

urednistvo@dol-list.si

zanimivosti

DL

GOSTILNE IN GOSTILNIČARJI

Piše: Andrej Bartelj

Gostilna Vovko na Ratežu (2)

Janez, najstarejši sin Rezke Vovko, se je leta 1938, star 32 let, oženil s Cimermančičevo Pepco iz Gornje Težke Vode, ki ji je bilo takrat komaj 19 let in ker po takratnih zakonih ni bila polnoletna, ji je moral "leta kupiti". A se je izplačalo. Pepca je bila dobra in skrbna gospodinja, Janezu pa je rodila pet otrok, tri hčere in dva sina. In od teh petih Vovkotovih otrok so kar trije gostilničarji. Najstarejša, Mimi, se je omožila na bližnje Dol. Mokro Polje v gostilno Pri Rokelnu, kjer še danes na vesele številnih gostov z daleč naokoli priljubljenim Pepijem vodita to staro in znano gostilno. Martina je vzela Ivka Selaka z Dobrave pri Škocjanu in prav z njenim prihodom je spet oživela stara Selakova gostilna. Ravno letos pa mi neva 30 let, kar je najmlajši Vovkotov, Tone, odprl gostilno na Ratežu, prav nasproti domače hiše. A do tega, da je na kraju, kjer je bila nekdanja velika vaška mlaka, zrasla Vovkotova gostilna, je bila ovinkasta pot.

Očetu Janezu je bilo že 45 let, ko se mu je rodil še peti otrok, Tone. Z drugi-

mi je bil zelo strog, le "ta malem" je marsikaj spregledal. Tone se spominja, kako mu je kot otroku oče rekel, naj gre pred dežjem pomagat grabit mrvo. "Ne grem," se je uprl šmrkavec, "če se bom naučil, bom moral pa zmeraj to delati!" Po vsakem drugem otroku bi padlo, če bi se upal upirati očetu, za Tonetom pa je oče samo pokal z gajzlo, a le za strah. "Nikoli me ni udaril," se spominja Tone. Pa bi ga lahko. "Če bi moja sinova počela samo četrt tega, kar sem v mladosti jaz, bi ju še danes tepel," pravi Tone ni rad delal ne na njivi ne v vinogradu in se je temu delu izogibal, kolikor se je le dalo. Da bi se tudi za naprej izognil kmečkemu delu, je ob koncu osmega razreda šel sam, ne da bi staršem kaj povedal, na Otočec, poiskal direktorja Jožeta Lampreta in ga vprašal, če bi ga vzeli za natakarskega vajenca. "Ja, kar pridi, vem iz kakšne hiše si, poznam očeta." Tako je postal Tone vajenec v otoškem gradu.

Takoj po končani novomeški gostilni šoli se je Tone tudi zaposlil na Otočcu in ves čas delal v gradu. "Bili smo

mladi in polni moči, delali smo trdo, se veselili in norčije uganjali pa še bolj zavzeto," se spominja. "Bili smo prava družina, vse od Ljubljane do Zagreba je bilo naše, včasih me iz službe po cel teden ni bilo domov ..." Potem ga je na lepem picilo, da bi šel v Nemčijo, da bi se domov pripeljal z avtom. Pustil je službo na Otočcu, doma pa povedal, da gre v Nemčijo, tik preden je šel na avtobus. Mama v jok, le toliko je imela časa, da je zavila suho klobaso in mu jo porinila v roke. Pojedel jo je čez tri dni, ko je prišel nazaj domov. "Takrat se v Nemčiji ni dalo več delati brez papirjev ..." Ko ga je v mestu zagledal Lampret, mu je ukazal: "Da se jutri prikažeš na Otočcu!" Pa je bil spet tam, kjer je začel.

Ko je Tone odslužil vojaščino, je imel kljub svojemu mladeniško vihravemu in potratnemu življenju prihranjenih 2 milijona takratnih dinarjev in bi rad kupil forda escorta, ki je stal 3,7 milijona dinarjev. Njegov šef na Otočcu, preudarni Marjan Barbič, ga je od tega odvratal in ga nagovarjal, naj raje začne graditi hišo. Tudi doma so ga silili v to. "Za avto ti ne damo, ker se boš, nezmeren kot si, z njim ubil. Če začneš delati hišo, ti bomo pa pomagali. Tudi če boš fehtal, boš imel vsaj kam pod streho nositi," mu je govoril oče Janez. In tako je 21-letni Tone, še "ledig" fant, zasilpal veliko mlako na koncu Rateža nasproti domače hiše in začel graditi hišo in to že z namenom, da bo imel svojo gostilno. S prihranjenim denarjem je kupil opeko in drug gradbeni material, pomagali so mu domači. "Na Otočcu sem zaslužil toliko, da sem v dveh mesecih v hiši napeljal vodovod in električno; več denarja je bilo od napitnine kot od plače. Pa je še toliko ostalo, da smo ga z družino cele noči lomili po Čatežu, Samoboru in Zagrebu," se lepih časov z veseljem spominja Tone.

