do leta 1917, ker je bila takrat prva svetovna vojna. Začelo jim je primankovati moke, zato se je takrat zaprla. Pekarijo poleg nje pa so dali v najem. V času maše je bila gostilna zaprta. Veliko ljudi pa je po maši prihajalo v gostilno. Najpogostejše stranke so bili prijatelji, znanci in sosedje. Pijačo so od Bizeljskega do Škofje Loke pripeljali z lokomotivo, naprej pa s konjsko vprego. Kelnaril je največkrat kar sam, njegova žena Ana pa je kuhala. Recept za golaž je mama dobila v Avstriji, ko je kuhala v neki bolnišnici. Kruh iz pekarnice so s konjsko vprego vozili tudi v Rovte.



Slika 22: Obrtno dovoljenje za pekarijo in gostilno, 1947 (Vir: Ivan Jereb)

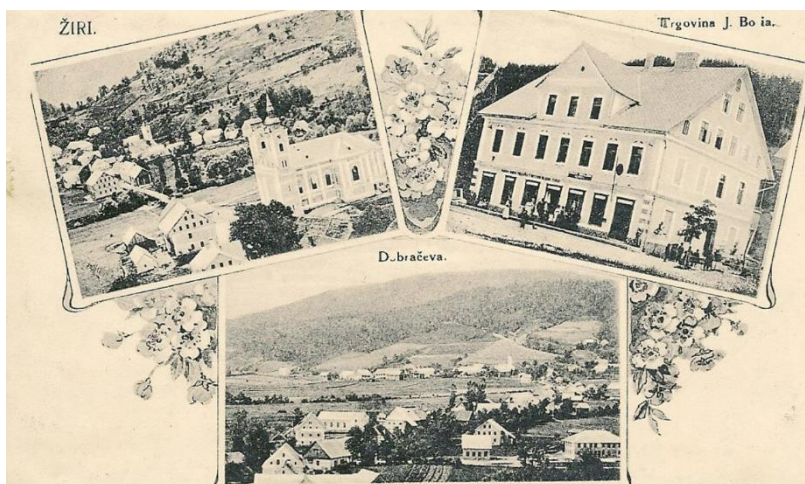
3.2.2.1.8 Gostilna Pr' Tinet

Stara mama Tomaža Kržišnika je bila Marija Ovsenk, hčerka Valentina Oblaka (odtod pri Tinet), poročena z Janezom Ovsenkom.

Zgradili so jo na gričku, poleg gostilne pa je bila še velika kmetija, pove intervjuvanec Stanonik. Točnega podatka, kdaj se je začelo, intervjuvanec ne ve, delovala pa je do vojne, leta 1941. Gostilna je bila kmečka, vanjo so zahajali večinoma kmetje iz današnjih Brekovic, Sovre, Žirovnice in Ravn. V gostilni je bilo veliko pijančevanja, stala je blizu italijanske meje, kjer so tudi švercali (kontrabantali). V gostilni se je plesalo predvsem za pusta, praznovali pa so tudi druga praznovanja. Velikokrat se je seveda zgodilo, da so zaradi pretefov dobili kazni. Takrat ženske in otroci niso hodili v gostilne. Vино se je vozilo iz Vipave, včasih so ga tudi švercali. Najcenejše je bilo jabolčno žganje. Vино in pivo so pripeljali v lesenih sodih, v vozovih, ki so jih vlekli konji. Gostilna je bila najbolj polna ob večerih (v petek in soboto) ter v nedeljo po maši. Običaji, predvsem žegnanje, se je praznovalo po maši. Če so prišli in želeli prespati, so spali v štalah na senu. Imeli so krušno peč, saj takrat niso imeli možnosti za kakšno drugo ogrevanje. Stranišče je bilo na štrbunk. Imela je tudi privez za konje. Nasproti nje je bila pošta.

3.2.2.1.9 Hotel/Gostilna Burja (Boria), Gostilna Pr' Lipet, Pizzeria Žir

Lastništvo Borie (tudi Burie) je bilo Ivane Kavčič Boria, ki se je preselila z Breznice, in Ivana Boria, iz madžarskega Ostra, ki je do 1899 služil v avstrijski žandarmariji. Nasproti cerkve je zgradil hišo, v kateri je bila trgovina in gostilna. Ivan je 1905 umrl, Ivana se je poročila z vdovcem in po 1. svetovni vojni odšla v Ameriko.²⁹



Slika 23: Razglednica, na kateri je trgovina in gostilna Boria okrog leta 1910 (Vir: Jan, 2010)

Ivana Kavčič Boria (Vir: Jan, 2010)

Za njim je bila tam trgovina Potočnik oz. gostilna Pr' Lipet – gostilno Boria je kupil Filip Potočnik. Gostilna je imela dobro mesto, saj je bila blizu cerkve.

188	<i>Potočnik</i>	<i>gostilna</i>	<i>Žiri</i> 77.	<i>Žiri</i> 77.	<i>17.2.1933</i> <i>Sl. 407</i> <i>Čagartec</i> <i>00-0F</i> <i>Sl. 066</i> <i>1.4.96.</i>
189	<i>filip</i> <i>od. Slavka</i>				

²⁹ Jan, 2010.

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024

Slika 24: Vpis v knjigo gostilničarjev, 1946 – ZAL, Obrtne zadeve (Vir: lastna fotografija)



Slika 25: Razglednica, na kateri je gostilna Filipa Potočnika (Lipeta) (Vir: Fototeka Muzejskega društva Žiri)

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024

Vrsta blaga	Količina metre	Dolazak 9.7.1955	Dokazna karta oznaka	Vrednost dolazak 400,000
Olasario:	savojski			
Lina, Brioni, Budva				
Bivatska, Evarner,	20 kom			60,-
Makedonija - savad,				
Malina	15 kom			45,-
Vardar, Barasgovina	20 kom			50,-
Jadrans				
F. jaco, Malinska, Bazar, International				
Latnja igra, Dobrovnik, Minjona, Mostar, Opština, Vranica, Filizic, Portoroko, Nono	20 kom	270		45,-
Port, Zagreb, navad				
ps				
Dulinsko, Perister	20 kom			40,-
Zeta, Cetina, Kisa-	20 kom	330		38,-
va, Zelenogora				
Ihor, Duzara	20 kom	200		39,-
Trava	20 kom			26,-
Olasari:	kugla			
Savara	"			16,-
Duko	"			13,-
Portoriko	"			7,-
Kratko doada	"			2,-
To baki	sa kg			
Zetali	"			
Za pipo navaden	"			650,-
Za Svedenje	"			650,-
Nosljano	"			400,-

20% dopisivanje vrednosti sa
vrednosti

Grupno razliku 20% na dopisivanje cene v. iznosu 10%
vplati se po osnovu računa pri RH Plaz St. 330075.

IZVJEŠTAJ PRIZNAN

potrebnega blaga v zvezi s priključitvijo k št. 111.14

Št.	Priloge	Šteta	Količina	Enota	Št.	Enota
1	Vino vipavsko belo-pivo	114	275,5	90	150	21.777
2	Vino belozeleno rdeče	"	100,0	90	150	10.400
3	Vino-Turška-belo butelj 0,7	"	80	90	150	7.428
4	Vino-Turška-belo sk. 1/1	"	41	90	150	4.900
5	Vino-Turška	"	2	150	250	250
6	Vino-Turška	"	2,5	150	250	250
7	Poljubno	"	11,4	150	250	250
8	Aganje v steklo	"	1,5	150	250	250
9	Hum	"	11,5	150	250	250
10	Varnost	"	2,5	150	250	250
11	Alkohol	"	1	150	250	250
12	Alkohol	"	2,5	150	250	250
13	Alkohol	"	2,5	150	250	250
14	Alkohol	"	2,5	150	250	250
15	Alkohol	"	2,5	150	250	250
16	Alkohol	"	2,5	150	250	250
17	Alkohol	"	2,5	150	250	250
18	Alkohol	"	2,5	150	250	250
19	Alkohol	"	2,5	150	250	250
20	Alkohol	"	2,5	150	250	250

Alkoholna (plava) skupina

2.134

1	Halibut	114	0,3	150	250	250
2	Gošta	114	0,3	150	250	250
3	Gošta	114	0,3	150	250	250

Alkoholna (plava) skupina

2.134

1	Ketel	114	0,3	150	250	250
2	Ketel	114	0,3	150	250	250
3	Ketel	114	0,3	150	250	250
4	Ketel	114	0,3	150	250	250
5	Ketel	114	0,3	150	250	250
6	Ketel	114	0,3	150	250	250
7	Ketel	114	0,3	150	250	250
8	Ketel	114	0,3	150	250	250
9	Ketel	114	0,3	150	250	250
10	Ketel	114	0,3	150	250	250
11	Ketel	114	0,3	150	250	250
12	Ketel	114	0,3	150	250	250
13	Ketel	114	0,3	150	250	250
14	Ketel	114	0,3	150	250	250
15	Ketel	114	0,3	150	250	250
16	Ketel	114	0,3	150	250	250
17	Ketel	114	0,3	150	250	250
18	Ketel	114	0,3	150	250	250
19	Ketel	114	0,3	150	250	250
20	Ketel	114	0,3	150	250	250

Alkoholna (plava) skupina

2.134

1	Stigolli	114	0,3	150	250	250
2	Stigolli	114	0,3	150	250	250
3	Stigolli	114	0,3	150	250	250
4	Stigolli	114	0,3	150	250	250
5	Stigolli	114	0,3	150	250	250
6	Stigolli	114	0,3	150	250	250
7	Stigolli	114	0,3	150	250	250
8	Stigolli	114	0,3	150	250	250
9	Stigolli	114	0,3	150	250	250
10	Stigolli	114	0,3	150	250	250
11	Stigolli	114	0,3	150	250	250
12	Stigolli	114	0,3	150	250	250
13	Stigolli	114	0,3	150	250	250
14	Stigolli	114	0,3	150	250	250
15	Stigolli	114	0,3	150	250	250
16	Stigolli	114	0,3	150	250	250
17	Stigolli	114	0,3	150	250	250
18	Stigolli	114	0,3	150	250	250
19	Stigolli	114	0,3	150	250	250
20	Stigolli	114	0,3	150	250	250

Alkoholna (plava) skupina

2.134

Alkoholna (plava) skupina

2.134

Slika 26: Popis o tobačnih izdelkih in hrani, pijači – Pr' Lipet, 1954 (ObLO Žiri 6/112) (Vir: lastna fotografija)

Iz arhivskega gradiva je razvidno, da so prodajali cigarete, preko 20 vrst jih je bilo, več vrst belega vina, nekaj vrst likerjev, pivo, od brezalkoholnih pijač je bil na voljo malinovec, kokta in radenska. Od živil so na računu zavedeni keksi, klobase, mast, cikorija, poper, sladkor, moka, sol, paprika,

GOSTINSTVO ŽIRI

Žiri, 31.12.1954.

Gostilina pri "LIPSTU"

Š t r k

Priloge k računu za plačilo vaših računov iz našega toločnega računa pri 22. Društva Loka.

V mesecu novembru in decembru 1954. s o plačili naslednje račune:

račun 118 TUSAŠ Ljubljana	40.789.-	31/12/54
" 4.143.4123 VINO Ljubljana	63.345.-	31/12/54
" 835 Sadrski vinogradar Ljubljana	90.800.-	31/12/54
" 57 Vinoprodukt Zagreb	164.197.-	31/12/54
" 28 VINO Ljubljana	1.450.-	31/12/54

Vsega na aneksirani list, decembar 1954.

račun 155 Škavtarija Žiri	14.525.-	31/12/54
	14.120.-	31/12/54
	380.474.-	31/12/54

Škufelj

OSTINSTVO ŽIRI

[illegible]

Slika 27: Zapis o povračilu stroškov in zavarovanju, 1955 (ObLO Žiri, 8/146) (Vir: lastni fotografiji)

Fotografija o zavarovanju prikazuje, da se je gostilna Pr' Lipet dolgoročno zavarovala leta 1955 – zavarovalo se je stavbo, pohištvo in zalogo pijače.

O Pizzerii Žir je pripovedoval njen lastnik (Daniel Rampre).

Prijatelj Viki je Danielu Rampretu leta 1984 dal idejo, da bi mogoče lastniki stavbe »Pr' Lipet« hoteli oddati v najem prostor, kjer je pred mnogimi leti že bila gostilna. Lastniki so bili prostor pripravljeni oddati v najem in kmalu je v ljubljanskem Nebotičniku, kjer je bil takrat zaposlen kot glasbenik v skupini Paradox, dal odpoved in se posvetil obnovi gostinskega lokala. Lastnica lokala mu je sicer takrat dejala, naj samo očisti star šank, ki je bil takrat še v prostoru, kupi nekaj gostinskega pribora in odpre dejavnost ...

Rampre je imel zaključeno srednjo gostinsko šolo in nekaj prakse, kar je bilo takrat pogoj za vodenje gostinskega obrata. Zavedal sem se, da so se časi in potrebe gostov od prejšnje gostilne do tedaj zelo spremenili, zato je prepričal lastnike, da so mu dovolili lokal preurediti na novo in po svoje. Preuredil ga je v celoti. Zamenjal je lesena plesniva tla, obdelal stene in strop, dogradil nekaj sten za kuhinjo, shrambo, kurilnico in celo kopalnico ter garderobo za zaposlene, vgradil nova vhodna vrata, zgradil manjši vrt z nadstreškom pred vhodom, zgradil toaletne prostore za goste. Obnovitvena gradnja je trajala približno eno leto do odprtja 1. marca 1985 z imenom Pizzeria Žir. Ob otvoritvi mu je pokojni umetnik akademski slikar Tomaž Kržišnik podaril tudi šest grafik Zlate ptice, kar je za popoln izgled in domače počutje lokalu dodalo še dodatno vrednost.

Kaj je bilo v lokalu drugače od drugih takratnih gostinskih lokalov v Žireh?

Za cel lokal je bil narejen načrt s strani arhitekta, zato je bil prostor takrat modern in lahko se je primerjal s »fensi« lokali večjih mest po Sloveniji. Leseni deli – separeji in klopi so bili iz masivnega hrasta, lepo oblikovan šank, v kuhinji marmornata plošča za pripravo pic, prezračevalni sistem v kuhinji ter posebna naprava za čiščenje dima v prostoru za goste (kjer je bilo na žalost takrat še dovoljeno kaditi). Lokal so redno vzdrževali in skrbeli za čistočo, kar je bilo za goste pomembno.

Z delovno ekipo, v kateri je sodelovalo tudi nekaj Rampretovih sorodnikov, so se trudili za postrežbo in čistočo na visokem nivoju, pri čemer je z dobrimi idejami sodelovala tudi Jana Šuligoj, ki je bila takrat redno zaposlena. V Pizzerii Žir (razen gostilne v Brekovicah) se je prvič točila pijača v pecljatih kozarcih (in ne »štucih«). Prav tako se je iz »tankih kozarcev« v pizzerii točilo prvo točeno pivo na območju Žirov. Z ekipo so skrbeli za posebno ugodje gostov z mnogo vrstami brezalkoholnih in alkoholnih pijač, tudi cocktailov postreženih in aranžiranih v eksotičnih kozarcih. Za celoten ambient pa je poskrbelo še kvalitetno ozvočenje v lokalu ter predvajanje najboljših takratnih glasb – »Glasba 80-ih«.

Kot zanimivost je lastnik picerije povedal, da je izgradnji lokala posvetil ogromno pozornosti in časa, tako da en teden pred svečanim odprtjem ni vedel, kako se pica sploh pripravi in speče. Prijatelja in takratna lastnika picerije Jesharna v Šk. Loki, sta ga takrat povabila v njihovo picerijo, kjer sta ga, čeprav se je zdelo, da bi bil lahko njihova konkurenca, nesebično naučila pripraviti pico. Kmalu je zaposlil tudi kuharja Igorja Kovača, ki je bil več v pripravi pic. V relativno majhnem lokalu so postregli približno 100 pic na dan, včasih pa tudi še precej več. Obiskovalci picerije so bili iz mnogih krajev, tudi širše in tujine. Veliko Žirovcev je svoje goste z veseljem in tudi ponosom pripeljalo v lep lokal. Veliko je bilo rednih gostov, katerim je posebno hvaležen za obiske. Mnogi od njih se še dandanes radi spominjajo odličnega ambienta, kjer so se družili ob dobri postrežbi in ob zvokih dobre glasbe.

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024

Večkrat je Rampre lastnike lokala neuspešno prosil za odkup ali vsaj podaljšanje najemne pogodbe, zato je lokal dve leti pred potekom najema ponudil gospodu Iztku Andreuzziju, ki je bil najemnik še do leta 1995 oz. do poteka najemne pogodbe med njim in lastniki lokala.



Slika 28: Zunanost Pizzerije Žir in lastnik Daniel Rampre, okoli 1990 (Vir: Daniel Rampre)



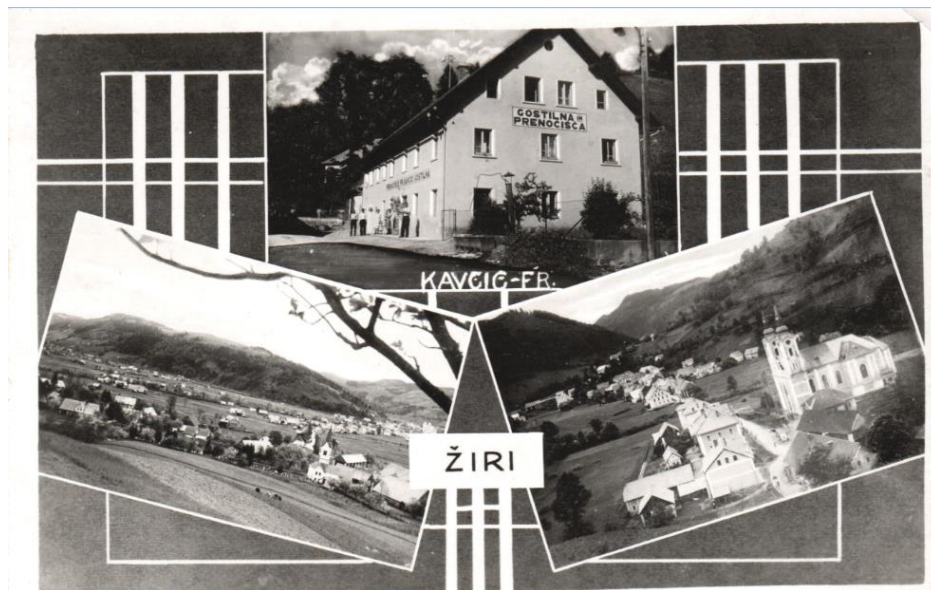
Slika 29: Notranjost in točilni pult v Pizzerii Žir, okoli 1990 (Vir: Daniel Rampre)

3.2.2.1.10 Gostilna Katra/Katernik

Gostilna Pr' Katerniku je bila odprta do leta 2020. Vmes je bilo obdobje, po vojni, denacionalizacija, kjer so jih vprašali, ali bodo imeli kmetijo ali gostilno. Takrat so se odločili za gostilno. Gostilna se je imenovala Pr Katernik, ker je pri hiši bila Katra. Prvotno je bila hiša

v Maršaku, potem so jo prestavili bližje centra. H Katernik so okoli 1980 že prihajale ženske, pripoveduje intervjuvanka Lidija Kavčič. Veliko so kartali predvsem tarok, igrali pa so tudi šah (ob nedeljah). V soboto popoldne se je igral tarok. Pri Katerniku so jih včasih morali iz gostilne spoditi, če je bilo že pozno in veliko pijančevanja. Vino so vozili iz Vipave in tudi iz Dalmacije. Iz Vodic je moški s kolesom in platnenim nahrbtnikom prikolesaril vse do Žirov. Od takrat naprej so vino vozili iz Vodic. Šnops so kupovali. Intervjuvanka je povedala, da je kuhala njena mati, domači. Pri Katrniku so bili znani po kelnaricah, ki so jih pripeljali, ko so šli po prašiča. Kelnarice so živele kar pri njih. (O kelnarcah tudi v nadaljevanju naloge.) Za goste so imeli tudi namenjena prenočišča. Prespali so vozniki avtobusov, včasih tudi tujci. Kuhali so to, kar so znali sami. Imeli so tudi vago, na kateri so vagali seno, mine (fotografija knjige vage). Ukvarjali so se tudi s prevozništvom. Veliko so praznovali krsti, birme in šege. V gostilni je bilo prostora tudi za 100 ljudi, kar je bilo za tiste čase zelo veliko. Pri njih so igrali domači na harmoniko. Gostilna je bila zaprta v ponedeljek. Najbolj je bila polna v petek zvečer, soboto in nedeljo po maši. Veliko so se dogovarjali glede živine in politike. Stranišča so imeli na štrbunk, kamor so šli domači in gosti. Posebnih ločitev med gostilnami ni bilo. Najbolj je bila znana po vampih in klobasah.

Gostilna se je zaprla, ker tudi sami niso več imeli interesa.

