

Loške gostilne skozi čas

Domoznanska razstava v
Knjižnici Ivana Tavčarja Škofja Loka

V Knjižnici Ivana Tavčarja Škofja Loka je bil leta 2021 osrednji domoznanski projekt posvečen gostilnam, ki so že od nekdaj stičišča kulinarike in družabnega življenja. S tem smo se pridružili akciji, ki je potekala v več gorenjskih splošnih knjižnicah pod skupnim imenom *Dobro jesti, dobro piti v gorenjskih gostilnah*. Zbirali smo gradivo, povezano z loškimi gostilnami, in pripravili razstavo, s katero smo se vključili tudi v Dneve evropske kulturne dediščine na temo *Dober tek!*. K sodelovanju smo z objavo v medijih in na družbenih omrežjih ter s pomočjo tiskanih letakov povabili vso zainteresirano lokalno skupnost. Od junija do septembra smo zbirali fotografije, razglednice, kuharske knjige, recepte in gostilniške predmete. Poleg slikovnega gradiva smo zapisali tudi spomine in zgodbe, povezane z obiskovanjem gostišč; povabilu se je odzvalo 12 posameznikov. Nekateri so predmete prinesli v knjižnico, druge smo obiskali na domu in posneli njihove spomine. Gradivo smo fotografirali ali skenirali ter ga vrnili lastnikom. Precej slikovnega gradivo smo našli tudi v zbirkah loškega muzeja in Zgodovinskega arhiva Ljubljana, Enota v Škofji Loki. Namen razstave ni bil predstavitev vseh loških gostiln in lokalov, ampak predvsem tistih, o katerih smo uspeli zbrati gradivo.

Z nekaterimi izjemami smo se z razstavo prostorsko omejili na mestno jedro z bližnjo okolico. Obsegala je 24 panojev, na katerih je bilo predstavljenih 23 gostiln skozi čas v sliki in besedi, gostilniški predmeti, razglednice gostiln, arhivsko gradivo, ki se nanaša na gostilne, ter reklamno gradivo. Avtorici razstave sva Ana Marija Miklavčič in Saša Ambrožič.



Otvoritev razstave je zaznamovala pandemija.

(foto: Tina Oman)

Na otvoritvi, 7. oktobra 2021, smo prebirali zgodbe iz življenja gostiln in predstavili stare gostilniške predmete. Slovesno vzdušje ob odprtju je ustvarila mlada kitaristka Anja Čadež, učenka Glasbene šole Škofja Loka. V časopisni čitalnici je bila na ogled tudi priložnostna razstava kuharskih knjig loških kuharskih mojstrov ter originalni gostilniški predmeti.

Loške gostilne skozi čas

Škofja Loka je v prvi polovici 20. stoletja slovela po odličnih gostilnah, ki so bile središča vaškega in mestnega družbenega življenja. Tu so ljudje našli družbo, sprostitev in tolažbo. Višek razvoja loškega gostinstva je bil v letih med obema vojnama, ko je bilo v mestu kar 23 gostiln, vinotočev in krčem ter ena kavarna.¹ Bile so donosna gospodarska panoga, ki je prispevala velik del v občinski proračun, meščanom pa prinašala soliden dohodek. Locirane so bile zraven prometnih cest, cerkva, postajališč javnega prevoza ter v središču mesta, kjer se je zbiralo največ ljudi. Vsaka gostilna je imela svoje stalne obiskovalce. Vanje so poleg domačih gostov in turistov zahajale tudi številne znane osebnosti tedanjega javnega življenja: pisatelji, slikarji, politični veljaki ter drugi. Ženske vanje niso zahajale, če pa že, so imele moško spremstvo. V njih so se zbirale tudi kvartopirske družčine. Polniti so se začele proti večeru, gostje pa so v njih posedali do poznih nočnih ur.

