

# O Čadu z ljubeznijo

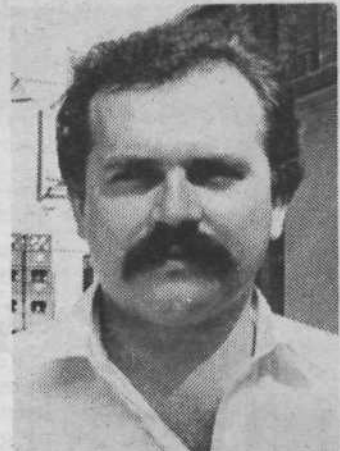
V gostilni Pod Rožnikom, kakor se uradno reče gostilni pri Čadu, so ponosni na svojo spominško knjigo, saj je v njej izrečeno precej pohval na račun njihove postrežbe in kuhinje. Med podpisanimi je nemalo znanih imen, saj se pri Čadu oglasi domala vsak malo pomembnejši gost Ljubljane. Sem zahajajo tudi delegacije, slavni pevci, igralci, športniki. Največ pa je seveda tistih, ki niso niti pevci niti igralci niti člani delegacij.

Prebivalce Ljubljane va bi Čad s svojo zeleno okolico, s svojim preprostim vrhom in odlično srbsko kuhinjo. Svojim gostom nudi nekaj domačega in enkratnega. Kot zanimivost naj pripomnimo, da je gostilna odprta na svetek in petek in da ne pozna počitka. Temu primeren je tudi izkupiček. Za primerjavo naj navedemo mesec maj, ki je bil naravnost rekorden:

»Napravili smo za 463 starih milijonov prometa, in najbrž je ni gostilne v viški občini, ki bi se lahko pohvalila s takšno številko,« je povedal Živadin Djolić, eden od enajstih natakarjev, ki se odlikujejo s hitrimi koraki in solidno postrežbo.

Nedelje so pri Čadu najbolj živahne in včasih naštejejo kar 400 gostov hkrati. Ni čudno, da spečejo tudi do 120 kilogramov mletega mesa in vsak mesec več kot tona, na leto pa prodajo dve toni kajmaka. Brez tega si kuhinje pri Ča-

du ni mogoče zamišljati. Sploh si ne morejo privoščiti, da bi jim česa primanjkovalo, je dejal vodja obrata Mile Čulibrk, in včasih tekajo za blagom po vsej Jugoslaviji, da stakne-



Hitri koraki in solidna postrežba: Živadin Djolić je eden izmed enajstih, ki pri Čadu tako delajo.

jo, kar potrebujejo. Najbolj jezni so bili, ko jim je primanjkovalo znanega vina Carica Milica in to samo zaradi tega, ker klet, kjer vi-

no kupujejo, ni imela zamaškov.

Marsikdo se sprašuje, kako je mogoče, da jim pri Čadu uspeva delati vse dneve v tednu, četudi ne sodijo med zasebne gostilne. Odvrnili vam bodo: radi imamo vzdušje pri Čadu, imamo veselje do dela, predvsem pa smo uigran kolektiv, ki se medsebojno dobro razume. Poleti vsak lahko izkoristi le deset dni letnega dopusta, ker je poleti pač največ obiskovalcev. In še nekaj štejejo Čadu v dobro: da vesele družbe ne mečejo po enajsti uri čez prag, pač pa se lahko veselijo ob pijači, kajti samo kuhinjo zapro ob 23. uri.

Skratka, Čad je gostilna, vredna pozornosti. Domnevajo, da bodo leto zaključili z okroglimi štirimi stari milijardami prometa. To je ogromna vsota in gostinskemu podjetju Vič, kamor sodi Čad, prav pride. Sam kolektiv nima veliko od tega: želeli bi bilo, da bi jim izboljšali delovne razmere, saj tista baraka na vrtu še vedno deluje precej provizorično. Drugo je zunanji videz gostilne, ki bi ga v nobenem primeru ne šlo spreminjati in oblačiti v kako umetelno »obleko«. Takšna, kakršna je, je pri srcu vsem gostom in o Čadu nemalokrat pišejo z ljubeznijo.

A. P. A.

## Škarij pa ne brusite sami!

Da so na svetu, pravzaprav kar v Ljubljani, tudi še brusilci škarij, nožev in podobnih rezilnih predmetov, se zavemo šele tedaj, ko te tako pogosto uporabljeni predmeti nočejo več »ubogati«. Kako veseli smo, ko po daljšem iskanju le zagledamo tablo z napisom: »Sprejemamo v brušenje mesarske in kuhinjske nože, škarje, britve, stroje za striženje las.«

Lastnik brusilnice na Trubarjevi 31 je 46-letni kirurgomehanik Marjan Vovk. Končal je triletno kovinarsko šolo, veliko pa mu je dala praksa v očetovi delavnici, kjer sta bila z bratom vajenca. »Ta poklic je pri nas v družini. Oče je bil eden od številnih otrok in treba je bilo priti do kruha. Obrti se je naučil od »zdomarjev«, kot so imenovali Čehe in druge, ki so prihajali v našo deželo iz oddaljenih krajev.« Leta 1956 je ta simpatični in prijazen mož odprl lastno delavnico.