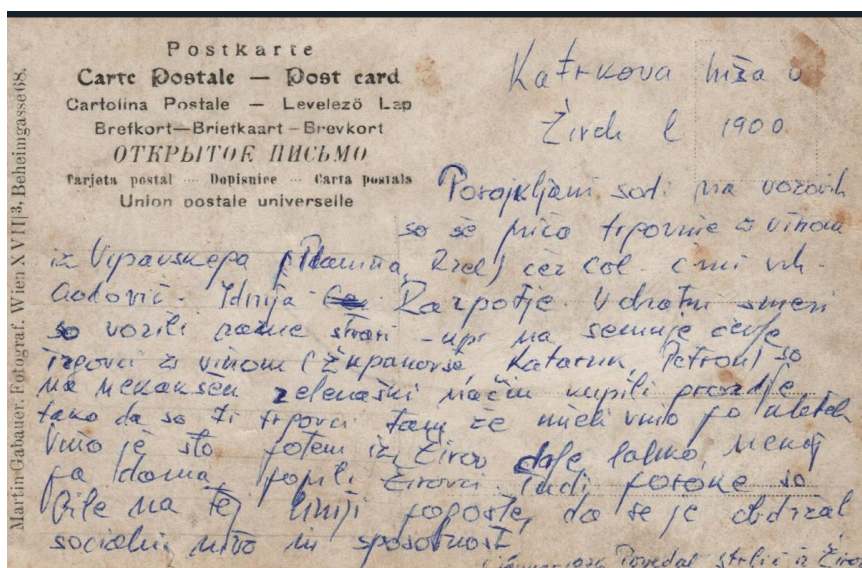


Slika 30: Razglednica F. Kavčič (Vir: Vili Eržen)

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024



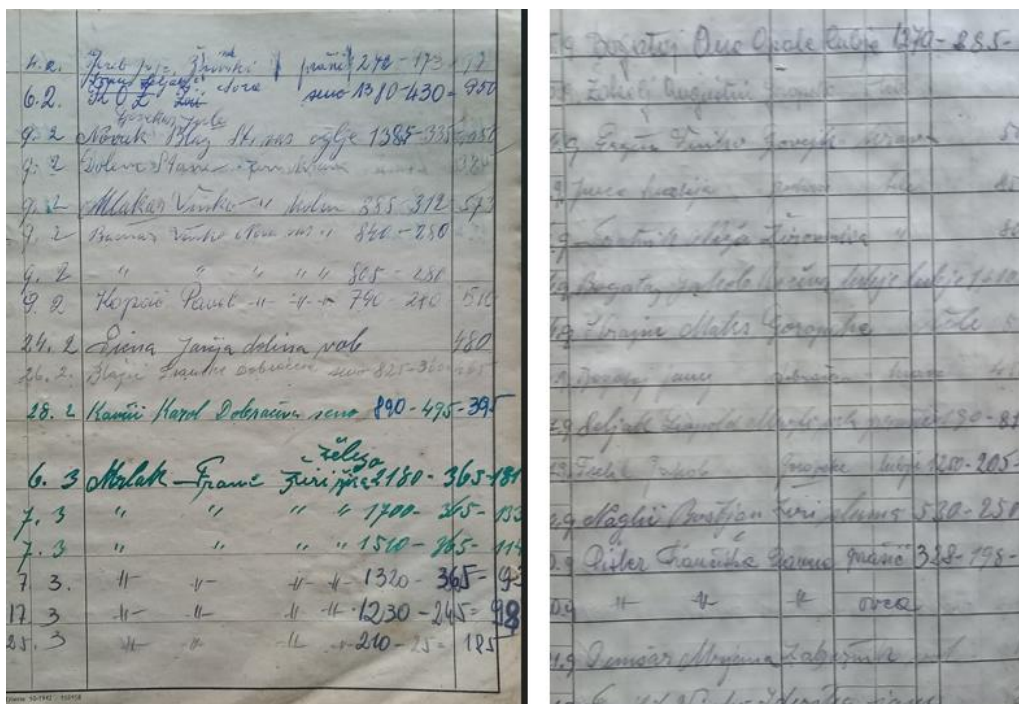
Slika 31: Katrnikova gostilna leta 1900 – tovorjenje vina v sodih (Vir: Vili Eržen)



Slika 32: Hrbrtna stran razglednice 1976 (Vir: Vili Eržen)

Hrbrtna stran naslovnice priča o trgovini z vinom iz Vipavskega. Pot je vodila čez Col, Črni Vrh, Godovič, Idrijo, Cerklje. V obratni smeri so vozili druge stvari, npr. čevlje. Zapis je nastal leta 1976.

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024



Slika 33: Fotografiji dveh strani iz knjige vaganja, 1953, 1956 (Vir: Petra Novak)

Fotografija zgoraj prikazuje dve strani iz knjige (leto 1953, 1956), kamor so vpisovali natehtano blago (živino, seno ...).



Slika 34: Koledarček Gostilne in prenočišča – Franc Kavčič 1970 (Vir: Družina Kopač)



Slika 35: Za Katernikovim šankom (skrajno desno lastnik Franci Kavčič), 1968 (Vir: Lidija Kavčič)

Katernikovi so izposojali in tudi darovali denar, kakšen glaž vina po maši, če kdo ni imel ipd. Na drugi strani so gostilne podpirale različna društva ali kasneje določene stranke, študirali svoje otroke.

Svoje misli o Katerniku je strnil tudi Mihael Naglič:

Ob koncu pandemičnega leta 2020 se je od Žirovcev tiho poslovila ena naših najstarejših gostiln. Poznali smo jo po dveh imenih. Starejši Žirovci iz prejšnjih časov so ji rekli Pri Katri (*Pr Katr*), večina pa Katrnik (*Pr Katrnk*). V pisnih virih se hiša prvič pojavi v Franciscejskem katastru leta 1825, ko je bil lastnik Luka Kavčič. To izvemo v KHŽ, kjer v nadaljevanju preberemo: »Luka Kavčič in Marija sta imela sina Jurija (roj. ok. 1813, por. 1838), ki se je oženil s Katarino Novak z Vrha 6, hčerko gruntarja Jakoba Novaka in Urše Jereb. Ona je verjetno vpisana kot lastnica leta 1869 in je tista Katra, ki je imela tukaj gostilno še leta 1879, odgovorna pa je tudi za nastanek hišnega imena. Jurij in Katra sta imela sina Janeza (roj. ok. 1859, por. 1886), ob njegovi poroki z Marijo Rejc (roj. ok. 1866, hči Luka Rejca iz Dol 8) pa nista bila več živa. Priimek se je pri hiši ohranil do danes, vendar le po naključju. Oba naslednja gospodarja sta se namreč priženila. Najprej iz Breznice 10 drugi Marijin mož, ki mu je bilo tudi ime Janez Kavčič (1865–1933, por. 1894) in je imel tu gostilno leta 1930. Franc Kavčič, ki je vzel njuno hčer Franco (1901–1992, por. 1932), pa je prišel z Drenovega Griča pri Ljubljani.« Iz tega navedka izvemo dvojje. Prvo: katera je bila tista Katra, po kateri je gostilna dobila ime; k hiši se je primožila, bila je Petračeva z Vrha Svetih Treh Kraljev. Drugo: da se je rod dvakrat nadaljeval po ženski liniji, ker pa sta se oba priženjena moška tudi sama pisala Kavčič (prvi je bil Janez Breznčenov iz Breznice, drugi Franc z Drenovega Griča), se priimek ves ta čas ni spreminjal. Zdaj je gospodar domačije Pavel Kavčič, ki se je odločil, da gostilno zapre. Upajmo,

da jo sam ali pa kdo od njegovih naslednikov spet odpre.³⁰ »Od česa ste pa živeli v tistem času? Od kmetije, kako pa drugače, denar iz stare Jugoslavije je tako ali tako propadel. Tako smo po vojni začeli čisto na novo. Jaz sem šel v Maribor v kmetijsko šolo, kjer sem končal dva letnika, potem pa me je oče poklical, naj pridem domov delat, ker je imel hudo astmo in je potreboval pomoč. Oče je vedno dejal: Sam puška se ne sme vržt u koruza. Naprej delat, pošten bit, pa bomo vse naredl ... Domačo gostilno smo spet odprli konec petdesetih let. Tu sta veliko pripomogla Peter in Vinko Naglič. To sta bila po moje dva od redkih poštenih komunistov. Takrat sta očetu rekla, naj le odpre gostilno, saj sta vedela, da smo poštena in delavna družina. Leta 1960 sem šel še v gostinsko šolo v Ljubljano. Sam sem takrat tudi vodil gostilno Pri Bahaču. Ta in naša gostilna sta bili stari žirovski gostilni, ki so ju poddržavili in ustanovili gostinsko podjetje. Poleg tega me oče ni mogel socialno in pokojninsko zavarovati vse do leta 1965 ...«

Tako je v zelo tekočem intervjuju, ki ga je z njim za ŽO naredil intervjuvančev kolega Igor Kavčič, novinar GG, o svojih začetkih govoril Franc Kavčič ml. (1934–2009), sin »Katrnik I.«. Franci, kot so mu rekli, je po očetu Francu podedoval kšeftarsko žilico. Očetova paradna disciplina je bila kontrabant s konji, sinova pa preprodaja vina, prašičev in – kelnaric. Pa da ne boste mislili kaj slabega. Zmeraj, ko je šel na Štajersko po prašiče, je pripeljal še kakšno pošteno punco, ki je bila najprej v njegovi gostilni za natakario, slej ko prej pa jo je za svojo vzel kateri od domačih fantov. »V naših krajih je kakih dvajset poročenih natakarič, ki so nekoč bile zaposlene v naši gostilni. Že oče jih je vozil z različnih koncev Slovenije, prav tako tudi jaz. Največ jih je prišlo iz Štajerske, okolice Ptuja, pa iz Dolenjske, Primorske. Po navadi so bile to fejšt kmečke punce, vajene delati.« Ena od njih, Slavica je bilo njeno ime, bolj močne postave je bila, se ni poročila v Žireh. Je bila pa dobra duša. Ko smo kak večer študentje več ur zasedali v »ekstra« cimru, nam je prinašala rundo za rundo, nazadnje pa nam je – to zdaj menda že lahko povem – računala samo zadnjo rundo. V gostilni, ki je bila v tistih letih (v sedemdesetih), vsak večer nabito polna, se tak popust za študente gotovo ni kaj dosti poznal.

Franci je bil poslovno zelo uspešen, sodeč po ljudskem glasu je bil v letih okrog 1980 daleč najbogatejši posameznik med Žirovci. Denar je tudi posojal, komur je zaupal, in za zmerne obresti. Tudi meni, ki sem bil njegova stalna stranka, je večkrat dejal: »Miha, če boš kdaj kaj rabil, se kar oglasi.«

Značilnost domačih je bila, da so bili zelo bistri za učenje in eni prvih izšolali maturanta idrijske realke, kasneje ing. Franca(?) Kavčiča, iz Katrnkovega rodu je bil tudi priznani ginekolog in onkolog dr. Rado Poljanšek.

Zelo zanimiv rek, povezan s Katrnikovo gostilno, je povezan s cerkvijo: *V cerkvi misijon, v gostilni milijon.*

3.2.2.1.11 Gepard

Leta 1990 sta v nekdanji Kržišnikovi hiši Miran Jakšič in Vili Zadnikar uredila lokal Gepard, ki je bil odprt vsak dan od 9. do 23. ure. Urejen gostinski prostor, zanimiva razporeditev omizij, intimna osvetlitev, prijetna glasba in hitra postrežba, so glavne značilnosti. Gepard se je kasneje (po l. 2000) preimenoval v Obuti maček in od lanskega leta deluje tudi na drugi lokaciji (Nova športna dvorana).

³⁰ Petra Leben Seljak in Alojz Demšar, KHŽ, Ljubljana–Žiri, 2010, hiša in gostilna pri Katri na str. 425–426.

3.2.2.1.12 Gostilna (Matic) Gostiša, Dubrovnik, Ambasada

Lep vrt je imela tudi gostilna Matic, katere lastnik je bil Alojz Gostiša. Imeli so toplo hrano in premožnejši so sem ob nedeljah prihajali na kosilo.³¹



Slika 36: Levo gostilna Pr' Matic (Gostilna Gostiša) (Vir: Rok Klemečič)

Temelje Ambasadi je leta 1959 postavil Albanec iz Tetova v Makedoniji, Esad Biljali. Prva lokacija je bila pr Mrovca, ko je Esad prevzel slašičarno od nekega Albanca, ki je pustil vse napol in šel. Od začetka je bil Esad sam, pomagala sta mu žena in brat, ki je kake dve leti celo živel tukaj, a je šel nazaj. Oba brata sta pozneje bila slašičarja v Foči. Ime Ambasada je dobila po tem, ker se je zbiralo veliko politikov in različnih gostov. Nekdo je rekel: »Tukaj je pa kot v Ambasadi«. Kasneje se je preselil v Matičevo hišo.

Včasih je bila najbolj znana po sladica. Poleti so imeli tudi sladoled (prvi stalni sladoled v Žireh). V gostilni Katrnik so imeli led in so za njih ob treh, štirih zjutraj ven jemali led, da so ga oni porabili za sladoled. Katrnikova gostilna jim je veliko pomagala, niso jih jemali kot konkurenco, ampak kot dopolnitev. Alkoholne pijače so začeli točiti, ko je posel začel malo padati, družina pa je bila vedno večja. Zato so bili prisiljeni, da so širili ponudbo. Esad je imel prvi stalni sladoled v Žireh. V kakšno skodelico kave se je tudi pri njih dalo kaj noter, če je bila potreba. Kava in rum ali pa rum in kokta, mrzli čaj ...

Odprto je bilo vse dni, tudi praznike in nedelje. Esad pa ni imel »kelnarc«, on je imel predvsem moško delovno silo.³² Burek je bil tudi aktualen, čeprav so začeli z njim kasneje kot s slašičarno, prvi lastnik Esad je povedal, da so zjutraj starejše ženske hodile na burek. Za jedi so uporabljali svoje lastno znanje.³³

³¹ Prav tam.

³² Kavčič, 1998, str. 21.

³³ Prav tam.

Prostor se je skozi čas spreminjal, najprej je bila samo slaščičarna, v kateri so imeli tudi prostor, kjer so imeli biljard, namizni nogomet, pikado ... Imeli so prav posebno Mausearjevo omizje, kjer so se srečevali obrtniki in umetniki. Dobivali so se v nedeljo ob turški kavi. Večinoma je bilo nekaj domačih natakarič. Ko so dobile stalno službo, so prenehale z delom v gostilni. V tej gostilni je bilo zelo malo prepirov in pijančevanja. Imeli so igre, kot so tarok in človek ne jezi se. Velikokrat so imeli tudi »žive« muzikante ter ob njihovi glasbi tudi plesali. Za poroke je bil prostor premajhen, praznovanja pa so praznovali. Kazenski predpisi so bili glede urnika zaprtja gostilne. Oprema pred prenovo je bila zelo skromna. Najcenejše je bilo žganje; pelinkovec, rum. Vino in pivo so prevažali v sodih in steklenicah. Dajali so tudi na kredo. Intervjuvanec Memet Biljali je povedal, da se to včasih zgodi še danes. Včasih je bila najbolj polna ob nedeljah po maši in petkih zvečer. Veliko je bilo praznovanja raznih šeg. Okna niso imela zaves, bila so polkna.



Slika 37: V Ambasadi v začetku 70. let in na gradbišču nove Ambasade, v 90. letih (Vir: ŽO)

Miha Naglič je v enem od objavljenih pogovorov povedal: »Moja skušnja s slaščičarno je drugačna. Ko smo šli naprej v šolo, recimo v Ljubljano, takrat se še nismo vozili v Loko, si vedno, preden si šel na avtobus, prišel v slaščičarno pogledat, če so drugi tudi tam. Ko si prišel nazaj, nisi šel s »kufrom« domov, ampak najprej v slaščičarno, da poizveš, kaj se bo zvečer dogajalo. Tudi ob sobotah zvečer, kadar smo šli v kino ali na ples, vedno je bilo zbirališče v slaščičarni. Takrat so bile v Žireh samo tradicionalne gostilne, mladi nismo imeli kam. Za nas je bil edini lokal prav slaščičarna. Hočem reči, da se je vsak pri Esadu odjavil, ko je šel v šolo, in se prijavil ob povratku. Kot na konzulatu.«³⁴

3.2.2.1.13 Hram na Voleriji

Gostilno je odprl Ivo Trček, takrat tudi najemnik Sore (Falklandi). Posebnost je bila, da so bile sprva tudi natakaričice enako oblečene. O tem je povedal lastnik Ivo Trček:

Volerijo sta z ženo naredila v toplem, domačem ambientu, postaran les, nepravilen omet, opečnati poden ... Temu so sledile tudi ostale podrobnosti, glineni unikatni pepelniki, vaze,

³⁴ Prav tam, str. 23.

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024

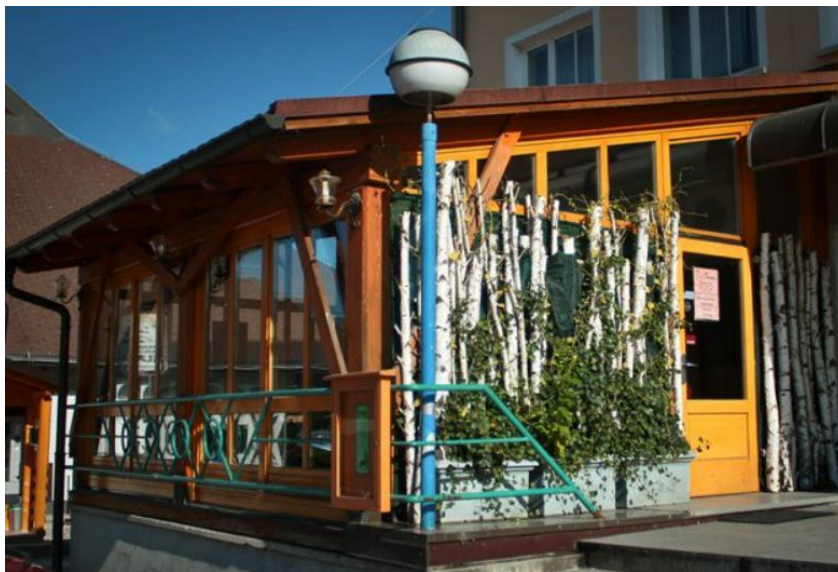
lestenci. In najpomembnejša stvar: natakariče. Zgledovali smo se po narodnih nošah, ki so v originalu "prenaukretne", zato smo jih sfrizirali po svoji presoji.

Izdelovala nam jih je profesionalka iz Srednje vasi v Bohinju, kamor sem peljal natakariče najprej poskusit, potem še enkrat na probo, obleka je bila gotova.

»Jaz imam krive noge.« »Jaz imam kosmate roke.« »Men se poudarijo šlaufi.« »Jaz ne bom imela dekolteja.« To so bile pripombe zaposlenih ob uvajanju, je blo kar zabavno, predvsem ekskurzije v Bohinj so bile nepozabne.

Gostje so to novost z veseljem sprejeli, ogromno debate, kritike, smeha, nerodnosti, kar je v končni fazi bil cilj. Zaposlene so se menjavale in bi moral vseskozi jih vozit po nove obleke, zato je projekt ščasoma zvođenel. Škoda.

Poleg pijače je gostinska ponudba vključevala tudi slaščice. Gostilna je vrata zaprla dve leti nazaj, tako da se je še sama spominjam.



Slika 38: Zunanost Volerije v 20. letih 21. stoletja (Vir: Facebook, 4. 3. 2024)



Slika 39: Notranost Volerije (ista leta) (Vir: Facebook, 4. 3. 2024)



Slika 40: »Uniforma« natakarič Volerije na dveh dogodkih 1995 in 1994 (Vir: Ivo Trček)

3.2.2.1.14 Pod Štengcam

S to gostilno oz. barom je začel Mercator. Stala je poleg trgovine pod stopnicami. Od tod tudi ime pod Štengcami. Delavke iz Merkatorja so bile tam tudi delavke. Skozi čas se je spreminjal le lastnik, sedaj pa tam stoji bar Štab. Vmes so imeli lokal v najemu ljudje od drugod, prim. Vita Stanonik iz Poljan.

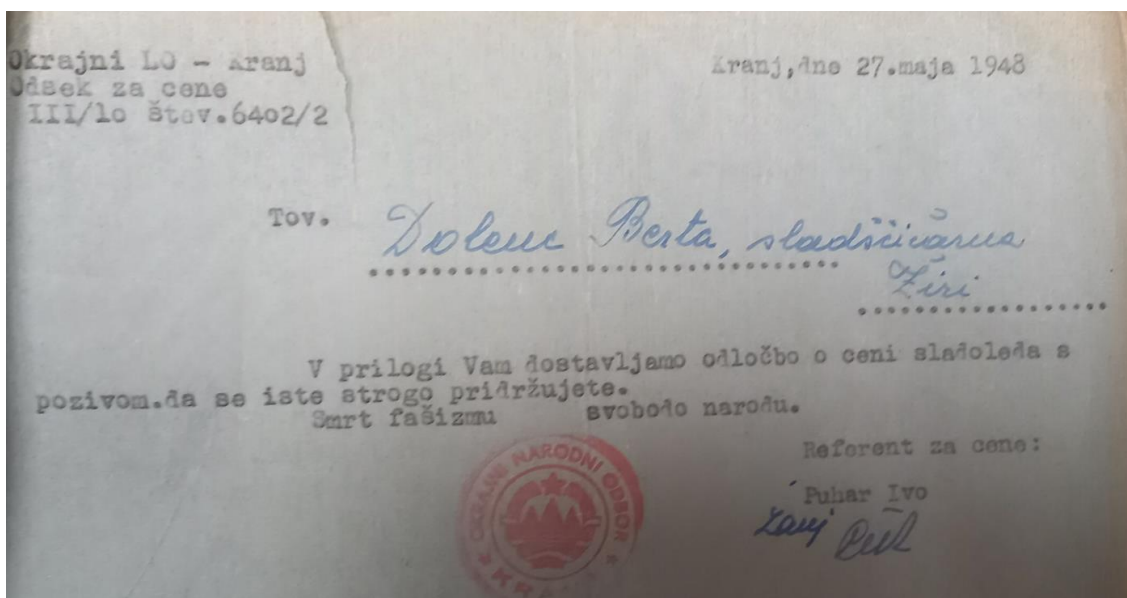
Nekateri poštarji so imeli takrat, pred davnimi leti, tam »domovinsko« pravico.

Pravili so - na splošno - da od tam greš šele takrat, ko svet vidiš trojno.

Nekoč, še na samem začetku delovanja, je prišel k eni od intervjuvank, Mileni Miklavčič, Franček Bohanec. Pa sta se usedla za eno od miz. Natakarič – začetnica - se je verjetno zmotila v mizi - pa mu je prinesla šnopc. "Saj ne pijem," je rekel Franček. "Pa še boste, če se boste večkrat oglasili," mu je ta odgovorila v smehu.

3.2.2.1.15 Gostilna Pr' Berti

Berta Dolenc se je ukvarjala s peko slaščic, imela je svojo slaščičarno. Poročena je bila z Milanom Dolencem, ki se je ukvarjal s strojenjem kož, zato se je večkrat reklo kar pri Strojerji. Berta je umrla leta 1960, s tem je bilo konec slaščičarne. Njen sin Milan Dolenc mlajši je imel potem tu gostilno s kegljiščem. Zraven hiše je redil tudi nutrije, ki so jih otroci z veseljem hodili gledat. Gostilna je obratovala kakšnih šest let in kasneje so tam odprli banko.



Slika 41: Odločba o ceni sladoleda, 1948 (KLO Žiri 13/106) (Vir: lastna fotografija)

3.2.2.1.16 Gostilna Pr' Bahač (Demšar, Sora)

Gostilna je se je imenovala 'Pri Bahaču'. Tako se je imenovala po enem od prednikov, ki je bil lovec in se je velikokrat bahal, koliko je ulovil. Delovati je začela v začetku 20. stoletja. Prvi lastnik je bil Andrej Demšar, rojen v Žireh.

