

PREHRANA V MARIBORU V DVAJSETIH IN TRIDESETIH LETIH 20. STOLETJA¹

Doktorska disertacija je nadaljevanje in dopolnitev večletnega raziskovalnega dela o življenju in kulturi Mariborčanov pred drugo svetovno vojno. Skozi prehrano se zrcali vsakdanje življenje posameznikov in družinskih skupnosti, njihov dnevni, tedenski in letni ritem, gmotni in družbeni položaj, praznovanja, šege in navade, znanje, vrednote in duhovno obzorje. Prehrana je tista kulturna dobrina, ki je ljudi v obravnavanem času povezovala, z različnimi verskimi in družbenimi pravili pa tudi ločevala.

KRATKA PREDSTAVITEV VSEBINE IN POGLATIVNIH RAZISKOVALNIH IZHODIŠČ

Pri raziskovanju te tematike je avtorica izhajala iz sodobnih, splošno sprejetih etnoloških teoretičnih izhodišč. Ta ne pojmujejo hrane le kot sredstvo za zadovoljitev osnovnih fizioloških potreb (lakote in žeje), ampak kot enega temeljnih segmentov človeške kulture. Pri preučevanju prehrane izhajajo etnologi iz raziskovanja jedilnih obrokov, ki so bili na vseh stopnjah razvoja evropske civilizacije ena najpomembnejših oblik vsakodnevnega pa tudi občasnega (npr. ob praznikih) občevanja med ljudmi. Prehrana ima torej poleg ozkega fiziološkega še širši in po mnenju nekaterih raziskovalcev tudi pomembnejši, socialni in kulturni pomen.

Doktorska disertacija obsega deset poglavij: Hrana kot kulturna dobrina, Predmet obravnave, Viri in slovstvo, Preskrba z živili in njihova priprava, Dnevni obroki, Vsakdanja jedila, Praznična jedila, Uživanje hrane zunaj doma, Prehranitvene navade in vedenje pri jedi, Kuharsko znanje in Sklep. Nekatera poglavja pomenijo za slovensko etnološko literaturo precejšnjo novost, saj problematike, ki jo predstavljajo, v dosednji slovenski strokovni literaturi še niso obsežneje obravnavali. Takšno je tudi poglavje o uživanju hrane zunaj doma. Njegov del, ki se nanaša na prehrano v gostinskih lokalih, predstavljam na naslednjih straneh.

PREHRANA ZUNAJ DOMA

Obiskovanje gostinskih lokalov pred drugo svetovno vojno je bilo med Mariborčani priljubljena oblika druženja. Ljudje so vanje zahajali na klepet in pijačo, manj pa zaradi uživanja

hrane. Večina tedanjih Mariborčanov se je namreč prehranjevala doma, gostilniško hrano so uživali predvsem ljudje, ki so bili v mestu po opravkih, npr. trgovci, okoliški kmetje, ki so prišli v mesto prodajat svoje izdelke, ali tujci, ki so se v mestu ustavili navadno le za krajši čas. Poleg njih so se hranili vsak dan v gostinskih lokalih tudi abonenti. To so bili predvsem samski moški, vdovci in upokojenci, ki druge možnosti rednega prehranjevanja niso imeli. Nekoliko drugače je bilo ob koncih tedna, ko so imele prosto hišne pomočnice in kuharice premožnejših družin, ki so zato zahajale na kosila in večerje v mestne in okoliške gostilne ter restavracije. Sicer pa se je večina tedanjih Mariborčanov hranila v gostinskih lokalih le izjemoma, predvsem ob različnih posebnih priložnostih, kot so bila npr. praznovanja osebnih praznikov in uspehov ter napredovanj na delovnem mestu. Gostinstvo je v Mariboru pred drugo svetovno vojno dobro uspevalo, večje pretrese je utrpelo takoj po prvi svetovni vojni, ko je živela večina prebivalcev v hudi bedi in so gostilniške lokale napolnili zlasti različni verižniki in prekupčevalci, in v letih gospodarske krize, ki se je v mestu začela že v zimi 1930/31. Najugodnejša leta za razvoj gostinstva so bila v Mariboru v letih od 1925 do 1930 in od 1935 do začetka druge svetovne vojne. Tako je leta 1935 na območju mestne občine obstajalo kar 142 gostinskih lokalov. V samem mestu Maribor pa je bilo tega leta 89 gostiln, 14 restavracij in 5 hotelov.²

Zaradi pestrosti socialne pa tudi nacionalne sestave tedanjih obiskovalcev gostinskih lokalov, predvsem pa zaradi njihovih potreb in kupne moči, so uspevali v obravnavanem času gostinski obrati vseh vrst: od elitnih in dragih restavracij za izbrane družbe, do prijetnih in solidnih gostiln z dobro domačo hrano, splavarskih gostiln v Pristanu in pravih špelunk v koroškem predmestju, ki so bile pogosto predmet pritožb. Od restavracij in gostiln z velikim ugledom je potrebno omeniti Gambriново restavracijo v Gregorčičevi ulici, gostilno Emeršič na Aleksandrovi cesti, Grajsko klet v kleti mariborskega gradu, Veliko kavarno na Glavnem trgu, restavracijo Narodni dom v Kopaljski ulici, Pri grozdu (Spatzek) na Aleksandrovi cesti, Staro pivarno (Hallwidl) v Jurčičevi ulici (od srede leta 1935 Povodnik, današnji Novi svet), gostilno Prešemova klet v Gosposki ulici, Gotzovo restavracijo (od leta 1926 restavracija Union) na Aleksandrovi cesti, restavracijo in hotel Črni orel (do leta 1929, ko ga prevzameta, nadzidata in renovirata zakonca Zemljič in ga spremenita v hotel Orel).³

