



od beneškega bakalaja do sladke istre

RAZVOJ PREHRAMBENEGA GOSTINSTVA
NA SLOVENSKI OBALI

Marko Kukanja



OD BENEŠKEGA BAKALAJA
DO SLADKE ISTRE

OD BENEŠKEGA BAKALAJA DO SLADKE ISTRE

Razvoj prehrabnenega gostinstva
na Slovenski obali

Marko Kukanja



KOPER
2 0 1 6

Znanstvena monografija

Marko Kukanja ■ *Od beneškega bakalaja do sladke Istre: razvoj prehrabnenega gostinstva na Slovenski obali*

Recenzenta ■ dr. Almir Peštek, dr. Sonja Čotar Konrad

Lektoriranje in prelom ■ Davorin Dukič

Urednik izdaje, oblikovanje in priprava za izdajo ■ dr. Jonatan Vinkler

Fotografija na platnici ■ Sladka Istra v Kopru, foto: Vojko Rotar, arhiv MOK

Izdala in založila ■ Založba Univerze na Primorskem, Titov trg 4, SI-6000 Koper, Koper 2016

Glavni urednik ■ dr. Jonatan Vinkler

Vodja založbe ■ Alen Ježovnik

ISBN 978-961-6984-22-5 (<http://www.hippocampus.si/ISBN/978-961-6984-22-5.pdf>)

ISBN 978-961-6984-23-2 (<http://www.hippocampus.si/ISBN/978-961-6984-23-2/index.html>)

© 2016 Založba Univerze na Primorskem/University of Primorska Press

Izid monografije je finančno podprla Javna agencija za raziskovalno dejavnost Republike Slovenije iz sredstev državnega proračuna iz naslova razpisa za sofinanciranje znanstvenih monografij za leto 2016.



CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

338.48-6:641/642(497.472)(091)(0.034.2)

640.4(497.472)(091)(0.034.2)

KUKANJA, Marko, 1978-

Od beneškega bakalaja do sladke Istre [Elektronski vir] : razvoj prehrabnenega gostinstva na Slovenski obali / Marko Kukanja. - El. knjiga. - Koper : Založba Univerze na Primorskem, 2016

Način dostopa (URL): <http://www.hippocampus.si/isbn/978-961-6984-22-5.pdf>

Način dostopa (URL): <http://www.hippocampus.si/isbn/978-961-6984-23-2/index.html>

ISBN 978-961-6984-22-5 (pdf)

ISBN 978-961-6984-23-2 (html)

285022464

Vsebina

SLIKE IN TABELE	7
UVOD	9
ZAMETKI RAZVOJA PREHRAMBNEGA GOSTINSTVA	13
<i>Kratek uvod v istrsko gastronomijo</i>	13
<i>Družbeno življenje in istrska gastronomija</i>	14
<i>Pod Serenissimo</i>	16
ZA ČASA AVSTRO-OGRSKE	21
<i>Razvoj prehrambnega gostinstva v času Avstro-Ogrske</i>	21
<i>Vpliv bližine Trsta na razvoj prehrambnega gostinstva</i>	24
<i>Pomen odprtja hotela Palace za razvoj prehrambnega gostinstva na Obali</i>	37
POD ITALIJANSKO PETO	43
<i>Razvoj prehrambnega gostinstva med obema vojnama</i>	43
<i>Razvoj gastronomije v luči fašistične ideologije</i>	48
PO DRUGI SVETOVNI VOJNI	57
<i>Razvoj prehrambnega gostinstva po letu 1945</i>	57
<i>Razvoj prehrambnega gostinstva v petdesetih letih (po letu 1954) in šestdesetih letih</i>	65
<i>Razvoj prehrambnega gostinstva v sedemdesetih in osemdesetih letih</i>	77
<i>Razvoj prehrambnega gostinstva v devetdesetih letih</i>	82
<i>Trg prehrambnega gostinstva po vstopu v EU</i>	83
ZAKLJUČEK	87

VIRI IN LITERATURA	89
<i>Viri slikovnega materiala</i>	<i>97</i>
<hr/>	
IMENSKO KAZALO	IOI

Slike in tabele

1 ▪ Šavrinke na poti v Portorož	15
2 ▪ Prikaz pravičnega ravnanja z živili – Giovanni Cadamosto (1471)	17
3 ▪ Kuharski pribor v času Beneške republike – Bartolomeo Scappi (1570)	18
4 ▪ Bakala na belo	19
5 ▪ Sardele na šavor	20
6 ▪ Rizi-bizi	20
7 ▪ Cene živil (na drobno) na Tržaškem leta 1880	22
8 ▪ Caffè` – trattoria Al vaporetto, Koper, 1905	24
9 ▪ Veduta Trsta leta 1885	25
10 ▪ Aytobus na relaciji Trst – Novigrad	25
11 ▪ Utrinek iz tržaške kavarne (okrog leta 1909)	26
12 ▪ Kavarna Giustinopoli, Koper (današnja Čevljarska ulica), 1906	27
13 ▪ Kavarna Caffè sociale na Tartinijevem trgu, Piran, 1900	28
14 ▪ Caffè Central, Izola, okrog leta 1910	28
15 ▪ Notranjost restavracije hotela Menis, Izola, 1910	29
16 ▪ Vinski list ladijske družbe Lloyd Adriatico, Trst, 1910	30
17 ▪ Naslovnica oficirske kuharske knjige (1900)	31
18 ▪ Oglas za slaščičarno, Trst, 1909	32
19 ▪ Caffè tostato Hausbrandt Trieste	33
20 ▪ Potrdilo o plačilu za pivo iz leta 1918	33
21 ▪ Restavracija Al municipio, Piran, 1906	35
22 ▪ Gostilna San Marco, Koper, 1902	35
23 ▪ Buffet Gerin, Koper, 1905	36
24 ▪ Jedilnica v hotelu Palace	38
25 ▪ American bar v hotelu Palace	38

26 ▪ Jedilnik hotela Palace, Portorož, 1913	39
27 ▪ Vinski list hotela Palace	41
28 ▪ Utrinek iz plaže v Ankaranu	44
29 ▪ Gostilna Bressan, Izola, 1930	45
30 ▪ Ristorante alla stazione, Izola, 1930	46
31 ▪ Hotel Porto Apollo, Izola, 1926	47
32 ▪ Oglasa izolskih gostiln iz leta 1928	48
33 ▪ Odlok, ki prepoveduje uporabo slovanskega jezika	49
34 ▪ La cucina del ventennio	51
35 ▪ Propagandni letak, ki promovira potrošnjo riža	51
36 ▪ Italijanska fašistična propaganda	52
37 ▪ ; z učbenika Serviranje (1932)	63
38 ▪ Število prehrabnih gostinskih obratov v obdobju 1956–1964	67
39 ▪ Gostinski šolski center v Izoli	70
40 ▪ Penzijski jedilnik v hotelu Palace leta 1961	71
41 ▪ Turistično središče Belvedere – restavracija	73
42 ▪ Josip Broz-Tito v Portorožu leta 1972	74
43 ▪ Število prehrabnih gostinskih obratov v obdobju 1965–1975	75
44 ▪ Prehrabni obrati v centru Portoroža leta 1967	76
45 ▪ Število prehrabnih gostinskih obratov v obdobju 1976–1985	78
46 ▪ Standard za postrežbo biftka (Hoteli Palace)	80
47 ▪ Standard za postrežbo hamburgerja (TOP Portorož)	81
48 ▪ Število prehrabnih gostinskih obratov v obdobju 1986–1994	82
49 ▪ Število prehrabnih gostinskih obratov v obdobju 2008–2012	83
50 ▪ Sladka Istra v Kopru	85
1 ▪ Število gostinskih obratov v večjih mestih monarhije leta 1905	36
2 ▪ Poitalijančena imena nekaterih jedi	50
3 ▪ Turizem v številkah na območju cone B v obdobju 1913–1952	60
4 ▪ Število gostinskih obratov po vrstah v OLO Koper med leti 1939–1954	61
5 ▪ Mesečni promet na eno osebo v družbenih obratih leta 1954	65
6 ▪ Iztržek gostinstva in turizma na Obali v obdobju 1955–1958 (v milijonih dinarjev)	68

Uvod

Pričujoče delo prikazuje zgodovinski razvoj prehrabnega gostinstva v Slovenskem primorju, na obalnem območju današnjih občin Ankaran, Koper, Izola in Piran. V znanstveni in strokovni literaturi skorajda ne zasledimo raziskav,¹ ki bi poglobljeno obravnavale razvoj prehrabnega gostinstva na slovenski obali. Kljub številnim strokovnim in poljudnim knjigam s področja kulinarike in istrske gastronomije, ki osvetljujejo razvoj tradicionalne prehrabne kulture na tem območju, pričujoča monografija prinaša nov in poglobljen vpogled v razvoj prehrabnega gostinstva na Obali. Avtor ni zgodovinar, temveč kot raziskovalec turizma s turistične perspektive prikazuje razvoj prehrabnega gostinstva v posameznih zgodovinskih obdobjih na Obali, pri čemer posebej izpostavlja vpliv razvoja turizma (nastanitvenega gostinstva²) na razvoj prehrabnega gostinstva. Namen monografije je preučiti razvoj prehrabnega gostinstva v luči družbeno-političnega in gospodarskega razvoja slovenske Istre, poglobljen cilj raziskave pa je prikazati vpliv specifičnih okoljskih dejavnikov na razvoj prehrabnega gostinstva na slovenski obali.

V pričujočem delu najprej predstavljamo osnovne značilnosti istrske gastronomije, zasnova raziskave pa temelji na predstavitvi različnih, za razvoj Istre pomembnih zgodovinskih obdobji: obdobju Beneške republike; avstro-ogrske monarhije; Kraljevine Italije; socialistične Jugoslavije in samostojne Republike Slovenije. Gradivo s področja prehrabnega gostinstva je le delno ohranjeno v različnih fondih (predvsem občinsko-upravnih), saj se v preteklosti s prehrabnim gostinstvom na nivoju posameznih držav večinoma niso načrtno ukvarjali. Zaradi številnih vojn in različnih upravno-političnih ureditev pa je gradivo večinoma neurejeno in izgubljeno. Nekaterega gradiva je več (obdobje po 2. sv. vojni), spet drugega manj (obdobje Beneške republike). Poleg fondov v Pokrajinskem arhivu v Kopru, fondov v državnih arhivih v Trstu in na Dunaju, fondov v Arhivu Jugoslavije in fondov v Vojnem arhivu v Beogradu ter arhivov v statističnih uradih republik Slovenije, Avstrije in Italije smo preučili tudi knjižnično gradivo ter osebne zbirke³ posameznikov, ki so

1 Glej tudi Marko Kukanja, "Razvoj prehrabnega gostinstva na obalnem območju Slovenske Istre", v *Retrospektiva turizma Istre*, ur. Metod Šuligoj (Koper: Založba Univerze na Primorskem, 2015).

2 Gostinstvo skladno z Zakonom o gostinstvu delimo na prehrabno in nastanitveno.

3 Osebni fond mag. Tomija Brezovca in Alberta Pucerja.

predvsem ljubiteljsko zbirali podatke o razvoju turizma in gastronomije v Istri. V raziskavi smo obravnavali tako turistično⁴ kot neturistično prehrabno gostinstvo. Prehrabni gostinski obrati so predstavljali temelj razvoja turistične ponudbe na Obali in pomemben dejavnik v družbenem življenju Istranov. Gastronomsko ponudbo smo, izhajajoč iz vede o kulturah prehranjevanja,⁵ v pričujočem delu obravnavali kot gastronomsko ponudbo posameznih ponudnikov, kraja ali regije, odvisno od razpoložljivih arhivskih virov. Prehrabne navade namreč izhajajo iz vezi z lokalnim okoljem, povezane pa so tako z naravnimi danostmi kot s kulturno dediščino okolja. Istra zaradi svoje izjemne geografske lege predstavlja medkulturno stičišče, katerega so tudi v gastronomskem pogledu zaznamovali številni narodi, ki so pustili pečat v istrski kulturni dediščini. Preprosto ljudsko kuhinjo so zaznamovala živila in jedi, ki so jih v prostor prinesli predvsem številni tuji gospodarji, ki so upravljali s tem prostorom. Spremembe v širšem družbenem in kulturnem okolju, migracijski tokovi, ekonomski in tehnološki razvoj ter religija pa so močno vplivali na uporabo določenih živil in načine prehranjevanja. Vplivi so torej prihajali iz okolja, ki je bilo tudi v prehranskem pogledu zelo raznoliko. Posledično lahko danes govorimo o različnih stilih kuhanja in/ali celo različnih narodnih in etničnih kuhinjah, ki jih lahko zasledimo v istrski gastronomiji. Veliko in inovativno središče gastronomske kulture je v preteklosti predstavljalo tudi multietnično in pristaniško mesto Trst. Od tam se je predvsem aristokratska in tedanja svetovljanska kuhinja postopoma širila v Istro. V posameznih lokalnih okoljih so istrske gospodinje številne jedi preoblikovale, prilagodile lokalnim sestavinam in/ali jih preimenovala. Kljub temu pa vrsta podobnih poimenovanj, v posameznih jezikih in narečjih, dokazuje skupno (evropsko) poreklo številnih istrskih jedi.

Vzporedno z razvojem različnih slogov kuhinj sta se razvijala tudi trg prehrabnega gostinstva ter njegova razširitev v obliki novih vrst prehrabnih obratov in nove ponudbe proizvodov in storitev. Benečani so s svojo bogato trgovino istrsko gastronomijo zaznamovali predvsem z nekaterimi, danes že tradicionalnimi živili in jedmi, kot so npr. rizi-bizi, bakala itd.; avstro-ogrška oblast je načrtno razvijala turizem in v lokalni prostor prinesla evropsko aristokracijo in t. i. dunajsko kuhinjo; italijanska oblast je z represijo predvsem sprožila različne oblike odpora, zaradi česar so prehrabni obrati postali center družbeno-političnega dogajanja; obdobje socialistične Jugoslavije je predstavljalo največji razvojni preboj, saj je socialistična oblast z načrtnim razvojem gostinstva in turizma Istro umestila na svetovni zemljevid turističnih destinacij. Slovenska obala je po obdobju osamosvojitve RS predvsem iskala svojo gostinsko in turistično identiteto. Današnji, sodobni izzivi Evropske unije predstavljajo nov izziv za lokalni trg prehrabnega gostinstva, ki je bil v svoji preteklosti že deležen številnih izzivov in sprememb. Prehrabno gostinstvo na območju slovenske obale odraža bogato tradicijo večkulturnosti, ki ni le odraz naše (evropske) sodobnosti, temveč ima v preučevanem prostoru tudi zgodovinsko in dediščinsko razsežnost.

V pričujočem delu smo prikazali, kako so različne družbeno-politične in gospodarske spremembe vplivale na razvoj prehrabnega gostinstva v preteklosti. Posebej smo iz-

4 Turistično prehrabno gostinstvo predstavlja predpogoj za turizem, medtem ko neturistično izvira iz porabe lokalnih prebivalcev.

5 Kulinarika označuje znanje pripravljanja in ponujanja jedi, tudi kuharske veščine. Izraz je ožji od besede gastronomija, ki vključuje tako hrano in pijačo. Izraz gastronomija v pričujočem delu označuje kulturo prehranskih načinov in navad v različnih obravnavanih obdobjih zgodovinskega razvoja.

postavili pomen države in njeno strateško funkcijo pri razvoju prehrabnega gostinstva. Izsledki raziskave nazorno pričajo o tem, da se trg prehrabnega gostinstva nenehno spreminja. Razumevanje okoljskih dejavnikov je zato ključnega pomena za razumevanje delovanja trga prehrabnega gostinstva; poznavanje zgodovine pa predstavlja osnovo za lažje razumevanje izzivov in trendov razvoja v prihodnosti. Kljub vsem spremembam, ki jih pri naša sodobno –tehnološko okolje, pa ostaja potreba po »tradicionalnem« gostoljubju nespremenjena, zaradi česar (p)ostaja prehrabno gostinstvo vse pomembnejši dejavnik razvoja turizma tudi v prihodnosti.

Zametki razvoja prehrambnega gostinstva

Kratek uvod v istrsko gastronomijo

Istrska gastronomija simbolizira rodovitno naravo, blago podnebje in bogato zgodovino, ki vključuje kulturo in običaje, ki so jih v Istri pustila različna plemena in narodi. Tradicionalna ljudska kuhinja je bila v preteklosti preprosta in raznolika, saj je imela tako rekoč vsaka hiša ali soseska svojo »kuhinjo«, na kar so vplivali predvsem premoženjsko stanje družine in število njenih članov. Stara¹ istrska kuhinja je temeljila na preprostih, izrazito sezonskih jedeh iz pšenične moke, boba, samoniklih rastlin, aromatičnih zelišč in oljčnega olja, šele kasneje² pa se v kuhinji pojavijo živila kot so paradižnik, krompir, fižol in koruza. V tem obdobju sta bili obmorska in celinska kuhinja izrazito ločeni. Obmorska kuhinja je temeljila na sezonski ponudbi zelenjave, sadja, ribjih jedi in oljčnem olju, medtem ko je celinska kuhinja temeljila na mesnih jedeh (predvsem divjačini) in močnatih jedeh³. Z razvojem prometnih poti in trgovine so se jedi iz zalednih krajev postopoma mešale s tistimi iz obmorskih mest, kuhinjske navade, ki so jih različni narodi prinašali s seboj, pa so se postopoma »udomačile« v lokalnih jedeh. Glavna značilnost istrske kuhinje je ta, da je večina jedi kuhanih, prehrana pa temelji na skromnih, a raznolikih jedeh. Hrano so tradicionalno pripravljali na ognjiščih v lončeni in glineni posodi, količine živil pa so merili s preprostimi merami, ki so odražale iznajdljivost gospodinj. Različne recepture, za pripravo istih jedi, se zato tudi danes razlikujejo od vasi do vasi.⁴ Tradicionalne jedi, ki temeljijo na uporabi boljših sestavin (npr. polenovka, sušene mesnine, oreškasto sadje itd.), so bile v preteklosti povezane predvsem s cerkvenimi prazniki in osebnimi jubileji (rojstvo, god, krst, poroka itd.), katere so Istrani vedno praznovali doma, v krogu domačih. Večina tradicionalnih jedi (npr. bakala, pandišpanja⁵ itd.) je tudi danes prisotna na svečanih omizjih (božič, velika noč). Med pi-

1 Pred odkritjem Amerike (pred letom 1492).

2 Po odkritju Amerike.

3 Tradicionalna istrska živila so upodobljena tudi na znamenitih freskah v cerkvi sv. Trojice v Hrastovljah iz leta 1490.