Natakarji so bili domači, ravno tako kuharica. V gostilni je bila krušna peč.

Hiša je bila obnovljena po 1. svetovni vojni. Takrat so bile v zgornjem nadstropju opremljene tujske sobe. Med tem ko je bilo v pritličju še stranišče 'na štrbunk', je bilo za tujske sobe že stranišče na izplakovanje. Intervjuvanki Majda Demšar in Renata Jan se spominjata, da so prihajali gostje iz Srbije.

Dokupljeno je bilo zemljišče za gostilniški vrt na drugi strani ceste, kasneje še zemljišče ob hiši. Rdeče vino so kupovali v Dalmaciji, belo pa na Vipavskem. Vozili so ga v sodih. Pivo je bilo iz Laškega.

Gostilna je obratovala do leta 1941. Takrat so stavbo zavzeli Nemci, domače pa izselili. Po vojni so jo zopet prevzeli domači, a le do leta 1947, ko je bila nacionalizirana. V arhivu smo izvedeli, da je bil lastnik Vinko Demšar, potem se je gostilna imenovala Sora (1955). Gostilno je nekaj časa imel v najemu tudi Katernikov Franci.

Viri navajajo, da so igrali karte, otroci (če se jim je uspelo prebiti mednje) so radi gledali, kako igrajo in se s tem učili kartanja. Kasneje so imeli tudi to možnost, da so starejšim mešali karte.

Sobe so bile pri Bahaču baje zelo urejene.

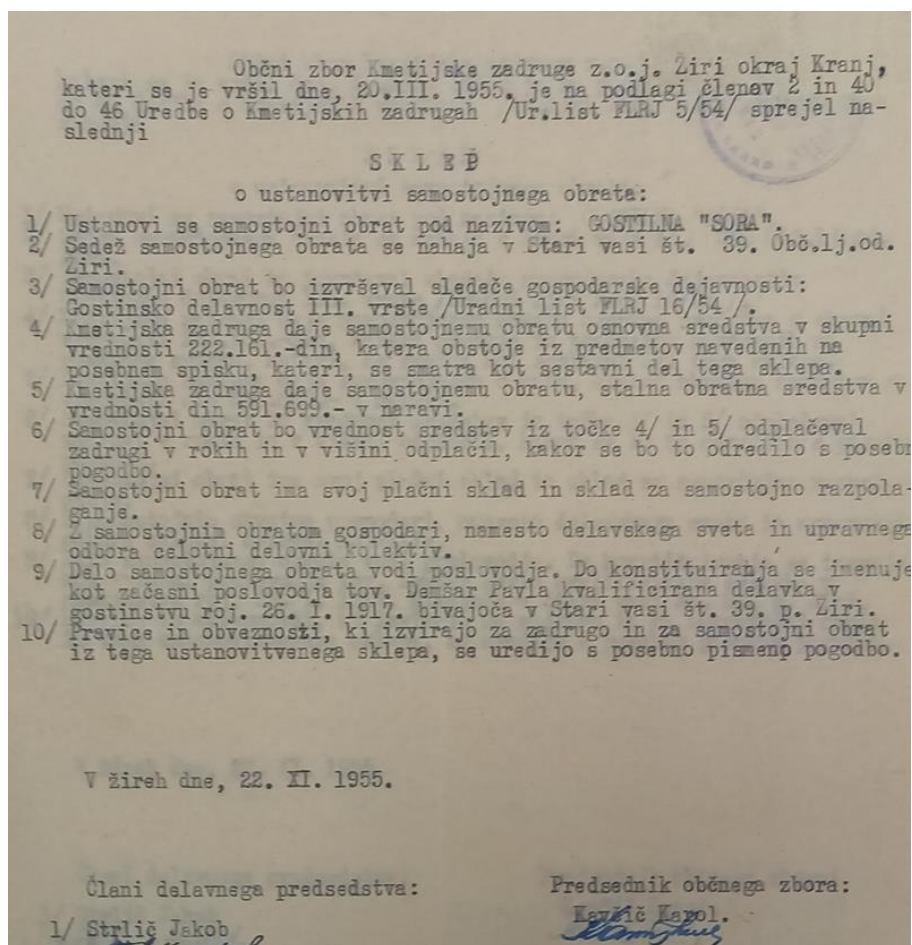
Imeli so tudi ledenico.

Sicer pa je še vedno zelo znan Bahačev vrt – na betonski plošči je bil vsako soboto ples. Igral je ansambel Viktorja Čadeža. Zelo radi so tudi balinali, kar prikazujejo fotografije.

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024



Slika 42: Bahačeva gostilna z AO-vojaki, 1917 (Vir: Vili Eržen)

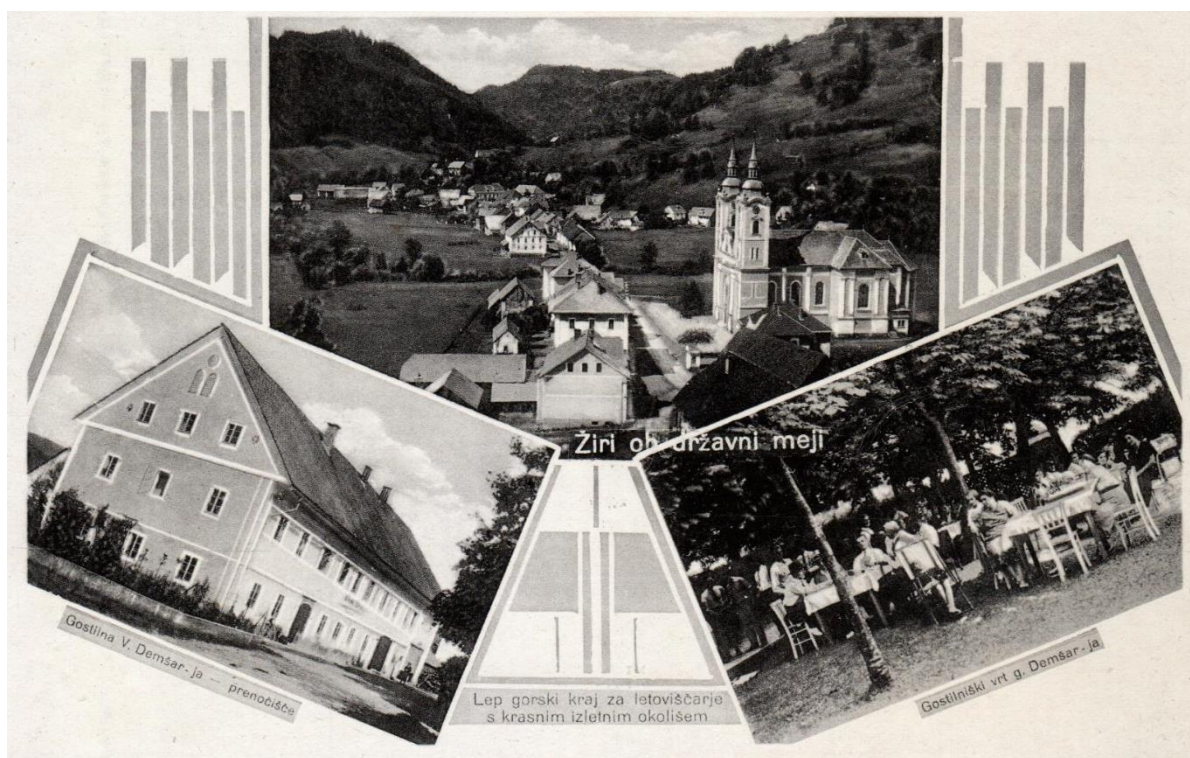


Slika 43: Sklep o ustanovitvi samostojnega obrata, 1955 (ObLO Žiri 8/146) (Sora)

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024



Slika 44: Balinanje na Bahačevem vrtu konec 60. in začetek 70. let (Vir: Rok Klemenčič)



Slika 45: Razglednica z motivom Bahačeve gostilne pred drugo svetovno vojno (Vir: Vili Eržen)

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024

OLO K r a n j
Povereništvo za gostinstvo in tur-
izem.

Predmet Popis turističnih sob

V vezi vaših navodil z dne 3.II. št. 71/1. vam priloženo pošiljamo popis vseh tujskih sob v našem KLO.

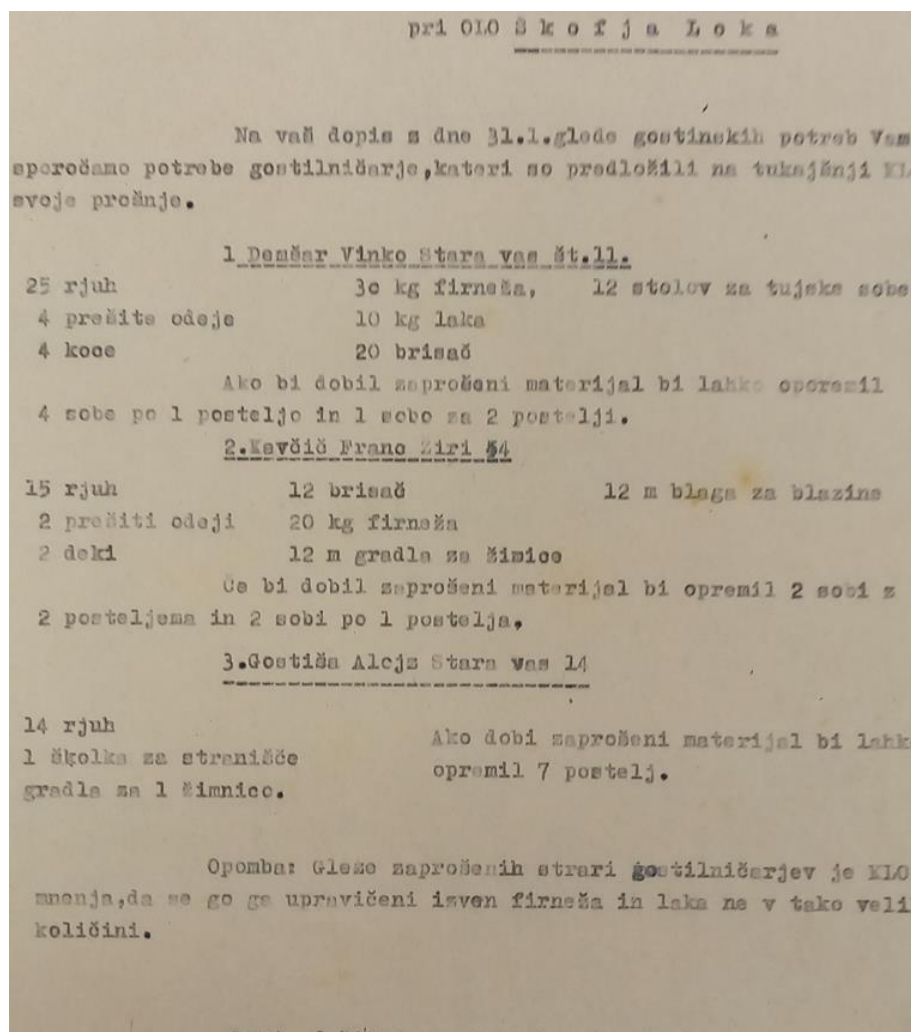
Ime in naslov	Število sob	Število postelj	cena v letu 1949
Demšar Vinko Staravas	10	15	30.-Din
Privatniki v njegovi bližini	6	8	25.- "
Gostiša Alojz Staravas	7	12	30.- "
Privatni v njegovi bližini	6	8	25.- "
Kavčič Franc Žiri 44	5	8	30.- "
Privat. v njegovi bližini	8	10	25.- "
Poljanšek Selo 5.	8	12	30.- "
Privatni v njegovi bližini	4	5	25.- "
Skupaj	54	78	

Predsednik KLO

Slika 46: Popis turističnih sob, 1949 (KLO Žiri 27/183) (Vir: lastna fotografija)

V popisu turističnih sob vidimo vse ponudnike le-teh v letu 1949: Demšar Vinko (Bahač), Gostiša Alojz, Kavčič Franc (Katrnik), Poljanšek (Selo, Pristan). Skupaj so nudili 54 sob, 78 postelj.

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024



Slika 47: Prošnje po opremi za sobe, 1949 (KLO Žiri 27/183) (Vir: lastna fotografija)

3.2.2.1.17 Gostilna Pr' Pretepovčan

O tej gostilni preberemo v raziskovalni nalogi turističnega krožka, da je po 1. svetovni vojni ni bilo več; od intervjuvancev izvemo, da je bila, da se je sicer domačiji reklo Pri Šemon. Pred tem imenom z istim rodом lastnikov (npr. 100 let nazaj) je bilo menda res hišno ime te hiše Pretepovčen oz. Pretepovčan, nekateri stari v času mladosti ene od intervjuvank so se spomnili tudi izraza Na Pretepalc. Sicer pa domači niso marali tega izraza, zato je bolj ohranjeno Pr' Šemonu.

Drugi podatkov o gostilni, razen slike lokalnega slikarja, nisem pridobila.



Slika 48: Slika gostilne Pr' Pretepovčan (Vir: Katja Rakušček)

3.2.2.1.18 Gostilna Škandr

Gostilna je začela obratovati leta 1934 do začetka 2. svetovne vojne. Gostilna je bila na Dobračevi, na mestu, kjer je zdaj Gasilski dom Dobračeva. V najemu sta jo imela Tomaž in Ivana Bogataj, oče in mama Nastje Trček. Poleg gostilne so imeli tudi mlekarno.

Nekega dne se je zraven gostilne na cesti poškodoval motorist. Ivana in Tomaž sta mu pomagala, nista pa vedela, da je bil to nemški vojak. Ko se je začela vojna, jima je ta motorist prišel povedat, da sta na seznamu za izgon v taborišče. Ponoči sta se na skrivaj odselila v Ledine, ki so takrat spadale pod italijo.

Ko se je vojna končala, gostilne ni bilo več, saj sta jo imela takrat v najemu in ni bilo nikjer papirjev o najemništvu.

3.2.2.1.19 Gostilna Pr' Groblji, Blažič, Pr' Župan

Gostilna Pr' Županu se je najprej imenovala »Pr Groblji«. Čas nastanka gostilne ni znan. Prostor se je povečeval po potrebi (dokupili so mize, stole, opremo). Gostilno so obiskovali kmetje, le moški, otroci in ženske niso hodili v gostilno. Nastajala so tudi stalna omizja, kjer so kartali. Natakari in natakari so bili domači sinovi in hčere. Pijančevanja je bilo veliko. Do preprirov pa je prišlo med meščani, ki se niso strinjali glede stvari, ki so jih slišali oz. sami menili. Veliko se je igralo karte in biljard. V gostilni se je tudi plesalo. Imeli so tudi žive muzikante, ki so bili predvsem vaški harmonikaši. V gostilni, najverjetneje edini takrat, so imeli tudi poroke. Otroci kot že omenjeno niso hodili v gostilne, kadar pa so prišli na poroke, so pili bezgov sok. Pohištvo je bilo skromno. Imeli so lesene mize in stole, kozarce, litrske vrče in dvolitrške »toplarje«. Na oknih so imeli kariraste zavese. Stranišča so bila na štrbunk, kasneje enostavna brez izplakovanja. Sokov ni bilo, vino so pripeljali iz Vipavske doline; vozili so domači furmani s

konji. Sadjevec so delali iz domačih jabolk. Najcenejši je bil sadjevec. Vino so pripeljali v velikih sodih, pivo pa v malo manjših. Po gostilni se je tudi švercalo. Nežirovci se v tej gostilni niso ustavljali. Največ zaslužka je bilo v nedeljo po maši, ker je takrat bila gostilna najbolj polna. Posebnih prenočišč niso imeli, če pa je kdo hotel prespati, so ga namestili na senik. Krušno peč so imeli v kotu, bila je glavni vir ogrevanja. Recepte za hrano so podedovali. Njihova posebnost je bila kuhana klobasa in hren. Prebivalci povedo, da so bili tudi zelo znani po vampih, kasneje po Županovi torti.

Bili so veliki podporniki gasilcev od ustanovitve, vaški shodi, veselice, kasneje gasilske veselice, posvetovanja, po vojni tudi sestanki (vaške skupnosti, vodovodne skupnosti, morda zveze borcev.. ..), vse se je odvijalo Pri Županu. Tudi npr. cepljenje psov, pregled traktorjev, zborna mesto za (npr pohod, za skupaj kropit, za počakat avtobus za Dobračevo...). Eni prvih so imeli na Dobračevi telefon, če si hotel preveriti kako informacijo, ali je res, da se je zgodilo to in to.

Ena od intervjuvank pravi, da so vedno skrbeli, da so se nasledniki poročili z nekom, ki bo za gostilno tudi delal ali se z njo strinjal, da je ne bi ukinili.

Sloveli so po poštenosti, nobenih goljufij, nobenih "na črno poslov", zmeraj kvaliteta prva.

Bili so že iz starih časov dosti "moderni" v smislu, ko se je hodilo v Ameriko, sta šla dva od Županovih, (mislim, da tedaj še s priimkom Blažič). Bili so med prvimi, ki so modernizirali kmetijo, se modernizirali s stroji, popravili štal, ko kmetijstvo ni bilo tako perspektivno, oddali v najem. Zmeraj so imeli tudi osebje, ki je bilo kredibilno in ustrezno poplačano.

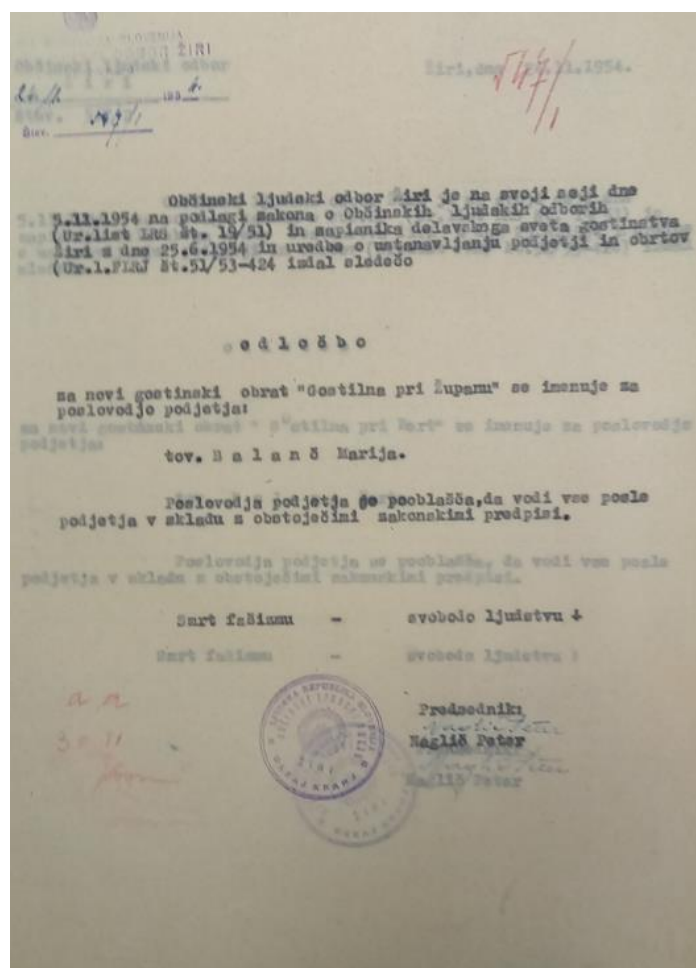
Prva anekdota, povezana z Županovimi. Otroci so bili pogosto poslani v gostilno po vino. Včasih so šli po vino za praznike, ker so dobili obiske, ker so kaj praznovali in če je vina ob družbi začelo zmanjkovati. Vino si moral nesti v malhi ter s sabo prinesiti steklenico, dve. Pri Županu je bil (pred 40 leti denimo) kot pomočnik ali natak Tone Debeljak. Vedno je steklenico napolnil, obrisal rosno zunanost ali kapljice zlasti črnega vina, če je kaj "čez priteklo"... Izredno dobro zamašil, zavil v časopis ali ga dal med dve steklenici in še vprašal: *Kako boš pa nesel/nesla?* Dal je v torbo, malho. Tako da steklenice niso padle oz. je bila enakomerna obtežitev. Dal je še navodilo, kako "predeti" iz ene roke v drugo in da se ne bo drsalo po tleh ali kaj razbilo. Vse to je uspel v zelo kratkem času jasno povedati in odlično urediti. Delal je hitro in spretno. Kar oddahnilo se je marsikomu, ki je bil po vino poslan, če je bil natak Tone. Če si pozabil naročilo ali so imeli različne vrste vina, je s podvprašanji in vsoto denarja ugotovil, kaj so starejši želeli. Kljub obilici dela je srečno rešil "otroško nalogo" brez slabe volje.

Druga anekdota: Živela sta dva brata, ki sta bila ves čas v sporu. Ko je eden od njiju umrl drugje, je želel biti pokopan na Dobračevi. In to se je tudi zgodilo. Sorodniki so prišli na pogreb. Sprti brat je Pri Županu kljub vsemu ali po naročilu pokojnega (?) naročil sedmino za npr. 30 ljudi. Sorodniki pa, čeprav na sedmino povabljeni, so šli vsi po pogrebu kar domov. Na sedmino so prišli štirje sosedje, pogrebci (takrat še ni bilo pogrebne službe), ki so nosili krsto. Morda kakšna sosed, ki je skrbela za rože, prte ipd. Čakali so v prazni gostilni, kjer je bilo vse pripravljeno. Po dolgem času so ugotovili, da nikogar ne bo. Pojedli so vsak svojo porcijo in šli. Kaj se je zgodilo z ostalo hrano in plačilom, ni znano. Take sedmine ne prej in ne potem niso doživeli. Še dolgo potem se je o tem govorilo.

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024



Slika 49: Razglednica z gostilno Blažič (Vir: Vili Eržen)



Slika 50: Odločba o imenovanju vodje, 1954 (ObLO Žiri 6/112) (Vir: lastna fotografija)

3.2.2.1.20 Pr' Zet

27. decembra 1980 je bila otvoritev gostilne Motel na Dobračevi - Šebjanič. Prvi so imeli srečanje rezervni oficirji. Odprla sta jo Leja (Pikina - intervjuvankina sestra) in Aleksander Šebjanič). Gostje so bili največ domačini. Ponudba podobna današnji, malice, kosila, jedi po naročilu, zaključene družbe, sedmine in pa veliko poročnih slavji (v tistem času je bila ena večjih v okolici). Oprema je bila taka, kot je bila značilna za 80.m 90. leta: kroparski lestenci, rezljana vrta, ki so še danes. Prenočišča niso bila dokončana do menjave lastnika 2007 (to je danes intervjuvanka). V kleti pa je bilo prvotno planirano kegljišče, ki je kasneje postalo diskoteka.