GOSTILNE

Zgodovina gostiln je tesno povezana z obratovanjem pivnic, ki so bile priljubljene v srednjem in zgodnjem novem veku na

1 Doktorska disertacija na Oddelku za etnologijo in kulturno antropologijo, maj 1995.

2 Bogo Tepšy, Iz zgodovine mariborskega gostinstva. Gostilniški šolski center '58-'68. Maribor 1968, str. 24.

3 Prim. Maja Godina, Maribor 1919-1941. Oris družabnega življenja. Dialogi 22/10. Maribor 1986, str. 17.

celotnem evropskem ozemlju. Iz njih so se že v srednjem veku razvile gostilne, ki so popotnikom ponujale hrano, pijačo in varno prenočišče, konjem pa ustrezno oskrbo v za to zgrajenih hlevih.⁴ Hrana, ki so jo pripravljali gostom v gostilnah, je bila, kot poročajo viri od srednjega veka do 18. stoletja, slaba, neokusna in dokaj draga. Največkrat je šlo za nekaj jedi, ki so jih ob določeni uri ponujali gostom (t. i. *table d'hôte*),⁵ ti pa so jo morali hkrati zaužiti ali pa so ostali brez nje. Jedi po naročilu gostov namreč niso pripravljali. Večji pomen je imela prodaja pijač, predvsem vina in piva slabe kvalitete, ki so ju proizvajali v gostilnah pogosto sami in s katerima so želeli na hitro iztržiti čim več dobička.⁶ V začetnem obdobju gostinstva sta bili torej proizvodnja in prodaja vina in piva tesno povezani s to dejavnostjo, ki pa se je zaradi posebnosti in zahtev konkurentov sčasoma osamosvojila.

Podobno je bilo tudi v Mariboru, ki je že stoletja središče obdravske proizvodnje in prodaje vina. Tu so bile pivnice zlasti ob današnji Slovenski ulici, ob koncu sedemnajstega, predvsem pa v začetku osemnajstega stoletja pa so se ločile od gostilničarske dejavnosti. To je povezano s povečanim cestnim in rečnim prometom in trgovino, ko so v Pristanu odprli številne splavarske gostilne, ob cestah, vpadnicah v mesto pa vozniške - furmanske gostilne.⁷ Te na novo nastale gostilne so poleg vina ponujale gostom tudi pivo, hrana pa je bila na voljo le v skromni izbiri. Navadno so ponujali le nekaj jedi, tako da je moral gost zaužiti pač tisto, kar so imeli pripravljeno. Gostom so ponudili tudi prenočišča in hleve za konje.⁸ Gradnja južne železnice je zelo vplivala na razvoj mariborskega gostinstva. Nekatere gostilne v mestu so zaradi ukinitve poštnega prometa propadle, druge pa so se zaradi ugodne lege naglo razvijale in razširile. Nekatere so se celo spremenile v hotele (gostilna "Pri zelenem travniku" v hotel "Meran", gostilna "Črni orel" v hotel "Črni orel", gostilna "Zamorec" v hotel "Zamorec").⁹ Večinoma pa so ostale na isti lokaciji: mestne gostilne so bile namenjene predvsem domačim gostom, nekdanje furmanske gostilne ob vpadnicah v mesto pa so obiskovali številni kmetje, ki so se z vozovi vozili v mesto trgovat in so prihajali po opravkih. Kljub temu pa je mariborsko gostinstvo številčno nazadovalo. Sredi devetnajstega stoletja je en gostinski lokal prišel na 130 prebivalcev, sredi tridesetih let tega stoletja pa na 450 prebivalcev. Prebivalstvo Maribora je v tem času naglo naraščalo, temu pa zaradi spremenjenih gospodarskih razmer ni moglo ustrezno slediti gostinstvo.¹⁰

Mariborske gostilne so imele pred drugo svetovno vojno večinoma že dolgoletno tradicijo. Delimo jih lahko na lokale v mestu in na lokale v okolici, ki so jih gostje obiskovali predvsem ob praznikih in koncih tedna. Vsak dan so zahajali v mestne gostilne na kosila in večerje abonenti, v dopoldanskem času pa tudi bližnji obrtniki in trgovci, ki so se ob stalnih omizjih, imenovanih "štantiš", zbirali na malicah. Zanje in za druge naključne dopoldanske goste so imele tedanje gostilne

vedno pripravljene cenejše, a okusne in izdatne jedi, npr. žledčkovo in kislo juho, svinjski in goveji golaž, kurjo in telečjo obaro, grahovo in čebuljno meso, pikantne vampe v omaki, pljučka ali drugo drobovino v omaki in pražena jetra in možgane. Zaradi velikega povpraševanja po teh jedeh in konkurence med gostinskimi lokali je bila na pobudo gostilničarske zadruga določena tudi njihova enotna cena. Kot je poročal leta 1925 dnevnik Slovenec, je stal: "/.../ jutranji guljaš 3-5 Din, jutranja pljučka in vampi 3-4 Din, večerni guljaš 5.50-8 Din, svinjski guljaš 6-10 Din, večerna pljučka 6-8 Din, juha zakuhana 2 Din, govedina 5-8 Din, svinjska pečenka 9-13 Din, telečja pečenka 8-10 Din, bržola 10-14 Din, zrezek naravni 9-14 Din, dunajski zrezek 9.50-15 Din, telečja obara 6-8 Din, prikuhe 1.50-3 Din, solate 3-4 Din."¹¹ Naj za primerjavo povemo, da je tedanji poprečni enodnevni zaslužek delavcev znašal 24 din.

