

Kajbetova gostilna v Zmincu pri Škofji Loki

Življenjska zgodba kot etnološka metoda preučevanja vsakodnevnega načina življenja

Zapisovanje biografij in avtobiografij ima pri Slovencih, predvsem v literarnih delih, že večstoletno tradicijo. Prvim konkretnim primerom uporabe biografske metode za prikaz vsakdanjega načina življenja v slovenski etnologiji sledimo od osemdesetih let prejšnjega stoletja. Takrat je etnologinja dr. Marija Makarovič življenjsko zgodbo, kot posebno kategorijo raziskave, uvedla v slovensko etnologijo. Preučevanje življenjskih zgodb večjega števila ljudi na določenem območju pa nam »omogoča vpogled in razumevanje življenja v nekem geografsko, socialno, generacijsko ali kako drugače zaokroženem življenjskem okolju«. ¹

Tudi v Loškem muzeju Škofja Loka dokumentiramo in zapisujemo življenjske zgodbe posameznikov. Ena takih je bila predstavljena in objavljena na razstavi *Izgnani z domov 1941–1945*, letos (2010), na Jesenicah. Loški muzej je na omenjeni razstavi predstavil spomine Mimice Zihlerl, poročene Zagoršek, na vojna in povojna leta. Spomine na svojo mladost nam je zaupala tudi Meri Kumer, por. Bozovičar, ki se je rodila v Zmincu, v znani gostilni pri Kajbet; del njenih spominov objavljamo v tem prispevku.

Kajbetova gostilna v Zmincu pri Škofji Loki

Stara mama Marija je za gostilno dejala: »Če ne teče, pa vsaj kaplja.«

Naša gostilna je že zelo stara, saj naj bi jo odprli okoli leta 1894. Gostilno je vodil Ivan Miklavčič, brat moje stare mame Marije Miklavčič, por. Kumer (1884–1955), ki je padel med 1. svetovno vojno. Žena Rezka se je po njegovi smrti ponovno poročila, in sicer z gradbenikom Ogrinom iz Škofje Loke. Sklenila sta, da

1 Ramšak, Zbiranje življenjskih zgodb, str. 37.

gostilno prodata, saj mož ni želel, da bi bila njegova žena »kelnarca«. Pisala sta moji stari mami Mariji v Ameriko, kjer je živela skupaj s svojim možem, rudarjem, Janezom Kumrom (1874-1957), hčerkama Pavlo in Tončko ter sinom Janezom - Žanetom (1903-1972), mojim očetom. Sklenila sta, da s prihranki odkupita domačo gostilno. Stari ata je vodil gostilno vse do smrti, mama je kuhala. Po njuni smrti sta gostilno prevzela njun sin in moj ati Janez - Žane in mami Antonija Peternelj, por. Kumer (1905-1972). Ko sta zbolela, smo morali gostilno za nekaj časa zapreti. Leta 1962 jo je prevzela moja sestra Rezka (roj. 1937), družinsko tradicijo nadaljuje njen sin Jani Prevodnik.



Stara mama in ata – Marija Miklavčič, por. Kumer, in njen mož Janez Kumer pred svojo gostilno v Zmincu – »pri Kajbet«.
(fotografijo hrani Meri Bozovičar)



Antonija Peternelj, por. Kumer, mož Janez - Žane Kumer ter hčerki Rezka (levo) in Meri (desno), med 2. svetovno vojno.
(fotografijo hrani Meri Bozovičar)

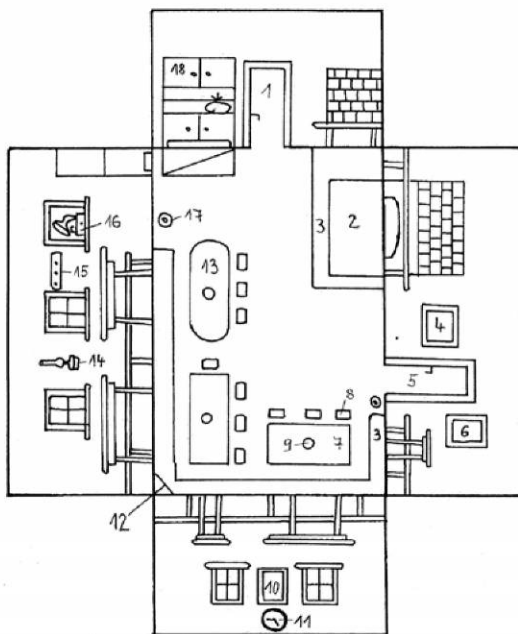
Gostilna je imela in ima še danes svoje gostinske prostore v glavnem bivalnem prostoru – »hiši«. V nadaljevanju »hiše« je bil še en prostor, imenovan »ekstra soba«, ki je bil namenjen boljšim gostom. V njem je naša družina jedla vsak dan. V »hiši« – gostilni so bili omara s kozarci, žganjem in pomivalnim koritom ter tri mize. Miza ob omari s pijačo je bila »furmanska«, ostale so bile za druge goste. Vse mize, razen »furmanske«, so bile prekrte z navadnim ali povoščenim prtom. V poletnih mesecih so se gostje lahko hladili pred hišo, kjer je bila miza s klopjo, ali v leseni uti.