Leta 1975, na največji jugoslovanski praznik, dan republike, 29. novembra, se je Tone Vovko oženil z Marino Drašler z Gorice pri Leskovcu, mlado, drobno, pridno in čedno natakario z Otočca. Nekaj časa sta živela pri njenih na Gorici, kmalu, spomladi 1976, pa sta se s prvorojencem Iztokom preselila v nedokončano hišo na Ratežu. Od takrat naprej pri Vovkotovih poznajo samo delo. "Za poročno darilo sva dobila opremo za kuhinjo in spalnico in to je bilo vse," se spominja Marina. »Kopalnice ni bilo, umivali smo se v lavorju, električno smo imeli, vodovod pa še ni bil priključen; vodo sem v 40-litrskih kangleh za mleko vozil s studenca in jo nosil v rezervoar na podstrešju; za eno pranje v pralnem stroju je šlo 120 litrov vode, tri kangle," se natančno spominja Tone.

Proti koncu leta 1977 sta oba mlada zakonca pustila službo na Otočcu in 1. decembra odprla svojo gostilno na Ratežu. "Dan pred otvoritvijo, v soboto, mi je svak Selak, gostilničar z Dobrave pri Škocjanu, posodil denar za salamoreznico in vino, mi dal sod in avto s prikolico, da sem lahko šel ponj. Ko sem v nedeljo zjutraj prišel od maše, je bila gostilna polna. Prejšnji večer so imeli fantovščino na Trški gori in zjutraj je družba prišla k meni na pijačo. Gostov je bilo polno cel dan, tako da sem šel lahko v ponedeljek s cekarjem v nabavo. Od takrat sem imel stalno cekar v avtu ..." Opremo za točilni pult mu je na upanje dal znani grosupeljski obrtnik Predalič, kasnejši tast Janeza Janše oziroma dedek njegovih otrok. Ko mu je Tone odplačal zadnji obrok, ga je vprašal, koliko je dolžan za obresti. "Le pridna bodita in delajta!" je odvrnil mojster Predalič. Te "obresti" Vovkoto-



DRUŽINA VOVKO - Pri Vovkotovih vsi delajo v gostilni. Na fotografiji (z desne): Tone, Marina in sin Rok, ki bo za starši prevzel gostilno; manjka starejši sin Iztok, zaposlen v Slovenski vojski, ki tudi krepko poprime v gostilni, ko je doma. (Foto: A. B.)

va plačujeta še danes. Ko je bil sin Iztok star 5 let, je očeta vpraša: "Oči, bomo prodali gostilno?" "Zakaj?" se je začudil Tone. "Da bomo tudi mi kdaj kam šli ..."

V teh letih so Vovkotovi gostilno večkrat obnovili, dozidali in povečali, uredili sobe za goste in še marsikaj drugega. Danes je njihova gostilna daleč naokoli znana po izvrstni hrani, njihova posebnost so jedi z žara, Tone je postal mojster srbskega žara; je pa tudi odličan vinogradnik, ki za svoja vina s Tolstega vrha dobiva najvišje ocene. "Gledamo, da imamo čim več domače hrane, kruh vsak dan pečemo doma, prav tako doma delamo žlikrofe in rezance, ki jih režemo na roke," se pohvali gospodinja Marina. V 30-ih letih so po sili razmer samo dvakrat kupili rezance. Njihovi redni gostje so Francozi iz Revoza. Enemu od njih je bil njihov kruh tako všeč, da ga je, zjutraj sveže pečenega, vzel na avion, da ga je popoldne z ženo lahko jedel v Franciji. Znani slovenski filmski režiser Boštjan Hladnik je iz Ljubljane na Ratež večkrat

prišel na prežganko. Enkrat je celo ženo pripeljal s seboj, da bi ji Marina pokazala, kako pripravlja njemu tako ljubo jed. Pa z ženino ni bil zadovoljen in je še kar naprej na prežganko hodil na Ratež in jo še v kanglici nosil v Ljubljano.

Ko so Vovkotovi nazadnje prenavljali gostilno, jo je hotel Tone tako povečati, da bi bilo prostora za kakšnih 400, 500 ljudi, namesto 60, za kolikor je prostora v gostilni sedaj in še 20 na pokriti terasi. Pa se je sin Rok, ki bo po starših prevzel gostilno, odločno uprl: "Če gostilno povečam samo za kvadratni meter, grem od hiše!" Tone se je uklonil, kar se sicer skoraj ne zgodi, in danes mu ni žal. Rok pravi, da ne misli biti cele dneve in noči privezan na gostilno. "Nam ni do velikih skupin in bučnih zabav do jutranjih ur; naša gostilna je odprta od enajstih dopoldne do desetih zvečer in nič dlje. Privabljam pa goste, ki imajo radi domačnost in mirno gostilniško vzdušje," pravi bodoči gospodar Rok.