Drugi obiskovalci so zahajali v gostilne zaradi uživanja hrane poredko. Hrano so naročali po jedilnem listu, imenovano *à la carte*. Tedanje mariborske gostilne so ponujale zlasti jedi, ki so bile značilne za tako imenovano dunajsko kuhinjo. Ta je obvladovala tukajšnje gostinstvo vse od srede 19. stoletja naprej, ko je uvedla tudi nekatera nova jedila, ki prej še niso bila znana.¹² To so bile predvsem različne mesne jedi, najbolj znani so golaž in zrezki, zlasti tako imenovani dunajski zrezki. Te jedi so se od začetka 19. stoletja, ko so se uveljavile na Dunaju, hitro širile med premožnejšim prebivalstvom na ozemlju tedanje monarhije. Okoli leta 1900 so postale v večini evropskih dežel že priljubljena gostilniška hrana,¹³ kar se je ohranilo vse do danes.

Kosilo, ki je bilo značilno za takšno "dobro meščansko kuhinjo", kot so jo pogosto imenovali v tedanjih časopisnih oglaših, je bilo sestavljeno iz juhe, mesa, prikuhe in solate. Po želji so lahko gostje izbirali še med različnimi močnatimi jedmi, kompoti ipd. Med juhami je bila zelo priljubljena goveja, zakuhana z domačimi rezanci, ocvrtim grahom, zdrobovimi ali jetrnimi cmoki, vlivanci, ribano kašo... Zelenjavne juhe so pripravljali iz mešane zelenjave ali pa so pripravljali kremne juhe iz ene vrste zelenjave, npr. cvetačno, špinačno, paradižnikovo ipd. Glavna jed je bila, razen ob postnih dneh, mesna. Po dunajskem vzoru so bile to raznovrstne pečenke, npr. svinjska, telečja, lovska ali pljučna, ter naravni, dunajski ali pariški zrezki. Od perutnine so bili v sezoni priljubljeni ocvrti piščanci in znameniti pečeni štajerski kopuni. Ponekod so pripravljali tudi pečene purane, gosi in race, od divjačine pa pečenega fazana in jerebice. Najbolj priljubljena priloga je bil krompir, predvsem pražen, v oblicah, pire in tudi *pommes frites*, ki pa so ga naročali zaradi visoke cene le redki. Poleg tega so pripravljali tudi kuhani in dušeni riž, ocvrte krompirjeve svaljke in žemljine cmoke. Solate so bile sezonske, v zimskem času pa so v gostilnah postregli tudi z vloženo zelenjavo, ki so jo sami pripravili za ozimnico. V mesecih brez r v imenu (od maja do konca

4 Stephen Mennell, *Die Kultivierung des Appetits. Frankfurt am Main 1988, str. 184.*

5 *Table d'hôte - fr. skupno kosilo ali večerja z istimi jedili in ceno za vse goste.*

6 *Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafsitten. München 1994, str. 359.*

7 Janko Škorec (Franjo Baš), *Iz zgodovine gostilničarstva v Mariboru. V: Naše gostinstvo. Ob vsedržavnem jugoslovanskem kongresu in razstavi. Maribor 1936, str. 6.*

8 *Prav tam.*

9 Janko Škorec (Franjo Baš), *nav. delo, str. 7.*

10 *Prav tam.*

11 (Nepodpisano), *Nove cene za jedila v Mariborskih gostilnah. V: Slovenec 53, 13. september 1925, str. 5.*

12 Günter Wiegelmann, *Alltags- und Festspeisen. Marburg 1967, str. 210.*

13 Günter Wiegelmann, *nav. delo, str. 211.*

avgusta) so pripravljali gostom tudi potočne rake in dravske ribe. Gostilne so ponujale po tedanji dunajski tradiciji številne sladice, saj so bili Dunajčani, kot je zapisal Stefan Zweig: "/.../ sladkosnedni v hrani, navdušeni za dobro vino, za rezno sveže pivo, za močnate jedi in torte."¹⁴ Največkrat so te bile različne tople močnate jedi ali peciva, ki so jih v gostilnah pekli vsak dan. Med toplimi močnatimi jedmi je potrebno omeniti predvsem carski praženec, imenovani "kaiser šmorn", palačinke z domačo marmelado, solnograške žličnike in raznovrstne kipnike. Pogosto so pripravljali zavitke, krofe in flancate. Od drobnega peciva so pekli janeževe upognjence, vanilijeve in orehove rogljičke, huzarske krapke in medenjake, ki so jih ponujali v košaricah na mizi. Poleg tega je bilo ob pitju vina zelo razširjeno uživanje suhih piškotov s sladkornim prelivom, imenovanih "vinski konfet". Ponekod so pekli tudi torte, ki so jih na pladnjih prinašali k mizam in ponujali gostom.