Prostor, kjer smo skladiščili hrano in pijačo, smo imenovali »kevder«. To je kamnit, »velban« (obokan) prostor, nasproti vhoda v gostilno, kjer je skozi celo leto prijetno hladno.

Ob prihodu v gostilno so ljudje pozdravili: »Dobro jutro, dober dan, boh dej, dober večer, ob slovesu pa zbogom«. Če so prišli »mal bol gospodje«, smo jim pomagali sleči plašč in ga obesili na obešalnik, ravno tako tudi klobuk in sprehajalno palico. Ko so odhajali, smo jim pomagali vse to obleči. »Ta navaden« ljudje ali pa furmani se niso slačili, obsedeli so s suknjičem in klobukom na glavi.

Med tednom so k nam prihajali predvsem furmani iz okoliških krajev, ki so vozili les na Dolenčevo in Heinriharjevo žago ali na železniško postajo na Trato. Pri nas so se ustavili naprej in nazaj grede, na pol »frakla«, »tisti ta huj pa na ceuga«. Nekateri med njimi so se nazaj grede tako napi-li, da so jih potem konji kar sami odpeljali domov. Če jim je zmanjkalo denarja, kar se je velikokrat dogajalo, je stari ata na omaro s kreda naredil črtico. Takim smo rekli »pufarji«, ozi-roma da pijejo »na kreda«.

Domačini, še posebej furmani, so se med sabo radi stekli. Večkrat so grdo preklinjali Marijo, klicali hudiča ter kvartali cele noči. Največkrat sta kvartala Kavcev Jože, krojač iz Brodov, in moj stari ata. Ne vem kakšen »špil« je bil to, vem le, da sta neprestano vpila »durak, durak«. Igrala sta za svinjsko glavo ali klobase. Mama in stara mama se v to nista vtikali. Po vojni je kakšna žena prišla po opitega moža, prej ženske niso bile tako korajžne. Med tednom so k nam skoraj vsak dan prišli tudi nekateri loški meščani, ki so šli s »palčko« ali zapravljevkom na sprehod. Pri nas so popili kakšen »šnopček« ali dva decilitra vina, pojedli pol klobase z domačim kruhom, pozimi tudi kos tople »ocvirkovce«. K nam so radi zahajali tudi »Sulčki«, bratje gospe Calcari, ki so izjemno lepo peli. Velikokrat so se jim pridru-žili tudi vaški pevci in užitek jih je bilo poslušati.



Razporeditev pohištva in predmetov v gostilni.

- Legenda: 1 - vhod iz veže v »hišo«, gostilno; 2 - peč; 3 - klop; 4 - okno v kuhinjo; 5 - vhod v »ekstra sobo«; 6 - ogledalo; 7 - miza; 8 - stol; 9 - pepelnik; 10 - slika, ki po desetletjih prikazuje človekovo življenje (»50 let gor, 50 let dol«); 11 - ura; 12 - razpelo; 13 - »furmanska« miza; 14 - petrolejka; 15 - obešalnik; 16 - gramofon; 17 - pljuvalnik; 18 - omara s pijačo, kozarci in umivalnikom.

(narisala: Mojca Šifrer Bulovec)

Se spominjam, da smo otroci, zlasti v zimskem času, radi ležali na peči in poslušali, kaj so se moški v gostilni pogovarjali. Mojega starega ata so večkrat spraševali »no špeglč (tako se je reklo po domače domačiji v Bodovljah, kjer je bil rojen stari ata), *povej, kako je bilo kaj v Ameriki*«. On jim je pa rad »nakladal«, da so v Ameriki tako velike čebele, da imajo okoli vratu obešeno kanglico, v katero nabirajo med, in da imajo v Ameriki take kôse, ki imajo kar dve rezili, da z njimi kosiš kar na dve strani.

V gostilno so prihajali tudi berači. Hrano so prišli prosit v kuhinjo, potem pa so se usedli v gostilni, kjer smo jih postregli. Bilo je veliko revežev, ki so včasih prespali pri nas v stelji.

Konec tedna, ob sobotah, so k nam radi zahajali lovci, ki so izhajali iz vrst meščanov in bogatih kmetov. S seboj so prinesli ustreljeno divjad – zajce, srno, srnjaka, redkeje fazana ali prepelico. Če pa so pripeljali divjega prašiča, »je bila pa že cela ohcet«! Pri nas smo jim sprazžili jetrca ustreljenih živali (frigana jetrca).