4 Alberto Pucer, *Ko zadiši po Istrski kuhinji: Istrska kuhinja od A–Ž* (Ljubljana: Kmečki glas, 2011).

5 Tradicionalni istrska pinca.

jačami (vini) velja izpostaviti tradicionalni sorti refošk in malvazija, kuhali pa so tudi žganja (predvsem tropinovec), kateremu so dodajali različno sadje in zdravilna zelišča.

Družbeno življenje in istrska gastronomija

Družbeni dogodki so imeli v življenju preprostih Istranov poseben pomen, pri čemer so druženja in slavlja vedno pospremili z izbranimi jedmi in pijačami. V gastronomski dediščini, kot posebni in lokalno specifično obliki ponudbe hrane in pijače, velja izpostaviti šagre in osmice. Šagra je bila najpomembnejši cerkveni, vaški praznik, povezan z godom vaškega svetnika (it. Sacro). Praznik so tradicionalno praznovali z vaškim plesom. Vaščanke t. i. »kulačrce« so napekle in prodajale pecivo in druge dobrote, na prazniku pa seveda ni manjkalo domače vino – predvsem refošk in malvazija. Drugo, lokalno⁶ specifično ponudbo tradicionalne gastronomije predstavljajo osmice. Osmica je posebna oblika prodaje vina na domu (v kleti), ki omogoča, da vinogradnik osem dni na leto neobdavčeno prodaja presežke starega vina. Osmice (prvotno zgolj vinotoči) predstavljajo eno izmed prvih oblik organizirane prodaje pijač, kasneje pa tudi hrane.⁷ Šagre in osmice so v Istri močno razširjene tudi danes, vendar pa hrupne večerne zabave z živo glasbo in bogato ponudbo najrazličnejših jedi in pijač našim prednikom niso bile poznane.⁸

K razvoju gastronomije Istri so nedvomno pripomogle tudi Šavrinke. Istrske ženske, ki so ime dobile po Istrskih gričih – Šavrinih, so v obalna mesta hodile prodajat domače pridelke. Glede na vrsto artikla, so dobile z njim povezano ime: »mlekrce«, »jajčrce«, »kruhrce«. Omeniti velja, da obalna mesta vse do začetka 20. stoletja večinoma niso imela lastnih pekarn in so bila odvisna od dobave kruha iz zaledja. Dejavnost Šavrinke je zato predstavljala izjemno pomembno družbeno – gospodarsko dejavnost. Šavrinke so svojo dejavnostjo opravljale vse do konca druge svetovne vojne.⁹ Spodnja slika (Slika 1) prikazuje Šavrinke na poti proti obalnim mestom.¹⁰

Družbeno – politično življenje v Istri so močno zaznamovale številne bratovščine.¹¹ To so bile versko – dobrodelne ali poklicno – stanovske skupnosti, ki so se primarno ukvarjale s cerkveno dobrodelnostjo, upravljale pa so tudi z lastnim premoženjem, od katerega so državi plačevale dajatve.¹² Predvsem cerkvene bratovščine,¹³ ki so upravljale z velikim premoženjem (lastnimi ribjimi fondi, oljčniki, vinogradi, solnimi fondi itd.), so močno zaznamovale družbeno ter gospodarsko življenje v Istri.¹⁴ Zaradi njihovega vsestranske-

6 Osmice so se ohranile tudi na območju Krasa.

7 Pravica do osmice izhaja iz časov cesarja Karla V. Habsburškega (16. stoletje).

8 Zanimivo je, da do polovice 20. st. silvestrovanja v Istri niso praznovali. Šele kasneje se pričakovanje novega leta, tudi v vaških gostilnah ob jedachi in pijači, uveljavi kot del ljudske folklore.

9 Alberto Pucer, *Ko zadiši po Istrski kuhinji*.

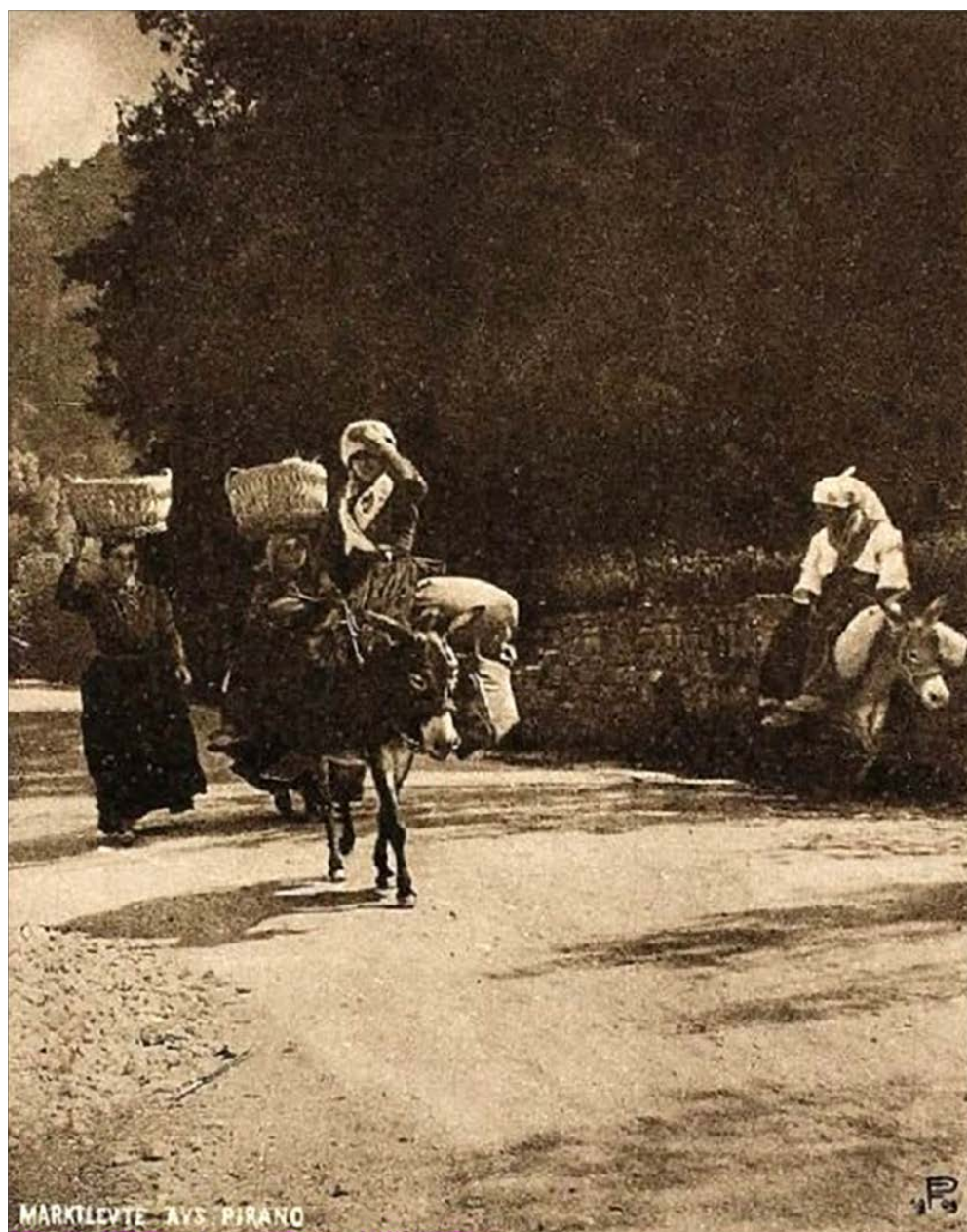
10 Alberto Pucer, *Istrske jedi z zgodbo*, (Padna: Umetniško ustvarjanje Istral, 2014).

11 Leta 1773 je na območju komun Koper, Izola in Piran delovalo kar 197 bratovščin (Bonin, 2011, 36).

12 Bratovščine so delovale vse do francoske nadoblasti v začetku 19. stoletja

13 Bonin (2011, 166) navaja stroškovnik za pojedino članov bratovščine na dan bratovščinskega zaveznika, omenjeni pa so tudi dogodki pri skupnih obrokih članov bratovščine (200).

14 Zdenka Bonin, *Bratovščine v severozahodni Istri v obdobju Beneške republike* (Koper: Pokrajinski arhiv Koper, 2011), 341.



Slika 1 • Šavrinke na poti v Portorož.

ga udejstvovanja in moči (tudi kreditiranja lastnih članov in ostalih zasebnikov¹⁵) Pucer¹⁶ predvideva, da so različne bratovščine (vsaj posredno) vplivale tudi na razvoj prehrabnega gostinstva oz. gostinske obrti.¹⁷

Pod Serenissimo

Pucer¹⁸ navaja, da je bilo v zadnjih desetletjih 13. in prvih desetletij 14. stoletja gostinstvo v Piranu dokaj razmahnjeno. Krčme in gostišča so bila relativno številna, sicer pa se je njihovo število pogosto spreminjalo. Avtor (Pucer) navaja, da jih je v tistem času obratovalo okoli 15, kakšno leto pa še več. Iz piranskih Statutov,¹⁹ ki se hranijo v Piranskem Arhivu, je med drugim razvidno, da so morali krčmarji prodajati vino po »pošteni« meri. V krčmah, imenovanih »taberne«, so v glavnem prodajali in preprodajali vino. Odprte so bile čez dan do večernega zvonjenja, ob nedeljah pa krčmarji niso smeli točiti vina pred veliko (glavno) mašo. Pri tem so jih nadzorovali občinski cenilci (nadzorniki), nepravilnosti oz. goljufije pa so prijavili mestnim oblastem. V Statutih so bile zapisane tudi kazni za nepoštene goste, pravila pa so striktno prepovedovala hazardiranje v gostinskih obratih. Dovoljena je bila le igra »ad tamellam« (najverjetneje šah). S krčmarstvom so se ukvarjali pretežno obrtniki in rokodelci, le izjemoma tudi predstavniki višjih družbenih slojev. Gostišča, imenovana »hostaria, hospicium«, so bila manj številna od krčem. Razlika med krčmami in gostišči je bila v tem, da so v gostiščih poleg vina nudili še hrano, pekli in prodajali kruh iz piranskega žitnega skladišča ter nudili prenočišča.²⁰ Nekatera gostišča so imela tudi svoje kleti, imenovane »canipa« (kaneva). Sicer se ime »hospitium« (gostišče) pojavlja tudi v najstarejši pergamentni listini²¹ iz leta 1173, ki jo hrani Piranski Arhiv.²² Gostinstvo je bilo, kot obrtna dejavnost, urejeno z mestnimi statuti. V tem pogledu velja kot zanimivost omeniti, da eno izmed poglavij kasnejšega Piranskega statuta iz leta 1307 natančno določa, kje na območju Pirana so lahko gojili prašiče²³. Kot ugotavlja Pucer, je bilo takrat najbolj cenjeno prepeličje meso, svinjsko meso pa so cenili veliko bolj od govejega.²⁴

Proti koncu dvajsetih let 14. stoletja so v Piranu zgradili novo t.i. Občinsko gostišče (Hostaria Communis Pirani). Občinska gostišča so se lahko dajala v najem le »poštenim«

15 Vanda Bezek, *Analični inventar fonda občine Izola: Obdobje od 1901–1918. Del III* (Koper: Pokrajinski arhiv Koper, 1980).

16 Alberto Pucer, »Razvoj gastronomije v Istri (intervju),« 13. marec, 2013.

17 Bonin (2011) ne omenja gostinske obrti, na osnovi česar lahko sklepamo, da gostinstvo kot dejavnost ni bilo razvito, pa tudi sicer obrtniške bratovščine v Istri, z razliko drugih mest, niso imele vidnejše vloge (str. 304). Avtorica sicer navaja številna druga, predvsem poklicna združenja v Istri (npr. ribičev, mornarjev, poštarjev itd.)

18 Alberto Pucer, »Portorož – 100 let organiziranega turizma v Portorožu. Katalog k razstavi Pokrajinskega arhiva Koper 1985« (Koper: Pokrajinski arhiv Koper, 2010).

19 „SI PAK PI 9 Statuti Pirana 1307.«

20 Alberto Pucer, »Portorož – 100 let organiziranega turizma v Portorožu. Katalog k razstavi Pokrajinskega arhiva Koper 1985« (Koper: Pokrajinski arhiv Koper, 2010).

21 Marjan Rožac in Alberto Pucer, *Piranske notarske pergamentne listine: Predbeneško obdobje 1173–1283. Del 1* (Koper: Pokrajinski arhiv, 2010).

22 Povzetek vsebine listine iz leta 1173: Oglejski patriarh Voldoricus podari samostanu v Beligni, opatu Richerusu in njegovim naslednikom – posestvo pri Piranu v Istri. Patriarh si tudi zagotovi zase in svoje naslednike spodoben sprejem in oskrbo v hospiciju (prenočišče in prehrano), če bi se kdaj primerilo, da bi prišel v te kraje.

23 SI PAK PI 9, Statuti Pirana, 1307.

24 Pucer, *Ko zadiši po Istrski kubinji*.



Slika 2 • Prikaz pravilnega ravnanja z živili – Giovanni Cadamosto (1471).

meščanom. V njih je bilo strogo prepovedano imeti bordel in kockati²⁵, pa tudi sicer ni smel nihče brez dovoljenja občinskih oblasti prodajati živila ali nuditi prenočišča za denar. Ponudba jedi v takratnih gostinskih obratih ni poznana, vendar pa Pucer²⁶ navaja, da je raznolika beneška kuhinja, ki je odražala moč trgovske velesile, nedvomno pustila močan pečat v tradicionalni (ljudski) istrski kuhinji, saj so bile Benetke glavno izvozno mesto za Istro²⁷. V tem obdobju se pod vplivom Benetk pojavijo tudi prvi renesančni priročniki in kuharske knjige, ki so močno zaznamovali predvsem meščansko (aristokratsko) kuhinjo²⁸. Leta 1471 je Giovanni Cadamosto (1450–1471) izdal ilustrirana rokopisa – v prvem je popisal zdravilna zelišča, v drugem pa predstavil različna živila, strupe, naravna zdravila in lastnosti kamnin. Barvno ilustrirana priročnika vsebujeta številna praktična navodila za varno ravnanje z živili²⁹. Primera slik iz rokopisa prikazujemo na spodnji sliki (Slika 2).

Leta 1570 je Bartolomeo Scappi (1500–1577), kasneje tudi osebni papežev kuhar, z odobritvijo beneškega senata v Benetkah izdal serijo šestih kuharskih knjig (gastronom-

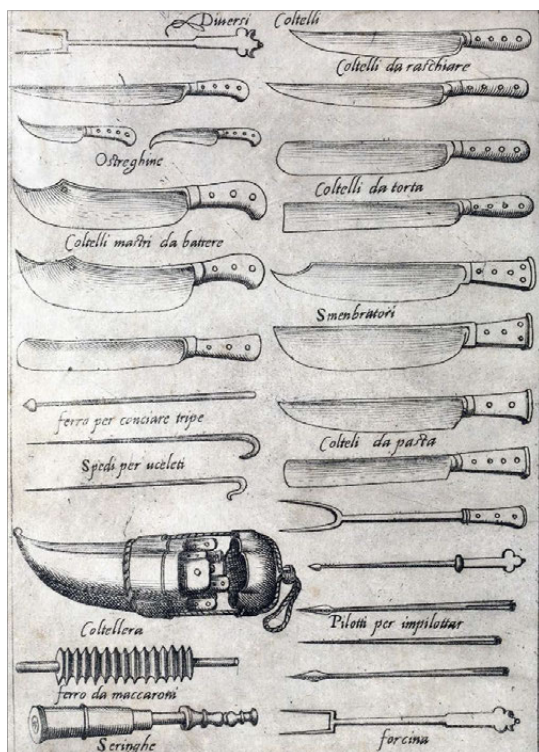
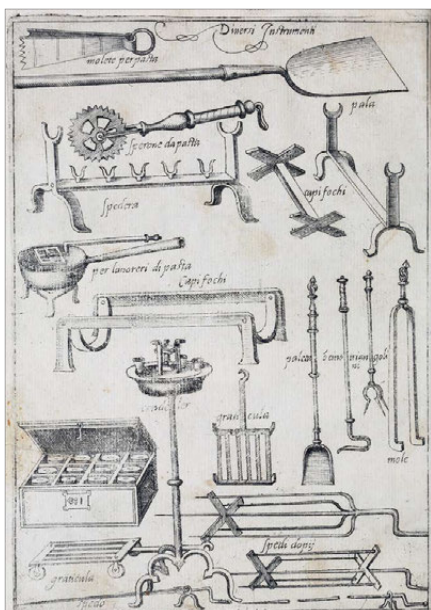
25 Pucer, Alberto. »Portorož – 100 let organiziranega turizma v Portorožu. Katalog razstavi Pokrajinskega arhiva Koper 1985« (Koper: Pokrajinski arhiv Koper, 2010).

26 Pucer, *Ko zadiši po Istrski kuhinji*.

27 Vanda Bezek, *Analitični inventar fonda občine Izola. 2. Obdobje od 1849–1900* (Koper: Pokrajinski arhiv Koper, 1979).