Značilnost tedanje gostilniške ponudbe so bile domače specialitete, ki so jih pripravljali posamezni lokali. V njih se je kazalo znanje in spretnost tedanjih gostilničarjev, da so iz živil, ki so jih sami pridelovali, nabavljali in pripravljali, ponudili kar najboljše jedi, po katerih so sloveli njihovi lokali. Pri tem je močno odseval vpliv letnih časov na tedanjo prehrano. Ta ni zaznamoval samo hrane, pripravljene po domovih, ampak tudi v gostinskih lokalih. V zimskem času so gostilne vabile v časopisnih oglasih na domače kolone. Te so pripravljali po gostilnah tedensko.¹⁵ Tako je nekdanja gostilničarska kuharica pripovedovala, da so pozimi zaklali po tri prašiče na teden. Iz njih so nato izdelovali domače klobase (krvavice, pečenice, jetrnice in kašnate), meso dali v razsol in ga nato dimili, izdelovali pa so tudi domače salame, po katerih je gostilna še posebej slovela.

Pred božičem in na pepelnico sredo so po mariborskih gostilnah pripravljali krape, v pustnem času pa so pekli flancate in krofe.

Ponudba rakov in dravskih rib je bila za mariborske gostilne značilna, kot sem že omenila, v mesecih od maja do konca avgusta. Morske ribe in rake pa so pripravljali le v gostilnah in restavracijah, ki so jih vodili Primorci in Dalmatinci. Ob koncu dvajsetih let so odpirali v mestu dalmatinske kleti, ki so prodajale dalmatinsko vino po ugodni ceni, nekatere tudi pršut z bigo. Leta 1935 pa je dobil Maribor odlično restavracijo z morskimi specialitetami zakoncev Povodnik (Novi svet),¹⁶ kjer so pripravljali tudi kvalitetnejše morske ribe. Za pepelnico sredo so v gostilnah in restavracijah vabili goste na slankovo pojedino.

Ob nedeljah in praznikih so Mariborčani radi obiskovali okoliške gostilne. Obiske so združili z družinskim izletom, saj so bile gostilne v bližnji mestni okolici na lepih izletniških točkah. V neposredni bližini mesta je bila gostilna Pri treh ribnikih, po gospodarju imenovana Kliček, v smeri proti Kamnici gostilni Merdaus (danes Fontana) in Lorenčič, v sami Kamnici pa gostilna Pavešič. Na Pobrežju so bile priljubljene gostilne Pri Balonu, Rojko, Renčelj in Weber. Znane izletniške točke so bile tudi gostilne v Radvanju: gostilna Pri lipi, Krempl, Mandl, Pesek in Pschunder. V Pekrah sta po dobri hrani sloveli gostilni Tomše in Zorko, v Limbušu pa gostilna

Robič. Ponudba hrane je bila v večini okoliških gostiln med tednom skromna, saj so ponujali le domače narezke in preproste jedi, npr. kuhano klobaso in krače ali ocvrta jajca. Večina gostov jih je obiskovala zaradi uživanja alkoholnih pijač, zlasti domačega vina, ob katerem so ponudili vinski konfet, in piva, h kateremu so stregli preste in trdo kuhana jajca. Ob koncu tedna so pripravili v gostilnah večji izbor toplih jedi, med njimi tudi hišne specialitete, po katerih so posamezni lokali sloveli. Najbolj priljubljena nedeljska gostilniška hrana so bili ocvrti piščanci, tako imenovani pohanci, po katerih so slovele predvsem gostilne Pri lipi, imenovana tudi Kurja smrt, Pri Balonu, Tomše, Robič in Merdaus. Poleg ocvrtih piščancev so gostilne ponujale različne pečenke, v zimskem času pa tudi kolone, posebno domače pečenice, krvavice in kašnate klobase. Po teh sta sloveli predvsem gostilna Zorko v Pekrah in gostilna Robič v Limbušu. Ob koncu tridesetih let se je gostinska ponudba popestrila tudi z nekaterimi novostmi: v gostilnah Pavešič in Tomše so ponujali gostom odojka z ražnja, v Lovskem domu v Krčevini pa čevapčiče.¹⁷ Ob nedeljah so v okoliških gostilnah pripravljali tudi različne močnate jedi, ki so po svojem značilnem okusu slovele med obiskovalci. Gostilna Pschunder v Radvanju je tako slovela po odličnih orehovitih in makovih poticah, gostilna Zorko v Pekrah pa po slastnem sirovem zavitku. Pogosto so spekli v okoliških gostilnah za nedeljske goste tudi domače orehove in sirove gibanice.

Priljubljeno shajališče Mariborčanov so bili v toplejših mesecih leta vinotoči, tako imenovani "pušenšanki". Vanje so zahajali predvsem zaradi družabosti, možnosti preživljanja nedelj v naravi in poceni domačega vina, manj pa zaradi uživanja hrane, saj te na vinotočih praviloma niso prodajali. Malico je večina obiskovalcev prinesla s seboj. Le ponekod so prodajali poleg priljubljenih vinskih konfetov, suhorja in medenjakov, ki so jih ponujali krošnjari, narezke iz domačih salam in mesa.