Od leta 2007 dalje se je oprema obnovila, sam koncept ponudbe pa je zelo podoben. Hrana je bila enostavna, domača ne vnaprej pripravljena, tj. tako kot kuhajo mame doma.



Slika 51: Hiša na mestu, kjer je danes gostilna Pr' Zet (Vir: Iz fototeke Alfonza Zajca)



Slika 52: Nekdanja hiša gostilne Pr' Zet v 60. letih 20. stoletja (vir: Monika Herega)

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024



Slika 53: Današnja gostilna (Vir: Facebook, marec 2024)



Slika 54: Še vedno ohranjena vrata v gostilno - 2024 (Vir: Monika Herega)

3.2.2.1.21 Gostilna Pr' Kendouc

Intervjuvanka (Mira Drmota) je povedala, da je na koncu gostilno vodila njena stara mama – Katarina Bogataj. Ona se je prisožila na Selo (iz Dolenjih Brd v Poljanski dolini), ampak je hitro postala vdova, tako da je morala sama peljati naprej kmetijo in gostilno. Ostali so tudi dolgovi od prej. Dolgo je trajalo, ampak je uspela vse rešiti in enostavno ni prenehala. Bila je močna ženska, tako da je vse »porihtala« sama.

V hiši za pečjo je bila miza, na sredi sobe biljard, ob vhodu kredenca in zidna omara. Gostje so največ pili belo vino, ki so ga pripeljali razni trgovci, sodi so bili v vinski kleti. Žganje je bilo domače, piva pa ni bilo kaj veliko. Od brezalkoholnih pijač so pili šabeso. Na pustno soboto so šli potem plesat k Modrjanovcu (penzion Poljanšek) na Selo.³⁵

Intervjuvanka je povedala, da je sama vse pridelala. Npr. za pusta ocvirkovka, (tudi po sedem pladnjev) krofi, kruh je pekla sama. V gostilno so zahajali vsakdanji obiski, predvsem moški. Vsak dan so bili gostje. Pili so tudi na kredo, ko pa je bilo za plačat, so rekli, da jih je guljufala. Tudi žene teh mož so bile hude nanjo, saj niso imele denarja za koruzno moko, ker so moške porabili za pijačo. Skratka ni bilo lahko, ampak če je hotela preživeti sebe in otroke, se je morala boriti.

Ena od anekdot govori: Ljudje so bili pri maši na Ledinci. Stari oče pa je bil pri Kendovcu v gostilni, ko so zavpili, da gori. Bilo je vse s slamo krito in nobene brizgalne, zato je bila vsaka pomoč zaman.³⁶

Kendovc na Selu je bil star že okoli 60 let, imel pa je mlado ženo. Mož je bil na svojo mlado Micko strašno ljubosumen. Večkrat smo zahajali v njegovo gostilno! Kendovc je nosil vino, Micka pa je v kuhinji kuhala klobase. Ker smo poznali njegovo slabost, smo ga večkrat potegnili. Ko se ga je možakar že malo nabral, smo začeli drug za drugim odhajali k njegovi Micki v kuhinjo in se z njo pogovarjali. Če pa je Kendovca kdo podražil, da mu pobje v kuhinji babo plavšajo, je vzrožil. Začel nas je zmerjati z barabami, končno pa nas vse skupaj spodil iz gostilne. Plačila ni zahteval, samo da smo čim prej izginili. Tega se seveda nismo branili. Ko smo prišli drugič, je bilo vse že pozabljeno!³⁷

Ena od mojih intervjuvank je povedala, da jo je stric vozil h Kendovcu na kolesu in je tam pela. Za nagrado je običajno dobila čokolado ali bombone. Pesem zna še danes, gre pa takole: Dvignimo še čaše,/ na zdravje Nadke naše,/ Nadka je cvet deklet,/ Bog ji daj še tisoč let.// Če koga še srce boli,/ pri Nadki zdravja še dobi,/ naj Nadica živi, živi.

3.2.2.1.22 Modrijanovc - Pristan - Selo

Sledeče razglednice prikazujejo letovišče Pristan, Selo.

² Fotografije, ki so na posameznih mestih v nalogi, so last intervjuvancev.

³⁵ Lahajnar, 2001, str. 80.

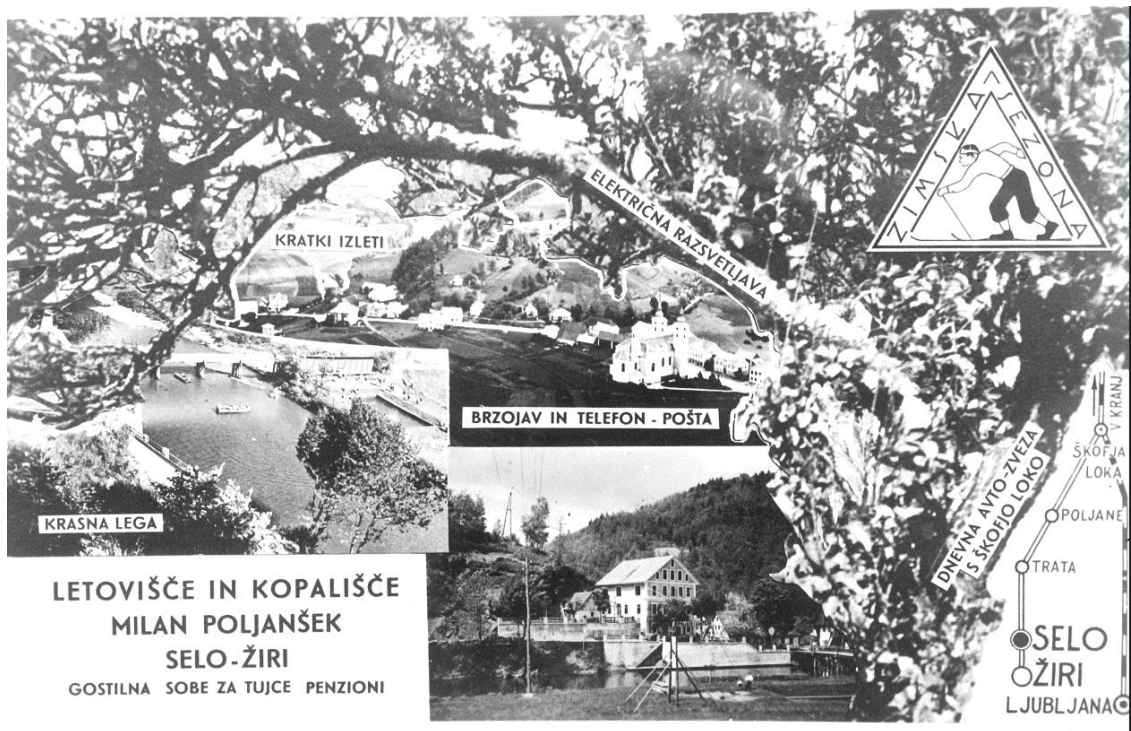
³⁶ Potočnik, 1989, str. 70.

³⁷ Kopač, 1992, str. 41.

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
 Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024



Slika 55: Razglednica – pogled proti letovišču (Vir: Družina Poljanšek)



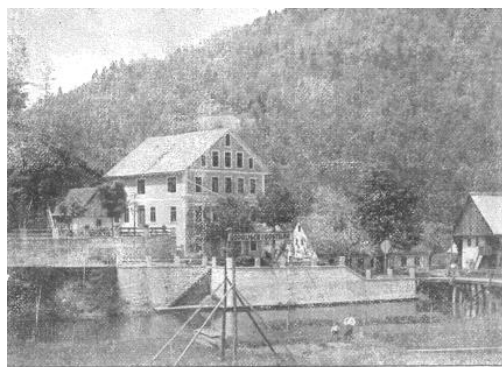
Slika 56: Razglednica s ponudbo (Vir: Družina Poljanšek)

V Žiri naj bi se Poljanškovi priselili iz Pečniških mlinov nad Spodnjo Idrijo, najprej na Dobračevo, k Modrijanu, od tod še na Selo, k Modrijanovcu.

Jakob je s pridnostjo in varčnostjo dokupil še nekaj zemljišča za majhno kmetijo, ki bi mu prišla prav v hudih časih. Po smrti svoje prve žene se je oženil z Brencetovo iz Ledinskih Krnic, s katero je imel še enega sina. Da ne bi bila druga žena in sin Milan prikrajšana za imetje, je zanju zgradil hišo. Leta 1933 sta Marija in Milan dobila dovoljenje za gostilniško obrt (restavracijo). V njej so imeli pred zadnjo vojno penzion za dopustnike in sezonsko gostilno. Za jezom pa je bilo urejeno kopališče s kabinami in športnim igriščem in še majhen bazen za otroke (Reven, 1983). Marija Poljanšek je bila po vojni včlanjena v takratno gostilničarsko zadrugo, od političnih oblasti ni imela nobenih ovir. Gostilniški dejavnosti so bili namenjeni naslednji prostori: vinska klet, dve gostilniški sobi, kuhinja, shramba, sobe za prenočevanje gostov in stranišči. V kuhinji je bil zidan štedilnik s keramičnimi ploščicami. Stalni gosti, zlasti domačini so se zbirali za mizo pri vratih. Pijačo so pogosto dajali skozi kuhinjsko okno. Gostilniška soba je imela tudi klavir. Oprema je bila preprosta, naredil jo je Milan Poljanšek. Električna in tekoča voda sta bili pred letom 1932 – na Selu jo do takrat ni bilo nikjer. V grič so sezidali še posebno klet, kjer so shranjevali pijačo in meso.³⁸

V ZAL, enota Škofja Loka, sem naletela na dokumente o obratovanju letovišča, in sicer na ime Marija Poljanšek.

Po intervjujih sodeč Žirovci niso zahajali v ta penzion, ampak so se kopali drugje. Nekaj podatkov o letovišču se da razbrati iz promocijske ponudbe:



LETOVIŠČE
— PENSION

MILAN
POLJANŠEK

SELO — ŽIRI
Dravska banovina

je priznana najlepša točka cele Poljanske ter Žirovske doline. Nadmorska višina 500 m. — Pension je 200 m. oddaljen od glavne ceste, ter radi tega brez vsakega prahu in ropota. Leži na začetku Žirovske doline, obkrožen z lepimi smrekovimi gozdovi, tik ob strugi reke Sore. Reka je na tem kraju 30 m. široka ima peščeno ravno dno, dovoljno globoko za plavače in čolne ter s tem nudi krasno naravno kopališče, ki je spopolnjeno s bazenom za deco. — Pension ima 15 lepo opremljenih sob z električno rasvetlavo in vodovodom. Gostom se na raspolago brezplačno: kabine, čolni, skakalnice, gugalnice, ping-pong, balinanje ter druge igre. — V bližini se nahaja eden najlepših terenov za smučanje, kakor tudi za letne ture, planina Mrzli vrh 1000 m. Malo dalje isto tako krasna višinska točka Sv. Trije Kralji 950 m. Vsa okolica je romantična, polna gozdov, naravnih krasot in izprehodov. — Otroci do 10 let 50% popusta. — Sedež zdravniške zobozdravnika. — Brzjav in telefon. — Pošta. — Dvakrat dnevno avto-zveza z Ljubljano in Škofjo Loko.

Celodnevna oskrba:
Zajtrk, kosilo, večerja ter soba z 1 posteljo Din.
Zajtrk: kava, čaj, pecivo s surovim maslom. Kosilo: juha, pečenje, 2 prikuhi, močnata jed.
Večerja: jajčna ali mesnata jed s prikuhami, ribe.

Kuhinja prvovrstna domača. — Vsa jedila prosto po želji.

Slika 57: Promocijska ponudba, okrog 1950 (Arhiv družine Poljanšek)

³⁸ Turizem kot gospodarska dejavnost, 1993.

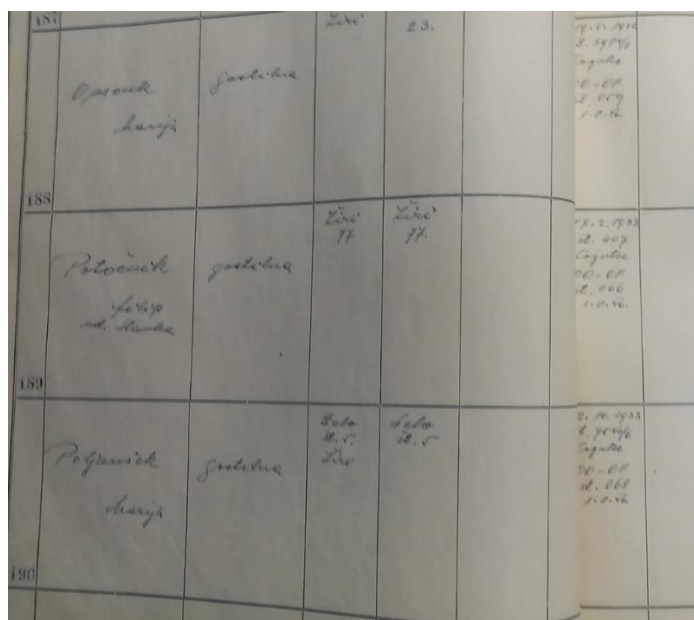
Letovišče je obkroženo s smrekovimi gozdovi, reka Sora je dovolj globoka za otroke. V penzionu je bilo 15 sob za goste, ki so opremljene z električno razsvetljavo. Gosti so imeli na voljo brezplačne kabine, čolne, skakalnice, ping-pong mize, balinanje. Že pred vojno je bil bazen, 15 x 15 metrov³⁹, zraven pa lesene kabine. Ker v bližini ni bilo nobenega bazena, se je Milan vozil s kolesom v Ljubljano, v Ilirijo in tam vse premeril. Blizu bazena so bila razna telovadna orodja: drog, koze, krogi. Na Sori je bilo več lesenih čolnov.⁴⁰

Kuhinja je bila domača in vse vrste, po želji. Povrtnine so dobili od sosedov.

Iz knjige vtisov je razbrati raznovrstnost gostov, tudi po narodnosti (srbohrvaški, angleški zapisi). Vsi zapisi so zelo pozitivni, Pristan na Selu imenujejo košček raja, prijetna in lepa dolina ob Sori. Nekdo celo zapiše, da sliši, da voda pada//so to slapovi Niagara? //Smo mnogo jedli, še več spali in mnogo noči smo prekvartali// ... Vendar se spomni bridka Sora – študent nazaj študirat mora. Iz tega zapisa lahko preberemo o dejavnostih (kartanje) ter tudi o tem, da so letovišče obiskali tudi študenti. Eden omenja tudi, da so dobili šahovskega mojstra in plesali Cinco Marinco.

Med drugim pa preberemo tudi več takšnih zapisov, ki pravijo, da so se zredili, kar očitno kaže na dobro kuhinjo, drugi to povedo neposredno – dobra hrana, pišejo o ponovnem vračanju, obiskovalci težko zapuščajo (sa tugom i žalostjo) brezskrbno območje narave. Obiskovalci se zahvaljujejo celotni družini Poljanšek, kar kaže na vključenost domačih. Eden od bolj izkušenih obiskovalcev letovišč piše, da je bil že marsikje, da je doživel hotele s slabo hrano in visoko ceno, tega pri Poljanških ni (bilo).

Ker je bilo včasih preveč gostov, so prenočevali tudi pri sosedih.⁴¹



189	188	189	190
18. 12. 1933 19. 12. 1933 20. 12. 1933 21. 12. 1933 22. 12. 1933	18. 12. 1933 19. 12. 1933 20. 12. 1933 21. 12. 1933 22. 12. 1933	18. 12. 1933 19. 12. 1933 20. 12. 1933 21. 12. 1933 22. 12. 1933	18. 12. 1933 19. 12. 1933 20. 12. 1933 21. 12. 1933 22. 12. 1933

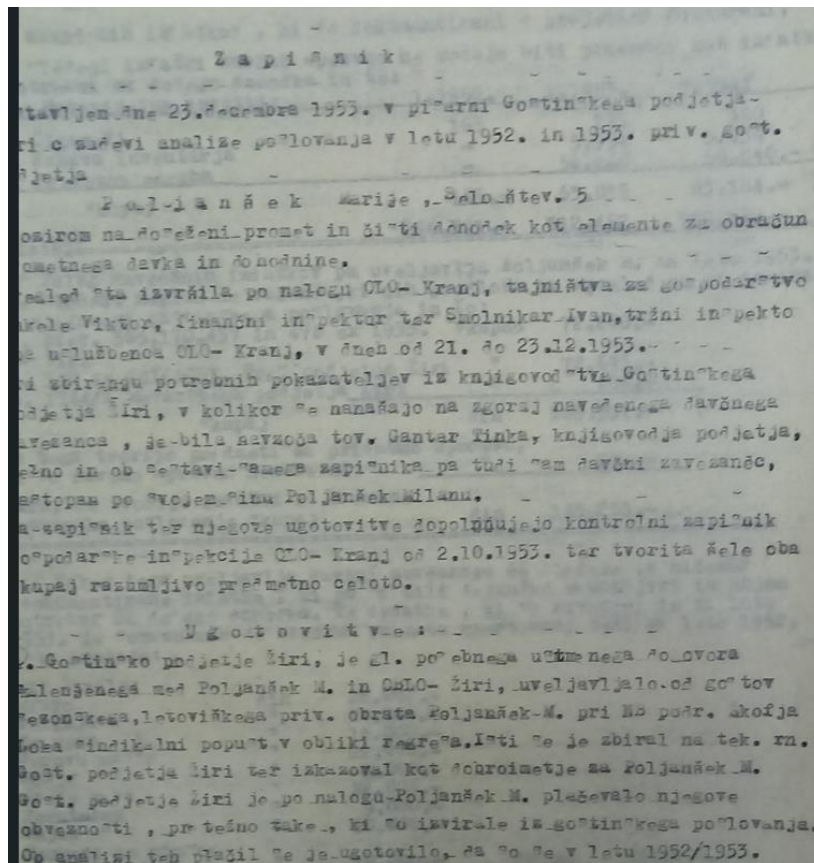
Slika 58: Zapisnik o obratovanju gostilne, vpis 189 - ZAL, Obrtne zadeve (Vir: lastna fotografija)

³⁹ Prvotni leseni bazeni so bili med vojno uničeni.

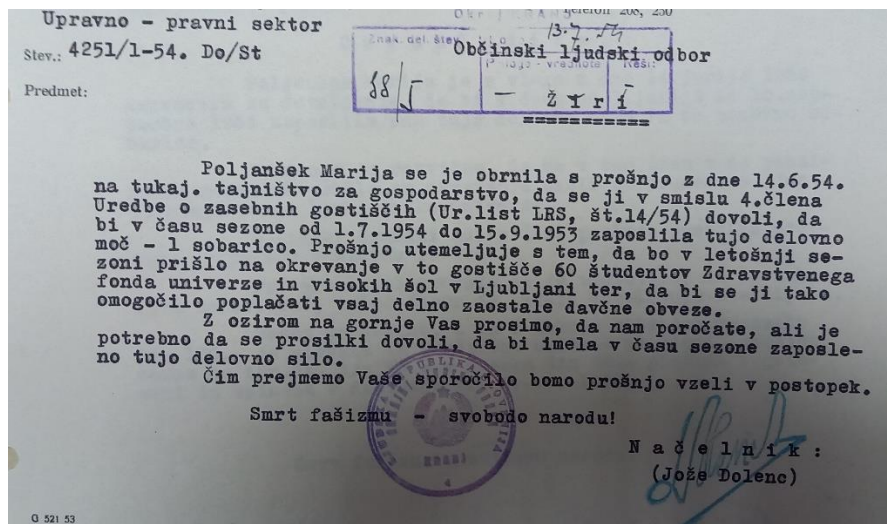
⁴⁰ Prav tam.

⁴¹ Prav tam.

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024

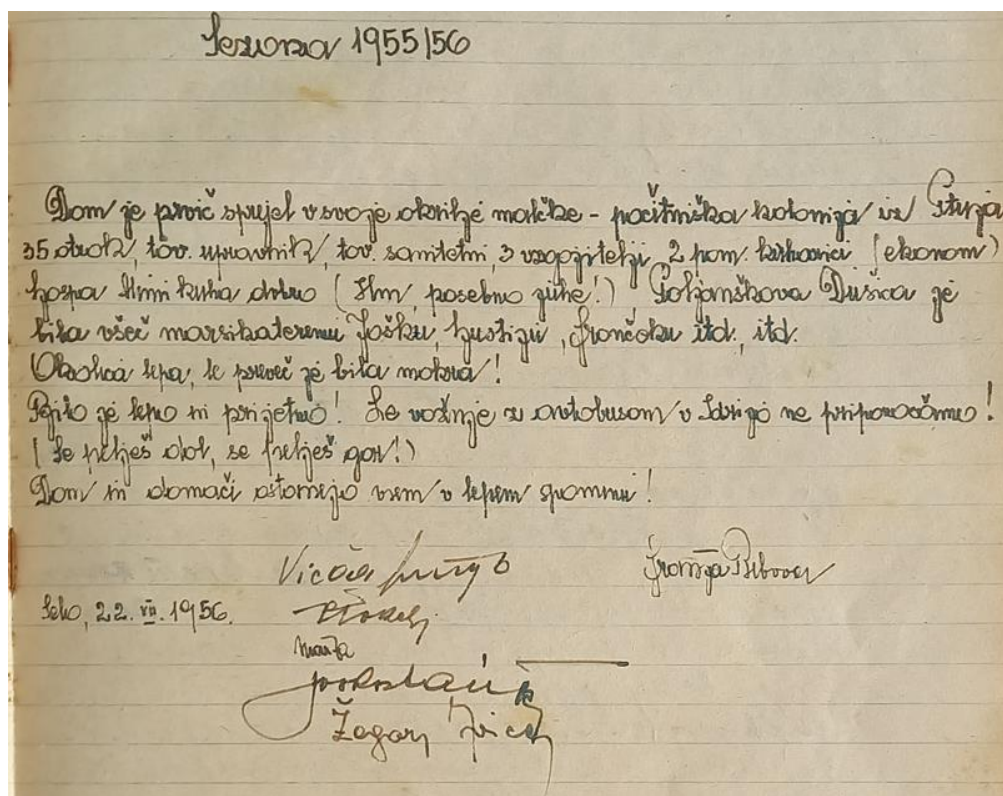


Slika 59: Zapisnik o obratovanju gostišča l. 1953 in 1954 (ObLO Žiri 5/75, 6/112)(Vir: lastna fotografija).