A mladih, ki bi se zanimali za to delo, danes ni veliko: »Pred petnajstimi, dvajsetimi leti je imel oče vaje, toda vsi so se preusmerili. Morda zato, ker ta poklic postane dolgočasen, če ga ne opravljaš z veseljem. Tudi umazan je vedno. Delo je zahtevno. Potrebna je temeljitost, ker če je ni, potem nabrušeno ne bo pravilno rezalo in je vse zaman.«

Police so založene z množico predmetov, ki jih je treba nabrusiti in spraviti v red. Tu so noži in sekire, škarje za satojve, mesoreznice, gospodinjske, vrtno, frizerske, manikirske, čevljarje in mnoge druge škarje, ki jih je že naštehati težko, kaj šele popraviti. »Za brušenje ni avtomatike. Lahko bi bila le, če bi bile vse škarje enake, pa niso. Delaš toliko časa, dokler ne narediš. Moraš biti previden. Ne smeš se zapustiti. Kar mi ljudje prinesejo, naredim v enem tednu ne glede na vrsto in zahtevnost dela. Včasih je zato treba delati tudi ponoči.« Stranke so prav gotovo zadovoljne, kajti danes se ne zgodi več ravno pogostokrat, da tisto,

kar želimo, dobimo hitro ali vsaj resnično takrat, ko nas »naročijo.«

Dela ni prav veliko, vendar ga tudi zmanjka ne. Nekaj brusilcev še hodi po hišah, vendar dostikrat tako »zarežejo«, da naredijo več škode kot koristi. »Mojster Marjan« je »pojamral« še nad nečem: »Naša obrtna politika čudno teče. Brusarstvo dajejo čevljarju, ki poleg tega, da popravlja čevlje, mimogrede nabrusi še kakšen nož ali škarje. Zaradi mene naj delajo tudi to, a oni prav tako naredijo ponavadi več škode kot koristi.« Najhuje je, ko prinesejo ljudje predmete, ki so jih sami »obdelali«. Ker tovarne običajno ne brusijo škarij – zaradi možnih poškodb pri transportu – je večina nenabrušenih. In potem se jih ljudje lotijo sami. Ko končno sprevidijo, da jim ne gre ravno najbolje, se zatečejo v brusilnico. »Toda spraviti potem take škarje v red, terja precej več časa in denarja,« pravi Marjan Vovk.

Ker na svetu skoraj ni človeka, ki bi počel samo eno stvar, ima tudi on poleg svojega poklica, ki ga opravlja z veseljem, še eno ljubezen. Rad ima živali, predvsem pse in konje. Njegova skrita želja je, da bi se po upokojitvi ukvarjal s konjerejo. Toda... za vzrejo konj je treba imeti dober kopitni nož in še marsikateri takšen predmet, ki mora biti dobro in pravilno nabrušen. »Brušenje je obrt, ki ne bo izumrla,« nam je zagotovil. Ob slovesu pa je še dodal: »Ko boste imeli kakšen pipec za nabrusiti, kar pridite!«

MILICA GOJANOVIC

## SVEČAR IN MEDIČAR

# Industrija mu ni kos

Medičarstvo in svečarstvo je bilo nekoč enovita obrt, ki pa danes počasi izumira. To velja predvsem za medičarstvo, glede izdelovanja sveč pa bi lahko trdili, da se je celo razširilo; iz majhnih delavnic pa se je preselila v industrijske dvorane in med modernizirane obrtnike. Tako je dandanes težko najti obrtnika, ki bi izdeloval sveče in slaščice iz medu še ročno, s starimi pripomočki.

V Trubarjevi ulici pa nam je vendarle uspelo srečati še enega, ki ga niso premamili sodobni stroji in njihova visoka produktivnost. To je Jakob Krbavčič, svečar in medičar. Vprašali smo ga, kako in kje se je sploh mogoče usposobiti za opravljanje tega poklica.

»Pri nas nimamo šole, ki bi usposabljala za to delo, pa tudi med mladimi za to ni prida zanimanja. Sicer pa se je mogoče priučiti pri starejših mojstrih; sam sem se tega posla naučil kar doma, pri očetu. Drugače pa ima v naši hiši medičarstvo in svečarstvo bogato tradicijo, s tem se menda ukvarjamo že več kot 150 let.«

V vaši delavnici izdelujete vse ročno, brez pomoči modelov ali strojev. Ali lahko tako enakovredno stopate tovarni oziroma moderniziranemu konkurenčnemu obrtniku ob boku?