Ob nedeljah dopoldne so se pri nas včasih ustavile starejše ženičke, ki so šle peš od maše. Najbolj se spominjam Krmelice s Sv. Petra hriba, ki je vedno naročila govejo juho z »nudlci«, belo žemljo in deciliter vina. Popoldne pa so se oglasili Ločani, ki so šli radi peš na nedeljski izlet. Šli so iz Loke, mimo gradu do Grebenarja, čez Kobiljo in po strmi drči v Zabrajdo, mimo Pahovca do naše gostilne. Med njimi so se pri nas največkrat ustavili Plantaričevi, Dermastjevi, Calcarijevi, Krekovi, Hafnerjevi, Homanovi, Thalerjevi in »Raufenkirarjev« Peter (Košenina), ki je vedno prišel s harmoniko. Postregli smo jih z domačo salamo ali klobaso, vampi, golažem, pečenim piščancem ali mehko kuhanim jajčkom za otroke. Po jedi so se odpravili čez Bodoveljski most, ob Sori do Detelša, naprej do Puštala in nazaj domov v Loko. V nedeljo popoldne je »Raufenkirarjev« Peter rad raztegnil »meh« in naši gostje, ki so prišli s svojimi družinami, so se ob zvoku harmonike radi zavrteli. V gostilni smo imeli tudi gramofon, takega s »trobento«, in če ni bilo Petra, so ljudje zaplesali tudi na to glasbo.

V Kajbetovi gostilni je bilo še posebej slovesno na angelsko nedeljo in za pravoslavni božič. Angelska nedelja je prva nedelja v septembru, ko je v Bodovljah sejem – »sm'n«. Za ta dan so se začele priprave že teden prej. V ponedeljek smo znosili ven vso posteljnino, »sklofali« smo »modroce«, poribali tla v vseh prostorih, očistili okna in oprali zavese. Z brezovimi metlami smo pometli še okolico hiše. Tako generalno čiščenje se je ponovilo le še za veliko noč. V sredo so se začele priprave na peko. V vasi smo pokupili vse piščance (20–30), jih doma zaklali, poparili v vroči vodi in oskubili perje. Spekli smo cele, največ pa smo jih »pohali« – panirali. Panirali smo tudi glavo, samo rožo in spodnji del kljuna smo odstranili. V glavi so bili možgani in to je bila »posebna špecialiteta«. Panirali smo tudi piščančjo drobovino (mlinčke, jetra), krempljem pa smo odstranili kožo in jih skuhalo v juhi. Za to priložnost je vedno prišla teta Ančka, mamina sestra, ki je bila glavna kuharica. Spekla je še orehovo potico z rozinami in ocvrla bobes in

krhke flancate. Na dvorišču smo pripravili oder ter dodatne mize in klopi za nedeljski – sejemski ples. *»To je bilo ljudstva, še pa še, da smo piščance komaj sproti pripravili. To je bilo zares enkratno!«* Tisti, ki niso marali »šundra«, so prišli v ponedeljek. Zanje smo pripravili sveže flancate in bobbe. V »sm'n« so ljudje tako hodili še vse do četrtega.

Za pravoslavni božič, 6. januarja, so vojaki starojugoslovanske vojske že zjutraj od sosedove hiše do nas zasadili v sneg bukove veje. Nanje so obesili modre, bele in rdeče trakove iz krep papirja ter pomaranče. Otroci smo jih pri delu radi opazovali in včasih dobili kakšno pomarančo. Popoldne, ob 15. uri, so se s sanmi in kočijami, okrašenimi s smrečicami, pripeljali oficirji in loška gospoda. Že od daleč je cingljalo, saj so bili konji ovešeni s kraguljčki. Postregli smo jih s kuhanim vinom, pomarančami in bobi. Potem so se odpeljali v Sokolski dom v Loki in tam nadaljevali s praznovanjem pravoslavnega božiča. To je bilo v času stare Jugoslavije.

V gostilni smo prodali največ domačega »šnopca«. Manj se je popilo vina, ki ga je ata z vozom hodil iskat v Ljubljano. Na voljo smo imeli tudi ustekleničeno pivo. Od brezalkoholnih pijač se spominjam »krahlna«, pijače v steklenici s »kuglco«, pa »šabese«, ki je bila polnjena v stekleničke po tri decilitre, ter malinovca, ki smo ga razredčili s »sifonom« – sodo. Posebno dobra pijača je bila, če smo malinovcu s »sifonom« dolili še malo vina. Tej pijači smo rekli »musolini«. Od toplih napitkov sta bila na voljo črni ruski čaj z rumom ali kuhano vino.