28 Pucer, »Razvoj gastronomije v Istri (intervju)«, 13. marec, 2013.

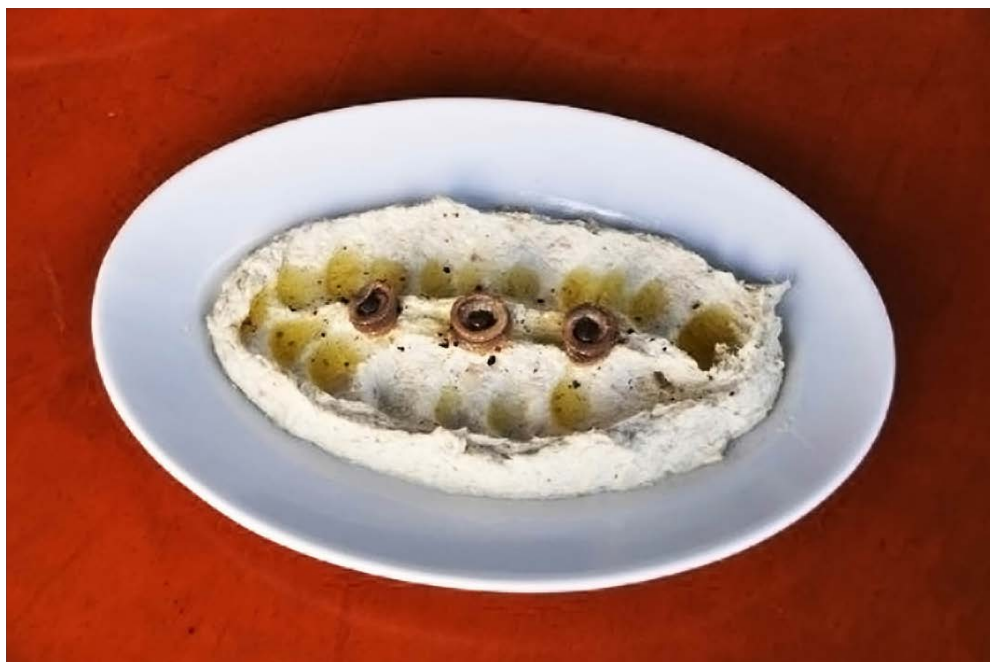
29 Prvi zapisi za varno ravnanje z živili se pojavijo v zbirki »Tacuinum Sanitatis«, ki zajema priročnike medicinske znanosti iz druge polovice štirinajstega stoletja. V obliki kratkih naukov so opisane zdravilne lastnosti vrtnin, sadnega drevja, začimb in živil, pa tudi letni časi, naravni dogodki itd. Priročniki opisujejo kako različni, predhodno omenjeni dejavniki učinkujejo na človeško telo in dušo ter kako različne vplive lahko omilimo ali spodbudimo.



Slika 3 ■ Kuharski pribor v času Beneške republike – Bartolomeo Scappi (1570).

skih vodičev). V knjigah je zbranih preko tisoč receptov severno italijanske kuhinje in receptov kuhinj različnih evropskih ter severnoafriških držav. Renesansno kuhinjo je zaznamoval z nekaj pomembnimi novitetami, kot so: dodajanje mleka in mlečnih izdelkov (masla) v tradicionalne jedi; večji pomen začimb in dišavnic v pripravi jedi; uporaba sladkorja v kuhinji; uporaba vlečenega testa.³⁰ V knjigah so poleg receptur natančno opisani tudi posamezni kuharski postopki in slikovno prikazani številni kuharski pripomočki in pribor. Spodnja slika (Slika 3) prikazuje del srednjeveškega kuharskega pribora.³¹

Med najpomembnejše jedi beneške kuhinje, ki so močno zaznamovale istrsko gastronomijo, prištevamo bakala,³² ribe na šavor, sipe na črno, pašta – fižol in rižoto z mladim grahom (rizi-bizi).³³ Vse omenjene jedi (slike 4, 5 in 6) veljajo tako za simbol beneške kot istrske kuhinje.



Slika 4 • Bakala na belo.

30 Bartolomeo Scappi, *Opera* (In Venetia : Appresso Michele Tramezzino, 1570), <http://archive.org/details/operavenetiascapooscap>.

31 Slovenci dobimo prvo kuharsko knjigo v slovenskem jeziku leta 1799 (Vodnik, *Kuharske bukve*).

32 Trska (lat. *Gadus morhua*) živi v hladnih vodah severnega Atlantika. Zaradi pomembnosti trske v evropski gastronomski kulturi jih tudi gojijo, saj je število divjih rib zelo upadlo. Ribogojstvo trske se je začelo leta 2000 na Norveškem, gojijo pa jih skupaj z lososi tudi na Škotskem in Irskem.

33 »Cucina Veneziana,« dostopano 6. septembra 2015, https://it.wikipedia.org/wiki/Cucina_veneziana.



Slika 5 ▪ Sardele na šavor.



Slika 6 ▪ Rizi-bizi.

Za časa Avstro-Ogrske

Razvoj prehrabnega gostinstva v času Avstro-Ogrske

Po propadu Beneške republike leta 1797 je to območje za kratek čas prišlo pod avstrijsko oblast, nato pod francosko, po letu 1813 pa ponovno pod habsburško oblast in pod njo ostalo vse do konca 1. svetovne vojne. Značilnost francoske vladavine je z vidika tematike prehrabnega gostinstva pomembna zaradi uvedbe – določitve mesečnih cen živil, ki so jih prodajali na območju posamezne občine.¹ Mesečno so natisnili cenik živil (lokalnih ter uvoženih) s količinami in cenami, cenik pa je potrjeval župan. Tovrstna praksa se je na tržaškem ohranila tudi v obdobju Avstro-Ogrske (v nadaljevanju A-O). Slika 7 prikazuje objavljene cene živil na tržaških tržnicah leta 1880. Francoska oblast na področju gastronomije (predvsem zaradi kratkotrajne vladavine) sicer ni pustila pomembnejših sledi, zato v nadaljevanju podrobneje predstavljamo vpliv A-O, ki je pomembno zaznamovala razvoj prehrabnega gostinstva.

Turizem in posledično prehrabno gostinstvo na slovenski obali sta se intenzivno začela razvijati v času A-O, konec 19. stoletja. Turizem, ki je do tedaj veljal za privilegij aristokracije, se je postopoma pričel širiti tudi med ostale družbene sloje. Iz arhivskih podatkov² je razvidno, da je bilo na območju Portoroža že pred letom 1888 urejeno kopališče in nekaj manjših hotelov ter številne vile in penzioni,³ žal pa podatka o številu prehrabnih obratov nismo zasledili. Portorož je v tem obdobju slovel predvsem po zdraviliškem turizmu, medtem ko sta se na območju Izole in Kopra razvijala izletniški in kopališki turizem. O razvitosti kopališkega turizma in ozaveščenosti ljudi o kulturi prehranjevanja na kopališčih priča proglas iz leta 1870, objavljen v koprskega glasilu *La Provincia*, kjer so bila objavljena pravila za kopalce. Med njimi lahko zasledimo tudi pravila, ki se nanašajo na »pravilno« kopaenje po uživanju hrane. Navodilo se glasi: »Izogibati se kopaenju še dve uri po hrani; v koli-

1 Pucer, *Ko zadliši po istrski kubinji*.

2 OLO Piran, »Kratek oris razvoja turistične dejavnosti v občini Piran« (Piran: Občinski ljudski odbor Piran, 1958). Osebna zbirka Tomija Brezovca.

3 Inštitut za civilizacijo in kulturo – ICK, *Portorož: zgodovina turizma in Hotela Palace* (Ljubljana: Inštitut za civilizacijo in kulturo – ICK, 2005).

Prezzo rilevato sui mercati per i sottolindicati articoli.

Tab. XIV.

Denominazione degli articoli	misura abituale	Prezzo				Denominazione degli articoli	misura abituale	Prezzo				Denominazione degli articoli	misura abituale	Prezzo			
		minimo		massimo				minimo		massimo				minimo		massimo	
		f.	s.	f.	s.			f.	s.	f.	s.			f.	s.	f.	s.
Frumento	Quintale	11	--	12	75	Carne di vitello	Chilogram.	--	44	--	76	Vino comune	Litro	--	28	--	72
Sugala	"	9	50	10	25	" di maiale	"	--	62	--	80	Birra	"	--	28	--	56
Orzo	"	--	--	--	--	" di castrato	"	--	40	--	52	Caffè	Chilogram.	--	60	--	1 40
Formentone	"	7	50	8	--	" di agnello	"	--	56	--	72	Zucchero	"	--	34	--	38
Avena	"	8	--	9	25	" di cavallo	"	--	28	--	40	Petrolio	Litro	--	8	--	12
Riso	Chilogram.	--	15	--	25	Pesce qualità comuni	"	--	7	--	40	Candele di sego a stampo	Chilogram.	--	--	--	70
Patate	"	--	4	--	6	" " " " " " " " " "	"	--	16	3	--	" storiche	"	--	63	--	80
Piselli	"	--	16	--	18	Polli a gallina	Al pezzo	--	30	1	10	Sapone comune	"	--	22	--	56
Fagioli	"	--	12	--	15	Uova	"	--	2½	--	3	Fieno	Quintale	2	85	3	39
Farina comune	"	--	15	--	20	Barro	Chilogram.	--	96½	1	60	Paglia	"	3	3	3	39
" sopraffina	"	--	22	--	28	Barro cotto	"	--	88	1	8	Crusca	"	4	90	5	80
" gialla comune	"	--	10	--	14	Lardo fresco	"	--	76	--	80	Legua da fuoco auro	Metre	2	--	2	20
" " " " " " " " " "	"	--	--	--	--	" salato	"	--	76	--	80	" " " " " " " " " "	"	--	--	3	15
Pane di sogola	"	--	--	--	20	Strutto	"	--	78	--	80	Coke	Quintale	1	80	2	15
" ordinario	"	--	16	--	18	Olio d'oliva comune	Litro	--	44	--	50	Carbone fossile	"	--	67	1	70
" fino	"	--	30	--	24	" " " " " " " " " "	"	--	52	--	76	Carbone di legna	"	3	40	4	--
Carne di manzo	"	--	44	--	80	Aceto	"	--	6	--	24	Mercede ai giornalieri	"	--	50	--	1 50
" di vacca	"	--	40	--	72	Latte	"	--	12	--	16						

Slika 7 ■ Cene živil (na drobno) na Tržaškem leta 1880.

kor je nekdo šibkejšega zdravja tri ure po obroku; zdravi ljudje se lahko zjutraj kopajo tudi s polnim želodcem.«⁴

Razvoj različnih oblik turizma je postopoma privedel do odprtja novih gostinskih obratov, zaradi česar je gostinstvo postalo vse pomembnejša gospodarska dejavnost.⁵ Tako je bil leta 1877 v Kopru odprt hotel »Alla città di Trieste«, ⁶ sicer pa Blažević⁷ navaja, da so v letopisu iz leta 1881 posebej izpostavljeni hoteli na današnji slovenski obali – v Kopru so bili trije, v Piranu štirje, medtem ko prehrabni obrati niso posebej omenjeni.⁸ Prvo, pisno gastronomsko omembo zasledimo šele v drugi izdaji Turističnega in izletniškega vodiča za Trst in okolico iz leta 1886. V vodiču je omenjena Izola kot prijetna izletniška točka Tržačanov, med gastronomskimi posebnostmi pa je posebej izpostavljeno vino prošek.

Pri pregledu arhivskega gradiva podatkov o številu in delovanju prehrabnih obratov v tem obdobju nismo zasledili, saj prehrabnega gostinstva tedanje oblasti niso vodile kot samostojne gospodarske dejavnosti (evidentirani so bili zgolj nastanitveni obrati). Številni arhivski spisi⁹ sicer nazorno pričajo o veliki skrbi tedanjih oblastnikov za sanitarne pogoje, kar je bila predvsem posledica strahu pred širjenjem kolere in živinske kuge v Istri, vendar pa v njih gostinski obrati niso posebej omenjeni. Omembe prehrabnih gostinskih obratov izjemoma lahko zasledimo v različnih občinskih – upravnih fondih in dokumentih, ki jih je potrjevala občinska ali okrajna oblast, kot so npr.: obratovalna dovoljenja¹⁰; odloki o višini davka na pijače¹¹; zapisniki o pijančevanju in krajah¹²; poročila o motenju javne-

4 Ivan Blažević, *Povijest turizma Istre i Kvarnera* (Opatija: Otokar Keršovani, 1987).

5 Blažević (1987) navaja, da sta imeli Hrvaška in Slovenija leta 1880 v prehrabnih gostinskih obratih (krčmah, gostilnah, kavarnah) zaposlenih 3,923 delavcev (2.616 moških in 1,307 žensk).

6 Istoimenski hotel z restavracijo je deloval tudi v Piranu.

7 Blažević, *Povijest Turizma Istre i Kvarnera*.

8 Ibid.

9 Vanda Bezek, *Analični inventar fonda občine Izola. 1775–1848. Del 1* (Koper: Pokrajinski arhiv, 1977), 24.

10 Bezek, *Analični inventar fonda občine Izola. 2. obdobje od 1849–1900*, 63.

11 Ibid., 78.

12 Zapisnik iz l. 1847 priča o kraji odej iz gostilne »Zlata krona«, zaradi česar lahko sklepamo, da so nekatere gostilne nudile tudi prenočišča. Bezek, *Analični inventar fonda občine Izola. 1775–1848. Del 1*, 127.

ga reda in miru ter zapisniki o pretepih s poškodbami¹³. To so tudi edini zapisi, kjer se omejnajo prehrabni gostinski obrati,¹⁴ žal večinoma v negativni konotaciji.

O turističnem prehrabnem gostinstvu nedvomno še ne moremo govoriti, saj so bila obalna mesta izrazito ribiško usmerjena,¹⁵ agrarno podeželje pa je bilo gospodarsko nerazvito. Kljub živahnemu obrtniškem življenju v obalnih mestih je bilo med obrtniki število (prehrabnih) gostincev majhno. Iz popisa obrtnikov na območju Kopra iz leta 1854 je razvidno, da je v mestu delovalo 212 obrtnikov, med katerimi je bilo le 8 gostincev: 2 slaščičarja, 4 kavarnarji in 2 gostilničarja.¹⁶ Blažević navaja, da je zakonski akt, izdan leta 1887 v tedanjih »uradnih novicah«, gostinske obrate razdelil na: obrate, ki nudijo namestitvev; obrate, ki nudijo prehrano, in obrate, ki nudijo pijačo. Obrtniki so delovali v skladu s krovnim državnim gospodarskim oz. industrijskim zakonom (it. *Regolamento industriale*)¹⁷ in številnimi pravilniki, katere je predpisovala in izdajala lokalna oblast. V arhivih so ohranjeni številni pravilniki, ki se vsebinsko različno nanašajo na ponudbo hrane in pijače, kot so npr.: Pravilnik za mesarje¹⁸; Pravilnik o lovu na ptice¹⁹; Pravilnik oz. opis užitnih in strupenih gob²⁰; Pravilnik o požarni varnosti²¹; pravilnik o sanitarnih predpisih; obrtna dovoljenja²² itd. Predvidevamo, da področje prehrabnega gostinstva ni bilo razvito do te mere, da bi potrebovalo področno specifično državno zakonodajo, zato so področje gostinstva urejali z drugimi, vsebinsko podobnimi predpisi ter različnimi okrožnicami, s katerimi so predvsem urejali področje javnega reda in miru. Izvajanje predpisov so predstavniki oblasti striktno kontrolirali, kar je razvidno tudi iz zapisnika – obtožnice proti »učiteljščnikom« iz leta 1882, ki so kljub prepovedi v koprskem lokalno »Al Vaporetto« plesali in peli v slovenščini.²³ Prehrabni gostinski obrati so imeli veliko vlogo v prebujanju narodne zavesti konec 19. stoletja. O slednjem pričajo tudi oglasi v Ročnem kažipotu po Goriškem, Trstu in Istri iz leta 1898, kjer so objavljeni številni oglasi, ki izpostavljajo »narodne in Slovencem nesovražne tvrdke«, posebej pa so označene slovenske gostilne in krčme. Med slednjimi zasledimo oglase z narodnimi slogani, kot so npr.: »priporoča se rodoljubom z dežele in mesta«, »priporoča se sorojakom« itd.²⁴ Spodnja slika prikazuje koprsko kavarno in gostilno »Al Vaporetto« leta 1905.

13 Ibid., 112.

14 Zaradi kršenja javnega reda in miru so se gostilne morale zapirati ob 22.00 uri. Ibid., 114. Ibid., 112.

15 Ribe so bile glavni prehrabni artikel prebivalstva. Najprej so jih morali prodajati prebivalcem, šele nato so jih lahko preprodajali. Bezek, *Analitični inventar fonda občine Izola. 1775–1848. Del I*, 27.

16 »SI PAK KP 7, t. e. 39, a. e. 2198. Seznam obrtnikov v Kopru, Koper, 1854.«

17 »AST, ATTI GENERALI VOL. III, t. e. 2254, a. e. 1083, sprememba statuta za gostilničarje in točaje, Trst, 9.10.1906.«

18 »SI PAK KP 7, t. e. 95, Pravila za mesarje, Koper, 1870.«

19 »SI PAK KP 7, t. e. 98, Pravila za lov na ptice, Koper, 1870.«

20 »SI PAK KP 7, t. e. 153, Opis užitnih in strupenih gob, Koper, 1878.«

21 »SI PAK KP 7, t. e. 168, Pravilnik o požarni varnosti, Koper, 1880.«

22 »AST, ATTI GENERALI VOL. III, t. e. 2256, a. e. 1654/72a, Obrtno dovoljenje za slaščičarno Trampus, Trst, 26. 11. 1906.«

23 »SI PAK KP 7, t. e. 206, a. e. 3571. Obtožbe proti učiteljščnikom, Koper, 1882.«

24 Josip Krmpotič, »Ročni kažipot po Goriškem, Trstu in Istri za 1898,« (Goriška tiskarna, 1898). <http://www.europeana.eu/portal/record/92055/D4DEF6839A97627C0DC9FF19850F7E8429EEB446.html>.



Slika 8 • Caffè – trattoria Al vaporetto, Koper, 1905.

Vpliv bližine Trsta na razvoj prehranbnega gostinstva

Mesto Trst je imelo na razvoj prehranbnega gostinstva na širšem območju Istre velik vpliv. Trst se je v borbi z Benetkami za oblast nad severnim Jadranom že leta 1382 postavil pod okrilje Habsburžanov. Na ta način so se Tržačani sicer uradno odpovedali samostojnosti, vendar so do propada Beneške republike ostali praktično avtonomni, zaradi česar sta se trgovina in promet nemoteno razvijala. Leta 1719 je Trst postal svobodno pristanišče in se zelo hitro razvil v pomembno pristanišče in trgovsko središče monarhije.²⁵ Njegova vloga je bila še bolj poudarjena leta 1857 z dograditvijo železnice Dunaj–Trst.

Leta 1867 je Trst postal prestolnica Avstrijskega primorja in pridobil naziv »drugo mesto monarhije«, kar ga je po pomembnosti postavljalo neposredno za prestolnico Dunaj. Spodnja slika prikazuje živahno dogajanje v tržaški luki konec 19. stoletja.

Trst je do 1. sv. vojne veljal za največje slovensko mesto in pomembno središče slovenske družbeno-kulturne dejavnosti. Bližina mesta je imela na razvoj lokalne gastronomije poseben vpliv predvsem zaradi bližine pristanišča²⁶ in dobrih prometnih povezav z istrskimi mesti. Med letoma 1902 in 1935 je obalna mesta povezovala ozkotirna železnica Parenzana, kasneje pa se je razvil cestni promet. Dobre prometne povezave s Trstom so pomembno

25 Bohinjci so imeli v 18. st. v Trstu in Benetkah svojega prodajnega zastopnika za prodajo sira in masla. Iz tržaškega pristanišča so ga vozili z ladjami tudi na oddaljene trge, celo do Bližnjega vzhoda.