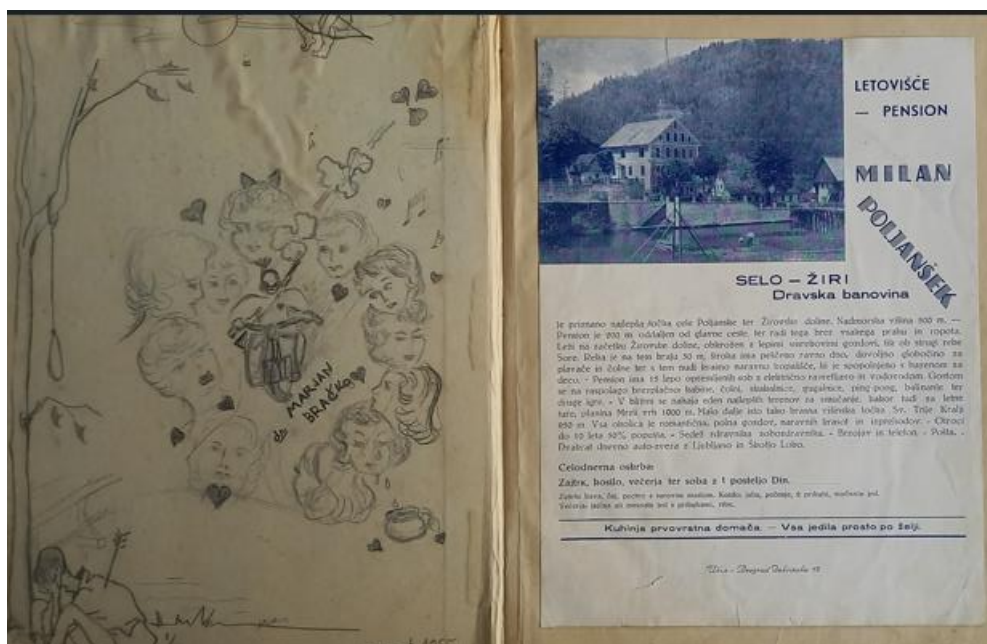


Slika 60: Prošnja ge. Marije Poljanšek, 1954 (ObLO Žiri 6/112) (Vir: lastna fotografija)

Zgornja fotografija priča o zaposljivosti tuje delovne sile, sobarice, in sicer z razlogom, da bo prišlo na okrevanje 60 študentov. O kolonijah otrok pričajo tudi zapisi v knjigi gostov. V knjigi vtisov, kot že napisano, lahko preberem same pohvale, med njimi se najdejo tako pesmi (tudi z akrostihi) kot risbe.



Slika 61: Vpis o obisku otroške kolonije, 1956 (Vir: družina Poljanšek)



Slika 62: Prva stran knjige vtisov, 1955 (Vir: družina Poljanšek)

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024

Letnja sezona 1954.

TO je leta moje sorte,
zato so tudi stiski
različne sorte, vendar
samo najboljše sorte.
Mislim, da bo to
dovolj, ker je samo
uvelo k tej lepijgi

9.7.54. *Ciril Kosmač*

PENZIONSKO GOSTISCE
POLJANŠEK M.
ŽIRI - SELO

Slika 63: Zapis Cirila Kosmača, 9. 7. 1954 (Vir: družina Poljanšek)

7) Slovo

Čerom zdaj ti koselek raje
ja varovaniša od čera stran,
da nisi ti in od maja
kuni nas zabavala s ran

Leviti smo bili dvakoli
tefani se v tve rane,
kita je spet pred spati,
je veseli da gremo daleč

Murgo fanje smo speli,
muri od zračnih, ah ta vročota,
ste namu smo si želeli,
da si bi spet v miru spat.

Oj židje, ki ste se namo,
to spomina tu tam zida,
bre nazaj pred naše namo,
če ovedeme smate kaj.

Nam pa, prava mian, kety
batala stekla za napot tu traci
repostiti nam za zacet,
sklepite nam svetni pat.

Gracije Milan
2. avg. 1954

Mine litro vse kar je lepo
A monim na monico nikdar ne bo
Misli naše vratale se bodo tja
Celo iz delnih krajov polno bo želja,

In vzhodnje leto želeli bomo tja
Pri Marici Poljanšek pocutimo se
Od blava k amenu vedno bolj doma
Lepo in dobro je pri njej za ose.

Jasen dila uoti vira nam bradi
A ljubici ne bomo bi do se zbradi
Mama Mami se nos ose pravi vredi.

Še enkrat, ipravni in repot ne vsti nje
Edino smo je, ki nas osrečuje vse
Klicimo ji viti se mnogo - mnogo
lepili diti!

15 de Julio 1955. *Poljanšek*

Ob slovesu....

Doiveto: Ta čas svetel ti pol
zdravico v plamti ti napot
ker sam zasledim bil vraki dan
zato si se pravilo dam:
pusti nam se polna
je en take, ti kalni
in ljubici, to je vrag.
je spomina na to mi drag.
bom pridem! Hvala bodem, redno spat
ker tate dekla, mama radi....

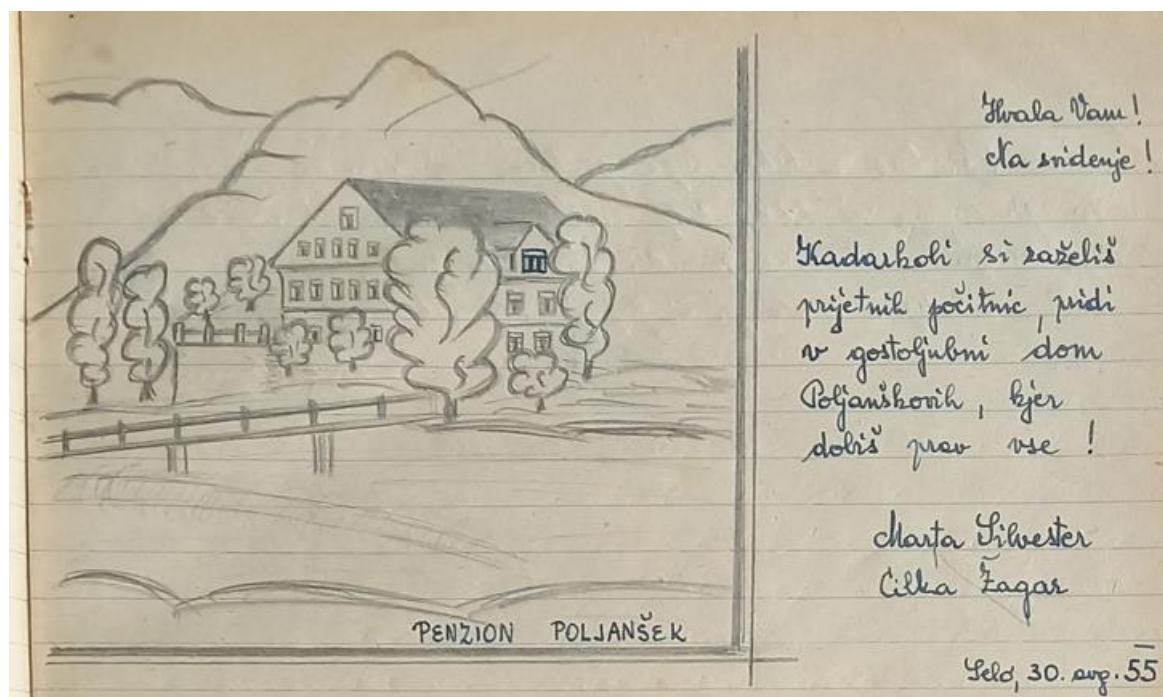
Sklep: In ni prebaga, jutri, ah gostila!
Slovo je tu! In solca brakovlja
polni po vraki ml. Bil ta doma sam,
parajon ta pridem, ste pravi name? to je n
a kuo vna pravi to suem
ko svet bodem k nam prispjal

Selo 30. avg. 54.

Lepi dnevi so minuli
in sedaj zapuščava ta kraj,
polna dobrih vtisov sva sklenila,
da se povrneta še kdaj....

Poljanšek
Poljanšek

Slika 64: Kolaž pesmi iz Knjige vtisov, 1955 (Vir: družina Poljanšek)



Slika 65: Risba in Knjige vtisov, 1955 (Vir: družina Poljanšek)

Sezona je trajala od junija do septembra, če je bilo lepo vreme, pa tudi septembra. Pijačo za domačine so točili vse leto.

3.2.2.1.23 Gostilna Pr' Kamšk

Gostilna Pri Kamšku je dobila ime v Nadškofijskem ordinariatu, z imenom Joanes (Janez) Kamenški in Elizabeta Kamenški. Od tod izvira njihovo hišno ime Kamšk. Veljala je za najbolj znano in najstarejšo gostilno s področja Račeve in Nove vasi. Njeno delovanje je bilo v začetku 19. stoletja povezano z romarstvom in z lovskim turizmom. Ob hiši je bil vrt s kostanji, zraven gabrov plot. Imeli so še ledenico in bač za vodo.⁴²

Gostilna je delovala še nekaj let po vojni, potem pa so jo zaprli. Intervjuvanec se spominja, da so štiri ženske enkrat na teden igrale tarok. To so bile izjeme, ker za ženske je bilo zelo nenavadno, da so obiskovale gostilne.

V gostilni so stregli golaž v nadaljevanju prikazanih skodelicah (Slika 69), notri so dobili eno klobaso in en kos kruha oz. Krekovo žemljo. Kuhale so domače ženske, lastnikove žene. Gostje so posedali v hiši. O Kamškovi gostilni je pripovedoval potomec že pred 30 leti⁴³: V kuhinji so bili dolga miza s klopjo, velik kovinski štedilnik s pečico in kotlom in dve »stegnjeni« klopi, stoli, lesena omarica v zidu, delovna mizica in kmečka peč. Strop je bil velban, pod lesen, v hiši pa betonski, ještrnk. Gostilniške mize so bile okrogle, ena je bila oglata, ki je stala ob glasbeni skrinji (avtomat). Ta avtomat je imel 8 melodij in je bil kupljen na Dunaju. Električna je bila od leta 1924, tekoča voda pa samo zunaj. Na vrtu so imeli zložljive mize, stole. Na kosilo so hodili

⁴² Prav tam.

⁴³ Prav tam.

redno nekateri čevljarji, ki so delali pri Gantarju. Med leti 1938 in 1940 so kuhali 20 vojakom, ki so merili za Rupnikovo linijo. Pri Kamšku je bila tradicionalna pustna veselica, hrana je bila takrat bolj pestra: ocvirkovica, krofi, pečenka. Za ohceti se je kuhalo juho z jetrnimi cmoki, krompirjeve kifeljce, potico.

Zgoraj so bile sobe za goste. Pred vojno je tam prenočeval glavni inženir za reguliranje hudournikov Štancar. Baje mu je dišal gnoj in poriban lesen pod.⁴⁴

8. septembra so se tu ustavljali stalni romarji iz Selške in Poljanske dolone. Ob lesenem podaljšku so pustili konje (peš pa odšli naprej na Sv. Tri Kralje); tu so puščali konje tudi domači furmani.⁴⁵

Tone Kamšk je za gostilniške storitve skrbel tudi na ta način, da so imeli za goste na zalogi ribe in rake. Ribe so gojili v dveh kamnitih koritih, skozi katere je pritekala voda. Če so si gostje zaželeli rib, so jih šli ujet in jih spekli. Med svojim gospodarjenjem je poleg obnove in postavitve kozolca dal sezidati nov gostilniški objekt, ki so ga imenovali »ta nova hiša«. V njej je bila velika soba, ki so jo uporabljali za večje število gostov in druge kulturno-športne dejavnosti. Tu je bila tudi prva čipkarska šola. Stavba je bila porušena okoli 1970, na tem mestu pa sedaj stoji hiša Iva Kavčiča.

Poseben dogodek se je zgodil, ko so gostilno obiskali visoki gostje. Ivan Tavčar je bil poslanec na Dunaju. Večkrat je petelinil z žirovskimi lovci in bil v Kamškovi gostilni, je sklenil, da ob prvi priložnosti napelje pogovor za obisk.

Zanimivo je bilo tudi to, da so ti »petelinarji«, lovci na divje peteline, v korito metali groše, to pa so potem otroci z usti pobirali. Korito je bilo iz Idrije iz rudnika (enega je Kamšk dal še Katerniku, enega pa na Dobračevo k Zajcu).⁴⁶

⁴⁴ Prav tam.

⁴⁵ Prav tam.

⁴⁶ Prav tam.

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024



Slika 66: Razglednica Kamškove gostilne (Vir: Vili Eržen)



Slika 67: Osmrtnica lastnice gostilne, 1914
(Vir: www.dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-FMSZPLOD/3be0e703-9913-454b-973c-1fcd8b1e78e4/PDF)



Slika 68: Jedilni servis iz Kamškove gostilne iz časa pred 2. svetovno vojno (Vir: lastna fotografija)

3.2.2.1.24 Gostilna Pr' Vrbančk

O gostilni Pr' Vrbančku smo dobili zapis Stanka Mlinarja, ki je bil objavljen v ŽO, intervju pa smo opravili z njegovim še živečim bratom Zdravkom.

Amalija Mlinar (po domače Vrbančkova Malka) je postala gostilničarka, ko so se leta 1936 preselili iz Stari vasi v Račevo. Pred njo je gostilno vodil njen oče, v 30. letih je prišlo do prekinitve, potem pa je posel prevzela ona in jo je vodila do sredi vojnega časa. Amalija ni bila samo gostilničarka, bila je tudi kmetica, pa se je prav lahko zgodilo, da je gostu rekla: »Takoj pridem, samo da kravo pomolzem do konca.« V Vrbančkovi hiši gostinski del ni bil ločen od stanovanjskega. Le največji prostor, »hiša«, je bil predvsem gostinski. Strop iz lesenih plohov je bil na mestu, s katerega je visela velika petrolejka, črn in osmojen tudi še potem, ko je bila po nekaj letih speljana elektrika. Lesen pod so enkrat tedensko poribali s sirkovo krtačo. Po sanitarnih predpisih je na podu moral biti pljuvalnik, zraven, na zidu, pa napis »PLJUWANJE PO PODU JE PREPOVEDANO«. Ob mizah je bilo prostora za okoli 30 gostov, v sredini pa nekaj prostora za plesalce. V sosednjem prostoru, kamri, je bila vgrajena kmečka peč. Kamra je bila jedilnica in dnevna soba. Za božič so bile v enem kotu postavljene jaslice z mahom, glinenimi pastirčki in ovčkami. Za božični večer so tukaj otroci (ne prav radi) molili »roženkranc«. Kamra je bila obenem tudi prostor za gostilniške goste. Tukaj so se ob večerih sestajali prijatelji Malkinega moža. Oba sinova se spomnita, da so otroci sedeli na peči in poslušali pogovore. Pogoste teme pogovorov so bila doživetja iz časa 1. svetovne vojne, o soški fronti ali v Karpatih, mesto Odesa. Po napadu Nemcev na Sovjetsko zvezo so zelo natančno na geografski karti spremljali, kako se je premikala vojna proti Vzhodu. Če so prišle na vrsto bolj spolzke teme, je oče pogledal na peč in rekel: »Atrac, zdej pa spat!« Za gostilno, pa tudi za stanovanje najbolj neprimerno lokacijo je imela kuhinja. Naravnost iz kuhinje so bila vrata v hlev. Če se je odžejani gost hotel olajšati, ga je pot obvezno vodila skozi kuhinjo. V

pločevinasto pomivalno korito je iz rezervoarja za hišo v kuhinjo pritekala voda kapnica (strešnica) nepreverjene kakovosti. Na drugi strani sta bila štedilnik na drva in miza. Po stenah ni bilo izrazitega okrasja, zaves ni bilo, tudi okna so bila razmeroma manjša. Stranišče je bilo na štrbunk, zunaj bivalnega prostora.

Iz kuhinje so vodile stopnice v klet. V enem delu kleti sta bila na dveh gredah postavljena (nastavljena) dva stolitrška soda. V enem je bilo belo vino, imenovano »štajerc«, v drugem pa črno z imenom »dalmatinc«. Podrobnih podatkov o vrsti vina ni bilo. Mama je vino naročala pri vinskem trgovcu Škrlju iz Logatca. Transportne storitve so opravljali novovaški furmani, ki so v Logatec vozili les, nazaj pa so se vračali prazni. Poleg vina so v kleti imeli kak zaboj radenske in rogaške. V zabojih so bile steklenice med seboj ločene s slamo. Klet je bila vedno založena s sifonom. V gostinsko ponudbo je spadalo tudi domače žganje (sadjevec). Pivo so v Žireh takrat točile le gostilne, ki so imele ledenice. Hladilnikov takrat še niso poznali. Ponudba brezalkoholnih pijač je bila v gostilni silno skromna: malinovec s sifonom, malinovec z mineralno vodo ali pa malinovec z navadno vodo. Sicer pa so pijačo postregli v posebnih kozarcih, tu so poznali "štamprle", "frakl" in drugo, npr. za postrežbo žganja. Hrano pa je predstavljal golaž ob nedeljah. Intervjuvanec meni, da kave niso stregli.

Vrbančkova mama Malka je imela v gostilni tudi dovoljenje za prodajo tobaka. Gostilna ni imela posebnega šanka in točilnice, pač pa so gostje prihajali kar v kuhinjo, kjer je bila tudi omara s tobakom in gostilna je že zunaj imela tablo napisano v srbskem jeziku "Prodaja duvana".

V gostilno so predvsem ob nedeljah prihajali gostje iz okolice in ob nedeljah ob lepem vremenu jih je dosti prišlo iz širšega žirovskega okolja. Nežirovcev ni bilo, pač pa je mati, ki je zbiral suhe gobe od številnih okoliških prebivalcev, to zbiral v vrečah in potem dogovorno s kupcem iz Kranja je ta s tovornim avtomobilom prevzel zbrane gobe.

Skoraj vsako popoldne je na dva deci prihajal Kokljev Tone iz Goropek. Ni bil oženjen. Bil je vojni invalid. V karpatski zimi so mu pomrznili prsti na nogah, pa je ostal brez. Po nemški okupaciji so mu podrli hišo in kovačijo, ker je bila tam določena meja z Italijo. Otroci so si ga zapomnili po tem, da je stalno ponavljal besede »kenede recmo«. Eden od beračev je hodil od hiše do hiše. Kje je dobil kaj za jesti, drugje pa kaj drobiža, ki ga je pri Vrbančku pretvoril v črno dalmatinsko vino. Mama je zelo rada postregla bolj finim gostom. Taka sta kmalu na začetku vojne bila Lustikova Vida in doktor Volčjak. Rada sta se sprehodila po stezah ob potoku do Račeve. Teh sprehodov ni bilo več, ko je Vida postala gospa Volčjakova. Bila sta med redkimi gosti, ki so jih obiskovali ob delavnikih. Zelo živahno je bilo v gostilni ob nedeljah in praznikih. Otroci so ob nedeljah oz. večjih praznikih spremljali svoje starše, večinoma kadar smo jih gostili kar zunaj pred hišo.

Do preprirov je prišlo bolj redkokdaj, vendar se intervjuvanec spomni dveh, ki sta predstavljala nekakšne ekscese. V enem primeru so že vinjeni gostje, moški kar tekmovali, ko so metali kozarce ob steno in že vnaprej povedali, da bodo poravnali škodo. V drugem primeru pa je prišlo do pretepa, ko je eden od udeležencev tudi krvavel in se je o tem še dosti govorilo.

Nespodobno je bilo npr. pljuvati po tleh in zato so bili v gostilni posebej postavljeni pljuvalniki. Se je pa v gostilni tudi večkrat kartalo. Kakšnih posebnih poslov prav v gostilni se intervjuvanec ne spomni, pač pa so bili razni dogovori o uslugah ali pa o obrtniških delih in izdelavah

potrebnih predmetov. Račeva je bila nekoliko odmaknjena od šverca, ki je bolj cvetelo v Stari vasi in Žireh, npr. pri Bahaču.

Vlogo natarjev so imeli družinski člani in večkrat tudi sosedova mladenka, ki je pomagala v gostilni (Jakopčeva Tončka). Od tod tudi anekdota intervjuvanca: Pogosto sem se kot otrok udeleževal tudi bolj cerkvenih krščanskih obredov pri sosedih, tj. večja kmetija Pri Jakobču. Družina je štela kar okrog 15 članov. Ob pomembnih krščanskih praznikih sem se pridružil njihovemu obredu, ko smo vsi skupaj obšli vse stavbe (tudi hlev, dva kozolca). Na čelu vseh je bila sosedova hčerka Micka, ki pa se je na tem pohodu spotaknila in zakričala: "*O hudič, bog se je zlomil*".

Ob nedeljah je bilo veliko mladih gostov željnih plesa. Za ples pa je bila potrebna muzika. Malka je poskušala z gramofonom na navijanje (električnih takrat še ni bilo). Zvok je bil ob hrupnih gostih prešibek. Prava rešitev bi bila harmonika, vendar dobiti harmonikarja ni bilo lahko. Lastnica gostilne je navdušila sina Stanka, da se je naučil harmonike. Od učitelja se je naučil kar nekaj Straussovih valčkov in polk. Nekaj domačih se je pozneje naučil tudi sam. Kmalu je nastopil pred gosti, vendar je bil njegov repertoar kratek, zato ga je v enem večeru moral večkrat ponoviti. Takti harmonike niso bili vedno do kraja sinhronizirani s takti plesalcev, vendar so bili plesalci do harmonikarja tolerantni.

Do harmonike in plesa pa ni bila tolerantna tedanja oblast. Po predpisih ne bi smelo biti plesa, če ga nisi prej prijavil pri finančni upravi (na meji v Osojnici). To pa je bilo seveda povezano s stroški. Zato je imela gospodarica s financarji (ki so bili oboroženi in so nosili zelene uniforme) večkrat težave. Ob harmoniki in plesu je imela Vrbančkova gostilna vedno veliko gostov na svetega Štefana, na silvestrovo, na pustno nedeljo in pustni torek. Poleti je bilo najbolj živo na veliki in mali šmaren (15. avgusta in 8. septembra), ko so se Žirovci vračali (peš) od maše iz Smrečja ali pa od Svetih Treh Kraljev. Drugi od bratov pa pravi, da se ples ni bilo pravega prostora in priložnosti, medtem ko se brata na harmoniki spomni. Ob teh posebnih praznikih je Amalija spekla potico in piškote, ki so jih delali tudi na roke.