Še posebej živahno je bilo v njih v času sejmov. Takrat so se gostilničarji tudi medsebojno obiskovali. Največ so se kuhale jedi na žlico, golaž, vampi, »mešano«, pražena jetrca, kasneje tudi jedi po naročilu. Nekatere so imele stalne abonente za hrano. Marsikatera gostilna je skrbela za rekreacijo svojih gostov, saj so imele na dvoriščih kegljaško ali balinarsko igrišče. Ukvarjale so se tudi z oddajanjem tako imenovanih tujskih sob. Gostje so se v poletnih mesecih lahko ohladili na senčnatih vrtovih. Nekatere gostilne so imele skladišče piva, ledenico za shranjevanje živil ter celo poštni urad (Gostilna Plevna). Gostilna Pri Martinu je imela taksi službo, na podu hiše so predvajali filme. Veliko gostiln, ki so bile locirane ob prometnicah, je bilo furmanskih, kar pomeni, da so ponujale privez in oskrbo konj ter hrano za voznike. Predvsem starejše in večje gostilne so imele tudi kmečko posestvo oziroma so se njihovi gospodarji ukvarjali še s kakšno drugo dejavnostjo. Stare loške gostilne je v članku v *Loških razgledih*² temeljito obdelal Pavle Hafner, ljubiteljski kuhar, vnuk Ane Kalan, zadnje visoke gospodarice.

Po 2. svetovni vojni je večina gostiln zaradi občinske uredbe o zapiranju privatnih gostiln zaprla svoja vrata. Tiste, ki so prešle v družbeno last, so tekom let postopno zamrle. Na začetku osemdesetih let 20. stoletja je bilo v mestu le še 7 družbenih lokalov in 4 privatne gostilne.³ Število gostiln se v loškem mestnem jedru do danes ni bistveno spremenilo, saj se trenutno lahko najemo samo v treh

1 Jerala, Prosti čas, str. 48.

2 Hafner, Stare loške gostilne, str. 102–134.

3 Prav tam, str. 133.

(Kašča, Jesharna, Pr' Pepet). Veliko več je na novo odprtih lokalov, ki ponujajo pijačo, kavo in slaščice. Trudijo se poudariti svojo različnost, oglašujejo ponudbo domačih, lokalno izdelanih proizvodov ali organizirajo dogodke, ki se odvijajo v njihovih prostorih (koncerti, razstave, delavnice, predstavitve knjig). Prav tako skokovito narašča število lokalov s pijačo in hitro prehrano v bližnjih trgovskih centrih, na bencinskih črpalkah in ob postajališčih javnega prometa, kar je odraz potrošniško naravnane družbe.

V ospredju razstave so bile gostilne, za katere smo zbrali največ gradiva: Plevna, Prajerca, Homan, Pepevnak ter Gostilna pri Kajbitu. Predstavljeni so kratka zgodovina gostiln in njihovi lastniki, morebitne znamenite osebnosti, ki so vanje zahajale, zgodbe in anekdote, povezane z njimi, ter posebnosti, po katerih so slovele. Slikovno gradivo prikazuje zunanji izgled stavb, le redko interier. Na koncu vsake predstavitve je fotografija izgleda današnje stavbe.

Poseben razstavni pano je bil posvečen starim gostilniškim predmetom, ki smo jih uspeli zbrati. To so steklenici za sifon in krahrlje, pivske steklenice, različni kozarci, jedilna lista, možnar, krožnik ter gostilniški stol. Med zanimivejšimi je steklenica za krahrlje iz Gostilne pri Martinu. Njen lastnik Martin Eržen je krahrlje poleg sifona (op. a. sodavica), ki je bil prav tako priljubljena pijača, prodajal po loških gostilnah. Krahrlje je bil sladko-kisla in mehurčkasta brezalkoholna pijača, podobna oranžadi. Polnili so jo v prozorne steklenice, ki so bile znotraj zamašene s kroglico. Ko se je sifon napolnil, je ogljikov dioksid potisnil kroglico navzgor in steklenica se je zaprla. Pri njenem odpiranju si moral kroglico s prstom potisniti navznoter. Otroci so se s kroglicami iz teh steklenic frnikulali po Placu.⁴