26 Po mnenju nekaterih avtorjev so v Istri v izogib požarom po vzoru furlanske gradnje razvili spahnjence – izzidek z ognjiščem s praviloma trikapno streho, iz katere se razvija visok dimnik. Z dimničnim odvajanjem dima so se higienske razmere v hiši bistveno izboljšale. Po drugih predpostavkah je spahnjenca simbol boljšega življenja v 18. in 19. stoletju, kar je pogojeno z gospodarskim razvojem bližnjega Trsta.



Slika 9 • Veduta Trsta leta 1885.

Slika 10 • Avtobus na relaciji Trst – Novigrad.

vplivale na razvoj prehrabnega gostinstva na istrskem polotoku. Spodnja slika prikazuje avtobus, parkiran pred gostilno »Al Giglio«,²⁷ ki je vozil na relaciji Trst–Novigrad.

Kavarniška kultura in dunajska kuhinja

V Trstu je že v tem obdobju delovala borza kave, kar je močno zaznamovalo razvoj kavarniške kulture v Istri. Arhivski podatki iz leta 1835 pričajo o tem, da je bilo v ponudbi kavarn mogoče dobiti tudi kakav, vaniljo, cimet, muškadni orešček in klinčke, vendar so ta živila veljala za luksuzna, zanje pa so veljale posebne davčne stopnje.²⁸ Na razvoj meščanske kavarniške kulture v obalnih mestih je močno vplivala A-O kavarniška kultura,²⁹ ki se je na območje obalnih mest širila iz Trsta, kjer je imela sedež Deželna uprava (nem. Statthalterei / it. Luogotenenza del Litorale), pod upravo katere so spadala tudi obalna mesta. Kava je v A-O kulturi veljala za simbol napredne, meščanske kulture, t. i. dunajski tip kavarne pa še danes odraža življenjski slog, ki temelji na kombinaciji posebnega udobja (ambienta), gostoljubja in druženja in uživanja ob pitju kave.³⁰ Spodnja slika prikazuje meščansko gospodo, ki uživa v eni izmed tržaških kavarn. Na sliki so lepo vidne t. i. kavarniške mizice, za katere velja, da so iz masivnega kamna (navadno marmorja ali granita) in nepogrnjene.



Slika 11 ■ Utrinek iz tržaške kavarne (okrog leta 1909).

Leta 1898 je samo v Trstu delovalo preko 50 kavarn.³¹ Točno število mestnih kavarn na slovenski obali ni poznano, so pa le-te delovale v vseh treh obalnih mestih. Mestne kavar-

27 Točna lokacija gostilne ni poznana.

28 Bezek, *Analitični inventar fonda občine Izola. 1775–1848. Del 1*, 28.

29 Beseda Mokka je nemško ime za jemensko pristanišče Mocha, iz katerega so uvažali najkakovostnejša kavna zrna.

30 Kay Fröhlich, Werner Meisinger in Rudolf Novak, *Café Central: Wiener Gemuskkultur Einst und Jetzt*, 2. Auflage (Wien: Palais Events Veranstaltung, 2013).

31 Krmpotič, »Ročni kažipot po Goriškem, Trstu in Istri za 1898.« 82.

ne so bile predvsem namenjene meščanski gospodi, njihov namen pa je bil dvig intelektualne kulture in širitev socialnega kapitala tedanjih elit, kar je razvidno iz statuta kavarniškega združenja Loggia iz Kopra iz leta 1862.³² Iz arhivskega gradiva je razvidno, da je tedanja občinska oblast oddajala v najem prostore za opravljanje gostinske – kavarniške dejavnosti, gostinske storitve pa so koristili tudi v protokolarne namene.³³ Nadzor nad poslovanjem gostinskih obratov je vršila občinska tržna inšpekcija.³⁴ Spodnje slike (12, 13, 14 in 15) prikazujejo kavarne v treh obalnih mestih.

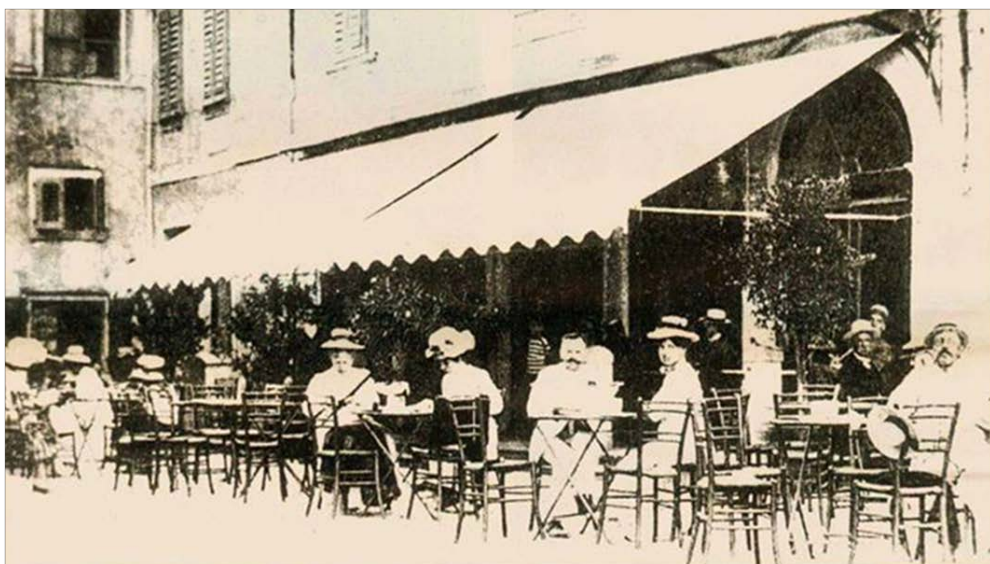


Slika 12 ■ Kavarna Giustinopoli, Koper (današnja Čevljarska ulica), 1906.

32 »SI PAK KP 6, t. e. 190, a. e. 1644. Statuti della Societa del caffè della Loggia, Trst, 21. 6. 1862.«

33 Bezek, *Analitični inventar fonda občine Izola. 2. obdobje od 1849–1900*, 91.

34 Bezek, *Analitični inventar fonda občine Izola. 1775–1848. Del 1*.



Slika 13 • Kavarna Caffè sociale na Tartinijevem trgu, Piran, 1900.



Slika 14 • Caffè Central, Izola (danes se stavba na levi drži hotela Marina), okrog leta 1910.



Slika 15 ▪ Notranjost restavracije hotela Menis, Izola, 1910.

Trst je bil izhodiščna luka za pomorska potovanja in križarjenja. Predvsem A-O aristokracija, ki je v Trstu bivala med čakanjem na izplutje, je pričakovala enak življenjski standard, kot ga je bila navajena doma. Spodnja Slika 16 prikazuje naslovnico vinskega lista³⁵ ladijske družbe Lloyd Adriatico iz Trsta.³⁶ Naslovnica prikazuje potnike v elegantnih oblačilih, ki uživajo ob pitju (vina) na palubi potniške ladje. Med križarjenjem so potniki dokazovali svoj družbeni status predvsem z izborom dražjih pijač, saj je bila ponudba hrane med križarjenjem omejena.³⁷

Poleg popotnikov se je v Trstu in Puli zadrževalo veliko število visokih uradnikov in oficirjev. Predvsem slednji so bili navajeni gosposke oz. »oficirske«³⁸ dunajske kuhinje. O pomenu častniške kuhinje v A-O nazorno priča tudi posebna izdaja oficirske kuharske knjige iz leta 1900, ki jo prikazujemo na spodnji Sliki 17.

Pri tem velja opomniti, da so poleg številnih dnevnih migracij med obalnimi mesti in Trstom Šavrinke (sicer gospodinje) dnevno oskrbovale Trst s kmetijskimi pridelki in tudi na tak način prišle v stik z gastronomsko kulturo drugih narodnosti monarhije.³⁸ Številne jedi dunajske kuhinje³⁹ so se v različnih variacijah tudi na ta način »udomačile«³⁸ v istrski kuhinji. V nadaljevanju naštevamo nekaj tipičnih jedi dunajske kuhinje, njihova imena pa smo zapisali tudi v nemškem jeziku, saj so imena številnih ponarodelih jedi izpeljanke ali prevodi nemških imen: marelični cmoki (nem. Marillen-Topfenknödel); cesarski pra-

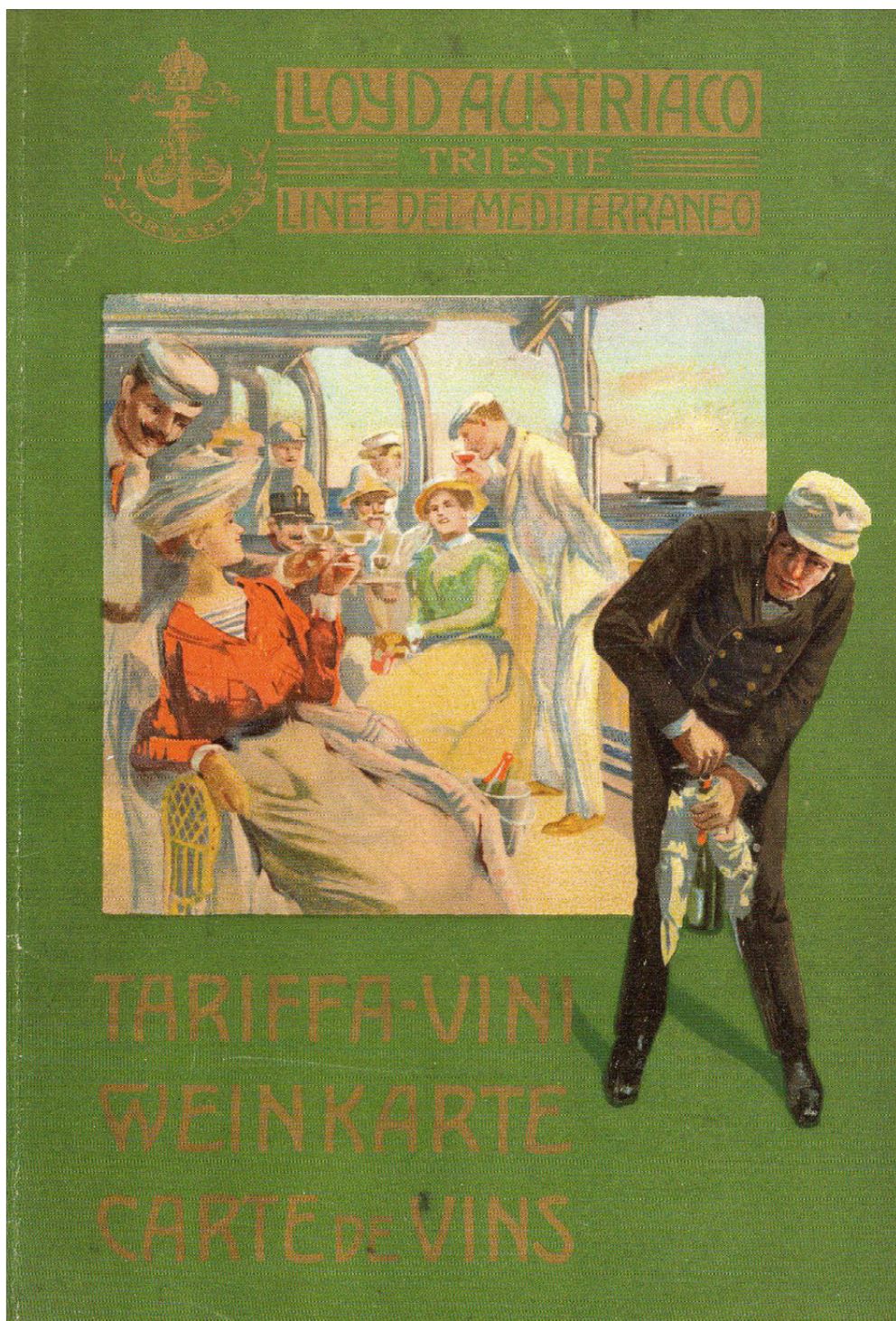
35 Vinski list je bil izdan leta 1910.

36 Avstrijski Lloyd je bil ena vodilnih pomorskih družb na Jadranu.

37 Etzlstorfer, *Küchenkunst und Tafelkultur*.

38 O kulturnem mostu med urbanim okoljem in ruralnim podeželjem piše tudi M. Orehovec (1997). Delo Istrank v Trstu.

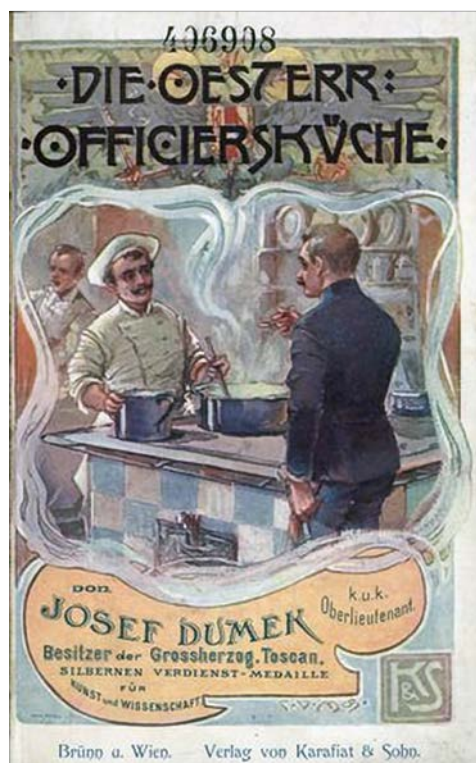
39 Dunajska kuhinja predstavlja kombinacijo jedi nacionalnih kuhinj narodov A-O monarhije.



Slika 16 • Vinski list ladijske družbe Lloyd Adriatico, Trst, 1910.

ženec (nem. Kaiserschmarren); ocvrte miške (nem. Gebackene Mäuse);⁴⁰ rogljički (nem. Das Kipferl); kremne rezine (nem. Cremeschnitte); jabolčni zavitek (nem. Apfelstrudel); dunajski zrezek in krompirjeva solata (nem. Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat) ter številne druge.⁴¹

V tem pogledu danes govorimo o tržaški kuhinji, ki odraža bogato kulinarčno dediščino Trsta. Nanjo so poleg Habsburžanov in narodov, ki so sestavljali A-O, vplivale migracije številnih narodov iz bližnjega Balkana in drugih delov Evrope ter zgodovinska tradicija trgovanja s sredozemskimi narodi (z Grki, s Turki itd.). Zgodovinsko pomembni so bili tudi prispevki dveh sosednjih »kuhinj« – furlanske in slovanske. Danes med tipične tržaške jedi poleg ribjih specialitet tako uvrščamo tudi golaž, krvavice, jedi iz drobnice in z žara, testenine, različne juhe in mineštre ter bogato ponudbo sirov in sladic. Predvsem slednje odražajo »evropskost« tržaške kuhinje (npr. pinca, kuglof, različne strjenke in narastki, presenc, potice, štrudlji itd.).⁴² Trst je bil center kavarniške kulture na Jadranu in prava prestolnica gastronomske »umetnosti«. Poleg številnih kavarn in gastronomskih prehrambnih obratov (restavracij) so v mestu delovale tudi vrhunske slaščičarne, ki so po-



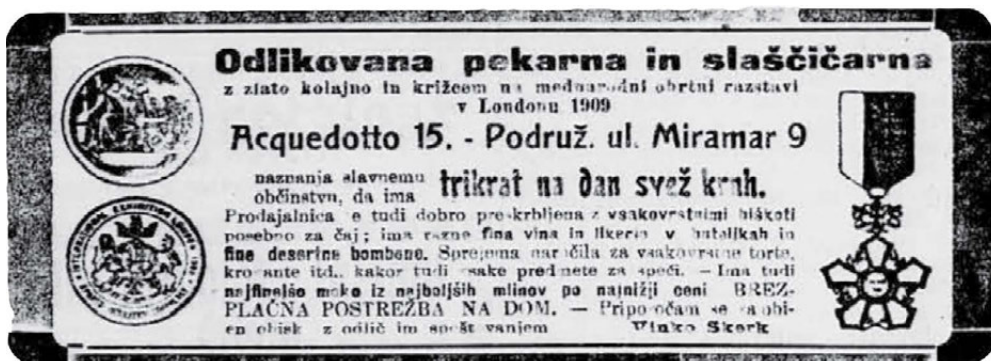
Slika 17 • Naslovnica oficirske kuharske knjige (1900).

40 Zanimivo je, da se fritole pojavljajo tako v beneški kot dunajski kuhinji. Pri tem velja izpostaviti, da gre pri pripravi današnjih istrskih kroštol za uporabo rezančevega testa, medtem ko se ocvrte miške pripravljajo iz kvašenega testa. Kljub temu nekateri viri (Fröhlich, Meisinger, Novak, 2013) navajajo, da so le-te dediščina avstrijske kuhinje. V Avstriji (vsaj v Salzburgu) se imenujejo Bauernkräpfen ali »Bachenemais« (pečene miši), medtem ko jih zasledimo tudi v beneški kuhinji (prvi zapisi segajo v leto 1755), kjer veljajo za tradicionalno božično in pustno sladico.

41 Fröhlich, Meisinger in Novak, *Café Central*.

42 »Istrapedia | Gastronomía,« dostopano 6. septembra 2015, <http://istrapedia.hr/ita/772/gastronomia/istra-a-z/>.

leg kave in slaščic ponujale bogat izbor čajev in čokolade. Kava, čaj in čokolada so v 18. stoletju pomenili novost in »revolucijo« v prehranjevanju Evrope. Čokolada se je zaradi trgovskih povezav najprej utrdila v sredozemskih deželah, postopoma pa so jo prevzeli tudi drugod.⁴³ Trst je imel, kot prvo pristanišče monarhije, pri tem pomembno vlogo. Številne tržaške slaščičarne so dosegale vrhunsko kakovost in mednarodno odmevnost. Spodnja slika prikazuje oglas za tržaško slaščičarno, ki je bila leta 1909 odlikovana z zlato kolajno in s križcem na mednarodni obrtni razstavi v Londonu. Iz oglasa je razvidno, da je bil lastnik slaščičarne slovenskega rodu.