RESTAVRACIJE

Izbornejšo hrano, pripravljeno po dunajski pa tudi francoski kulinarični tradiciji, so ponujale mariborske restavracije. Nekatere so delovale znotraj mariborskih hotelov, druge pa so bile samostojni gostinski lokali. Med najelitnejše sta sodili restavracija v severnem traktu Velike kavarne in restavracija Grajska klet, ki jo je v kleti mariborskega gradu uredil zagnani gostinec Gjuro Valjak. Po dobri hrani so slovele tudi restavracije hotelov Orel, Zamorec in Meran. Cenejše, a dobre restavracije so bile še: Gambriusova restavracija, restavracija Götz (kasneje Union), restavracija Narodni dom in restavracija Povodnik. Če se njihova ponudba skoraj v ničemer ni razlikovala od mestnih gostiln, pa je potrebno za najelitnejše restavracije poudariti, da so pripravljale najboljše jedi tedaj znane mednarodne kulinarike. V nekaterih so kuhali tudi tuji kuharski mojstri, ki so njihov sloves še dodatno povzdignili. Gjuro Valjak je za svojo restavracijo Grajska klet pripeljal celo kuharja z Dunaja, v sezoni pa je tuj kuharski mojster (največkrat z Dunaja) kahal tudi v restavraciji hotela Orel.¹⁸

V restavracijah so pripravljali hrano po naročilu gostov, vsak

14 Stefan Zweig, *Včerašnji svet*. Ljubljana 1958, str. 33.

15 Po pripovedovanju informatorke, nekdanje kuharice v gostilni.

16 Maja Godina, *nav. delo*, str. 17.

17 Maja Godina, *nav. delo*, str. 22.

18 Janez Cundrič, *Vsa ta nagota!* (Pogovor z nekdanjim mariborskim gostincem in lastnikom kinematografa Gjurom Valjakom). V: 7D

dan pa so ponujali tudi različne dnevne jedi. Gostje so jih obiskovali ob posebnih priložnostih, npr. ob družinskih praznovanjih, poslovnih obiskih, srečanjih ipd. Zato sta bili njihova zahtevnost in pričakovanje večji, temu pa sta se morali prilagoditi ponudba jedi in pijač ter postrežba.¹⁹

V času kosila so v restavracijah ponujali cenejši in dražji menu, ki sta se razlikovala po sestavi. Cenejši je bil sestavljen iz juhe, mesne jedi s prilogo in prikuho ali s solato in peciva. Dražji menu pa je imel poleg že omenjenih jedi v sestavi še toplo ali hladno predjed. V restavracijah so lahko gostje zbirali med številnimi mesnimi jedmi: kuhano govedino, svinjsko pečenko, telečjo pečenko in nadevanimi telečjimi prsmi, *rost-beefom*, raznimi bržolami (čebulno, lovsko, esterhazy, frankfurtsko), peklanim jezikom z grahovim pirejem, pečenim kopunom... Bogat je bil tudi izbor prikuh in prilog, npr. zelje (dušeno, vinsko, paradižnikovo), ohrovt, špinača, cvetača, koleraba, grah, beluši, buče in drugo. Po naročilu so gostom pripravljali še nekatere druge mesne jedi: spomladi zlasti ocvrte piščance, iz pljučne pečene biftek in file, dunajske in pariške zrezke, ocvrte možgane, priželjce in jetra.

Pestra je bila tudi ponudba sladice, ki so bile med gosti zelo priljubljene. Dnevno so v restavracijah ponujali vsaj eno toplo sladico, npr. jabolčni, sirov ali češnjev zavitek, razne kipnike (vanilijev, čokoladni ali lešnikov), slivove ali marelične cmoke, rižev ali zdrobov narastek s prelivom, solnograške žličnike, palačinke z različnimi nadevi in raznovrstne omlete (npr. *Stephanie*, *Monaco*, omleta presenečenja).

Za večerje je bila ponudba že pripravljenih jedi v restavracijah skromnejša. Večji pomen so dobile lažje, pogosto zelenjavne, jedi, npr. omleta s špinačo, beluši z maslom, zelenjavne plošče, pa tudi nekatere mesne, npr. ocvrta telečja glava s tatarsko omako. Izbor jedi po naročilu pa je bil podoben opoldanskemu.

Tudi v restavracijah so prilagajali ponudbo jedi letnim časom, saj so bile ob določenem času nekatere jedi najboljše, zaradi pomanjkanja in nerazvitosti hladilnih naprav pa so bile v določenih obdobjih tudi nedostopne. Spomladi, v času okrog velike noči, so v restavracijah pripravljali ocvrte kozličke, žabje krake in ocvrte piščance. Bogata je bila ponudba spomladanske zelenjave, npr. belušev, cvetače, mladega krompirja, kolerabe, paradižnika, od solat pa berivke, regrata in motovilca. V tem času so ponujali tudi veliko rib, predvsem sladkovodnih, npr. sulca, soma, smuča in potočno postrv.

V jeseni je bil velik izbor divjačine (srna, zajec, fazan in divja svinja, pripravljeni na različne načine) in pečenih gosi, rac in puranov. V zimskem času pa so bile tudi v restavracijah priljubljene domače koline (krvavice, pečenice, jetrnice, mrežna svinjska ribica s kislim zeljem in repo) in ričet s svinino.

Oh postnih dneh so tudi v restavracijah pripravljali postne jedi, predvsem različne zelenjavne jedi in ribe.

Bogati Mariborčani, zlasti tovarnarji, veletrgovci in odvetniki, so v restavracijah obhajali različne osebne in družinske praznike (npr. poroke, življenjske in poslovne jubileje). Restavraterji so jim navadno pripravili tako imenovani klasični

menu, sestavljen iz štirinajstih jedil. Mize so sestavili v posebno oblikovano skupino, stregli pa so v primerjavi z vsakdanjo postrežbo z roke na ploščah, ki so bile pripravljene za šest do deset oseb.

Med premožnejšimi so bile v tem obdobju razširjene tudi lovske pojedine, ki so jih po njihovem naročilu in izboru pripravljale posamezne restavracije.