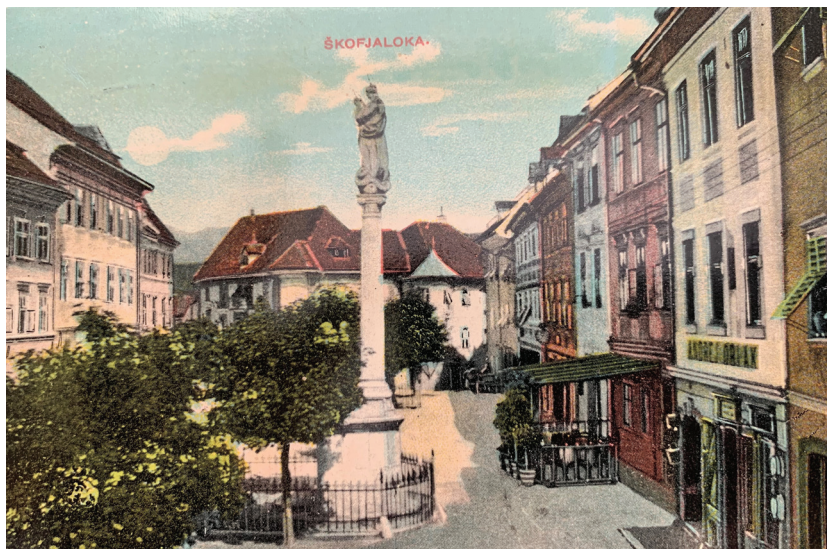
Marsikatero gostilno so lastniki z namenom promocije dali fotografirati in izdelati razglednico. Glavnina predstavljenih razglednic na razstavi je iz zbirke Dominika Podnarja.

Zgodovinski arhiv Ljubljana, Enota v Škofji Loki v svoji zbirki hrani fotografsko gradivo o gostilnah, stare kuharske knjige in različne dokumente, ki se nanašajo na delovanje gostin-

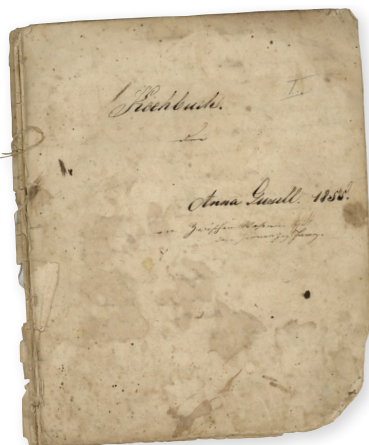


Steklenici za sifon in krahrlje z vgraviranim imenom lastnika Martina Eržena iz Škofje Loke; last Martina Eržena. (foto: Saša Ambrožič)

⁴ Po pripovedovanju Martina Eržena zapisala Ana M. Miklavčič.



Sorževa gostilna z verando na loškem Placu (današnja trgovina Mercator); kolorirana razglednica, poslana 1916; založil M. Žigon. (hrani: Dominik Podnar)



skih lokalov. Temu gradivu smo posvetili poseben pano. Zelo zanimiva so poročila članov komisije, ki je nadzorovala delovanje gostiln. Veliko je bilo tudi pritožb na odločbe občinskih organov, na podlagi katerih so po 2. svetovni vojni zaprli veliko lokalov. Arhivski fond vsebuje tudi več kuharskih knjig. Najstarejše so v gotici pisane *Kuharske bukve* iz Zalega Loga iz leta 1800. Z loškega področja je kuharska knjiga Ane Guzelj iz leta 1855, v kateri so z njeno pisavo napisani kuharski in slaščičarski recepti. Ana, hči premožnega Ločana Jurija Guzelja, je bila odlična kuharica v Gostilni pri Homanu.