Vrbančkova gostilna je z okupacijo leta 1941 začela počasi umirati. V začetku so bili gosti tudi nemški žandarji, ki so patroljirali ob nemško-italijanski meji na zgornjem koncu Račeve. Poleg gostilne so imeli tudi kmetijo, ki je bila pomembna podlaga za preživetje v času vojne. Po vojni gostilne niso obnovili. Mama je hišo prodala, a novi lastniki so jo podrli in zgradili novo. Zadržali so le hišno ime, Mlinarjevi so se odselili nazaj v Staro vas. S Mlinar (ŽO, 2014) in Zdravko Mlinar



Slika 70: Napis za gostilno v nemščini, med 2. svetovno vojno
(Vir: Zdravko Mlinar)



Slika 69: Nedeljski gostje v gostilni pred 2. svetovno vojno
(Vir: Zdravko Mlinar)

3.2.2.1.25 Gostilna Pr' Nack

Lastnik gostilne je bil Janez Jereb (1866–1953), rojen Pr Nacku v Račevi. Še za časa njegovega življenja je bil kratek čas lastnik (dve leti) njegov sin Franc Jereb, ki je nato gostilno prodal svaku Francu Kavčiču. Franc Kavčič pa je leta 1938 gostilno prodal Vinku Žaklju (1914-2002). Od leta 1954 je bil najemnik gostilne Lovrenc Kristan in njegova žena Ana. Lovrenc je že leta 1957 umrl, zato je bila naprej najemnica vse do leta 1962 žena Ana Kristan. Leta 1962 je Vinko Žakelj gostilno prodal Romanu Zupanu in ženi Tilki. Gostilna je obratovala do njegove smrti leta 1978. V točilnico s »šankom« se je vstopalo skozi vežo, levo iz veže točilnica, desno pa kuhinja. Iz točilnice so bila naprej vrata v posebno sobo (torej dva prostora za strežbo in kuhinjo), ter stranišče. To je bila vaška gostilna, v katero so zahajali vaščani Račeve. V njej so se ustavljali tudi popotniki, ki so hodili v Žiri ali pa tisti, ki so hodili preko Smrečja na Vrhniko. Ob nedeljah so se v gostilni ustavljali razni popotniki in vaščani, ki so se vračali od maše v Žireh, Vrha Svetih Treh Kraljev ali Smrečja. Gostilna je bila bolj obiskana ob raznih cerkvenih ali državnih praznikih. Poleti je lastnik ali najemnik organiziral veselico s plesom. Takrat so prihajali na veselico mladi iz vseh okoliških krajev. Po drugi svetovni vojni so bili v posebni sobi gostilne razni sestanki združništva in drugi sestanki vaščanov.

Pogostejši obiskovalci gostilne so bili moški, z njimi pa so včasih prihajale tudi žene. Same ženske so v gostilno zahajale zelo redko. Za točilnim pultom je bil navadno lastnik ali njegova žena. Natakarev vaška gostilna ni imela. Če je bila veselica, so pri strežbi pomagali domači, včasih tudi otroci. Za pomoč v kuhinji so navadno najeli (poroka, sedmina in razna praznovanja) vaško kuharico, ki je ženi lastnika pomagala pri pripravi hrane. Obiskovalci so bili preprosti

kmečki ljudje in pozneje delavci. Včasih se je alkohol užival pogosteje in več kot dandanašnji čas. Vino se je dobilo v gostilni (tudi za domov), ponj so hodili s konjskimi vpregami v Vipavsko dolino. Žganja (sadjevca) je bilo dovolj v domačih krajih, saj je bilo pri vsaki hiši nasajenega veliko sadja, jabolk in hrušk.

Tudi do preprirov je prihajalo, posebno, če je kdo preveč »gledal« v kozarec. Pretepov je bilo včasih več kot današnje dni. Še posebno so bili znani pretepi na veselicah, ko so se razboriteži iz ene vasi spoprijeli z enakimi iz druge vasi. Če je nekdo zaklical »Auf«, je takoj dobil odgovor »Auf-biks« in že so leteli kozarci po zraku in pričel se je pretep ter merjenje moči in spretnosti kdo je boljši. Kaj hitro je kdo segel v žep po »nožičko«, kot so rekli tukaj žepnemu nožu, katerega je imel v žepu skoraj vsak. Zelo malo je bilo veselic, da ni bilo pretepa. Nespodobno vedenje je bilo vse, kar ni bilo normalno, vsakodnevno obnašanje, isto kot sedaj. Neprimerno je bilo grdo govorjenje, zmerjanje, zaničevanje, pljuvanje, grožnja s fizičnim obračunom itd. Do preprirov je prihajalo posebno, kadar je bilo preveč alkohola. Včasih je bilo več pijančevanja kot danes, ni pa bilo mamil. Znani so bili vaški pijančki, ki so zapadli pod vpliv alkohola in si niso znali pomagati. Znan je bil Tratarsk Nace, ki je pil v gostilnah, ko pa so le-te zaprli, pa je hodil po hišah in prosjačil za pijačo. Pogosto se je zgodilo, da so taki pijančki nato pozimi zmrznili v snegu. V gostilnah so pogosto igrali karte: lustik, šnopc, ajnc, kasneje tarok in druge igre, tudi za denar. Marsikdo je na kartah izgubil veliko denarja ali pa celo vse premoženje (podobno kot danes razne igre na srečo).

Ne samo v gostilnah, tudi v večjih kmečkih »hišah« se je plesalo. Enkrat Pr' Anžunu, drugič Pr' Debencu ali Noču. Mladi so se pač radi družili in tudi plesali, še posebno po mlačvi žita, ličkanju koruze, ob raznih praznikih ali godovih. Pr' Anžonu je na takem plesu leta 1939 prišlo celo do uboja. Plesalo se je navadno v veži, gostilničar pa je za vaško veselico pripravil poseben plesni oder iz desk. Dokler ni bilo elektrike (v Račevi je prva luč posvetila okrog leta 1930, takrat je tudi Vrbnčk kupil prvi radio, pa še to bolj za poslušanje raznih poročil in obvestil, glasbe je bila v začetku na radiu zelo malo), ni bilo drugega kot »živa glasba, najpogosteje harmonikaš, kateremu so se pridružili še klarinetist in basist, kasneje pa tudi trobentač, to pa je bil že pravi ansambel. Gramofon, magnetofon, kasetofon, djuke boks, vse te novosti so se v teh krajih pojavile po letu 1960. Poroke premožnejših, gruntarskih ženinov in nevest so bile navadno na ženinovem ali nevestinem gruntu, ali pa celo na obeh (en dan pri enem, drug dan pri drugem). Navadno so za tako poroko najeli »drug-a«, zabavljača, ki je skrbel za dobro voljo prisotnih. Znale so razne šege in običaji, ki se razen »šrange« niso obdržali. Poroke bajtarskih, revnejših ljudi ali gosačev pa so bile skromne, saj niso imeli denarja za razkošna praznovanja. Nekateri so si privoščili skromen obed in nekaj pijače v gostilni. S pojavom obrtništva in kasneje industrializacije pa so si tudi ti sloji lahko več privoščili. Posebni kazenski predpisi za gostilne intervjuvanec ne pozna. Splošna kazniva dejanja, tatvine, ropi, žalitve, povzročitev telesnih poškodb pa so žandarji obravnavali po utečenih postopkih.

Manjši otroci brez spremstva navadno niso hodili v gostilno, razen če jih je oče poslal po tobak ali pijačo. Spomni pa se, da so skupaj še z nekaterimi (ko je bil star 12 let) odšli k Nacku na »malinovc«. Gostilničarka Ana, ki je bila Poljanka, je rekla: »A malinuc bi radi pili«. V merico ½ deci je natočila malinov sok, le-tega zlila v 2 dcl kozarec in dolila vodo. Posebno dober je bil malinovc s sifonom. Malinov sok je bil veliko boljši kot danes, ko sok izdelujejo na industrijski način. Kokta, pijača naše mladosti je bila pijača za njih, ki so odrasčali po letu 1950. Navadno si takoj, ko so vstopili v gostilno, od koga dobil vprašanje: »Čigav si pa ti?«

Točilni pult (šank) s koritom za pomivanje kozarcev, pod šankom litri s pijačo, na steni pa police s kozarci. Lesene manjše mize za štiri osebe, navadni leseni stoli.

Pri Nacku so stregli od pijače: malinovec, Kokto, sifon namesto sedanje Radenske, belo in rdeče vino, žganje, konjak, pelinkovec. Pivo so v Žiri vozili v sodčkih, v steklenicah se je v Račevi pojavilo pivo šele okrog let 1958. Sodčke piva Nack ni nabavljal, ker je bila poraba piva premajhna, zato bi se mu pivo v sodčku pokvarilo. Od hrane so stregli suhe klobase in kruh. Ostalo pa po posebnem naročilu. V Žireh je bila ponudba hrane večja, še posebno ob nedeljah, praznikih ali v dnevih živinskih sejmov, ko si lahko naročil obaro (telečja, svinjska, kurja), golaž, vampe, razne klobase, pečenko itd. Po vino so hodili v Vipavo. Navadno je bilo na vozu od 4 do 6 lesenih sodov, odvisno od velikosti soda. Po vino sta navadno odpeljala furman konjske vprege in gostilničar, ki je pri vinogradniku izbral najboljše vino. Potovanje v Vipavo in nazaj je navadno trajalo dva dni. Žganje je bilo iz domačih krajev, žganjekuha pa je bila obdavčena na ta način, da je moral od prijavljenega kotla za kuhanje žganja plačevati davek. Izbira sokov je bila skromna. Malinov sok v litrski steklenici in nato mešanje z vodo ali sifonom, Kokta, kasneje Ora. Dve ali tri večje gostilne v Žireh: Župan, Bahač in Špicar so imeli posebne ledenice, kjer so čez poletje hranili led za hlajenje pijače.

Pijača se je stregla v grobih kozarcih iz debelega stekla (dec, štuc, frakelj) in steklenicah, (bokal, topolar, polič). Majolka v teh krajih ni bila poznana. Najcenejši je bil verjetno sadjevec, ker je bilo jabolk največ. Žganjekuhi so včasih goljufali. Slabemu žganju so dodajali »močerada« (močeradovec)⁴⁷ ali »krompir« (krompirjevc). Na ta način so povečali jakost žganja, vendar pa je bilo dodajanje obojega prepovedano, saj je škodovalo zdravju potrošnika. Kava se v gostilni ni stregla, ker take kave, kot jo imamo danes, ni bilo. Poznali so projo in cikurijo, to je ječmenov nadomestek za belo kavo.

Na kredo se je dajalo »kakor komu«. Če je bila stranka dosledna v plačilu dolgov, je gostilničar dolg zapisal, če pa je bil dolжник neodgovoren, potem ni bilo pijače na kredo. Vedno so se v gostilni posamezniki pogovarjali o vseh stvareh in pri tem tudi sklenili kakšen posel, prodajo premičnine ali nepremičnine, posojanje denarja, določenega orodja, zamenjava živine itd.

Verjetno so bili kakšni pogovori tudi v smeri švercanja, vendar se o tem ni glasno govorilo, saj je bil šverc-kontrabant prepovedan. Pogosto so se ljudje ob kozarcu vina pogovarjali tudi o politiki, saj so bili naročniki časopisov redki (dosti ljudi niti ni znalo brati in pisati ali pa slabo), radijskih aparatov, TV, spleta pa tudi še ni bilo, zato je bila medsebojna izmenjava informacij in obvestil zelo pogosta. Od koga so dobili potrebne informacije? Npr. občinski sluga je po maši na stopnici bral pomembna obvestila, ko je le te prečital, je »laufal« k drugi cerkvi, da je tudi tam prečital obvestila. Zato so jim rekli »laufarji« (to se je dogajalo še pred 100 leti).

Nežirovci v tej gostilni: Odvisno od zgodovinskega obdobja. Leta 1920 so na Žirovsko prišli Rusi (Ukrajinci in en Rus), ki so bili določeni za varovanje državne meje z Italijo in kasneje za

⁴⁷ Kako so delali močeradovec?

Delali so ga na tri načine. Prvi je, da so ga zvezali za rep in je žganje kapljalo po njem. So rekli, da je ta blag močeradovec. Najbolj hud je bil tisti, ko so dali nekaj močeradov v bakren kotel. Pod kotel so zakurili, močerade pa so polivali z žganjem. Ko so prišli močeradi do bakra, da bi se rešili, jih je speklo in so šli stran. Ob tem so močeradi oddajali strup, ki je kot neko mamilo. Notri v kotlu je bilo veliko močeradov. Tak močeradovec je bil najhujši. Kasneje so jih spustili, vendar ne vem, če so preživeli. Tretji način pa je bil, da so dali živega močerada notri v flaško in zaprli. Močerad je potem notri umrl. Čez nekaj mesecev so potem žganje precedili.

finančne preglednike. 6 od njih se je v Žireh poročilo. Ko se je gradila Rupnikova linija, so tudi v Račevo prišli delavci iz raznih krajev Jugoslavije, vojaki, graničarji na državni meji z Italijo. Po letu 1930 so prišli delavci iz Bosne, ki so urejali hudournike in gradili pregrade (po veliki povodnji 1926), rekli so jim »močeračarji ali copatarji«. Ob kapitulaciji Jugoslavije 1941 so po Račevi, proti Dobrovi hiteli begunci. Marsikdo se je ustavil tudi v gostilni Pr' Nack itd. Odnos domačinov je bil različen tako, kot vedno, eni so bili tolerantni, drugi pa niso prenašali drugačnosti.

V gostilni je bilo največ ljudi v večernem času, pozimi več kot poleti, ob nedeljah več kot v delovnikih ter ob posebnih dogodkih. Intervjuvanec omeni »orače snega«. Trije ali štirje pari konj so vlekli lesen plug po Račevi do Žirov in nazaj. V vseh gostilnah so imeli orači postanek. Spočiti konji, spočiti lastniki konj. To je bilo razprav in korajže, po nekaj popitih kozarcih vina preizkus moči, ruvanje in metanje v sneg. Razni veseli in žalostni dogodki na veselicah itd.

Intervjuvanec nam je opisal še dva dogodka, ki jima je bil priča kot otrok.

Ko so se mladoletniki neki večer vračali iz kina predstave v Žireh, smo k Nacku odšli na malinovc. S strahom smo vstopili v vežo, kajti v notranjosti se je slišal ropot in vpitje. V gostilni je bil za šankom lastnik Roman, pred šankom pa trije pijani bratje, ki so se odločili, da bodo ta večer izpraznili vse steklenice in razbili vso steklovino. Po tleh je bilo v luži zmešane razne alkoholne pijače, polno drobcev stekla. Gostilničar Roman pa je samo mirno opazoval in vso polito pijačo in inventar beležil na list papirja. Seveda malinovca niso dobili, zato so kaj hitro odnesli pete iz gostilne, sicer bi še kaj v nas priletelo. Ko je trem bratom pošla sapa, so z gostilničarjem naredili obračun in vse plačali. Kaj je bil razlog za tako obnašanje treh bratov, ne ve.

Pivkov Martin je bil vojak v avstro-ogrski vojski. Bojeval se je na ruski fronti, kjer so jih oficirji naučili »šturmanja« (to je podobno kot kasneje »jurišanje«). Po postavi je bil orjak, po značaju pa miren, rad pa je pil žganje. Ljudje so ga dobro poznali in so vedeli, da bo za šnopc naredil vse. Da je Martin popestril prisotnim dan, jim je za par šnopcov pokazal »šturmanje«, ko so na frontni liniji prišli nasprotni si vojaki v neposreden stik, so se vojaki pričeli boriti z bajoneti nataknenimi na puške. Martin se je ob izvajanju tega vojaškega elementa tako vživel, da je pokazal, kako je nasprotnika nataknil na bajonet in ga preko glave vrgel nazaj. Ob tem je tako vpil in topotal z okovanimi čevlji po tleh, da so šle vsem prisotnim pokonci vse kocine. Če mu je kdo prinesel dvometrsko debelejšo palico, se je zgodilo, da je komu porinil palico med noge in koga od gledalcev vrgel preko sebe.

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024



Slika 71: Iz Nackove domačije, 2016 (Vir: Janez Jereb)



Slika 72: Nackova hiša v Račevi (Vir: Janez Jereb)

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024



Slika 73: Nackova dužina na poroki, 1929 (Vir: Janez Jereb)

Zgornja fotografija je nastala okrog leta 1929. Na fotografiji je dolgoletni lastnik Nackove gostilne Janez Jereb (1866-1953), to je mož s klobukom, ki naliva vino. To je poroka njegovega sina Franca. Godec na poroki pa je Franc Kavčič, ženinov svak.



Slika 74: Pogled na Račevo, 1968 (Vir: Janez Jereb)

Hiša s svetlo streho je Nackova gostilna. Levo je »račevska ceglovna«, opekarna. Fotografija je nastala okrog leta 1968.

Ko je obratovala opekarna, je nastala v Račevi še ena gostilna. Na sliki je vidna hiša, ki je najbližja opekarni, desno preko ceste v bregu. To je bila gostilna »Pri Koširju, ali Pri Zofi« Zofa je delavcem v opekarni pričela kuhati malice, nato pa je pričela točiti še pijačo. Obratovala je okrog 18 let.



Slika 75: Ansambel Jožeta Peternelja – Mavsarja, 1965 (Vir: Janez Jereb)

Fotografija je nastala okrog leta 1965. Klarinet igra Lipetov, Franc Jereb, harmoniko Jože Peternelj-Mavsar in bas Rafael Albreht.

3.2.2.1.26 Gostilna Pri Koširju/Pri Zofi

Podjetje Remont Žiri je pričelo na nacionalizirani domačiji Pri Tonetu izdelovati opeko (Račeva 11/8). Kar nekaj let je trajalo, da so kmečko hišo preuredili v tovarno za izdelovanje opeke. (Ta kmečka hiša je bila po 2. svetovni vojni štirirazredna osnovna šola. 3. in 4. razred dopoldne, 1. in 2. razred pa popoldne. Vse to je poučevala ena učiteljica.

Ko je leta 1958 proizvodnja v opekarni stekla, je bilo potrebno poskrbeti tudi za malico delavcem Remonta Žiri. Za kuhanje in strežbo malic se je ponudila soseda Zofka Košir in pričela kuhati malice in ob tem v svoji hiši uredila tudi gostilniški prostor za strežbo malic in pijače. Tudi tu sta bila le dva prostora in še to manjša kot Pri Nacku. Okrog leta 1975 je Remont prenehal z izdelavo opeke, kmalu nato pa je tudi Zofka zaprla gostilno.

Gostiln po hribih oz. planisnkih domov – Goropeke, Mrzli Vrh, Žirovski Vrh v to nalogo nisem zajela.

Zapis A. Zajca pravi, da naj bil 29. 10. 1948 delovala samo ena gostilna. Vina ni bilo, če je, je po 90 din, delavec pa takrat zasluži dnevno 100 din.

3.2.2.2 Rezulati intervjujev s posamezniki, povezani z gostilnami povezanimi dejavnostmi

3.2.2.2.1 Intervju z natakarcami

Kelnarice so po prebrnem in povedanem prišle zaradi pomanjkanja industrij v njihovem kraju, nekatere pa zato, ker se niso vpisale v srednjo šolo. Večina se jih je zaposlilo Pri Katerniku, ker so jih pripeljali skupaj s prašiči, največ s štajerskih koncev. Ljudje so jih dobro sprejeli. Ena je prišla tudi s Hrvaške in se je tako hitro naučila govoriti slovensko. V Žiri so prišle, ko so bile stare približno 15 let. Z lastnikom gostilne se prej niso poznale. Živele so kar Pr Katerniku. Lastnik jim je pripravil sobo, kjer so lahko spale. Gostje so jih spoštovali in se do njih lepo obnašali. Le kakšen večer, ko je bilo že malo preveč pijače, so bili nesramni. Enkrat so eni izmed kelnaric ukradli denarnico. Ena izmed njih mi je povedala, da sta se enkrat vinjena gosta stepla. Na koncu se je končalo tako, da je eden izmed udeležencev imel prebito arkado. Ena od intervjuvank je tudi povedala, da če ni bilo dovolj dela, so morale iti pospravljati sobe – gospodarica je bila precej stroga, saj jo je povprašala tudi po muckih (pod posteljo). Večina njih se je poročila v Žireh in tu ostala, tako da je precej dogodivščin vezanih na osvajanje. Potomka Katernikovih je povedala, da so še vedno v dobrih odnosih z natakarcami, ki so prišle v Žiri.

Ena od natakarc pa je bila tudi pri Županovih. Prišla je iz Jeruzalema, ker tam ni bilo dela zanjo. Najprej je delala na Trebiji, potem v bifeju v trgovini Mercator, tja pa jo je prišla prosit lastnica Županovih, če bi prišla k njim. Zaradi dobre ponudbe se je odločila in tam delala do upokojitve.

3.2.2.2.2 Intervju z vinarjem

Intervju sem opravila pri eni od vinarskih hiš (Vinko in Anton Harej) iz Vipavske doline, kamor je Kavčič iz Žirov (Katernik) hodil kupovat vino.

G. Kavčič iz Žirov je bil izjemno podjeten trgovec. Znal je sam vzpostaviti kontakt in se barantati, hkrati pa se je vedelo, da vse vino najverjetneje ni zanj, saj je bil stalni odkupovalec. Po spominu Vojka Hareja naj bi ga v njihove Vipavske kraje pripeljal g. Didič iz Bovca. Kako sta bila onadva povezana, ni znal pojasniti.

Sortna vina so bolj novejša moda. Prej je bilo tega malo. V glavnem je bilo belo vipavsko mešano, v katerem so bile različne sorte, tako tiste bolj sladke pinot ali Burgunder (staro ime za Pinot), sladke kot so Rebula, Malvazija, Pinela, Zelen, Moškat in tiste manj sladke (Klarnica) in druge stare sorte. Navadno je g. Kavčič prišel dvakrat letno. Koliko je vzel, je bilo odvisno od različnih dejavnikov, navadno je on odločil, koliko bo vzel. Navadno je najprej odkupil vino v Taboru in potem je prišel dol v vas, kjer je dopolnil vse sode, ki jih je imel na kamionu. Količine so bile za tiste čase kar lepe, po par hektov ali od 300 litrov dalje. Sodi na kamionu so bili zloženi, da se niso premikali in bili so različnih velikosti.