»S produktivnostjo ne, ker pa izdelujem vse ročno, se lahko kupcem tudi bolj prilagodim. Tako izdelujem sveče raznih oblik – namizne, koničaste za aranžiranje itd. Glavni moji odjemalci pa so hoteli v Ljubljani, Portorožu, Poreču in drugod.«

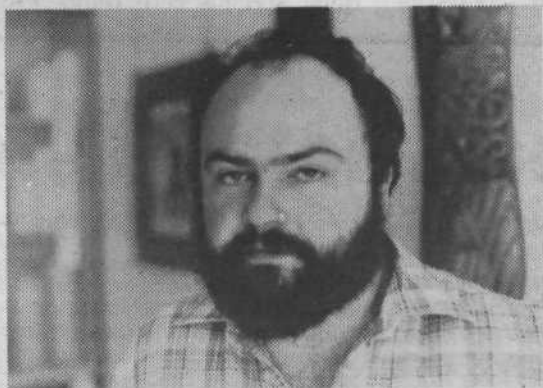
V ročni obrti lahko bolj pride do izraza ustvarjalnost, mar ne?

»Da, to je reš. Zato tudi še ne nameravam spremeniti načina proizvodnje.«

Veliko obrtnikov tarejo težave z reprodukcijskim materialom. Kako je s tem pri vas?

»Zaenkrat še nimam težav. Pri delu rabim parafin, včasih tudi vosek, ki ju nabavljam pri Petrolu.«

In katera dejavnost je pri vas primarna, svečarstvo ali medičarstvo?



»Pretežno izdelujem sveče, izdelke iz medu pa le enkrat ali dvakrat na leto. Od medičarstva danes ni več mogoče živeti, slaščičarne so na tem področju preveč huda konkurenca.«

MIRO PETEK

Lectova srca, ki so jih včasih precej izdelovali medičarji, je danes le še redkokje mogoče kupiti. Bila pa so lahko prav prijeten spominek. In na njih so bili zapisani prav hudomušni verzi.

Na primer:

*Lažje jih dobim deset,  
ko pa ti dve deklet;  
lepe si ne dobiš,  
grde pa ne želiš.*

## V MAJHNI KNJIGOVEZNICI

# Ročna vezava vzdrži dlje

Stabilizacija ima za čevljarje praviloma dobre posledice, saj imajo zaradi manjše kupne moči prebivalstva več dela. Dobro namreč premislimo, ali bomo kupili nove čevlje, ali pa bomo dali popraviti stare. Pri mnogih drugih obrtnikih pa je drugače – manj je denarja, manj je naročil in dela.

V knjigoveznici mojstra Šifererja nad tem še ne tarnajo preveč. Sicer je naročil res manj, delati pa je kljub temu mogoče. Niko Šiferer iz delavnice za gostiščem Mrak je eden redkih, ki dela še povsem ročno. Hitro in kvalitetno, pogovor za časopis pa je raje prepustil kar ženi. Tudi Milena Šiferer velikokrat poprime za delo v mozevi delavnici, skrbi pa tudi za vse administrativne posle, ki jih takšna obrt pač zahteva.

Preden je Niko Šiferer začel s samostojno obrtjo, je bil mojster v zavodu za gluhone-mladino, kjer je mladostnike usposabljal za ta poklic. Kako je zašel med obrtnike?

»Z mozem sva na odpadu kupila stare stroje, ki jih imava še sedaj v delavnici. Potem smo jih nekako usposobili, danes so že prava redkost, skorajda zgodovinska. To delavnico sva naredila iz drvarnice in meri vsega tri krat tri metre. Tako sva začela s tem

poslom. Prosila pa sva tudi že za nove poslovne prostore v Centru, vendar nama jih doslej še ni uspelo dobiti,« pripoveduje Milena.

Knjigovezov je v našem mestu sicer precej, noben pa ne opravlja celotnega dela ročno. Razlike med ročno in strojno vezavo knjige pa so velike. Ročno vezana knjiga namreč dalj zdrži. Zato so tudi glavni naročniki v knjigoveznici mojstra Šifererja knjižnice, ki prenesejo v »predelavo« stare in zaprašene knjige. Mojster Šiferer jih nanovo preobleče in še mnogo let bodo lahko potovale iz rok v roke. Podjetja pa prinašajo v vezavo razne elaborate, in tu se, kot pravi Marija Šiferer, stabilizacija tudi najbolj pozna. Tovrstnih naročil je v zadnjem času vse manj. Tu in tam pa v delavnico zaide tudi kakšen vesel študent, ki mu pomeni vezana diploma le še piko na i.

MIRO PETEK