Spomini na gostilne

Kuharska knjiga Ane Guzelj iz leta 1855. (hrani: Zgodovinski arhiv Ljubljana, Enota v Škofji Loki)

Posebna vrednost razstave so ljudski spomini na gostilne, ki smo jih vtkali med slikovno gradivo. Spomine **Gašperja Zakotnika (1934–)**, njegova sestra Francka je vrsto let pomagala v Gostilni Plevna, je zapisala njegova sorodnica Tina Oman.

Gašper Zakotnik se je rodil leta 1934 v veliki družini Zakotnik v Starem Dvoru, kjer so imeli kmetijo, ki se ji je po domače reklo Pri Anzelc. Spominja se, da je kot otrok ob nedeljah zjutraj ob petih z atom Janezom obiskoval mašo v kapucinski cerkvi. Nazaj grede so se običajno ustavili pri teti Ani Karlin v Gostilni Plevna, kjer so popili čaj. Ata si je občasno privoščil kozarček cvička.



Francka Zakotnik z Ano Karlin, Plevnarjevo mamo, ob privezu za konje pred Gostilno Plevna, fotografirano 29. 5. 1932. (hrani: družina Oman)

Ana Karlin je bila očetova sestra in se je primožila v Gostilno Plevna. Kadar so šli k maši v Staro Loko, pa so se na poti domov ustavili na čaju v Gostilni pri Gosarju. Otroci so ob največjih praznikih (vsi sveti ipd.) dobili priboljšek, zemljico z malo šunke.

Spominja se, da so običajno v Plevni stregli golaž in vampe, kasneje pa tudi ocvrtega piščanca in pozimi svinjsko pečenko. V Plevno je rada zahajala loška gospoda. Obiskovalci so največkrat pili čaj, vino in pivo. Piva pa nisi dobil v vseh gostilnah, saj so ga stregli le tam, kjer so gostilne imele tudi ledenico, v kateri so pivo shranjevali. Spominja se, da sta bili med njimi Gostilna Plevna in Gostilna Pri Jošk na Trati. Pred Gostilno Plevna je bil privez za konje, zato so se tam radi ustavljali furmani, ki so prevažali svojo robo.

Gostilna pri Jošk in Gostilna pri Anzelc na Trati sta imeli tehcnico (vago). Ta je bila zelo pomembna za furmane, saj so tehtali svoje vozove. Na Trati je bila železnica in tudi njihov ata je na vagone večkrat odpeljal domače pridelke (zelje ...) in druge vrste blaga (sode z žebli, les ...). Ko je pripeljal voz na Trato, se je ustavil v Gostilni pri Anzelc, ki jo je po 2. svetovni vojni vodil njegov brat Peter Zakotnik. Tam so stehali poln voz. Sledilo je raztovarjanje robe v vagone, nato pa je ata ponovno peljal voz na vago in tako so vedeli, koliko blaga je oddal. Kadar se je ata zadržal pri bratu v gostilni in je bil njegov konj z vozem bolj na rahlo privezan, ali pa ga je kdo odvezal, se je konj kar sam vrnil domov na kmetijo. Obe omenjeni gostilni sta imeli tudi tujske sobe, ki so jih oddajali,

in eno večjo sobo, ki so ji rekli salon, kjer se je dalo plesati. To so običajno uporabljale le večje, zaključene družbe. Njegov stric Peter je imel tudi kočijo, ki jo je dajal v najem svojim gostom, če so se želeli peljati po okolici Škofje Loke. Gostilna Pri Jošk je imela vrt in balinišče, kjer so moški radi balinali.

Marija Antonija (Mimi) Zagoršek (1922–2012) je mladost preživel v Gostilni Pepevnak na Spodnjem trgu 27, nasproti Špitalske cerkve. Njen oče Matevž Ziherl je gostilno, ki je delovala od konca 19. stoletja, temeljito obnovil in moderniziral.