G. Kavčič je imel svojo posodo, svoje sode. Imel je tudi pompo ali črpalko, s katero je vino pretočil iz sodov v kleti v sode na kamionih. Barantali so na začetku in za to so si navadno vzeli čas, kar nekaj časa. Najprej so poizkusili vsa vina iz vsakega soda in nato so barantali. Včasih je vzelo kar nekaj časa, lahko tudi do ene ure. Vendar je bil g. Kavčič eden večjih kupcev, lahko rečemo edini večji grosističen kupec, imel je zato »škarje in platno« in je navadno dosegel zelo

ugodno ceno zanj. Stari oče je zasledoval, da je vino čimprej prodal, da se ni pokvarilo oz. skisalo. Kako leto so mu celo napisali pismo in ga spodbudili k čimprejšnjemu nakupu vina.

Vino je g. Kavčič hodil sam iskat. Nikoli se mu ni vina dostavljalo od tega vinarja.

Pri njih so bila pretežno bela vina. Črnega je bilo malo, kakšen refošk ali druge stare redke sorte. Novejše so se razširile kasneje. Kavčič je jemal velike količine in verjetno ni bilo vse zanj. Vzel je vino verjetno tudi za druge gostince, oz. je znal peljati tudi kam bolj daleč, npr. v Dalmacijo. Zdel se je velik prekupčevalec in trgovec. Kupovali so iz gostilne g. Kavčiča. Žirovci so veljali za izjemno dobre kupce. Posebno po količini. So bili pa trdi pogajalci glede cene. Vedno so najprej vino poizkusili, iz vsakega soda in potem so se pogajali za ceno.

Intervjuvanec je omenil tudi anekdoti.

Ko je Vojkov oče Anton (Tončk) gradil hlev za živino ob domačiji (po domače: štal), je potreboval les (špirovce) za streho. Poklical je g. Kavčiča in zadeva je bila kmalu rešena. G. Kavčič torej ni bil samo kupec vina, pač pa vsestranski iznajdljivi trgovec.

Pri Gapkavih na Prešernovi ulici 26 v Dornberku (Gapkavi so kupili Vodopivčevo hišo in se preselili iz Tabora po I. svetovni vojni) je ostala anekdota, da je Kavčič prišel dopoldne v hišo in so se najprej menili o ceni vina. Ko so se zmenili za količino in ceno, so si segli v roke in so moški odšli v klet in začeli s prečrpavanjem vina iz kleti na voz s sodom. V tem času je stara mama Kati ubila petelina in dala kuhati golaž (ki se kuha 3 ure). Naredila je bleke (testenine s širokimi rezanci). Ko je prečrpavanje bilo končano, se je poravnala kupnina in so pojedli kosilo. Tovorjenje vina je torej trajalo toliko, kolikor je trajala priprava jedi, ki za sedanje čase velja za zelo dolgotrajno (jed pa tudi velja še danes za zelo dobro, takrat se je temu reklo "nedeljsko kosilo" ali kosilo za velike praznike, kot npr. poroke, birme).

3.2.2.2.3 Intervju s potomko sodavičarja

Sodavičarstvo je izdelava sodavice. To je šumeča pijača iz vode, ki je pod pritiskom pomešana z ogljikovim dioksidom. Izdelovali so jo sodavičarji. Sodavico je izdeloval pokojni Viktor Strel. Za izdelavo so potrebovali napravo, ki je pod pritiskom dovajala ogljikov dioksid v vodo v posebne steklenice imenovane »sifonke«. Vodo za sodavico so zajemali iz domačega studenca. Prideloval jo je na domu v Žireh, vozil in jo prodajal pa jo je vse do Škofje Loke. Bil je edini sodavičar v Žireh, obrt pa je opravljal vse do svoje smrti leta 1955.



Slika 76: Primeri steklenic za sodo (z vgraviranim imenom), okrog 1950 (Vir: Cilka Mlinar)

4 RAZPRAVA

V svojem nekajmesečnem raziskovanju in več kot 50 intervjujih sem ugotovila sledeče. V Žireh je v 20. stoletju, torej od 1900 do 2000, delovalo 26 gostiln, pri čemer je bila lahko na isti lokaciji gostilna bodisi z drugačnim/več imeni ali celo več lastniki. Vse gostilne so bile ob cesti, s čimer je prva hipoteza o enakomerni razporeditvi po vseh vaseh, mestih ovržena. Gostilne so bile najbrž ob cesti zaradi ugodne lege, mimo so hodili furmani, sejmarji, tudi božjepotniki, veliko jih je bilo okrog cerkve (najprej stare in potem nove).

Prva je v Brekovicah stala gostilna Pr Jureč. Na križišču pri razcepu za Idrijo in Logatec je bila gostilna Pr Petron, nasproti nje pa gostilna Pr Kafurju (prej še Jan, Beovič). Pr Brezničan je bila gostilna do konca 1. svetovne vojne. Sledile so Pr Špicarju (Lengar), Pr' Peku, Pr' Tineta, v isti stavbi so bile Gostilna Boria, Pr'Lipet' in Pizzeria Žir. Nasproti današnje osnovne šole je bila še štiri leta nazaj na desni strani ceste gostilna Pr' Katerniku, do glavnega žirovskega križišča je bil še Gepard. Naslednja je bila Ambasada, še preden pa je Ambasada nastala, je tam bila gostilna Gostiša, na levi strani ceste. Nasproti nje je bila Volerija. Poleg današnjega Mercatorja je pod stopnicami bil lokal Pod Štengcami. Še naprej na križišču nasproti trafike je bila gostilna Pri Berti, na desni strani ceste. Naprej je na levi strani gostilna Bahač. Naprej po cesti na mestu današnjega gasilskega je bila gostilna Škandr, malo pred njo pa Pr' Preteповčan, sledi gostilna pri Županu, ki stoji še danes. Za Županom je (bila gostilna) Pr' Zet. Na Selu, na desni strani ceste je bila gostilna Pr Kendouc. Ena izmed bolj oddaljenih gostiln je bila Pr Modrijanovc (pristan Selo). V smeri proti Novi vasi je stala gostilna Pr Kamšk. Gostilne Pr Nack, Pr Urbančku in Pr Zofi so bile v Račevi.

Lastniki gostilne pri Kamšk so celo preusmerili strugo potoka, da so lahko mimo gostilne speljali cesto in je bila priložnost za gostilno.

Ko so hodili mimo furmani, so imeli možnost priveza za konje (npr. Pri Tinetu, pri Jureču, pri Petronu, Bahaču, Kamšk), tu so se ustavljali tudi orači in bili v gostilnah celo po več dni. Veljalo je načelo spočit gospodar, spočit konj, kar je pomenilo tudi, da so lahko v gostilnah prespali. Nekateri so imeli za to urejene sobe (Modrijanovc – letovišče), Bahač, Katernik, Petron, Kamšk, ponekod so furmani spali kar na seniku (Jureč). Poleg furmanov, kasneje voznikov avtobusov, so bili gostje, ki so prespali, še najprej delavci Rupnikove linije, potem učitelji, uradniki, notarji. Gostje so bili različni, največ pa je bilo domačih, žirovskih kmetov. V 50. letih je bilo v Žireh več kot 50 sob, česar danes zagotovo ni več.

Največ od navedenih gostiln je obratovalo do konca 2. svetovne vojne (dve se zapreta po 1. svetovni vojni), potem pa pride do agrarne reforme, ko so se morali gospodarji odločiti za eno dejavnost, bodisi kmetijstvo ali gostilno. Seveda se je večina odločila za kmetijstvo, ki jim je dajala boljši zaslužek (Petron, Jureč, Kamšk ...), spet pri drugih je bil problem v nasledstvu (Kendovc, Gostiša, Pr'Berti). Konec 20. stoletja deluje manj kot polovica od prej uveljavljenih gostiln. Drugo hipotezo, da je čas po drugi svetovni vojni negativno vplival na gostilne, sem potrdila. Takrat je prišlo do pomembnih družbenih in političnih sprememb – nacionalizacija, kolektivizacija. Poleg gostilne so se seveda vsi ukvarjali še s kmetijstvom. Osmo hipotezo, da so se gostilničarji pogosto ukvarjali tudi s kmetijstvom potrdim. Poleg gostilne Pri Peku je bila še pekarna, Pri Škandr so imeli mlekarno ter Pri Lipet trgovino.

Prostora v gostilni sta bila v glavnem dva, večji in manjši. Kuhinja je bila kar domača. Stranišče je bilo zunaj, na štrbunk. Prostori so bili skupni za domače in goste. Imeli so le eno stranišče, kuhinja je bila skupna, v njej so kuhale domače dekletke. Šesto hipotezo, da so prostore gostilne imeli ločene od bivalnih, ovržem. Nekateri pripovedujejo o prvi elektriki, med 1920 in 1930. Gostilne so imele šank oz. točilno mizo, sicer pa leseno okroglo ali ovalno mizo, klopi. Stalna omizja so bila v glavnem ob šanku, ob vstopu v gostilno. Le-te so imele tudi pljuvalnik, za čike. Po stenah so bile sprva rodbinske fotografije, kakšne lovske trofeje, ob koncu pa slike lokalnih umetnikov. O zavesah ne govorijo. Tla so bila lesena. So pa bile vse te gostilne zasebne, tudi hiše so bile samostojne in ne v sklopu (razen nekaj zadnje odprtih) drugih objektov (prim. pošte) – edino v primeru npr., trgovina, pekarija, ko je bilo tudi to ena od dejavnosti iste družine. Ker gostilniški prostori niso bili ločeni od bivalnih, so bile to tipične manjše podeželske gostilne. In ne gre za kavarne, salonske gostilne. Razlog za to je struktura prebivalstva, ki je bilo povečini kmečko. Sedmo hipotezo, da gostilne niso imele posebej urejenih spalnih prostorov za goste, ovržem, saj je bilo kar nekaj gostiln, predvsem po 2. svetovni vojni, ki so imele urejene spalne prostore (čez 50 sob) je bilo v 50. letih. V njih so spali učitelji, zdravniki, notarji, tudi drugi funkcionarji ali pa delavci. Marsikateri furman pa je kje prespal tudi na seniku.

Gostilničarji/osebje je bilo v glavnem domače. Kuhale so domače gospodinje ali katera od sosed. Kelnarile so domače ženske, v Ambasadi kasneje omenijo natakarije. Zanimivo je, da so pri Katerniku natakarike pripeljali skupaj z živino (prašiči), ko so jo šli iskat. Šlo je za pridna kmečka dekleta, ki so se potem v Žireh v glavnem poročila.

Gostilne so bile najbolj polne ob vikendih (petek in sobota zvečer) in nedeljo po maši. Od tod je znano geslo: pri maši misijon, v gostilni milijon. Pri Peku je bila gostilna v času maše zaprta, odprli so po maši. Praznovanja so bila povezana s temi dogodki – pri Katernikih je bilo več druženj po krstih, pri Županu po pogrebih. Sicer pa so praznovali pust – v ta namen je bila tudi hrana drugačna (ocvirkovica, krofi). Najbolj so tekle oz. so bile najbolj praktične jedi na žlico – golaž, vampi, pa tudi klobase so bile vedno na razpolago. V času kolin tudi krvavice, pečenice, zelje. V Žireh je bil prvi stalni sladoled v Ambasadi, prve pice pa v Pizzerii Žir, gostilna Sora (Falklandi) je znana po enomesečni kitajski kuhinji. Še vedno ljudje pohvalijo Županove vampe. Pri Kamšk je bila klasika golaž s tremi koščki mesa in Krekovo žemljo. Tretjo hipotezo – da so bila v gostilni postrežena predvsem jedila na žlico – potrdim. To je bilo praktično predvsem z vidika gretja in razpoložljivosti čez cel dan. Je pa eden od intervjuvancev pokazal, koliko je bilo v eni porciji – v primerjavi z današnjimi, se mi zdi malo (golaž npr. Trije koščki mesa).

Od pijače so zagotovo največ prodali vina. Tega so hodili iskat v Vipavsko dolino, Brda, Katernik tudi v Dalmacijo. Bolj je šlo v promet belo. Četrto hipotezo, da so od pijače prodali največ vina, potrdim. Takrat so vsako nedeljo po maši moški prihajali na 2 dl vina. Pivo je bilo shranjeno prav tako v sodih, vendar ni šlo tako v promet, pri Petron je bilo ustekleničeno. Od žganja pa domači, žirovski sadjevec, ki so ga stregli v štamprlih. Žganjekuha je bila v Žireh domača dejavnost – predvsem sadjevec, saj je bilo pri vsaki hiši nasajenega veliko sadja, jabolk in hrušk.



Slika 77: Žganjekuha v Žireh (Vir: Fototeka Alfozna Zajca).

Točili so tudi pelinkovec. Zanimivo se zdi, da so po nekaterih gostilnah imeli kar enotno ceno za npr. vse sorte vina, žganja. Od brezalkoholnih pijač je omenjen bezgov sok, malinovec (tudi domači), sodavica (to je v Žireh delal Vinko Strel), kasneje (po 1950) tudi kokta, radenska. Kave v glavnem niso stregli, tobak (najprej za žvečiti, potem kot cigarete – po 2. svetovni vojni) pa se je že dalo dobiti.

Sicer pa so v gostilno v glavnem zahajali moški, ženske morda ob nedeljah, otroci ne. Zadnji dvoji v primeru, da so prišli moža, očeta iskat (razne anekdote), vendar je bila lahko to potem sramota. Nekateri, s katerimi semi mela namen opraviti intervju, so dodali, da je pijača pri določenih možeh, očetih (in so prišli iz gostilne) povzročila veliko gorja, zato o tem raje ne bi govorili, da ne bi odpirali starih ran.

Po gostilnah so igrali največ karte: lustik, eins, tarok, poker, šnops – tudi za denar, potem pa še šah, rihter. Pri veliko gostilnah (Bahač, Jureč, Špicar, Katernik ...) je bilo znano balinanje. Pri Berti so otroci lahko videli nutrije, nekateri pravijo bobre. Sicer pa so bile ob sobotah zvečer veselice, na Bahačevem vrtu redni plesi. Takrat so na harmoniko igrali domači moški, včasih tudi mlajši dečki. V ostalih gostilnah pa so le ob kakšnih posebnih praznovanjih tudi zaplesali. Oblikovala so se stalna omizja, kjer so se moški dobivali in se lahko tudi več ur pogovarjali o politiki ali igrali karte. Peto hipotezo, da so se za razvedrilo igrali igre, potrdim. V gostilni pri Tinetu so bili zametki knjižnice (bralnega društva), po nekaterih gostilnah so bila strankarska srečanja, zadružna srečanja ipd. Pri Kamšk so bila srečanja povezana tudi z lovom, petelinarji, med katerimi je bil nekdaj tudi Ivan Tavčar.

V gostilnah so se marsikdaj, sploh ko je bil posredi alkohol, stepli, nekateri so bili nasilni samo do stvari – kozarcev, marsikdo je imel pri sebi tudi nožičko, marsikdaj so se stepli prebivalci posamezne vasi (Auf – Auf-biks).

Znani so bili tudi vaški pijančki. Marsikdaj se je zgodilo, da so pili na kredo, kdor ni uspel poravnati, so ponekod vzeli tudi zemljo, kravo, drugo imetje. Za pitje na kredo so pisali na koledar ali delali črtice (dolžina je povedala, za katero pijačo gre). V zvezi s tem in alkoholom so povezani tudi trpki spomini, nekje celo travme, zaradi katerih nisem uspela pridobiti

intervjuvancev. Spet v drugih gostilnah, prim. Katernik, so s posojjo denarja pomagali zgraditi marsikatero hišo.

Ob koncu pa še nekaj anekdot, ki jih je povedala ena od intervjuvank.⁴⁸

Marsikateri ženi je, upravičeno, zavrela kri, če se je njen mož brez potrebe vlačil po gostilnah in zapravljajal denar. Velikokrat so bile še bolj jezne na tiste, ki so mu delali družbo. Čeprav je imel moški glavno besedo v družini, v življenju zmeraj ni bilo tako. Marsikdo se je potem, ko ga je že imel pod kapo, bal oditi domov, saj je vedel, da se bo ob ženi naslišal kozjih molitvic.

Dedci so imeli v Žireh navado, da so vsako nedeljo hodili k Katrniku na golaž ali juho, potem so še malo popili in *pomožvali*.

Toda ob pustu je vsak malo boljši kmet peljal svojo ženo v gostilno k Županu, Bahaču, Katrniku. Enkrat na leto so se malo poveselili, popili kozarček ali dva in potem od spominov na ta dan še nekaj časa bolj sproščeno živeli ...

Luka se je po maši redno ustavljal pri Bahaču, kjer je bil njegov *punkt*, saj se je tam srečeval z drugimi posestniki, da so malo *pomoževali* in si izmenjali zadnje novice. Včasih je zavil tudi h Katrniku, ponavadi takrat, ko je bil jezen na ves svet, da si je privoščil vampe ali golaž. Pravili so mi, da so tam imeli mizo, kjer so si moški merili, kdo ima daljši spolni ud. Luka je imel nesporno prvo mesto. Rad si je pobleže ogledal tudi kakšno brhko natakario. Žena z njim v gostilno ni hodila.

Nekateri hlapci so ga radi dali na zob, zato so se z gospodarjem pogodili, da jim zaslužek izplačuje tedensko ali mesečno. Vse, kar so dobili, so pogosto zapravili v gostilni in pogosto so bili za delo uporabni šele v torek.

Fantje z onstran (Rapalske) meje so bili zato dobrodošli snubci. Imeli so tudi denar. Prišli so, na primer, v gostilno in naročili pršut. Gostilničar je ugovarjal: 'Ne morem zaradi vas načeti pršuta, saj ne bom mogel prodati nikomur več in bo propadel.'

'Kupimo celega,' so se zarežali fantje. Preobjedli so se pršuta, in ko niso več vedeli, kaj bi, so si s fetami čistili čevlje. Tega jim ljudje niso nikoli oprostili. Mnogi so živeli v hudi revščini, saj so bili že zadovoljni, če so lahko s koščkom suhe polente popivnali maščobo, ki se je cedila s pršuta. Norčevanje iz hrane jih je bolelo.

»Moj pokojni oče, rojen med drugo svetovno vojno, je bil težak alkoholik. Kot otrok tega nisem opazila, sem pa mu to močno zamerila v najstniških letih in mu to včasih zamerim še danes, po njegovi smrti. Mama me je poslala ponj, če ga tri dni ni bilo domov. Včasih sem ure in ure čakala pred vrati, da se je prikazal na pragu. Ko me je zagledal, se je obrnil in me povabil s seboj. Naročil mi je malinovec, sebi pa vino. Domov sva se vrnila, ko so gostilno zaprli.

⁴⁸ Milena Miklavčič, ki jih je zbrala iz pripovedi za njena dela.

V vsaki gostilni ali bifeju pa je govorice o biznisu po cele dneve v kotu na ušesa vlekel točno določen ovaduh. Zanimalo ga je, kdo šverca in kdo kupuje. Za *našega* so kmalu vsi vedeli, po kaj prihaja, in marsikdo si ga je privoščil. Pa sva prišla v bife na avtobusni postaji na špricer tudi s prijateljem Tonetom. Notri je bilo nekaj ljudi, v kotu pa tudi ta *stalni gost*. Spogledala sva se, malo nama je šlo na smeh. Vedel sem, da ima Tone na eno neumno vprašanje najmanj tri še bolj neumne odgovore.

Zato sem ga nadvse resno (in glasno) vprašal: 'A si mi zrihtal tisto?'

(To so bili časi, ko je kdo komu zmeraj nekaj *rihtal*.)

Odgovoril je skrivnostno in poltiho, a tako, da so vseeno lahko vsi slišali: 'Nemogoče! Nič več! Možakar, ki je do sedaj švercal to mast, je šel pod ključ. Biznis je postal bolj nevaren kot švercanje mamil!'

(Ob vsaki besedi se je *stalni gost* pomaknil za malenkost bliže.)

Miha pa še ni nehal govoriti o masti: 'Zadnja mast je bila najhujša! Pomisli – prvi dan kamen na njivi ali vinogradu namažeš, drugi dan ga samo z lopato *preštihaš* – pa se že spremeni v pesek!'

(*Stalni gost* nama je bil že za hrbti, tik ob šanku.)

'Veš, ta mast ni več hec, *matpakarjola*! Lahko ti kdo z njo namaže vogal od zidanice, naredi se luknja, lopov smukne k sodom pa ti vse vino popije.'

Na hitro sva spila in zapustila lokal, saj sem komaj zadrževal smeh. Tone pa je hudomušno dodal: 'Vidiš, pa sva še eni stranki prodala mast!'

In sva se razšla.«

Daleč nazaj so pri Županu imeli psa. Takrat še ni bilo briketov ali posebne hrane za pse, specializiranega znanja o tej živali pa tudi ne. Ta Županov pes je nekega dne nehal jesti. Spraševali so se, kaj je narobe z njim, ker sicer ni bil videti bolan. Eden od bolj stalnih gostov za šankom pa je prosil gospodarja za dovoljenje, če sme vzeti za nekaj dni psa s seboj domov na opazovanje. Gospodar je dovolil. Po kakšnem tednu (ali nekaj dneh) se je tisti gost vrnil s psom v gostilno. Vrgel mu je suho hruško in pes se je zapodil za njo. Prinesli so psu za jesti in je jedel. Ugotovili so, da je bil pes le preveč sit. In ko se je nekoliko 'sestradal', je bilo spet vse v redu z njim. Od tedaj so bili bolj pazljivi pri hranjenju psa, pa tudi gostje mu niso smeli več dajati hrane.⁴⁹

⁴⁹ Ta, zadnja anekdota je iz arhiva A. Zajca.