Med tednom smo goste postregli s suhimi klobasami, s salamo – takih danes ni več, zraven smo ponudili kisle kumarice ali hren. Kuhanim suhim rebrcam smo dodali krompirjevo solato. Vse to smo postregli na malih krožnikih. Kruh smo za potrebe gostilne pekli ob ponedeljkih in četrtek ali petkih. Stara mama je iz sedmih kilogramov moke zamesila testo, iz katerega je oblikovala deset do dvanajst »hlebcev« belega kruha. Za soboto in nedeljo sta stara mama in mama že v petek začeli pripravljati vampe in golaž. Ob nedeljah je bil vedno kuhan tudi velik lonec goveje juhe. Iz kuhanega govejega mesa pa smo pripravili solato (kis, olje, sol, poper in čebula). Bobbe, flancate ali potico smo postregli na ovalnem krožniku. Zraven smo dali še »ta male krožnike« in papirnate prtčke. Pri nas so se dobile tudi preste, tobak za pipo, tobak za »čikanje«, cigare in »viržinke«, pa papirčki za zvijanje tobaka, čeprav so nekateri tobak zavili kar v časopisni papir.

Za čistočo v gostilni smo skrbeli vsak dan. Zjutraj smo pometli tla, klopi in stole zbrisali z vlažno krpo. Včasih so moški »čikali« – žvečili tobak, ki so ga pljuvali v pljuvalnike. Te sem morala vsak dan očistiti. Ni bilo hujšega dela kot to. Stara mama je vsak dan petrolejkam očistila sten, dolila petrolej in pomila stekleno »bučko«. Tla smo ribali dvakrat na teden, ob sredah in sobotah. Vsako soboto popoldne smo kozarce, »fraklne« ter steklenice umili v vodi, v katero smo prej nastrgali krompir, in jih nato še splaknili v čisti vodi. Vodi, v kateri smo prali pribor, pa smo dodali nekaj kisa in ga po tem še temeljito zbrisali, da se je lepo svetil. Ob sobotah smo z brezovimi metlami pometli okoli hiše.

Pred gostilno je bila avtobusna postaja, kjer je ustavljal avtobus za Žiri. Potniki so lahko na avtobus počakali kar v gostilni, le modro zastavico so morali zatakniti za vozni red. Šofer avtobusa je ustavil in prišel v gostilno vprašat, kdo čaka na avtobus. Kaj takega se danes ne bi več zgodilo! Poštar pa je pošto za okoliške vasi pustil kar za ogledalom v gostilni. Ko je kdo prišel mimo, jo je vzel zase ali za soseda. Življenje je bilo včasih bolj skromno, a prijazno.

Že med vojno, zlasti pa po njej, so se stvari precej spremenile. Furmanov je bilo vse manj, zamenjali so ji tovornjakarji. To se je poznalo tudi na dobičku. Po vojni so prišli težki časi za privatnike. Kar naprej so hodili inšpektorji in zahtevali to in ono stvar. Enkrat smo morali zapreti gostilno za toliko časa, da smo v njej položili »vinas« ploščice. Nas ni nihče vprašal, ali se nam bosta medtem pokvarila pijača in hrana. Drugič, ko smo imeli zaprto gostilno, je prišel inšpektor in atiju dejal, naj mu proda »flaškon« vina, ker ima piknik. Ati mu sprva ni hotel dati, ker je bilo to prepovedano, a ker je inšpektor vztrajal, mu ga je prodal. Zaradi tega ga je prijavil. V gostilno so prihajali tudi vojaki, ki so po vojni delali v Hafnerjevi mesariji. Večkrat so prinesli meso, ki smo jim ga pripravili po njihovi želji. Ker je bilo meso ukradeno, so očeta na vojaškem sodišču v Celju obsodili na štiri leta in pol ječe ter zaplenili njegovo premoženje (trgovino in skladišče). Med drugim je v obsodbi pisalo, da je širil propagando, da bodo prišli »Amerikanci« in nas osvobodili. Leta 1990 so ga teh obtožb oprostili. No, tudi ti časi so minili.

Leta 1952 sem se poročila in odšla od doma, vendar se v mislih pogosto vracam v našo gostilno, kjer sem preživela svoje otroštvo. Vesela sem, da nečak Jani nadaljuje družinsko tradicijo. S svojimi sestrami, sestričnami in bratranci se vsako leto za »sm'n« v Bodovljah zberemo v Kajbetovi gostilni, kjer ob »pohanih piščancih«, potici, bobih in krhkih flancatih obujamo spomine, se veselimo uspehov posameznikov in se po dolgih urah razidemo z željo, da se drugo leto spet srečamo.

VIRI IN LITERATURA:

Meri Bozovičar, Partizanska c. 35, Škofja Loka.

Ramšak, Mojca: Zbiranje življenjskih zgodb v slovenski etnologiji. *Etnolog*, 10/2000, str. 29–41.