Takole se je spominjala:

Moja mama Antonija Sušnik, poročena Ziherl, je imela gostilno. Moj oče se je iz Bodovelj priženil na Spodnji trg. Njega ni bilo veliko doma, ker je bil zastopnik za zavarovalnico Vzajemna. Po 1. svetovni vojni je bil tak »kšeft«, da so na dan po enega prašiča zaklali. In so cvrli tisto mast in špeh. V tistem cirkusu je mama zbolela in umrla stara 33 let. Oče je bil tri leta vdovec, potem se je poročil z Debeljakovo Minko (op. a. sestra pisatelja in prevajalca Tineta Debeljaka).

Imeli smo kuharico, natakario, sobarico, žensko za otroke in eno za pospravljanje hiše. Drugače smo imeli štiri gostilniške prostore: salon, bralno sobo, gostilno, malo sobo »kamrco« z eno mizo za naše goste in kuhinjo. V bralni sobi, kjer je zdaj bife, je bil gostilniški prostor. V njem smo imeli radio. Od salona pa do druge strani hiše je bila pokrita terasa, pod njo je bilo šest miz za goste poleti. Na vrtu sta bili dve lipi, pod njima mize. Poleti smo imeli veliko Ljubljancanov, tudi po trideset turistov vsakodnevno. Prespali niso, ker smo imeli v glavnem vse zasedeno. Pri nas so bili na hrani. Na vrhu smo imeli dve tujski sobi. V eni je stanoval ded Nataše Barbare Gračner, ki je bil računovodja v Mlekarski šoli v Škofji Loki. Ko je prišla vojaška šola v Loko, so nam porinili na stanovanje oficirje. Stalni gosti so bili Ločani, ki so prihajali brez žena. Najraje so sedeli v kuhinji pri veliki mizi, ta je bila posvečena zanje. Prišli so vsak dan na dva deci, jedli niso. Rabili so družbo, ne pijače.

Gostilna je bila odprta vse dni v tednu do polnoči. Vampji in golaž so bili zmeraj. V soboto in nedeljo so prišli kmetje od maše in so jedli mešano – vampe in golaž. Imeli smo kosila za turiste. Kuharica Francka je bila doma iz Selške doline. Za kosilo je bila pečenka, zrezki, razne solate, »tenstan« krompir, pražen krompir, govedina, goveja juha, dunajski zrezek, od sladkega potica, krofi, torte. Za turiste je bila zraven kosila še sladica. Tisti, ki so stanovali pri nas, so bili stalni gostje. Imeli so polni penzion. Za zajtrk so dobili belo kavo, čaj, maslo, marmelado ali med, sveže žemlje od Žužka. Debeljakova mama je skrbela za gostilno, v sami gostilni pa ni nikoli delala ali stregla gostov. To je delala natakario.

Za semenj smo gostilničarji hodili h Kajbet, oni pa so prišli k nam, ko je bilo pri nas žegnanje. Oče je vedno povabil tudi stalne goste, da nas je bilo več, ko jih je peljal h Kajbet, pa v Staro Loko k Bergant, na Kazino. Ta glaven je bil semenj. Takrat je bila maša v Špitalski cerkvi. »Muzike« v gostilnah ni bilo, le kakšen harmonikar je prišel vleči meh.



Na dvorišču pri Pepevnakovih. Od leve proti desni sedijo: Franc Debeljak, direktor Mestne hranilnice, Joži Debeljak, njegova žena, Jože Matek, loški organist, Matevž Ziherl (1891–1946), lastnik gostilne in predvojni župan, hčerka Mimica, Peter Sušnik, Matevžev sin Stanko Ziherl; fotografirano okoli leta 1927. (hrani: Loški muzej Škofja Loka)