5 ZAKLJUČEK

Izdelava naloge mi je predstavljala kar veliko organizacijo mojega prostega časa. Tema je zelo obsežna, zato se je bilo potrebno omejiti. Že ko sem to storila, se je bilo potrebno vmes ponovno osredotočiti na eno stvar. Tako sem vzela v podrobnejšo analizo gostiln v Žireh v 20. stoletju, v samem mestu in ne po okoliških hribih/gričih. Mrzli Vrh, Goropeke, Vrsnik, Žirovski Vrh so tako ostali neraziskani. Prav tako sem se lotila le gostiln zasebnikov in nisem raziskovala raznih združb, ki so bile popularne predvsem po 2. svetovni vojni (razni kolektivni obrati). Ena izmed težav je bilo tudi pridobivanje intervjuvancev, tisti, ki največ vedo, so lahko bodisi že bolni ali pa tudi nepripravljeni zaradi raznih občutkov, ki so jim ga gostilne oz. posredno alkohol v gostilnah odpirali, zato niso bili pripravljeni o tem govoriti. Prav tako je bila težava iskanje virov pri gostilnah, ki jih ni več, so se odselili ..., ali pa to, da je vedenje o gostilnah, ki je bilo pri njihovih prednikih, pomanjkljivo. V sklepu pa bi poudarila sledeč opomin: marsikateri intervjuvanec je dejal, da je imel slikovno, materialno gradivo, potem pa hodijo razni raziskovalci, domoljubi, si gradivo izposodijo in ga ni več nazaj. Če jim ga izposodi kdo od starejših in potem zbolijo, umre, je sled zabrisana.

Ob raziskovanju pa sem naletela tudi na več že preživetih poklicev, ki so bili za časa opisanih gostiln v Žireh živi: pekarstvo, mlekarnstvo, mlinarstvo, furmastvo, žganjekuha (ki pa je še živo). Med raziskovanjem se mi je odprlo tudi vprašanje preživljanja prostega časa, druženja. Ali so se srečavali le po gostilnah? Kako pa so to doživljali ženske, otroci? So se ljudje obiskovali (več kot danes)?

Če bi kdaj nadaljevali z raziskavo, bi bilo zanimivo pregledati tudi različne oglase in članke v takratnem žirovskem časopisju (predvsem v smislu raziskovanja ponudbe ali pa izgredev v gostilnah, delovnem času). Zanimivo bi bilo pogledati, kako številčne so bile te družine, se je njihov status ločil od ostalih družin, so imeli kaj večji ugled v lokalni skupnosti? Vprašanje pri tem je sicer, kakšni viri so na voljo.

Sicer pa sem v času izdelave naloge in spoznavanja načina življenja v preteklem stoletju v našem mestu pomislila, kako bi vsaj del raziskanega lahko ohranili, ne le za ogled, temveč tudi za doživetje. Enega od obstoječih objektov, v katerem je bila gostilna (to bi bilo najlažje), bi avtentično preuredili prostore, opremo in dali v gostinsko ponudbo vse, kar se je v desetletjih nazaj dalo dobiti v Žireh (jedi na žlico in drugo hrano, pijačo). Lahko bi obudili stare igre, kartanje, šah, balinanje ter predvsem sobotne plese z živo glasbo. Je pa v današnjih časih ta ideja kar zahtevna: v prvi vrsti bi to morala spet postati družinska obrt, ki bi vključevala vse oz. večino družinskih članov. Gostilničarstvo je garaška dejavnost. Zunanja delovna sila je predraga, neredna in včasih tudi nezanesljiva v primerjavi z domačimi, ki živijo za tak posel.

Naj zadnjo besedo dam (slovstveni) folklori. Zasledila sem nekaj frazemov, povezanih tudi z gostilnami, npr. *piti na kant*, *dati na zob*, *piti na kredo*, *zavreti kri*, *vlačiti se (po gostilnah)* ... Četudi se je, ko so gradili cerkev, pokazal interes za njeno umestitev s strani gostilničarjev, pa pregovor *Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo* v Žireh za krčmarje, gostilničarje v 20. stoletju ne drži. Več kot 20 obravnavanih gostiln na nekaj kilometrih našega mesta je dokaz, da je bilo gostilničarstvo bolj živo, kot je sedaj in kot morda kadar koli še bo.

6 VIRI IN LITERATURA

Pisni (slikovni) viri

Arhiv A. Zajca. Žiri, januar, marec, 2024.

Bar Janša, Ada: Stavbna dediščina in kultura Žirov. V: *Žirovski občasnik*, letn. 4, št. 5/6 1983, str. 36.

Biljali E. Je reku Dori: Esad, ti si tle šef šefova! V: *Žirovski občasnik*, letn. 19, št. 27, 1998, str. 15-28.

Delo in življenje. Letn. 28, št. 2, 1990, str. 2.

Fototeka Alfonza Zajca. Žiri, 2024.

Fototeka Muzejskega društva. Žiri, 2024.

Hafner, P. Stare loške gostilne v zgodovinskem mestnem jedru. V: *Loški razgledi*, letn. 30, 1983, str. 102-134.

Jan. F. *Izseljevanje iz Žirov v Združene države Amerike.* Žiri: Samozaložba, 2010.

Kavčič, E. Zgodba o Kamškovih iz Nove vasi. V: *Žirovski občasnik*, 1999, letn. 20, št. 29, str. 89-119.

Kavčič, I. »Sam puška se ne sme vršt u koruza!« V: *Žirovski občasnik*, letn. 20, št. 29, str. 16-24.

Lahajnar, B: Katarina Bogataj – Kendovcova. V: *Selo pri Žireh: Selo-Sela-Sele.* Odbor za 5. srečanje Selo, Sela-Sele, 2001.

Leben Seljak, P., Demšar, A. *Knjiga hiš na Žirovskem: naselja, hiše in njihovi lastniki na ozemlju predjožefinske župnije Žiri pred letom 1900.* Ljubljana: Pegaz International, 2010.

Mlinar, S. Račeva moje mladosti. V: *Žirovski občasnik*, letn. 35., št. 44, str. 134-143.

Naglič, M. *Mihatov besednjak.* Ljubljana: Pegaz International, 2023.

Naglič, M. *Žirovski besednjak.* Ljubljana: Pegaz International, 2019.

Naglič, M.: *Naj žirovske reči.* Žiri, Občina Žiri, 2016.

Pečnik, B. *Ljubljanska gostišča na prelomu iz 19. v 20. stoletje.* Ljubljana: Filozofska fakulteta, 2014.

Pečnik, B. *Samo zaradi lakote in žeje gre Slovenec malokedaj v krčmo: podoba ljubljanskih gostišč na prelomu 19. v 20. stoletje.* Ljubljana: Zgodovinski arhiv, 2017.

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024

Potočnik I. Spomini na mojo mladost. V: *Žirovski občasnik*, 1989, letn. 10, št. 15, str. 67-98.

Potočnik, I. *Iz kronike Prostovoljnega gasilnega društva na Dobračevi 1901-1931*. V *Žirovski občasnik*, št. 3, 1981, str. 113-128.

Reven, I. Vloga Poljanškov – Modrijanov v razvoju zadružništva v Žireh. V: *Žirovski občasnik*, št. 13, str. 122-124.

Rink, Zdravko: Moja otroška leta. V: *Žirovski občasnik*, letn. 22, št. 31, 2001.

Sedej, Ivan: Likovna priloga. V: *Žirovski občasnik*, letn. 8, št. 13. 1987.

Selo pri Žireh: Selo-Sela-Sele. Selo pri Žireh: Odbor za 5. srečanje Selo, Sela-Sele, 2001.

Stanonik, M. Kafurjev dnevnik. V: *Selo pri Žireh: Selo-Sela-Sele*. Selo pri Žireh: Odbor za 5. srečanje Selo, Sela-Sele, 2001, str. 90-95.

Stanonik, M. Ledenice v Žireh. V: *Loški razgledi*, letn. 23, 1976, str. 109-116.

Tomažič, T. Gostilne, kakršnih se pri nas spominjamo: (od konca 19. stoletja do današnjih dni). V: *Slovenski etnograf*. Letn. 29, 1976, str. 3-38.

Turizem kot gospodarska dejavnost. Naloga turističnega krožka Žiri. Žiri: OŠ Žiri, 1994.

Zajec, A. Dokument, ki je spomenik žirovske podjetnosti. V: *Žirovski občasnik*, 1996, letn. 17, št. 23/24, str. 52-124.

Zgodovinski arhiv Ljubljana, enota Škofja Loka. Obrtne zadeve. 0141 – Register obrti, trgovine in industrije 1895-1948; 0030 – KLO Žiri, 11/91, 91 a, 13/106, 27/183; 0031 – ObLO Žiri 5/34, 5/75, 6/112, 8/146. Škofja Loka, februar 2024.

Žakelj, A. Žirovci v Ameriki. V: *Žirovski občasnik*, 1992/93, letn.13/14, št. 19/20, str. 187-198.

Žirovski občasnik, 1987, letn. 8, št. 13, str. 73,74.

Ustni in e-viri

A. K. (stanovalec doma starejših). Ustni vir, februar, 2024.

Beovič, Ivo. Ustni vir, Žiri, februar, 2024.

Biljali, Memet. Ustni vir, Žiri, januar, 2024.

Bogataj, Maja. Ustni vir, Žiri, november 2023.

Demšar, Lojze. Ustni vir. Žiri, oktober, november, 2024.

Demšar, Luka. Ustni vir. Žiri, marec, 2024.

Demšar, M. Ustni vir, Žiri, marec, 2024.

Dolenc, Milan. Ustni vir, Žiri, februar, 2024.

Drmota, Mira. Ustni vir, januar 2024.

Družina Kopač. Ustni vir, februar 2024.

Erznožnik, Andreja. Ustni vir, Žiri, februar, 2024.

Eržen, Vili. E-sporočilo, Žiri, fotografsko gradivo, december 2023.

Harej, Anton. Ustni vir, januar 2024.

Harej, Vinko. Ustni vir. Žiri, januar 2024.

Jan, R. Ustni vir. Žiri, marec, 2024.

Jereb, Ivan. Ustni vir, Žiri, februar, 2024.

Jereb, Janez. Ustni vir, Žiri, november, 2023.

Jurca, Marinka. Ustni vir, Žiri, februar, 2024.

Kavčič, Ivo. Ustni vir, Žiri, februar, 2024.

Kavčič, Lidija. Ustni vir, Žiri, februar, 2024.

Kavčič, M Ustni vir, Žiri, december 2023.

Kavčič, Mira. Ustni vir, Žiri, februar, 2024.

Kavčič, T. Ustni vir, Žiri, december, 2023.

Klemenčič, Rok. Ustni vir, Žiri, oktober 2023-marec 2024.

Markelj, Tina. Ustni vir. Žiri, februar, 2024.

Miklavčič, Milena. Ustni vir, e-sporočilo, januar 2024.

Milivojevič, Vesna. Ustni vir, januar 2024.

Mlinar, Barbara. Ustni vir, februar, 2024.

Mlinar, Cecilija. Ustni vir, februar 2024.

Mlinar, Peter. Ustni vir, november, 2023.

- Mlinar, Ljudmila. Ustni vir, Žiri, februar, 2024.
- Mlinar, Zdravko. Ustni vir, Ljubljana, november, 2024.
- Naglič, Miha. Ustni/e-vir, Žiri, oktober, november 2023.
- Novak, Dmitrij. Ustni vir, november, 2023.
- Novak, Mira. Ustni vir, Žiri, november 2023.
- Oblak, Tone. Ustni vir, Žiri, december, 2023.
- Padovac, Milena. Ustni vir, Žiri, februar, 2024.
- Pečnik, Barbara. E-sporočilo, marec, 2024.
- Peternelj, Primož. Ustni vir, Žiri, februar, 2024.
- Petrovčič, Tilka. Ustni vir, februar 2024.
- Poljanšek, Branko. Ustni vir, Žiri, december, 2023.
- Rampre, Daniel. Ustni vir, Žiri, februar 2024.
- Rupert, Marko. Ustni vir, Žiri, november 2023.
- Seljak, Petra E-vir, Žiri, november 2023.
- Stanovnik, Jernej. Ustni vir, februar, 2024.
- Strel, Antonija. Ustni vir, december, 2024.
- Strlič, Dušan. Ustni vir, Žiri, januar, 2024.
- Šega, Judita. Ustni vir, Škofja Loka, februar 2024.
- Šifrer, Bulovec, Mojca. Ustni vir, Škofja Loka, februar, 2024.
- Trček, Dragica. Ustni vir, Žiri, januar 2024.
- Trček, Ivo. Ustni vir, Žiri, december, 2023.
- Tutta, Barbara. Ustni vir, tiskana gradiva, december 2023.
- V. O. Ustni vir. Žiri, februar, 2024.
- Žakelj, Irena. Ustni vir, februar, 2024.

Kunc H.: Dva bedaka pod isto streho, dva krčmarja v isti vasi in dva prašiča v isti vreči se ne trpijo.
Žiri: Osnovna šola Žiri, 2024

Žakelj, Nada. Ustni vir, marec, 2024.

Rakušček, Katja. Fotografija, marec 2024.

7 PRILOGE

Priloga 1: Vprašanja za intervju – posamezni prebivalci Žirov

1. Za katere gostilne v Žireh veste in (do) kdaj so delovale?
2. Kakšen prostor, koliko so jih imele posamezne gostilne?
3. Katere vrste gostilna je bila - kdo je po večini zahajal v to gostilno?
4. So bila kakšna stalna gostilniška omizja?
5. Ali so ženske hodile v gostilno?
6. Kdo so bili natakariji, natakarike? Koliko so bili stari, od kod so bili?
7. Kako so se predstavljali/pozdravili, ko so prišli v gostilno?
8. Kako se je bilo treba vesti, je prihajalo do prepиров?
9. Kaj se je ocenjevalo kot nespodobno vedenje?
10. Ali je bilo veliko pijančevanja, katera gostilna je bila znana po tem?
11. Ali so v gostilnah igrali kakšne igre?
12. Se je v gostilni kaj plesalo?
13. Kako je bilo z glasbo v gostilnah, so bili kje »živi« muzikanti; je katera gostilna imela klavir?
14. So bile v kakšnih gostilnah praznovanja/poroke?
15. Ali so obstajali kakšni kazenski predpisi za gostilne?
16. Kako so bili v gostilni sprejeti otroci; kaj so le-ti naročali?
17. Kakšen je bil družbeni položaj gostilničarjev, so bili bogati?
18. Ali so v gostilno hodili glede na veroizpoved?
19. Kakšna je bila oprema gostiln?
20. Kaj so ponujali – hrano, pijačo? Če hrano, kakšni so bili meniji, koliko jih je bilo?
21. Od kod je bila pijača – vino, pivo, žganje, sokovi?
22. V čem so stregli vino, pivo, sok oz. s kakšnimi izrazi so naročali, prim. bokal, frajteljc ...?
23. Katere žganje je bilo najcenejše?
24. So kavo že stregli?
25. V čem so prevažali vino; pivo?
26. Ali so se gostilne v Žireh ločile glede na strukturo obiskovalcev – premožnejši/revnejši?
27. Ali so dajali na kredo – da so plačevali tudi kasneje?
28. So se v gostilni sklepali kakšni posli?
29. Se je po gostilnah kaj švercalo?
30. Je bila kakšna bolj politična gostilna?
31. Ali so v gostilno hodili bolj kmetje ali obrtniki ali delavci?
32. V katerih gostilnah so se najbolj zadrževali mimoidoči, Nežirovci in kakšen odnos so do takšnih imeli domačini?
33. Ob katerem delu dneva in katerem letnem času so bile gostilne najbolj polne? Ob katerih dnevih?
34. Ali so v gostilnah praznovali kakšne šege – semenj (žegnanjska nedelja, pust, novo leto, prvi maj, krst, obhajilo, pogrebščina - sedmina)?

35. Katere gostilne so se predajale iz roda v rod (da niso delovale samo za časa enega roda)?
36. Po čem/kom so gostilne dobile ime?
37. Kje (v kateri gostilni) v Žireh so lahko prespali in v kateri prostor so jih namestili?
38. So vse gostilne imele šank, točilnico?
39. So gostilne imele peč? Če da, katera?
40. Kakšna je bila oprema gostiln?
41. Kaj je bilo po stenah, trofeje, slike ...?
42. Ali so okna imela zaveso?
43. Kakšna so bila stranišča?
44. Kakšni so bili gostilničarji po značaju?
45. Ali so gostilničarji imeli tudi kaj zemlje, kmetijo?
46. Navedite čim več anekdot.

Priloga 2: Vprašanja za lastnike/potomce gostiln

1. Kako se je imenovala gostilna, po kom/čem je dobila ime, od kdaj do kdaj je delovala? Kako to, da je nehala obratovati?
2. Kdo je bil lastnik?
3. Kakšen je bil prostor, koliko jih je imela?
4. Katere vrste gostilna je bila - kdo je po večini zahajal v to gostilno?
5. So bila kakšna stalna gostilniška omizja?
6. Ali so ženske hodile v to gostilno?
7. Kdo so bili natararji, natararice? Koliko so bili stari, od kod so bili?
8. Kako so se predstavljali/pozdravili, ko so prišli v gostilno?
9. Kako se je bilo treba vesti, je prihajalo do prepirov?
10. Kaj se je ocenjevalo kot nespodobno vedenje?
11. Ali je bilo v tej gostilni veliko pijančevanja?
12. Ali so v gostilni igrali kakšne igre (karte ipd.)?
13. Se je v gostilni kaj plesalo?
14. Kako je bilo z glasbo, so bili kdaj »živi« muzikanti?
15. So bile v gostilni kakšna praznovanja/poroke?
16. Ali so obstajali kakšni kazenski predpisi za gostilne?
17. Kako so bili v gostilni sprejeti otroci; kaj so le-ti naročali?
18. Kakšna je bila oprema gostilne?
19. Kaj so ponujali – hrano, pijačo? Če hrano, kakšni so bili meniji, koliko jih je bilo?
20. Od kod je bila pijača – vino, pivo, žganje, sokovi?
21. V čem so stregli vino, pivo, sok oz. s kakšnimi izrazi so naročali, prim. bokal, frajteljč ...?
22. Katere žganje je bilo najcenejše?
23. So kavo že stregli?
24. V čem so prevažali vino, pivo?
25. Ali so dajali na kredo – da so plačevali tudi kasneje?
26. So se v gostilni sklepali kakšni posli?

27. Se je po gostilni kaj švercalo?
28. Je bilo v gostilni kaj govora o politiki?
29. So se v teh gostilni zadrževali mimoidoči, Nežirovci – kateri, in kakšen odnos so do takšnih imeli domačini?
30. Ob katerem delu dneva in katerem letnem času je bila gostilna najbolj polna? Ob katerih dnevih?
31. Ali so v gostilni praznovali kakšne šege – semenj (žegnanjska nedelja, pust, novo leto, prvi maj, krst, obhajilo, pogrebščina - sedmina)?
32. So lahko v tej gostilni prespali in v kateri prostor so jih namestili?
33. Je gostilna imela šank, točilnico?
34. Je gostilna imela peč?
35. Kaj je bilo po stenah, trofeje, slike ...?
36. Ali so okna imela zavese?
37. Kakšna so bila stranišča?
38. Ali je gostilničar imeli tudi kaj zemlje, kmetijo?
39. Navedite čim več anekdot, dogodkov, ki so se zgodili v tej gostilni.

Vprašanja za vinarja

1. Kako ste stopili v kontakt z žirovskimi odjemalci vina oz. kako so oni prišli do vas?
2. Kakšno vino ste največkrat prodajali Žirovcem? Ali so kupovali le eno sorto ali več oz. katere sorte?
3. Kolikokrat na leto so ga kupovali? Je bila količina prodanega vina odvisna tudi od letnega časa?
4. V kakšnih količinah ste ga prodajali?
5. V čem ste jim vino prodajali? Se je trgovanje z vinom z leti spreminjalo?
6. Koliko je bila cena ene steklenice, soda vina? Ste jim dajali kakšne popuste? Ali so veliko barantali?
7. Ali ste jim vino pripeljali ali so ga morali sami priti iskat?
8. Ali so kupovali belo ali črno vino? Obe?
9. Ali ste imeli naročila le iz ene gostilne ali iz več?
10. Ali se spomnite kakšne določene gostilne v Žireh, od koder so kupovali?
11. Za kakšne kupce so veljali žirovski gostilničarji?
12. Ali so sami prej kaj poskušali vino ali so vedno le prišli iskat in vzeli.
13. Prosimo, če imate kakšno anekdoto, zanimiv dogodek, da jo navedete.

Vprašanja za natakariče

1. Zakaj ste se odločili priti delat ravno v Žiri?
2. V kateri gostilni ste se zaposlili? Zakaj ravno tam? Koliko časa ste bili tam?
3. Kako so vas v Žireh ljudje sprejeli?
4. Koliko ste bili stari, ko ste prišli?
5. Ste se z lastnikom gostilne že prej poznali?
6. Kako ste si uredili bivališče v Žireh (tako po prihodu)?

7. Kakšni so bili Žirovci kot stranke?
8. Ali ste bili kdaj priča stvarjem, ki niso bile običajne – igre, posli ipd.?
9. Kaj vam je ostalo najbolj v spominu, kakšna anekdota?

Tabela št. 1: O gostilnah v Knjigi hiš na Žirovskem:

stran	Naslov	Leto omembe gostilne
245	Selo 15	Rudolf Ovsenk (1880–1930), prekupčevalec in gostilničar
255	Dobračeva 9, 54	Leta 1930 je imel tu gostilno Ivan Blažič, drugo pa na Dobračevi 54.
273	Dobračeva 54	
285	Stara vas 14	Doma pa je ostal sin Alojz (1898–1956), ki je imel tu leta 1930 gostilno
304	Nova vas 23	Pri hiši je bila tudi gostilna, v kateri je prenočil avstrijski prestolonaslednik, nadvojvoda Franc Ferdinand, k
405	Žiri 4	Žireh.841 Jelenec pa pravi, da je bil Kobše ranocelec v Idriji, okrog leta 1850.842 Marjano je nasledila hči Katarina Kopše, v hiši je bila še vedno gostilna, v kateri je bila leta 1901 uprizorjena tudi prva amaterska gledališka igra
415	Žiri 23	Danes je v njej gostilna, znana pod imenom Kafur. To hišno ime je dobila leta 1927 ali leta 1928, ko je hišo kupil gostilničar Rudolf Ovsenk s Sela 15
419	Žiri 28	Hiše ni več, nazadnje pa je bila precej mogočna enonadstropna stavba, v kateri je bila gostilna, baje pa tudi prva pošta, šola in trgovina
426	Žiri 44	Ona je verjetno vpisana kot lastnica leta 1869 in je tista Katarina, ki je imela tukaj gostilno še leta 1879
428	Žiri 50	
428	Žiri 53	
430	Žiri 60	
451		1630 v žirovski župi pa 6 gostiln (kasnejši grunti Do[1]bračeva 3 in 7, Žiri 4, 22 in 24 in kajža Žiri 3).