Ponudba pijač je bila v restavracijah podobna kot v boljših gostilnah. Pivo so točili iz soda, predvsem v poletnem času. Vina so bila na voljo točena pa tudi štajerska buteljčna vina. Od žganih pijač so prodali veliko slivovke, domačega žganja, pelinkovca, konjaka in raznih likerjev. Od aromatičnih vin so v restavracijah ponujali vermut in prošek. Ponudba brezalkoholnih pijač je bila skromna. Najbolj priljubljena sta bila malinovec z navadno vodo ali sifonom in naravna limonada. Poleg tega so prodajali še šabeso in pokalico.

KAVARNE

Priljubljeno shajališče tedanjih mariborskih meščanov so bile, podobno kot v drugih evropskih mestih, kavarne. Po sedaj znanih podatkih je bila prva evropska kavarna odprta pod arkadami prokuracije na Markovem trgu v Benetkah leta 1647.²⁰ Kavo so namreč beneški trgovci dodobra spoznali v mestih osmanskega cesarstva, s katerimi so imeli žive trgovske stike. V nekaj desetletjih so se kavarne razširile tudi po drugih večjih evropskih mestih, predvsem pomembnih trgovskih središčih: 1650 so odprli kavarno v Oxfordu, 1652 v Londonu, 1671 v Marseillu in 1672 v Parizu in Amsterdamu.²¹ Hkrati s tem dogajanjem je s turškimi vpadi kava prodirala prek Balkana v srednjo Evropo. Januarja 1685 je začela obratovati prva znana dunajska kavarna, ki ji je v naslednjih desetletjih sledilo še veliko novih, saj je bilo mesto leta 1705 preplavljeno z lokali, v katerih so točili kavo.²² Kljub začetnemu nasprotovanju duhovščine, ki je zaradi nemoralnosti, predvsem prostitucije in iger na srečo, nasprotovala razširjanju teh lokalov, je bil njihov zmagovit pohod po evropskih mestih neizbežen. Tako zasledimo podatek, da je bila tudi v Mariboru že leta 1748 ustanovljena prva kavarna, imenovana Rotovž (danes Klub upokojujencev na Slomškovem trgu), sledi pa ji na mestu današnje Velike kavarne leta 1793 še druga.²³ V začetku dvajsetih let 20. stoletja jih je bilo v Mariboru sedem, nato pa je njihovo število do začetka tridesetih let naraščalo. Tako jih je bilo leta 1932 že enajst, med njimi tudi izredno lepa, elitna kavarna Astorija, ki so jo odprli leta 1929.²⁴

Mariborske kavarne so bile dunajskega tipa. O njih je Stefan Zweig v svojem delu *Včerajšnji svet* zapisal: "Kdor hoče to razumeti, mora vedeti, da je dunajska kavarna posebne vrste ustanova, ki je ne moreš primerjati z nobeno podobno na svetu. To je pravzaprav nekakšen demokratičen klub, dostopen vsakomur za ceneno skodelico kave; za ta mali prispevek lahko vsak gost sedi ure in ure, razpravlja, piše, igra

¹⁹ 9/3. Maribor, 24. januar 1980, str. 16-17.

²⁰ Podatki o ponudbi restavracij so povzeti po jedilnih listih, ki jih hrani Pokrajinski arhiv Maribor, in iz pripovedovanja informatorjev, zaposlenih v tedanjih restavracijah.

²¹ Hans J. Teuteberg, *Die Eingliederung des Kaffees in den täglichen Getränkekonsum*. V: Hans J. Teuteberg in Günter Wiegelmann, *Unsere tägliche Kost*. Münster 1986, str. 187.

²² Prav tam.

²³ Hans J. Teuteberg, *nav. delo*, str. 189.

²⁴ Bogo Teply, *nav. delo*, str. 17.

²⁵ Bogo Teply, *nav. delo*, str. 13.

karte, sprejema pisma, predvsem pa prebere neomejeno število časnikov in revij. V vsaki boljši dunajski kavarni so bili na razpolago ne samo vsi dunajski, marveč tudi nemški, francoski, angleški, italijanski in ameriški listi, poleg njih pa tudi vse važne literarne in umetniške revije sveta... Morda ni nič toliko prispevalo k intelektualni razgibanosti Avstrijca kakor okolnost, da se je lahko v kavarni tako vsestransko poučil o svetovnem dogajanju ter obenem vse to pretehtal v prijateljskem krogu. Vsak dan smo lahko tam sedeli po cele ure in nič nam ni ušlo.²⁵ Kavarne so bile odprte od petih ali šestih zjutraj do dveh po polnoči. Zjutraj so vanje zahajali hotelski gostje na zajtrke, saj jih v mnogih hotelih niso pripravljali. Priljubljen je bil tako imenovani dunajski zajtrk, sestavljen iz skodelice prave kave z mlekom, žemljice, masla, marmelade in kuhane jajčka. V dopoldanskem času so prihajali gostje na poslovne pogovore ob kavi, meščanske gospe pa so se po nakupovanju na tržnici ali v mestnih trgovinah ustavile še v kavarni na kavici in klepetu. Opoldne, ko so Mariborčani večinoma kosili doma, so se kavarne nekoliko spraznile, od štirinajste ure do polnoči pa so se spet polnile.