Slika 18 • Oglas za slaščičarno, Trst, 1909.

Trst – kulturno, upravno, finančno in gospodarsko središče severnega Jadrana

Trst ni bil le kulturno in upravno središče severnega Jadrana, temveč je veljal tudi za najpomembnejše gospodarsko središče Avstrijskega primorja. Vpliv A-O je bil v lokalni⁴⁴ gastronomiji izrazitejši tudi zaradi številnih prehrabnih podjetij, ki so delovala na širšem območju Trsta. Že leta 1892 je bila v Trstu ustanovljena pražarna Hausbrandt, v mestu pa so delovala številna, tudi danes priznana živilska podjetja, kot so npr.: pivovarna Theresianer (ustanovljena l. 1766), destilerija Stock (ustanovljena l. 1884), tržaška pivovarna Dreher (ustanovljena l. 1865).⁴⁵ Spodnji sliki prikazujeta oglas za tržaško pražarno Hausbrandt (Slika 19) in račun za pivo, prodano v eno izmed izolskih gostiln (Slika 20).

Poleg prehrabnih podjetij so v Trstu delovale številne banke, saj je bil Trst tudi pomembno finančno središče. Med slednjimi velja izpostaviti Jadransko banko v Trstu, katere namen je bil pospeševanje trgovine in obrti, s posebnim poudarkom na nujenju združnih kreditov.⁴⁶ V Trstu in okolici so namreč delovale številne obrtniške zadruge in združenja, med njimi tudi številna gostinska združenja, kot so npr.: Združenje hotelirjev

43 »Kuharske Bukve: Janez Bogataj, Valentin Vodnik: 9789612189969: Knjiga | Emka.si.« dostopano 8. septembra 2015, <http://www.emka.si/kuharske-bukve/PR/462929>.

44 Tržaška prehrabna industrija je močno vplivala na razvoj prehrabnega gostinstva na celotni A-O rivieri. V začetku 20. st. je bil na na Malem Lošnju odprt hotel z restavracijo (Hotelrestaurant), imenovan Dreher Bierhalle.

45 Tudi izolska tovarna za predelavo rib Arrigoni se je razvila iz avstrijske tovarne Warhanek.

46 »AST 28, t. c. 568, Spremembe statuta Jadranske banke v Trstu, Trst, 9. 7. 1911.«



Slika 19 ▪ Caffè tostato Hausbrandt Trieste.



Slika 20 ▪ Potrdilo o plačilu za pivo iz leta 1918.

in gostincev;⁴⁷ združenje Skupina pekovskih pomočnikov; Konzorcij gostilničarjev in točajev ter številna druga. Konzorcij gostilničarjev in točajev je leta 1906 posredoval objavo (razglas) Dunajskega združenja gostincev, ki je vabil k vpisu na izpopolnjevalni tečaj na Du-

47 »AST, 28, t. e. 605, a. e. 847, Associazione fra gli addetti ad alberghi, hotel, trattorie etc. Trst, 7. 2. 1911«.

naju. Tečaj je bil prvenstveno namenjen učiteljem kuharskih in gospodinjskih šol,⁴⁸ saj so združenja skrbela za vsestranski razvoj svojih članov.⁴⁹

Podatkov o gostinskih šolah na slovenski obali in v neposredni okolici Trsta nismo zasledili, pa tudi sicer na slovenskem ni bilo strokovnih gostinskih šol, čeprav so delovale številne t. i. gospodinjske šole,⁵⁰ katerih namen je bil izobraziti gospodinje.⁵¹ Kljub temu smo imeli Slovenci v tem obdobju na voljo številne kuharske knjige v slovenskem jeziku, ki so večinoma temeljile na bogati tradiciji »germanske« kuharske šole, kot so npr.: Vodnikove Kuharske bukve (1799); Slovenska kuharica (1902); Dobra kuharica (1903); Varčna kuharica (1915); Slovenska kuharica (1923). K dvigu kakovosti na področju strežbe in organizacije dela v prehrabnih gostinskih obratih je bistveno pripomogel prevod avstrijske knjige *Nauk o serviranju*⁵² (nem. *Servierkunde*)⁵³ v slovenski jezik. Knjiga je v učnih zavodih za gostilničarsko in hotelirsko obrt na Dunaju veljala za temeljno literaturo s področja strežbe.

Točno število prehrabnih gostinskih obratov na širšem območju Obale v tem obdobju ni poznano. Podatke o posameznih obratih sicer zasledimo v različnih virih (vodičih, prošnjah, zapisnikih, raznih poročilih itd.), na osnovi katerih lahko sklepamo, da je bilo število prehrabnih gostinskih obratov na območju Obale relativno majhno. Vodič po Jadranu (nem. *Adria Fuehrer*), izdan med letoma 1908–1909 na Dunaju, omenja Koper in sledeče tri koprške gostilne:⁵⁴ »All Alba«; »San Marco« (prikazana na Sliki 22) in »Al Merlo«. V Žusterni je omenjen penzion »Albergho al Palazetto« z lastnim kopališčem.⁵⁵ Iz slikovnega gradiva je razvidno, da je leta 1906 v Piranu obratovala restavracija »Al municipio« (Slika 21), ki se je nahajala ob mestnem mandraču, v Kopru pa »buffet Gerin«, ki se je nahajal v neposredni bližini koprških skladišč soli (Slika 23).

Blažević⁵⁶ navaja, da je bilo istega leta na območju celotne Istre v devetih najpomembnejših turističnih središčih tedanje A-O riviere skupno 222 gostinskih objektov (tako prenočitvenih kot prehrabnih). V tem pogledu je zanimivo poročilo iz leta 1906, katerega je z namenom prepričevanja občinskih oblasti, da je potrebno na goriškem povečati število prehrabnih gostinskih obratov, izdelalo Združenje gostincev iz Gorice (it. *Consorzio Goriziano fra albergatori, trattori ed osti*). Iz poročila sta razvidna število gostinskih obra-

48 »AST, ATTI GENERALI VOL. III, t. e. 2255, a. e. 1293/906, Kundmachung, Wien, Juni, 1906.«

49 »AST, ATTI GENERALI VOL. III, t. e. 2254, a. e. 1083, sprememba statuta za gostilničarje in točaje, Trst, 9. 10. 1906.«

50 Friderik Degen in Jože Bogovič, *Prispevki k zgodovini kmetijskega šolstva na Slovenskem* (Maribor: Skupnost kmetijskih šol Slovenije, 1967).

51 Gospodinjstvo so poučevali na kmetijskih, vinorejskih in sadjarskih šolah. Na Kranjskem je bila prva taka šola ustanovljena leta 1873 v Slapu pri Vipavi. Šola je trajala od 6 do 12 mesecev, pouk je bil v slovenščini. Leta 1886 so jo prestavili na Dolenjsko, po deželi pa so organizirali nekaj tednov trajajoče gospodinjske tečaje. Na primorskem se omenja gospodinjska šola v Tomaju na Krasu, ki je v obdobju od 1869–1918 delovala kot Deželna kmetijsko-gospodinjska šola v Tomaju na Krasu, v Gorici pa je delovala slovenska kmetijska šola.

52 *Nauk o serviranju* – pomožna knjiga za praktični in teoretični pouk na nadaljevalnih šolah za vajence gostilničarske in hotelirske obrti in za samouke.

53 Adolf Fr Heß et al., *Nauk o serviranju: pomožna knjiga za praktični in teoretični pouk na nadaljevalnih šolah za vajence gostilničarske in hotelirske obrti in za samouke* (Ljubljana: Gostilničarski vestnik, 1912).

54 Glede na zapiske (Blažević, 157) iz drugih, turistično razvitejših istrskih mest lahko predvidevamo, da so bile gostilne prvenstveno namenjene lokalnemu prebivalstvu in izletnikom (predvsem Tržačanom).

55 Blažević, *Povijest turizma Istre i Kvarnera*, 169.

56 Ibid., 133.



Slika 21 • Restavracija Al municipio, Piran, 1906.



Slika 22 • Gostilna San Marco, Koper, 1902.



Slika 23 • Buffet Gerin, Koper, 1905.

tov ter število prebivalcev v nekaterih večjih mestih monarhije (Tabela 1). Obalna mesta v poročilu niso omenjena, kar ponovno priča o zanemarljivem številu prehrabnih gostinskih obratov na Obali. Prehrabni gostinski obrati na Obali niso omenjeni niti v Ročnem Kažipotu iz leta 1898, v katerem so nazorno opisane oz. predstavljene številne gostilne na tržaškem in goriškem.

Tabela 1 • Število gostinskih obratov v večjih mestih monarhije leta 1905.⁵⁷

Mesto	Št. gostiln	Št. prebivalcev	Št. gostiln na prebivalca
Gorica	172	27.000	1/157
Dunaj	4.080	1.917.639	1/470
Maribor	91	27.000	1/297
Ljubljana	169	38.000	1/225
Linz	167	60.000	1/360
Celovec	577	143.000	1/248
Innsbruck	145	41.909	1/289
Trst z okolico	712	198.000	1/279

Obrtna dovoljenja so podeljevale občinske oblasti, ki so na ta način imele nadzor nad številom gostinskih obratov. Slednje je razvidno iz dopisa (prošnje) za odprtje zasebnega bifeja »Buffet Alla Muda« v Kopru leta 1911, v katerem zasebnik prosi za izdajo dovoljenja za odprtje bifeja ter najem dela javne (občinske) površine. Iz prošnje izhaja, da so občinske oblasti odprtje obrata, poleg obveznega plačila najemnine, pogojevale tudi z ustrezno ure-

57 »AST, ATTI GENERALI VOL. III, t. e. 2256, a. e. 1821/III. 88b, dopis Konzorcija gostincev iz Gorice, Gorizia, 30. 8. 1906.«

ditvijo javnih površin na stroške zakupnika (ozelenitev okolice, ureditev javnih sanitarij itd.).⁵⁸ Kljub očitno visokim standardom glede zahtev po okoljski ureditvi gostinskih obratov pa so prehrabni gostinski obrati več kot očitno (še vedno) predstavljali »moralno-varstveni« problem. O tem nazorno priča objava okrajnega glavarstva v Kopru iz leta 1913, ki izrecno prepoveduje zaposlovanje natakarič v gostilnah, saj naj bi le-te predstavljale (pre)poznost vzrok za porast nemorale in razkroj družbenih vrednot.⁵⁹ Gostom so torej lahko stregli le moški natakariji in točaji.

Pomen odprtja hotela Palace za razvoj prehrabnega gostinstva na Obali

Največja pridobitev za razvoj turizma na Obali je bila nedvomno odprtje hotela Palace leta 1910. Palace je bil največji in najmenitnejši hotel na celotnem vzhodnem Jadranu. Izpostaviti velja, da je do začetka 1. sv. vojne turizem beležil izredno velik porast. Do leta 1913 se je število gostov oziroma turistov, ki so prihajali v Portorož, konstantno povečevalo. V Portorož so prihajali predvsem premožnejši turisti iz A-O in Italije. S porastom števila turistov se je razvijala tudi turistična in gostinska ponudba kraja. Pred prvo svetovno vojno so na širšem območju Portoroža zgradili igralnico, več manjših hotelov, približno sto vil, boljše ceste, zdravstveni dom, številna gostišča in kavarne, delovali so pa so tudi frizerji, fotografi, nosači, pošta itd. Prirejali so razna športna tekmovanja ter razne kulturne in zabavne prireditve ter izlete.⁶⁰

Turistični razvoj kraja je pomemben predvsem zaradi razvoja turističnega prehrabnega gostinstva. Najbolj se je povečalo število prehrabnih gostinskih obratov v centru Portoroža, medtem ko je Piran turistom služil kot izletniška točka, zato so se tam razvile predvsem manjše restavracije in bifeji.⁶¹ Portorož se še leta 1911 omenja kot naselje – predmestje Pirana, ki je obiskano predvsem od spomladi do jeseni. Kot glavna znamenitost kraja se omenjen hotel Palace, med ponudbo hotela pa so posebej izpostavljeni »dobra kuhinja« ter lastna mlekarina in bife. Lokalni turistični vodniki (te je v primeru Portoroža izdajala zdraviliška komisija, ki je kot upravni organ upravljala s krajem) so objavljali tudi informacije o prehrabnih gostinskih obratih v Portorožu in bližnji okolici.⁶² V Portorožu so delovali štiri kavarne (v hotelu Palace, Caffè Casinó, Caffè Gualtiero Adami in Caffè Villa Nora); gostišča; pivnica Rodolfo Vidali v Piranu; točilnice, bifeji in bari (Andrea Corsi, Chierigo & Comp., Bar Italia in Vittorio Nassazio & Comp.) ter nekaj restavracij na območju Portoroža.⁶³ Prehrabni gostinski obrati so bili pomemben element turistične ponudbe kraja,⁶⁴ saj je njihova ponudba morala zadovoljiti pričakovanja številnih petičnih gostov, ki so prihajali v Portorož. Spodnji sliki (sliki 24 in 25) prikazujeta restavracijo in bar v hotelu Palace. Iz slik je razviden tedanji glamur gostinske ponudbe hotela.

58 »SI PAK KP 6, t. e. 316, Prošnja za postavitev zasebnega bifeja Buffet alla Muda, Koper, 21. 6. 1911.«

59 Bezek, *Analitični inventar fonda občine Izola*, 116.

60 Trebše Štolfa v Arhivsko društvo Slovenije idr., ur., *Arhivsko gradivo s področja turizma in turistične dejavnosti; Uprabnik in arhivsko gradivo: zbornik referatov* (Ljubljana: Arhivsko društvo Slovenije, 1996) str. 13.

61 »SI PAK KP 178, t. e. 12, a. e. 50, Gostinstvo in turizem v koprščini. Koper, 23. 9. 1955.«

62 Petra Kavrečič, »Biseri avstrijske riviere: Opatija, Gradež, Portorož: začetki modernega turizma na severnem Jadranu,« *Kronika* 57 (2009): 113–28.

63 *Portorož*.

64 Kavrečič, »Biseri avstrijske riviere.«



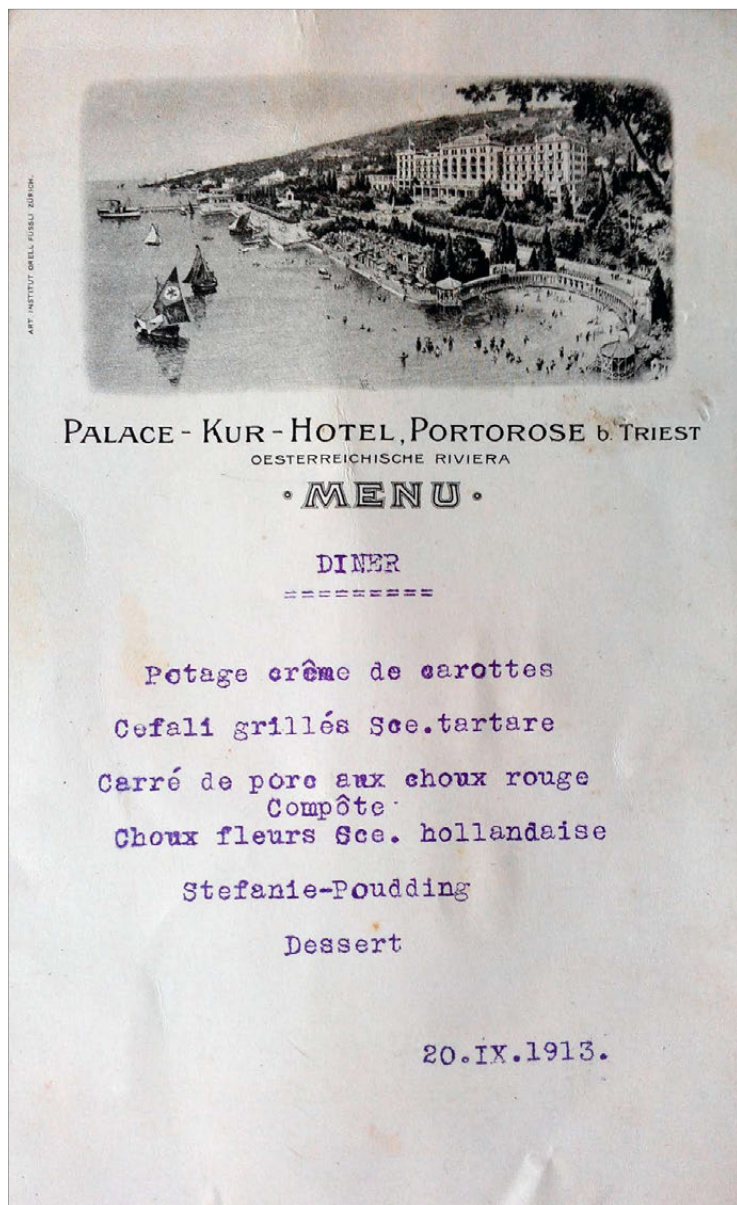
Slika 24 ▪ Jedilnica v hotelu Palace.



Slika 25 ▪ American bar v hotelu Palace.

Poleg Portoroža se v literaturi⁶⁵ omenja tudi Strunjan, ki naj bi leta 1914 imel tri »boljše« penzione (Villa Tartini, Santo Spirito, Strunjan) in tri gostilne (Al Boschetto, Alla

⁶⁵ Blažević, *Povijest turizma Istre i Kvarnera*.



Slika 26 • Jedilnik hotela Palace, Portorož, 1913.

lega, Villa Maria), vendar pa je bila mobilnost takratnih turistov dokaj omejena na bližnjo okolico kraja (do Pirana in Sečoveljskih solin),⁶⁶ zato turisti v okoliške kraje in turistično nerazvito istrsko zaledje niso zahajali pogosto.

Odprtje hotela Palace je močno zaznamovalo tudi gastronomsko (kulinarično) ponudbo Portoroža in širše okolice. V tem obdobju se v gastronomski ponudbi prehrabnih obratov intenzivno prične uveljavljati dunajska kuhinja. Poleg novih gastronomskih tren-

66 Matjaž Jeršič v Milan Orožen Adamič, ur., *Primorje: zbornik 15. zborovanja slovenskih geografov, Portorož, 24.–27. oktobra 1990* (Ljubljana: Izdala in založila Zveza geografskih društev Slovenije, 1990), 221

dov, ki so se odražali v ponudbi jedi dunajske kuhinje, Blažević⁶⁷ navaja, da je v tistem času tudi glavnina sezonskega osebja⁶⁸ prihajala iz drugih krajev monarhije – predvsem Kranjske, Koroške, Štajerske in celo Dunaja.⁶⁹ Portoroška riviera se je razvijala s časovnim zamikom, za ostalimi elitistično-turističnimi središči tedanje A-O riviere (Opatijo, Brioni, Gradžem). Na osnovi pregleda promocijskega materiala tamkajšnjih hotelov ugotavljamo, da so se hoteli ponašali predvsem z dunajsko in s francosko kuhinjo. Oglaševanje dunajske kuhinje je bilo posebej izrazito v hotelih prve kategorije.⁷⁰ Spodnja slika (Slika 26) prikazuje jedilnik (menu) iz hotela Palace iz leta 1913. Iz slike je razvidno, da so imena jedi zapisovala v francoskem jeziku.