Za pijačo je bil cviček, dolenska vina, vsa belokranjska, manj štajerska, primorska pa ne. Največ se je hodilo po vino v Belo krajino. Ravnihar (op. a. vojni invalid Andrej Ravnihar, ki je bil krojač in je stanoval v enem izmed njihovih stanovanj) je imel tovarnjak in ga je pripeljal. »Šnopc« smo kupovali od kmetov v Beli krajini. Pečenice in kislo zelje je k nam prišel delat stric iz Bodovelj. Ko smo klali, so k nam hodili sosedje po godlo. Krvavice in pečenice so bile v gostilni za večerjo. Doma smo delali tudi suhe salame, želodce. Lahko si kupil cigarete, ki jih je nabavljala natakaraica.⁵

Meri Bozovičar (1931–), ki je odrasla v Gostilni pri Kajbitu v Zmincu, je o Gostilni Pepevnik zapisala:

Pred vojno je bil Pepevnik tudi župan, ko pa so naše kraje zasedli Nemci, so bili Pepevnakovi med prvimi izseljeni v Srbijo. Gostilna Pepevnik se je preimenovala v Edelweiss, gostilno za nemške oficirje. V njej so Nemci nekoč imeli celo kolone, saj so neke noči pri nas v Zmincu Pri Kajbet ukradli prašiča, ga odpeljali v gostilno, zaklali in se pogostili z njim.⁶

⁵ Po pripovedovanju Mimi Zagoršek za Loški muzej Škofja Loka priredila Ana M. Miklavčič.

⁶ Bozovičar, Od Pepetovega mlina na Lontrg, str. 33.



Meri Bozovičar s predmeti iz domače gostilne Pr' Kajbet. Od leve proti desni: zvonec, ki je bil pritrjen na vrata trgovine, likalnik na žerjavico, kavni mlinček, petrolejka, možnar.
(foto: Saša Ambrožič)

Zaključek

Razstava, ki je bila v knjižnici na ogled med 7. 10. in 3. 12. 2021, je bila zelo dobro obiskana. K temu so prispevale tudi objave v lokalnem časopisju. Na otvoritvi so bili zaradi omejitev ob pandemiji covid-19 navzoči samo sodelujoči, kasneje si jo je lahko ogledala tudi širša javnost. Razstava bo v zmanjšanem obsegu gostovala tudi v naših krajevnih knjižnicah in Centru slepih in slabovidnih in starejših Škofja Loka. V digitalni obliki je dostopna na spletnem portalu Kamra,⁷ kjer so predstavljene tudi vse naše prejšnje razstave, ki smo jih pripravili v okviru domoznanske dejavnosti:

Spomini na 1. svetovno vojno s Škofjeloškega (2014),

Življenje Ločanov ob reki Sori (2017),

Spomini na Sokolski dom (2018),

Stari predmeti v očeh umetnika: Martin Eniko (2019),

Ljubezen do starin: zbiratelj Cene Božnar se predstavi (2020).

VIRI:

Arhiv Knjižnice Ivana Tavčarja Škofja Loka.

Fototeka Loškega muzeja Škofja Loka.

Zasebna zbirka Domna Podnarja, Hrušica.

Zasebna zbirka družine Oman, Škofja Loka.

Zasebna zbirka Martina Eržena, Škofja Loka.

Zgodovinski arhiv Ljubljana, Enota v Škofji Loki.

LITERATURA:

Bozovičar, Meri: Od Pepetovega mlina na Lontrg. V: *Mi o sebi*, letnik 9, št. 31, Škofja Loka : Društvo upokojencev, 2015, str. 32–33.

Hafner, Pavle: Stare loške gostilne v zgodovinskem mestnem jedru. V: *Loški razgledi* 30, Škofja Loka : Muzejsko društvo, 1983, str. 102–134.

Jerala, Irena: Prosti čas Ločanov med obema vojnama (1918–1941). V: *Loški razgledi* 39,

⁷ Regijski portal *Kamra* je spletno mesto, ki združuje digitalizirane vsebine s področja domoznanstva v knjižnicah in drugih lokalnih kulturnih ustanovah. Dostopen je na spletni povezavi <https://www.kamra.si>.