V kavarne je zahajala tedanja družbena smetana: tovarnarji, odvetniki, zdravniki, profesorji, uslužbenci sodišča in srezkega načelstva, visoke vojaške osebnosti. Preprosti ljudje v kavarne niso zahajali, saj je bila cena pijač v kavarnah znatno višja kot v preprostejših gostinskih lokalih, za njen obisk pa je bila poleg denarja potrebna vsaj še elegantnejša obleka. Nekateri družbe so v kavarno zahajale vsak dan, saj so imele v njih rezervirano svojo stalno mizo, tako imenovani "štamtiš". Poleg pogovorov je bilo pomemben del kavarniškega življenja branje časopisov in revij, ki so jih imele vse kavarne obilo. Moški so segali predvsem po domačih in tujih (avstrijskih, nemških, švicarskih, francoskih) časopisih, ženske pa po ilustriranih revijah in modnih časopisih. Z njimi je kavarne zalagal mariborski knjigar Viljem Heinz, ki je proti ustreznemu plačilu dostavljal v kavarne nove tuje časopise in revije.

Gostinska ponudba v kavarnah je bila omejena predvsem na velik izbor brezalkoholnih in alkoholnih pijač, jedi v kavarnah praviloma niso stregli. Med gostinci je veljalo pravilo, da naj v kavarnah ne diši po hrani, zato so svojim gostom ponujali samo manjše prigrizke, kot npr. obložene kruhke, hrenovke in kuhana jajčka. Pester pa je bil izbor peciva in slaščic. Za to so skrbeli kavarniški slaščičarji, ki so v boljših kavarnah vsak dan pekli domače torte in peciva. K popoldanski kavi so pripravljali rahle, maslene briose, orehove in vanilijeve rogljičke, janeževe upognjence. Od tort je bila po dunajski tradiciji priljubljena *Sacher* torta, pa tudi orehova, čokoladna in doboš torta. Danes tako priljubljenih sadnih kup in solat niso pripravljali, znana je bila le tako imenovana "karamel banana", ki pa je bila zelo draga, saj je konec tridesetih let v kavarni Astorija stala od deset do dvanajst din in so jo zato zelo redko naročali.²⁶

V poletnem času so v kavarnah izdelovali tudi sladoled, narejen iz naravnih arom vanilije in čokolade in pa sadežev, kot npr. marelic, malin, jagod in lešnikov. Ponujali so ga samega ali s stepeno smetano, pa tudi v ledeni kavi. Drugih jedi v kavarnah gostom niso pripravljali.

Zelo pester pa je bil izbor brezalkoholnih in alkoholnih

pijač. Po pripovedovanju nekdanjega natakara so čez dan naročali obiskovalci predvsem brezalkoholne pijače (okrog 70%), zlasti kavo in druge tople napitke. Zvečer pa je narasla tudi prodaja alkoholnih pijač, ki je zavzemala kar polovico vse prodaje. Med brezalkoholnimi pijačami je bila najpomembnejša kava. To so ponujali različno pripravljeno: turško (kuhano in servirano v džezvici), moka (prava kava, kuhana v večjem loncu in servirana v skodelici), ekspreso in kapucinar (v skodelico prave kave so kanili nekaj kapljic mleka). Med toplimi napitki so bile znane še čokolada, kakav in pa pravi in zeliščni čaji. Tople napitke so servirali v posameznih skodelicah ali v tako imenovanih "servisih". To je pomenilo, da so obiskovalcu prinesli vrček toplega napitka, npr. kave, vrček mleka, sladkor in po želji še stepeno smetano, tako da si je obiskovalec po svojem okusu sam mešal in nalival napitek.

Med alkoholnimi pijačami, ki so jih gostje naročali v kavarnah zlasti ob večerih, so bila najbolj priljubljena kvalitetna buteljčna vina domačih proizvajalcev iz severovzhodne Slovenije. To je bilo npr. vinogradniško veleposestvo Clotar Bouvier, ki je med vini ponujalo buteljke jeruzalemskega rizlinga, šipona in murskega bisera, ali veletrgovec z vini Perko von Monshof iz Radenec, ki je prodajal buteljčna vina radenski biser, *risling du Rhin*, *musque* in grajsko kapljico. Njihova cena se je gibala od 20 do 60 din za buteljko.²⁷ Veliko večja kot danes je bila v tedanjih kavarnah prodaja šampanjca, ki so ga posamezne družbe naročale ob različnih praznovanjih veselih osebnih in poklicnih dogodkov. Kavarne so ponujale šampanjce in peneča vina domačih proizvajalcev (npr. *Bouvier Cuvée réservée*, *Bouvier Demi sec*, *Bouvier sec*), kot tudi francoskih (npr. *Mumm-Corden vert*, *Cordon rouge*, *Veuve Pommery*). Njihova cena pa je bila dokaj visoka, saj je steklenica stala od 160 din za domač proizvod, do 400 din za francoski,²⁸ zato so si ga lahko privoščili le najpremožnejši gostje.

Med drugimi alkoholnimi pijačami, ki so bile priljubljene med obiskovalci kavarn, je potrebno omeniti jagodne, breskove in pomarančne bovine. Te so naročale predvsem ženske. Pred drugo svetovno vojno pa so bili zelo cenjeni tudi različni likerji (jajčni, čokoladni, kuminov, višnjevi ipd.) in desertna vina (vermut *Cinzano*, *malaga* in *marsala*). *Cocktaile*, med najbolj priljubljene je sodil tako imenovani kostolomec, *fiz-zie* in podobne pijače, pa so zaradi visoke cene (od 15 do 25 din) obiskovalci naročali le ob izjemnih priložnostih.