Spodnja slika (Slika 27) prikazuje vinski list hotela Palace. Iz pregleda ponudbe je razvidno, da so poleg bogate palete tujih vin (npr. Veuve Clicquot Ponsardin, Moet et Chandon, Pommery et Greno itd.) ponujali tudi nekatera lokalna vina. Med slednjimi velja izpostaviti vino Sladki istrski muškata (Moscato dolce d'Istria). Kot zanimivost naj omenimo, da je bila v hotelu Palace prodajna cena istrskega muškata enaka ceni chiantija.

Novi segmenti turistov so s svojimi (nacionalnimi) prehrabnimi navadami pomembno zaznamovali gastronomsko ponudbo Obale. Med slednjimi so prevladovali češki turisti⁷¹, ki so bili v Portorožu v sezoni 1912–1913 na drugem mestu, takoj za avstrijskimi gosti.⁷² Češke dežele so v sklopu A-O veljale za industrijsko središče cesarstva. Leta 1906 je bila v Portorožu s češkim kapitalom zgrajena Vila Milada, kjer je goste sprejemal češki zdravnik, v čeških rokah pa sta bila tudi portoroška hotela – Hotel Pensione Adria z dependanso ter Hotel Pensione Casarossa in istoimenska Villa s stanovanji. Arhivski podatki pričajo o tem, da je bilo veliko Čehov tudi v Trstu, kjer so bili upravitelji številnih hotelov, restavracij in gostiln. O reklamiranju čeških gostiln v Trstu pričajo ohranjeni oglasi v slovenskem tržaškem dnevniku *Edinost*⁷³. V »čeških obratih« je nastopal češki orkester, razpolagali so s češkim časopisjem, številni obrati so zaposlovali češke kuharje, natakarje in pomožno gostinsko osebje. Portorož je ostal priljubljeno turistično središče čeških gostov tudi po 1. sv. vojni (leta 1924).⁷⁴

Z izbruhom vojne je turizem v obalnih mestih zastal. Življenje Istranov so zaznamovali velika brezposelnost, revščina, tihotapstvo in pomanjkanje osnovnih živil.⁷⁵ Vojska je kmetom pogosto zasegla pridelke, zaradi česar je med 1. sv. vojno v Kopru delovala javna kuhinja za reveže.⁷⁶

67 Blažević, *Povijest turizma Istre i Kvarnera*.

68 Blažević (167) navaja, da so v Poreču prvi tečaj za kuharice organizirali že pred 1. sv. vojno. Trajal je od 1. 11. 1912 do 1. 2. 1913.

69 Ibid., 169.

70 Ibid., 124.

71 V Medulinu in na Kvarnerju je bilo v obdobju pred 1. sv. vojno ogromno čeških turistov, zapiski (Blažević, 176–203) pa pričajo o njihovih čudnih prehrabnih navadah – prehranjevanju iz konzerv, pitju velikih količin piva, hranjenju ostankov od zajtrka za večerjo itd., nekateri obrati pa so celo oglaševali češko kuhinjo.

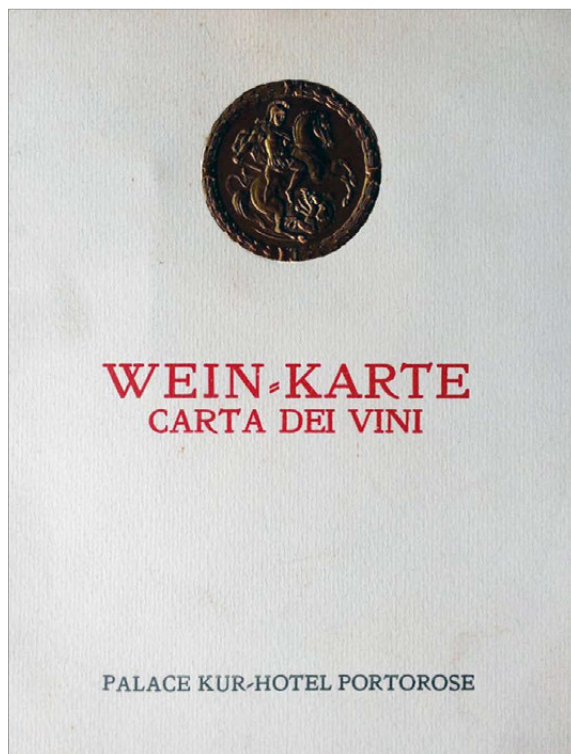
72 Kavrečič, »Biseri avstrijske riviere,« 184.

73 »Časopis Edinost 1913, Digitalna Knjižnica Slovenije – dLib.si,« dostopano 18. julija 2014, [http://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:DOCoSA9D52J/?query=%27keywords%3dEdinost+\(Trst\)+1913%27&page=25](http://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:DOCoSA9D52J/?query=%27keywords%3dEdinost+(Trst)+1913%27&page=25).

74 Kavrečič, »Biseri avstrijske riviere,« 196.

75 Bezek, *Analični inventar fonda občine Izola*, 127.

76 Ibid., 140.



Slika 27 ▪ Vinski list hotela Palace.

PALACE KUR-HOTEL			
Champagner			
		1/1 Flasche	1/2 Flasche
		Kronen	Kronen
Veuve Clicquot Ponsardin			
50	"	sec goût Américain	18.—
51	"	doux	18.— 10.—
Moët et Chandon			
52	"	White Star	18.— 10.—
53	"	Crémant d'Ay rosé	18.— 10.—
Heidsieck et Co.			
54	"	Monopole	18.— 10.—
G. H. Mumm			
55	"	Cordon rouge	20.—
Louis Roederer			
56	"	Carte blanche	18.— 10.—
Pommery et Greno			
57	"	Carte blanche	18.— 10.—
58	"	Extra sec.	20.— 10.—
Ernest Irroy			
59	"	goût Américain	18.—
59a	"	carte d'or brut 1900	20.—
Inländische Champagner			
60		Asti spumante	7.— 4.—
61		Hochriegel, halb süß	8.— 5.—
62		Hochriegel, trocken	8.— 5.—
63		Törley Talisman	8.—
64		Refosco Appassito	6.—

Pod italijansko peto

Razvoj prehrabnega gostinstva med obema vojnama

Po 1. sv. vojni in propadu A-O je bila gospodarsko oslABLJENA Istra priključena k Italiji. Kljub tradiciji organiziranega turizma na Obali je turizem pod Italijo nazadoval. Italijani namreč niso nadaljevali ekspanzivne avstrijske politike organiziranega razvoja turizma,¹ čeprav je bilo v Trstu formalno ustanovljeno Pokrajinsko turistično društvo za Istro. Pomembne spremembe je bilo zaznati predvsem v spremembi lastništva hotelov in drugih gospodarskih družb, pomembnih za razvoj gostinstva, saj so bile le-te pred vojno večinoma v lasti Nemcev in Avstrijcev, sicer pa na področju razvoja gostinske in turistične infrastrukture v tem času ni bilo storjeno praktično ničesar. Novi lastniki so izrazito favorizirali italijanske goste, načrtno pa so razvijali predvsem turizem na južni strani severne jadranske obale (Gradež, Benetke).² Kljub italijanski nadoblasti in težnji po italijanizaciji, pa statistični podatki kažejo, da so bili v Portorožu po 1. sv. vojni češki gostje, glede na število ustvarjenih nočitev, še vedno na prvem mestu.³ Kljub velikemu številu Čehov je Italija vzpodbujala italijanizacijo in favorizirala »nacionalni turizem«, ki je imel prednost nad »slovanskimi turisti«. Le sklepamo lahko, da se je izrazita italijanizacija odražala tudi v gastronomski ponudbi, na kar je nedvomno vplival tudi povečan dnevni – izletniški turizem, ki je bil posledica izboljšane ladijskega prometa z ostalimi istrskimi (italijanskimi) mesti v začetku 20. stoletja.⁴ Poleg Portoroža in Pirana se je pod Italijo intenzivneje turistično pričela razvijala tudi Izola. Leta 1920 je imela Izola štiri hotele, leta 1929 pa že devet hotelov (največjo konkurenco mestu je predstavljal Portorož s termami).⁵ Med tremi obalnimi mesti edino Koper ni uspel razviti turistične ponudbe – ne pod avstrijsko ne pod italijansko oblastjo.⁶

1 Trebše Štolfa v Zdenka Bonin in Branko Radulović, ur., *Arhijsko gradiivo s področja turizma in turistične dejavnosti; Uporabnik in arhijsko gradiivo*, 14–15.

2 OLO Piran, »Kratek oris razvoja turistične dejavnosti v občini Piran,« 4.

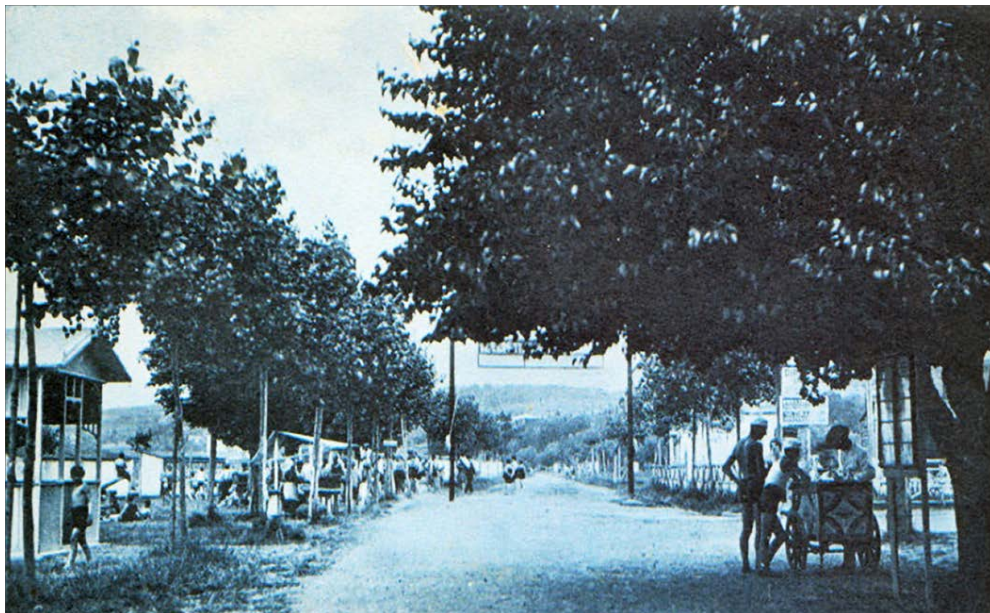
3 Kavrečić, »Biseri avstrijske riviere,« 196

4 Rehar Radivoj v France Leben in Srečko Vilhar, *Slovenski pomorski zbornik*. (Koper: Klub pomorščakov, 1962), 173.

5 Bezek Vanda, *Analični inventar fonda občine Izola. 1919–1929. Del 4* (Koper: Pokrajinski arhiv Koper, 1984), 27–28.

6 Leben and Vilhar, *Slovenski pomorski zbornik*.

Zametki turističnega razvoja Kopra in Ankarana (ankaransko kopališče je bilo odprto leta 1925, poznano pa je bilo kot »I bagni di San Nicolo'«) so se kazali predvsem v tedaj vse pomembnejši kopališki dejavnosti, vendar pa pisnih gradiv o ponudbi gostinski prehrabnih obratov nismo zasledili. Spodnja slika (Slika 28) prikazuje kopališče v Ankaranu. Na sliki je viden ulični prodajalec (najverjetneje sladoleda).



Slika 28 • Utrinek iz plaže v Ankaranu.

O razvoju domačega (neturističnega) prehrabnega gostinstva v povojnih letih praktično ne moremo govoriti, saj je bila Istra po 1. sv. vojni ububožana. Gostilne se v arhivskem gradivu omenjajo predvsem kot javni obrati za točenje vina na drobno. Vino so prodajale tako mestne kot vaške gostilne, medtem ko je bila prodaja žganih pijač dovoljena samo v mestnih obratih, veliko pa je bilo tudi preprodajalcev na črno (ital. Spacci).⁷ Glavni problem v razvoju prehrabnih gostinskih obratov v povojnem obdobju sta poleg nizke kupne moči predstavljala pomanjkanje živil in razširjen alkoholizem. O tem priča tudi odločba prefekta koprškega okrožja⁸ iz leta 1923, ki je omejil odpiralni čas gostinskih obratov⁹ z namenom zmanjšanja odvisnosti od alkohola.¹⁰ Poleg omejitve delovnega časa je bila strogo prepovedana tudi prodaja vseh alkoholnih pijač pred deseto uro zjutraj.¹¹ Gostinski obrati se v tem obdobju v arhivskem gradivu omenjajo predvsem v povezavi z restrikcijami in da-

7 Bezek Vanda, *Analitični inventar fonda občine Izola*, 116.

8 Nanaša se na območje celotne obale oz. mesta Koper, Izola, Portorož in Piran.

9 Med obrati so navedeni: hoteli (alberghi), kavarne (caffè), gostilne (trattorie), pivnice (bottiglierie), restavracije (ristoranti), bari (bars) ter »osterie« in »betole«, ki jih pogovorno umeščamo med gostilne, vendar so med obrati očitno obstajale razlike.

10 Iz kasnejših zapisov iz leta 1930 lahko razberemo, da alkoholizma ni bilo mogoče zmanjšati.

11 »SI PAK KP 5, t. e. 123, a. e. 6, Dekret prefekta koprškega okrožja, Koper, 7. 10. 1923.«

javljati (omejevanje urnika, prepoved prodaje mesa in alkohola, odloki o dajatvah itd.).¹² Vzpodbudna je predvsem ugotovitev, da je v Rovinju delovala trgovinsko-obrtna zbornica za Istro, ki je skrbela za razvoj obrtnih dejavnosti.

Gostilne so bile v času italijanske vladavine predvsem center družbeno-političnega dogajanja. O tem nazorno pričata poročila karabinjerjev iz leta 1920, ki so za mesec dni zaprli gostilno Marije D' Este v Izoli, ker so se v njej zbirali demonstranti in vpili proti italijanski državi, ter prijava mestnih stražarjev iz leta 1921, namenjena izolskemu gostilničar-



Slika 29 ■ Gostilna Bressan, Izola, 1930.

ju, ki je družčino hujskal proti italijanskim stražarjem, ki so prepovedali petje v gostilni.¹³ V Izoli je leta 1922 delovalo 39 gostiln, restavracij in bifejev (klasifikacija ni jasno opredeljena, saj se obrati omenjajo zgolj kot javni gostinski obrati) ter ena kavarna.¹⁴ Število gostinskih obratov se je v naslednjih letih zmanjševalo. Leta 1923 je v Izoli delovalo 32 gostiln in 3 kavarne,¹⁵ leta 1931 pa le še 25 gostinskih obratov.¹⁶ Leta 1928 je imel v Izoli le en obrat, »Caffè alla stazione«, napravo za kuhanje ekspresne kave,¹⁷ saj so bile le-te posebej obdavnjene.¹⁸ Zanimiv je podatek, da je imela Izola v tem obdobju 7.300 prebivalcev, kar je znašalo

12 Bezek Vanda, *Analitični inventar fonda občine Izola, 1919–1929. Del 4, 2*

13 Ibid., 33.

14 Ibid., 43–57.

15 Popisi so narejeni zaradi obdavnjitev in evidence hišnih števil.

16 Vanda Bezek, *Analitični inventar fonda občine Izola: Obdobje od 1930–1940* (Koper: Pokrajinski arhiv, 1988), 48.

17 Bezek Vanda, *Analitični inventar fonda občine Izola. 1919–1929. Del 4.*

18 Bezek, *Analitični inventar fonda občine Izola: Obdobje od 1930–1940.*

en gostinski obrat na 240 prebivalcev.¹⁹ Spodnji sliki prikazujeta fotografijo gostilne in bi-feja Bressan iz leta 1930 (Slika 29) ter sliko restavracije »Alla stazione« (Slika 30).



Slika 30 ■ Ristorante alla stazione, Izola, 1930.

Iz cenika hotela »Porto Apollo« iz leta 1923 je razvidna struktura cen gostinskih storitev. Pri tem velja opozoriti, da je cenik veljal za avstrijske goste (podatkov o morebitnih različnih cenovnih politikah nismo zasledili). Primerjava cen nam pove, da je enoposteljna soba stala 6 lir, dvoposteljna soba 12 lir, zajtrk 1,50 lir, kosilo 7 lir, večerja 6 lir in polni penzion 20 lir. Cena večerje je bila torej enaka ceni enoposteljne sobe, cena polnega penziona pa je bistveno presežala ceno nastanitve v dvoposteljni sobi.²⁰ Ugotavljamo, da je hrana predstavljala glavnino izdatkov za dopustovanje.²¹ Pri tem je posebej zanimiva primerjava cenovnih razmerij med posameznimi jedmi in pijačami iz leta 1927. Ta nam pokaže, da je liter refoška stal 10 lir, steklenica piva 2,5 lir, porcija vampov 2 liri, porcija kalamarov 2,50 lir, kosilo 3 lire.²² Za lažjo primerjavo navajamo, da je povprečna dnevna plača moške delovne sile v tovarni Arrigoni leta 1929 znašala 18 lir.²³ Spodnja slika prikazuje hotel Porto Apollo leta 1926.

V času italijanske oblasti je v Portorožu v turistične namene delovalo 10 hotelov, 10 penzionov in okoli 20 zasebnih vil. Leta 1937 so v piranski občini zabeležili okoli 240.000

19 Igor Presl, »Bogdana Tome Marinac: Občina Izola – Znanstveni inštitut Filozofske fakultete v Ljubljani, 1993 ...,« *Annales. Series historia et sociologia* 5, št. 6 (1995): 240–41.