PORUMENELA FOTOGRAFIJA



BELOKRANJICA - Takih prizorov, kot nam jih iz preteklosti prikliče tale fotografija, danes ni več mogoče najti. Tudi zato je fotografija, ki je avtorsko delo umetnostnega zgodovinarja in znanega fotografa Mirka Kambiča, dokument časa. Naslov fotografije je Belokranjica, nastala pa je leta 1953 v Gradcu v Beli krajini. Barbara Klemenčič, ki so jo v vasi poznali kot teto Baro, je takole bosa in s košaro na glavi nosila z njive pridelke. Baro, ki se je rodila leta 1897 in umrla leta 1977, so v Gradcu dobro poznali, saj je vsakomur priskočila na pomoč, tudi med vojno, ko je ranjenim partizanom kuhala mleko od edine krave na svoji revni domačiji. Pri hiši, kjer je živela, so za sosede še danes vsi Barini. Tudi avtor fotografije Mirko Kambič je živel v Gradcu, rojen pa je bil leta 1919 v bližnjem Kloštru. Kot župnik se je večkrat vračal v rodne kraje, fotografiral njihove lepote in ljudi. Kambič je umetnostni zgodovinar in dober poznavalec zgodovine fotografije na Slovenskem, še posebej tiste najzgodnejše. O zgodovini fotografije je pisal tudi v knjigah, še nedavno pa je z informacijami pomagal tudi pri nastanku serije dokumentarnih televizijskih oddaj o tej temi. S fotografijami je opremil številne knjige, med drugim tudi monografijo Bela krajina. Mirko je sicer brat Janeza Kambiča, šolnika in dolgoletnega ravnatelja na črnomaljski gimnaziji ter polbrat Metoda in Cirila Pluta iz Gradca. Fotografijo z naslovom Belokranjica hrani Barina hčerka Ana Malnarič iz Gradca, prej pa je visela v semiški osnovni šoli. Po nekaterih podatkih je fotografija tudi del zbirke v etnografskem muzeju v Ljubljani. (B. D. G., Foto: Mirko Kambič)

NAŠA KULTURNA DEDIŠČINA

Tamburaške ebenrožce

Veselnje do glasbe je značilna slovenska čednost. Če ne pojejo, igrajo na instrumente ali pa oboje hkrati. Tamburico (iz perzijskega jezika: tambura - struna) so na Balkan prinesli Turki in se je vsaj že v začetku 20. stoletja udomačila tudi v posavskih krajih ob Savi in Sotli. Izročilo tamburaške godbe iz Rakovca pri Kapelah v občini Brežice se je živo ohranilo do druge svetovne vojne, ko so bili prebivalci izgnani v Nemčijo. Do tedaj so domači muzikanti izročila glasbeno dediščino in svoje znanje iz roda v rod. Zbirali so se muzikalični fantje, tudi poročeni možje, navadno naravni talenti in glasbeno nešolani. Violinist Milko s fotografije je bil tako nadarjen, da je že pri šestih letih igral na svatbi. Člani vaških tamburaških godb so si v Zagrebu sami kupili instrumente, potem pa vadili skoraj vsak večer, dokler se niso naučili. Shajali so se na domu katerega izmed njih, na večer, ko so že opravili vsak svoje delo. Fantje in dekleta so radi hodili v vas tja, kjer se je igralo

- bila je priložnost, da zaplešejo in se poveselijo.

Skladbe, ki so jih igrali med obema svetovnjima vojnama, so bile najpogostejše z domačimi naslovi, takšne, da so zraven tudi peli. Vmes so bile tudi druge, izročene od prednikov, ki se jih spominjajo pod naslovi *Ebenrožce*, *Herkules*, *Sapéalcer* in *Holcakermarš*, ob teh niso peli.

Podeželski godci so na tamburice igrali zlasti za godove, na ohceti in v zabavo gostov domačih in oddaljenih gostiln, tudi po Hrvaški. Gostilničar jim je postregel s hrano in pijačo in nekaj malega tudi plačal. Rakovski tamburaši (*gusle* - Milko Simončič, bugarija - Franc Radanovič, bas - Ivan Šepec, brač - Franc Radanovič in bisernica - Jože Cvitkovič) so pred drugo svetovno vojno igrali v Narodnem domu v Brežicah, nato pa so se postavili pred aparat fotografa Josipa Pelikana, poročnega z Brežičanko.

Dr. Ivanka Počkar, etnologinja, Posavski muzej Brežice



Tamburaške Ebenrožce. (Foto: Josip Pelikan; iz hišnega arhiva Cvitkovič, Rakovec)