Kavarne so bile gostinski lokali, kamor so gostje zahajali zaradi družabnosti in konzumiranja pijač. Cena teh je bila tudi do trikrat višja kot v navadnih lokalih, saj so kavarniški gostje ob skodelici kave lahko posedali več ur, zato pa je bilo potrebno plačati nekakšno konzumacijo. Cena skodelice prave kave ali čaja se je gibala od 4 do 6 din, cena bele kave je bila 5 din, skodelica vroče čokolade je stala 8 din, čaj v vrčku pa 10 din. Žemljice so v kavarni stale 50 par, lep kos torte pa 3 din.²⁹

Te cene, kljub temu da so bile nekoliko višje kot v preprostejših gostinskih lokalih, za večino pripadnikov srednje in višje plasti Mariborčanov niso bile pretirane, saj so si pogostoma vsak dan privoščili obisk kavarne. Če ne drugega, so

25 Stefan Zweig, nav. delo, str. 54.

26 Po pripovedovanju dolgoletnega natakara kavarne Astorija, gospoda Ivana Habjana.

27 Reklamna knjižica *Grajski kino kavarna in bar, Maribor 1938*, strani niso označene.

28 Prav tam.

29 Po pripovedovanju Ivana Habjana.

si naročili skodelico prave kave, te namreč po domovih praviloma niso kuhali, in ob njej brali časnike ali revije in klepetali z znanci in prijatelji.

BIFEJI

Obdobje po prvi svetovni vojni je obdobje naraščajoče industrializacije in s tem povezanega večjega zaposlovanja žensk. Podobno kot tudi v drugih evropskih mestih se je zato tudi v Mariboru povečala potreba po uživanju hrane in pijače zunaj doma, posebno še tako imenovane hitro pripravljene hrane, za katero je bilo potrebno od naročila do postrežbe čakati zelo kratek čas. Tudi pijača se je glede na hiter tempo življenja začela uživati kar stoji, saj je za sedenje po gostinskih lokalih marsikomu zmanjkovalo časa. Znanilci te nove dobe so bili bifeji, ki so se pojavili v mestu po prvi svetovni vojni. Njihovo število je od leta 1926, ko jih je bilo v Mariboru pet, naraslo v devetih letih na 13 lokalov.³⁰ Najznamenitejši je bil gotovo Avtomatični bife v na novo zgrajeni palači banovinske

hranilnice na vogalu gornje Gosposke (današnje Tyrševe) in Slovenske ulice. Odprli so ga 18. marca 1932, na predvečer Jožefovega, tega tako priljubljenega praznika med Mariborčani. Kot je poročal mariborski večernik *Jutra*, je lokal takoj po odprtju postal pravcata atrakcija. Oba praznična dneva je bil naval tako velik, da je lokal, kljub temu da je bil bife avtomatski, težko postregel vsem gostom.³¹ V bifeju so bili nameščeni avtomati, steklene vitrine z jestvinami, ki jih je lastnik Valjak kupil na Dunaju. V režo si vrgel kovanec, avtomat pa je postregel z želeno jedjo ali pijačo. Ponujali so raznovrstne obložene kruhke, torte, sladoled in pijače. Namestili pa so tudi prvi ekspresni aparat za kuhanje kave, ki je po svoji kvaliteti slovela med Mariborčani, saj so nanjo prihajali celo iz bližnjih kavarn.³² Največ obiskovalcev je bilo med tedanjo mladino, predvsem študenti, to je dijaki višjih letnikov gimnazij, ki so lokal obiskovali ves dan, posebej pa še proti večeru, ko je mimo lokala potekala večerna promenada. Pred lokalom je bilo namreč eno izmed njenih priljubljenih postajališč.

Summary

NUTRITION IN MARIBOR IN THE TWENTIES AND THIRTIES OF THE 20th CENTURY

(A Doctoral Dissertation at the Department of Ethnology and Cultural Anthropology, May 1995)

Maja Godina Golija

Several years of the authoress' research of the life and culture of the inhabitants of Maribor before the Second World War have been continued and completed with her doctoral dissertation. Nutrition reflects everyday life of individuals and family units, their daily, weekly and annual rhythm, material and social position, celebrations, customs, knowledge, values and mental range. Food is the cultural goods that connects people with different religious and social rules and divide them at the same time.

Researching this thematic, the authoress originated from contemporary, generally accepted ethnological theoretical background. Ethnologists do not take food only as a means for satisfying the primary physiological needs (hunger and thirst), but as one of the basic segments of human culture. When researching nutrition, ethnologists start with studying meals. Through all stages of the development of European civilization meals have been one of the most important instances of the daily or periodic (for example at feast days) communication between people. Nutrition has therefore not only narrow, physiological function, but also the broader one, which is, according to some researchers, even more important, and that is social and cultural meaning.

The doctoral dissertation has ten chapters: Food as a Cultural Good, The Subject Treated, Sources and Literature, Provision with Foodstuffs and Cooking, Daily Meals, Everyday Dishes, Festive Dishes, Eating Out, Food Habits and Table Manners, Knowledge of Culinary, and Conclusion. Some chapters are a considerable novelty for the Slovene ethnological literature, since the problems they deal with have not yet been comprehensively treated in the Slovene professional literature that has existed up to now. One of such is the chapter on eating out (in the inns, restaurants, cafeterias and bars of Maribor). The present contribution is about nutrition in inns.

³⁰ Bogo Tepfý, *nav. delo*, str. 25.

³¹ (Nepodpisano), *Otvoritev avtomatskega bifeja*, *Mariborski večernik Jutra* 6, 21. marec 1932, str. 2.

³² Janez Cundrič, *n. n. m.*