20 Bezek Vanda, *Analitični inventar fonda občine Izola. 1919–1929. Del 4*, 69.

21 Turisti so se glede informacij o cenah in nastanitvenih kapacitetah pisno obračali na občino in ne posamezne hotele.

22 Ibid., 222.

23 Bezek Vanda, *Analitični inventar fonda občine Izola. 1919–1929. Del 4*, 173.



Slika 31 ■ Hotel Porto Apollo, Izola, 1926.

nočitev, med katerimi so prevladovali Italijani.²⁴ Blažević navaja, da so turistom stregli tudi na plaži, in sicer s sladoledom, sadjem, napitki in prigrizki.²⁵ Opomniti velja, da so v tem obdobju tako hotele kot druge gostinske lokale Šavrinke še naprej zalagale s sezonsko zelenjavo, sadjem, z mlekom, jajci, s kruhom in z drugimi pridelki.²⁶ Na spodnjih oglasih iz leta 1928 je razvidno (Slika 32), da so se prehrabni obrati ponašali z domačo kuhinjo, odlično postrežbo in zmernimi cenami, med ponudbo vin pa so posebej izpostavljali ponudbo domačih vin.²⁷

Italijanska zakonodaja je pomembno vplivala na pravila delovanja gostinskih obratov. Med pomembnejšimi zakoni velja omeniti »hotelski zakon« (ital. Regolamento Alberghiero)²⁸, ki ga je Kraljevina Italija objavila v uradnem listu 24. maja 1925. Zakon je pomemben predvsem zato, ker je uvajal minimalne tehnične standarde kakovosti v gostinstvu. V delu, ki se nanaša na prehrano, zakon predpisuje, da morajo biti restavracije (jedilnice) zračne, kuhinje morajo imeti ventilacijo, hoteli, ki nudijo hrano in pijačo, pa morajo imeti urejeno obvezno hlajenje živil.²⁹ Zanimivo je tudi dejstvo, da je italijanska (fašistična) zakonodaja predpisovala obvezni tedenski oddih delavcev, ki so delali v javnih obratih ob

24 Blažević, *Povijest turizma Istre i Kvarnera*, 193.

25 Ibid.

26 Pucer, *Razvoj gastronomije v Istri*.

27 Kot zanimivost velja omeniti, da je med obema vojnima kraljevina Italija stekleničila portoroško mineralno vodo – slanico (ital. Acqua bromo salso iodica di Portorose), ki so jo prodajali izključno po lekarnah v Italiji in Švici.

28 Zakon o gostinskih objektih kraljevine SHS iz leta 1931 loči devet vrst obratov: hotele, penzione, domove, restavracije, kavarne, bifeje, gostilne, krčme (menze), narodne kuhinje (Blažević, 223).

29 Blažević, *Povijest turizma Istre i Kvarnera*, 198.



Slika 32 • Oglasa izolskih gostiln iz leta 1928.

nedeljah, posebna dovoljenja pa so izdajali za nočno delo ter delo mladoletnih oseb.³⁰ Italijani so s 1. januarjem 1929 spremenijo metodologijo (koncept) vodenja turistične in trgovinske statistike.³¹ Gostinstvo kot obrt ni bilo klasificirano, obrtna gostinska dovoljenja pa so bila vodena pod področjem trgovina in ekonomat. Poleg že omenjenega zakona so to področje urejali in usmerjali tudi z drugimi področnimi predpisi (predvsem predpisi s področja zdravstva in higiene).

Razvoj gastronomije v luči fašistične ideologije

Trideseta leta je močno prizadela svetovna recesija, kar se je odražalo tudi v padcu turističnega prometa in zaostritvi fašistične diktature. V tem obdobju je bila izdaja obrtnih gostinskih dovoljenj omejena na italijansko prebivalstvo, o čemer priča tudi dopis iz leta 1930, ki pojasnjuje vzroke za zavrnitev obrtnega dovoljenja³²: »Razlog je slabo politično in moralno vedenje, ker je slovenske miselnosti«. ³³ Veliko slovenskih kmetov je zato na skrivaj ku-

30 Bezek Vanda, *Analitični inventar fonda občine Izola. 1919–1929. Del 4*, 1

31 Blažević, *Povijest turizma Istre i Kvarnera*, 211.

32 Zakonodajca iz leta 1938 je strogo prepovedala vsakršno izdajo in podaljševanje obrtnih dovoljenj pripadnikom židovskega rodu.

33 Bezek, *Analitični inventar fonda občine Izola*, 1988, 54.



Slika 33 • Odlok, ki prepoveduje uporabo slovanskega jezika.

halo žganje in prodajalo vino v Trst.³⁴ Prehrambni obrati so v tridesetih letih postali predmet politične represije in nadzora. Italijanska oblast je v težnji po italijanizaciji prepovedala uporabo slovenščine in hrvaščine na vseh javnih mestih, med katerimi so bili pod drobnogledom oblasti ravno prehrambni obrati. Spodnja slika prikazuje odlok, ki prepoveduje uporabo slovanskega jezika na javnih mestih. Odlok je iz Vodnjana (današnja hrvaška Istra), vendar je enoten ukrep veljal za celotno Istro.

Leta 1939 je časopis, glasilo združenja italijanskih kuharjev, izdal »nov seznam jedi«, ki narekuje opuščanje mednarodne kulinarične terminologije in uvaja poitalijančena imena v gastronomijo. Objavljene so bile tudi nekatere nove jedi, ki naj bi odražale moč »nove« nacionalne kuhinje, kot so npr.: ribe na način jurišnikov (it. pesce alla squadrista), krompir na način ostrostrelcev (it. patate alla bersagliera), omaka zaveznitva (it. salsa alleanza) itd. Prevod nekaterih imen povzemamo v spodnji tabeli. Jedi ni-

34 Ibid., 43.

smo prevajali v slovenski jezik, saj v gastronomiji velja pravilo, da uporabljamo izvorna imena tujih jedi.

Tabela 2 ■ Poitalijančena imena nekaterih jedi.³⁵

Mednarodna terminologija (besede francoskega izvora)	Poitalijančena imena
Consomme'	Brodo ristretto
Omelette	Frittata avvolta
Purée	Patate schiacciate
Rumpsteack	Braciola di costata
Goulasch	Spezzatino di manzo con paprika
Souffléc	Gonfiato

Fašistična ideologija se je odražala tudi v vsakodnevnih prehranjevalnih navadah ljudi. Fašizem je v gastronomiji težil k militantni »špartanskosti« in fašistično ideologijo promoviral kot stil življenja, ki se odraža v odrekanju hedonizma, narodni pripadnosti, poslušnosti, trdoživosti in borbeni pripravljenosti. Prehranjevanje naj bi bilo zato zgolj ritual, katerega namen je zadovoljevanje fizioloških potreb. Pretirano uživanje hrane naj bi vodilo k »osiromašenju« domovine, zato je oblast skrbela za fizično in moralno »dieto« nacije. Ljudska kuhinja v obdobju fašizma je bila enostavna, saj so dnevni jedilniki odražali širjenje gospodarske krize, ki se je širila med vsemi družbenimi sloji. V nedeljo, po dolgem tednu dela, in za praznike so bili »dovoljeni« nekoliko obilnejši obroki. Iz pregleda nekaterih jedilnikov, ki so bili postreženi ob svečanih, večinoma vojaških priložnostih, pa je razvidno, da so bili jedilniki »za izbrance« tudi bogatejši.³⁶ Slika 34 prikazuje naslovnico knjige *Kubinja dvajsetih let*, ki simbolno prikazuje nadzor države nad prehrabnimi »razvadami« Italijanov.

Odlok iz leta 1932 narekuje povečanje potrošnje riža, ki je popolnoma italijanski pridelek. Italijanski riž naj bi zamenjal testenine, ki so bile pripravljene (tudi iz uvožene pšenične moke (moka se je sicer primarno koristila za peko kruha)).³⁷ Slika 35 prikazuje nacionalni letak, ki poziva gospodinje k sodelovanju na natečaju za izbor najboljših receptov iz riža.

Slika 36 prikazuje fašistično propagando, ki promovira uporabo italijanskih prehrabnih proizvodov.

Zaradi racionalizacije preskrbe z živili so bile pri Pokrajinski zvezi trgovcev uvedene t. i. »živilske nakaznice« za prodajo živil na drobno.³⁸ Hrana se je med prebivalstvo delila po točno predpisanem obrazcu. Leta 1940 je fašistična oblast v Puli odredila, da lahko vsaka oseba dnevno kupi 200 g kruha ali 170 g pšenične moke ali 300 g koruznega zdroba. Delav-

35 »La Cucina Fascista | A Tavola!«, dostopano 6. septembra 2015, <https://cucinatavola.wordpress.com/la-cucina-fascista/>.

36 »La Cucina Fascista | A Tavola!«

37 Ibid., 64.

38 Ibid., 238.



Slika 34 • La cucina del ventennio.



Slika 35 • Propagandni letak, ki promovira potrošnjo riza.



Slika 36 • Italijanska fašistična propaganda.

ci so lahko dnevno dobili dodatnih 100 g kruha ali 85 g pšenice ali 150 g koruznega zdroba. Težki fizični delavci so bili upravičeni do dodatka v dvojnem znesku.³⁹ V časopisju in tiskovinah so bili izdani številni recepti, kuharske knjige in nasveti za gospodinje, ki so v času gospodarske krize pozivali k pripravi enostavnih obrokov (npr. *La cucina italiana della resistenza*, 1936; *La cucina futurista*, 1938).⁴⁰

39 »CEEOL Journal of Contemporary History, Issue /2014,« dostopano 6. septembra 2015, <http://www.cceol.com/asp/issuedetails.aspx?issueid=aobado50-244a-4859-9781-6cbocf9576ba&articleId=b7cf646a-2d29-46ca-a3b5-dbc081a0cc6>.

40 »Nico Valerio: *LA CUCINA DEL VENTENNIO*. Tra Il Duce 'salutista' E I Consigli Di Petronilla.«



ITALIANI, RESISTETE!



Gradiva, ki bi nazorno pričalo o pisni ponudbi prehrabnih gostinskih obratov iz tega obdobja, nismo zasledili (izjema sta oglasa na Sliki 32), vendar pa skoraj zagotovo lahko trdimo, da o razvoju neturističnega prehrabnega gostinstva v širšem, gastronomskem pomenu besede, zaradi vsesplošne gospodarske krize, težko govorimo. Pucer⁴¹ navaja, da je tedanja gastronomska ponudba temeljila predvsem na tradiciji beneške in furlanske kuhinje, ki je bila močno zakoreninjena v istrski gastronomiji.

Izpostaviti velja dejstvo, da Kraljevina Italija na področju Istre, za razliko od Kvarnerja, kjer so kot protikrizni ukrep ustanovili brezcarinsko cono s ciljem večje konkurenčnosti gostinstva in turizma, ni uvedla praktično nikakršnih protikriznih ukrepov. Italija je imela v Kvarnerju močno konkurencu v jadranskih destinacijah kraljevine SHS, zato je turizem načrtno vzpodbujala predvsem na obmejnem območju mesta Reka. Kljub mačehovskemu upravljanju italijanske države s turizmom in gostinstvom je ta dejavnost še leta 1941 predstavljala 20 % narodnega dohodka celotnega obalnega območja (kasnejše cone B).⁴²

Na osnovi pregleda zbranega arhivskega gradiva in statističnih podatkov⁴³ lahko ugotovimo, da se je gostinstvo hitreje ter veliko sistematičneje razvijalo na območju kraljevine SHS, ki je nadaljevala s tradicijo turizma A-O. Med pomembnejšimi aktivnostmi velja izpostaviti: izdajanje strokovnega časopisja in gostinske literature; združenje gostinskih delavcev; sindikat delavcev gostinstva (prva stavka gostincev je potekala že v poletni sezoni leta 1937); obstoj kolektivne pogodbe za gostinstvo; uvedbo »nauka« o turizmu na Trgovski akademiji v Zagrebu l. 1937 itd.⁴⁴ Razvojne aktivnosti na območje države SHS so bile pomembne predvsem z vidika kasnejše združitve v okviru nove Jugoslavije (po letu 1954).

41 Pucer, »Razvoj gastronomije v Istri, (intervju),« 13. marec, 2013.

42 »CEEOL Journal of Contemporary History, Issue 2/2014,« dostopano 6. septembra 2015 <http://www.ceeol.com/asp/issuedetails.aspx?issucid=aobado50-244a-4859-9781-6cb0cf9576ba&articleId=b7cf646a-2d29-46ca-a3b5-dbc081a0cc6>.

Deborah Rogoznica, »Obnova in razvoj turizma na območju cone B Svobodnega tržaškega ozemlja (s posebnim poudarkom na okraju Koper)«, *Acta Histriae* 13, št. 2 (2005): 395–422.

43 Blažević, *Povijest turizma Istre i Kvarnera*.

44 Ibid., 252–256.

Po drugi svetovni vojni

Razvoj prehrabnega gostinstva po letu 1945

Po koncu 2. sv. vojne je bila leta 1947 podpisana pariška mirovna pogodba, s katero je bilo na spornem, mejnem ozemlju Trsta in njegovega širšega zaledja ustanovljeno Svobodno tržaško ozemlje (v nadaljevanju STO). STO je bilo razdeljeno na dve coni. Cona A, ki je obsegala mesto Trst in njegovo neposredno okolico, je bila pod vojaško upravo zavezniških sil. Cona B, ki je zajemala istrsko obalo južno od Trsta do reke Mirne, pa je bila pod upravo jugoslovanske vojske. S podpisom londonskega sporazuma leta 1954 je STO prenehal obstajati. Cona A je bila dodeljena Italiji, območje cone B pa je pripadlo Jugoslaviji. Dokončno je bila meja med Italijo in Jugoslavijo potrjena z osimskim sporazumom leta 1975.

2. svetovna vojna je turizem na naši obali popolnoma omrtvičila in zaustavila.¹ Ker ni bilo niti domačih niti tujih gostov, je gostinska dejavnost zamrla, zgradbe, ki jim je vojna prizanesla, pa so bile večinoma spremenjene v vojaške objekte ali prostore za potrebe različnih državnih inštitucij. Z njimi je upravljala Vojaška uprava ljudske armade v coni B (v nadaljevanju VUJA).² Civilno oblast je v coni B izvajal Istrski ljudski okrožni odbor (v nadaljevanju IOLO), znotraj katerega je slovenski del Istre spadal pod koprski okraj.³ Gostinstvo je bilo, tako kot vse gospodarske panoge v povojnem obdobju, odvisno od generalnih odločitev politike, saj je bilo na celotnem območju potrebno na novo vzpostaviti zakonodajno in izvršilno oblast.⁴ Na državni ravni je za turizem skrbel Odsek za turizem v okviru Od-

1 Težka ekonomska situacija je bila tudi v Trstu, kjer je bilo leta 1947 preko 50.000 nezaposlenih delavcev. Veliko delavcev (predvsem slovanskega rodu) se je na delo odpravila v Dalmacijo (ladjedelnice) in novonastale tovarne v Jugoslaviji (predvsem BiH). Jugoslavija je v Trst pošiljala tudi kontingente hrane, za distribucijo pa je skrbela Zveza enotnih sindikatov delavcev in nameščencev za Trst in slovensko Primorje.

2 Trebše Štolfa v Bonin in Radulovič, ur., *Arhivsko gradivo s področja turizma in turistične dejavnosti*; *Uporabnik in arhivsko gradivo*, 13.

3 Takoj po osvoboditvi je upravna razdelitev poznala kraje, okraje in okrožja. IOLO je bil ustanovljen l. 1947, ukinjen pa l. 1952. Istega leta so bili ukinjeni tudi krajevni ljudski odbori, uvedeni pa so bili ljudski odbori občin, pri čemer so bili obdržani ljudski odbori mest in okrajev. Z letom 1965 so bili ukinjeni tudi kraji, občine pa so delovale kot temeljne družbenopolitične skupnosti (Zakon o razdelitvi ljudske RS na mesta, okraje in občine. Uradni list LRS 1955, št. 24/119; Zakon o izvedbi odprave okrajev v SRS, Uradni list SRS, 1965, št. 10/81).

4 Dekrete, ki se nanašajo na gospodarski razvoj cone B, je izdajala VUJA, ki je bila odgovorna jugoslovanski vladi.

delka za trgovino na Ministrstvu za trgovino in preskrbo Ljudske RS (ministrstvo je bilo ustanovljeno leta 1945). Ministrstvo se je v naslednjih letih večkrat preoblikovalo,⁵ na lokalni ravni pa je za razvoj gostinstva skrbel IOLO.⁶ Za uresničevanje konkretnih razvojnih politik na terenu so bili zadolženi posebni referenti pri okrajnih ljudskih odborih (v nadaljevanju OLO).⁷ Pri tem je potrebno omeniti, da je bila Istra gospodarsko, kulturno in kadrovsko zelo zaostala, saj je bila pod Italijo vsa inteligenca in večina obrtnikov iz vrst italijanske narodnosti, ki je večinoma emigrirala. K temu je pripomogla tudi diskriminatorna fašistična politika do slovenskega prebivalstva. Tudi strokovno izobraženo osebje v gostinstvu in turizmu je bilo v času fašizma italijansko, medtem ko je slovansko prebivalstvo opravljalo predvsem pomožna gostinska dela. Iz evidence zadnjega, prostovoljnega izselitvenega vala leta 1954 je razvidna tudi poklicna struktura izseljencev. Ta nam razkriva, da je bilo dobro desetletje po kapitulaciji Italije med izseljenci, ki so prostovoljno zapustili cono B: 13 gostilničarjev, 4 gostilničarke, 3 slaščičarji, 20 natakarjev, 6 kuharjev, 4 kuharske pomočnice, 3 kuharice, 2 barista, 1 pek in slaščičar, 1 kavarnar, 1 hotelir in 1 hotelirka.⁸ Ker so bili novi odborniki, ki so delovali v okviru OLO, večinoma neuki, so izobrazbene probleme reševali z: aktivnim šolanjem zaposlenih v upravno-političnih šolah, s pomočjo kadra iz drugih krajev (republik) Jugoslavije ter z vzpostavitvijo nove mreže strokovnih šol.⁹ Zanimivo je, da je v prvih povojnih letih strokoven kader prihajal na delo v cono B celo iz Trsta, plačani pa so bili v lirah. Kadrovska politika v coni B se je s pomočjo migracij iz ostalih republik SFRJ pričela aktivneje reševati šele po letu 1950.¹⁰

Eno prvih povojnih strokovnih posvetovanj¹¹ je bil obči zbor hotelirjev in gostilničarjev v Portorožu 15. maja 1946.¹² Istega leta so bili opravljeni tudi prvi strokovni pregledi stanj gostinskih objektov,¹³ saj so bili le-ti v zelo slabem tehničnem stanju¹⁴ in skoraj brez

5 Odsek se je l. 1948 preoblikoval v Komite za turizem in gostinstvo, l. 1951 v Svet za blagovni promet, l. 1953 v Državni sekretariat za gospodarstvo, l. 1956 v Državni sekretariat za blagovni promet, l. 1958 v Državni sekretariat za blagovni promet LRS, l. 1962 v Sekretariat za trgovino in turizem SRS, l. 1963 v Republiški sekretariat za turizem SRS, l. 1965 v Republiški sekretariat za gospodarstvo (Glažar v Bonin in Radulović, ur., *Arbijsko gradivo s področja turizma in turistične dejavnosti; Uporabnik in arbijsko gradivo*, 21–22).

6 Znotraj IOLO je do leta 1949 deloval oddelek za turizem, po letu 1949 pa turistični svet. Leta 1950 je bilo z reorganizacijo upravnega aparata ustanovljeno poverjenišтво za turizem in gostinstvo pri OLO Koper, ki se je kasneje preimenovalo v poverjenišтво za trgovino in gostinstvo.

7 »SI PAK KP 24., OLO Koper, (SI PAK KP 24), t. e. 137, a. e. 351, Poročilo o delovanju oddelka za turizem IOLO od 15.9.1948 do 15.9.1949, Koper, 2. 9. 1949.«

8 Jure Gombač, »Oris reševanja nekaterih akutnih problemov pri obnovi gospodarstva v okraju Koper v desetletju po koncu druge svetovne vojne,« *Acta Histriae* 14, št. 2 (2006): 281–98, 292–93.

9 Vlasta Beltram, »Povojni razvoj slovenske Istre – koprski okraj 1945–1947: (s poudarkom na delovanju organov ljudske oblasti)«, *Kronika* 37, št. 1/2 (1989): 1–2.

10 »VU II 1384 t. e. 2, a. e. 12/7. Kritički osvet na situacijo u jogslovenskoj coni STT. Koper, 26. avgust 1953,« n.d.

11 Gostinska zbornica, v okviru katere delujejo okrajni Upravni odbori gostinske zbornice, je bila ustanovljena l. 1952, ukinjena pa z ustanovitvijo Gospodarske zbornice SRS, l. 1962 (Ur.l. FLRJ, št. 22/62). Izpostaviti velja, da je bila na območju kraljevine SHS vsejugoslovanska zveza hotelskih in gostinskih delavcev ustanovljena že l. 1919 (Blažević, 191).

12 »AS 278, fond Komite za turizem in gostinstvo vlade LRS, a. e. 295.«

13 Glažar v Bonin in Radulović, ur., *Arbijsko gradivo s področja turizma in turistične dejavnosti; Uporabnik in arbijsko gradivo*, 21.

14 »SI PAK KP 23, t. e. 87, Okrajni Istrski ljudski odbor IOLO, Gospodarski svet odseka za gradnje. Poročilo o delu 15.9.1948 - 31.12.1948, Koper, 5. 1. 1949.«

inventarja.¹⁵ Pri tem velja izpostaviti, da so jugoslovanske oblasti orodja, surovine in inventar iz večjih podjetij (tudi turističnih) odpeljale na Hrvaško.¹⁶ Stanje gostinskih obratov je razvidno iz ohranjenih zapisnikov, ki pričajo o povojni problematiki gostinstva in turizma na Obali. Zapisnik iz leta 1955 povzema povojno problematiko gostinstva in stanje v portoroškem hotelu Central opisuje s sledečimi besedami: »*Kubinja v hotelu Central je v derutnem stanju in jo je treba temeljito popraviti oziroma postaviti na noge.*« Isti zapisnik navaja: »*Centralno podjetje v Piranu je hotel Metropol, ki nima niti recepcije, ima provizorno kuhinjo, jedilnico, ki je primerna v glavnem samo za zimo ...*«¹⁷ Hotelske storitve v delujočih hotelih so bile slabe, o čemer priča tudi gradivo iz arhiva predsednika SFRJ.¹⁸ Zvezno politiko v Beogradu je motilo predvsem pisanje tujih novinarjev o slabih hotelskih storitvah v obalnih hotelih, kar je metalo slabo luč na celoten razvoj cone B.

Kljub konfiskaciji številnih nepremičnin (fašistom in njihovim kolaborantom) leta 1947 na seznamu nepremičnin v okraju Koper ne zasledimo gostinskih obratov (drugače je v bujskem okraju).¹⁹ Zasebna gostišča so bila tako po koncu vojne še vedno večinoma v zasebni lasti Italijanov, ki so večinoma migrirali. Le-ti niso vanje skoraj ničesar vlagali, zaradi česar so naglo propadala, številni obrati pa so bili poškodovani zaradi posledic vojne. Po vojni so bili nekateri obrati (predvsem gostišča in penzioni) zasedeni s strani vojske (izpostaviti velja, da je slednja zanje plačevala najemnino), oddani v uporabo vojnim invalidom in sindikalnim organizacijam ali so služili kot letovišča vojnim sirotam (v koprskem okolišu je delovala Komisija za začasno upravljanje imovine odsotnih oseb).²⁰ Obrtniki (večinoma italijanske narodnosti), ki niso migrirali, so bili večinoma nastrojeni proti novi jugoslovanski oblasti,²¹ zaradi česar jih je socialistična oblast obravnavala kot špekulante. Slednje je privedlo do revizije obrtnih dovoljenj. Veliko obrtnikom so bila zaradi špekulantstva in medvojnega sodelovanja s fašistično oblastjo obrtna dovoljenja odvzeta.²² Izpostaviti velja, da mednarodne norme nacionalizacije v coni B formalno niso dovoljevale, zaradi česar je bilo še leta 1949 kar 83 % gostinskih obratov (formalno) v zasebni lasti,²³ čeprav so bila številnim obrtna dovoljenja odvzeta zaradi t. i. državnih koristi (slednje je značilno predvsem za obdobje 1947–1950).²⁴ O načrtnem turističnem razvoju lahko govorimo šele po letu 1949. Spodnja tabela prikazuje število gostinskih objektov, ležišč, gostov in osebja na

15 Rogoznica, »Obnova in razvoj turizma na območju cone B Svobodnega tržaškega ozemlja (s posebnim poudarkom na okraju Koper)«, 398.

16 Gombač, »Oris reševanja nekaterih akutnih problemov pri obnovi gospodarstva v okraju Koper v desetletju po koncu druge svetovne vojne«, 288.

17 »SI PAK KP 178, t. e. 15, a. e. 74, Problematika gostinstva in turizma, 1955, Koper.«

18 »AJ 837, t. e. KPR I-5-C/83. Zabeležka o razgovoru o problemih ekonomske politike Cone B., Beograd, 12. september 1953.«

19 »VU II K1384 t. e. 1, a. e. 8/2. Konfisciranje in zasebnikom prodane nepremičnine. Koper, 21. januar 1953.« n.d.

20 »VU II 1346 t. e. 4, a. e. 31/1. Zapisnik komisije za začasno upravljanje imovine odsotnih oseb. Koper, 25. 3. 1950.«

21 Beltram, »Povojni razvoj slovenske Istre – koprski okraj 1945–1947«, 114.

22 Gombač, »Oris reševanja nekaterih akutnih problemov pri obnovi gospodarstva v okraju Koper v desetletju po koncu druge svetovne vojne«, 288.

23 Rogoznica, »Obnova in razvoj turizma na območju cone B Svobodnega tržaškega ozemlja (s posebnim poudarkom na okraju Koper)«, 398.

24 »SI PAK KP 24., OLO Koper, (SI PAK KP 24), t. e. 840, a. e. 362, Plačevanje takse za pridobitev dovoljenja za privatne gostilne, Sežana, 26. 6. 1958.«

območju cone B v obdobju med leti 1913 in 1952. Kljub temu, da podatki niso ločeni za koprski okraj, zgovorno pričajo o stanju turizma in gostinstva v pred- in v povojnem obdobju.

Tabela 3 ■ Turizem v številkah na območju cone B v obdobju 1913–1952.²⁵

Leta Obrati	1913	1938	1946	1948	1952
Hoteli	34	32	12	9	17
Restavracije	44	38	11	10	12
Letovišča	–	3	–	–	9
Ležišča	2.794	2.685	229	155	1.108
Število zaposlenih	415	345	42	38	330
Število gostov	20.635	15.720	1.122	1.380	10.704

Vzpostavitev in organizacija nove mreže ponudnikov prehrabnega gostinstva

Kljub odvzemu dovoljenj so delo nekdanjih obrtnikov hitro prevzemala novonastajajoča državna podjetja in zadruga. Iz zapisnika OLO Koper je razvidno, da so se novi oblastniki dobro zavedali pomena turizma in gostinstva za razvoj obalnega območja.²⁶ S ciljem obnove turizma in gostinstva je bilo leta 1947 v okraju OLO Koper ustanovljena Uprava državnega, penzijsko gostinskega podjetja Riviera – Turist hotel,²⁷ kar lahko označimo za preporod in začetek novega (planskega) razvojnega obdobja. Podjetje je prevzelo obnovo gostinskih obratov ter upravljanje večine (večjih) obratov ter začelo na novo vzpostavljati mrežo gostinskih obratov.²⁸ Leta 1949 je bil obnovljen hotel Central v Portorožu, hotel Partizan in restavracija Helios, v Piranu pa hotel Metropol (ne gre za današnji hotel v Portorožu). Leta 1950 so bili obnovljen hotel Palace v Portorožu in številni drugi, manjši obrati. Iz arhivskega gradiva je razvidno, da je bila za obnovo hotela Palace nabavljena sodobna oprema za restavracijo, obnovljena pa sta bila tudi dnevni in nočni bar. Hotel je predstavljal največji objekt na območju STO.²⁹

S ciljem čim hitreje vzpostavitve mreže gostinskih ponudnikov so izvedli sledeče ukrepe: nad večjimi obrati vzpostavili nadzor in jih obravnavali kot objekte družbenega značaja; od nekaterih lastnikov »pomembnejših« obratov so zahtevali, da jih obnovijo in odprejo; v nekaterih primerih so obrate sporazumno prevzeli; določene obrate pa je na pod-

25 »VU II 1384 t. e. 2, a. e. 16/15, Turizam u jugoslovenskoj coni STT. Koper, 1953.,« n.d.

26 »SI PAK KP 360, OLO Koper, zavod za statistiko 1945–1965, (SI PAK KP 360), t. e. 36, a. e. 73, Poročilo o turizmu v coni B, Koper 21. 8. 1948.«

27 Državno podjetje Turist-hotel je bilo ustanovljeno že marca 1946, vendar se je kasneje decentraliziralo, manjše obrate pa so prevzeli ljudski odbori, tako da je iz podjetja nastalo osem samostojnih enot (Repe v Rozman in Lazarević, 1996, 158).

28 »AS 278, fond Komite za turizem turizem in gostinstvo vlade LRS, a. e. 318.«

29 »SI PAK KP 360, OLO Koper, t. e. 494, Razvoj turizma v Jugoslovanski coni STT. Koper, 1951.«

lagi posebnih odlokov prevzel Zavod za pospeševanje gospodarstva,³⁰ ki je v okviru IOLO skrbel za izvajanje posebnih gospodarskih nalog na območju Istrskega okrožja. Iz podatkov, prikazanih v spodnji tabeli, je razvidno, da so bili leta 1939 vsi obrati (skupno 145) izključno v privatni lasti (obratni niso bili klasificirani), medtem ko je leta 1950 število privatnih in družbenih izenačeno, leta 1954 pa je bilo od skupno 97 obratov le še 39 obratov v zasebni lasti.³¹ V tem pogledu je zanimiva tudi primerjava Obale s Slovenijo in tedanjo SFRJ. V celotni državi (SFRJ) je bilo leta 1955 skupno 15.294 gostinskih obratov. Od tega je bilo v SR Sloveniji 3.042 obratov, med katerimi je bilo 1.826 družbenih in 1.216 zasebnih obratov.³²

Tabela 4 • Število gostinskih obratov po vrstah v OLO Koper med leti 1939–1954.³³

Leto	Skupaj obrati	Hoteli in prenočišča	Restavracije in gostilne	Bifeji	Kavarne in bari	Menze	Slaščičarne
1939	145	–	–	–	–	–	–
1947	109	3	–	–	–	1	–
1950	100	13	72	6	4	1	4
1954	97	10	70	8	5		4

Poleg turistične in gostinske infrastrukture je bila v zelo slabem stanju tudi vsa ostala javna infrastruktura, nujno potrebna za opravljanje turistične in gostinske dejavnosti. Omeniti velja, da je bilo leta 1950 na področju OLO Koper le 40 % stanovanj opremljenih s stranišči (v mestu je bilo tudi veliko živine), na področju celotne Obale pa je le približno polovica vseh stanovanj imela tekočo vodo.³⁴ Koprski okraj je bil tudi najrevnejši v širšem Istrskem okrožju. Demarkacijska črta je pretrgala večstoletno izmenjavo dobrin s Trstom, dobava iz Jugoslavije je bila izjemno pomanjkljiva, nabava dobrin v coni A pa prepovedana. Zaradi lažje dobave so bile ustanovljene posebne zadruge, ki so skrbele za dobavo posameznih vrst artiklov iz Jugoslavije. Uvedene so bile živilske nakaznice, kasneje pa tudi posojilnice in obrtne zadruge.³⁵ Posebno težavo je predstavljala uvedba jugo lire, ki pa je sosednja cona A ni priznavala. Podatki pričajo o tem, da predvojnega obrtniškega sektorja v petdesetih letih skoraj ni bilo več.³⁶ Upad števila prehranskih gostinskih obratov v petdesetih letih je nazorno viden iz zgornje tabele.

30 Rogoznica, »Obnova in razvoj turizma na območju cone B Svobodnega tržaškega ozemlja (s posebnim poudarkom na okraju Koper),« 400.

31 »SI PAK KP 360, OLO Koper, t. e. 494, Razvoj turizma v Jugoslovanski coni STT. Koper, 1951.«

32 »AJ 122, t. e. 40, a. e. 15. Godišnji izveštaj upravnog odbora saveza ugostiteljskih komora Jugoslavije. Beograd, 1956.«

33 »SI PAK KP 360, OLO Koper, T. e. 494, Razvoj Turizma v jugoslovanski coni STT. Koper, 1951.«

34 Trebše Štolfa, M. (1996) v Bonin in Radulovič, ur., Arhivsko gradivo s področja turizma in turistične dejavnosti; Uporabnik in arhivsko gradivo, 17.

35 Beltram, »Povojni razvoj slovenske Istre – koprski okraj 1945–1947.«

36 Gombač, »Oris reševanja nekaterih akutnih problemov pri obnovi gospodarstva v okraju Koper v desetletju po koncu druge svetovne vojne.«

Razvojna politika je zaradi specifičnosti pravnega položaja cone B vse bolj sledila jugoslovanskim smernicam in usmeritvam planskega gospodarstva, ki je temeljilo na merljivosti zastavljenih ciljev. Tudi zato po letu 1949 (oz. 1950) lažje pridemo do statističnih podatkov, saj je leta 1949 Komite za gostinstvo in turizem pri vladi LRS od vseh uprav za turizem in gostinstvo pri OLO-jih zahteval poročila o turističnem stanju. Ta so se, z vidika prehrambnih obratov, nanašala na: poročila o spremembah mreže gostišč, poročila o prometu restavracij in gostiln, kavarn, slaščičarn, bifejev in zajtrkovalnic ter poročila o stroških in odobrenih popustih. Popusti so se nanašali predvsem na člane sindikatov, saj je bila ta oblika turizma po letu 1950 v naglem porastu.³⁷ Pomembno je izpostaviti, da so bili leta 1949 vsi gostinski obrati v IOLO popisani (cona B je bila geografsko razdeljena na turistične rajone) ter s strani posebne komisije na novo klasificirani in kategorizirani. Prehrambni gostinski obrati so se delili na restavracije (večinoma hotelske), gostilne, kavarne, bare in bifeje. Gostilne so bile razvrščene v kategoriji C in D; kavarne v kategoriji B in C; bari in bifeji pa v kategorije B, C in D.³⁸

Uveljavitev družbenega sektorja je potekala z ustanavljanjem novih oblik državnih (družbenih) gostinskih podjetij. Ustanovljena so bila t. i. komunalno-gostinska podjetja ter zadružna gostinska podjetja, ki so prevladovala predvsem na podeželju. Leta 1950 je bilo na področju OLO Koper 6 komunalnih gostinskih podjetij s 27 obrati ter 22 zadružnih gostišč, v privatni lasti pa je bilo 36 gostišč. Zasebni obrati so bili večinoma manjši prehrambni gostinski obrati, s »poverjeništvom za turizem in gostinstvo« oz. pristojnim OLO pa so bili povezani preko statistične službe.³⁹

Zaradi lažje oskrbe s hrano za gostinske namene, so bili na nacionalnem nivoju uvedeni t. i. kontingenti hrane za turiste. Za oskrbo gostinske mreže je bilo leta 1950 ustanovljeno podjetje Turist Service v Portorožu.⁴⁰ Gostinska mreža je bila v splošnem dobro oskrbovana z živili, s periodičnim pomanjkanjem mesa, mlečnih izdelkov in piva. Pomanjkljiva pa je bila preskrba z neprehrabnimi artikli in drobnim inventarjem.⁴¹ Uvedena je bila tudi politika maksimiranih penzijskih cen (v sklopu nastanitvenih obratov). Cene jedi in pijač na prostem trgu (v prehrabnih obratih) pa so se konkurenčno določale glede na tiste v coni A in Jugoslaviji.⁴²

Za poslovanje gostinskih obratov so bile predpisane enotne tiskovine in enotna poslovna tehnika, pregledovala pa jih je izobraževalna in strokovna služba.⁴³ Kadrovske probleme so reševali z gostinskimi tečaji (z organizacijo dvomesečnega strokovnega tečaja v Portorožu in s stalnimi tečaji v hotelu Galeb v Kopru), s pomočjo Centralnega komiteja za

37 Repe v Franc Rozman in Žarko Lazarević, Razvoj turizma v Sloveniji: zbornik referatov (Zveza zgodovinskih društev Slovenije, 1996), 159.

38 Rogoznica, »Obnova in razvoj turizma na območju cone B Svobodnega tržaškega ozemlja (s posebnim poudarkom na okraju Koper)«, 401.

39 Ibid., 404

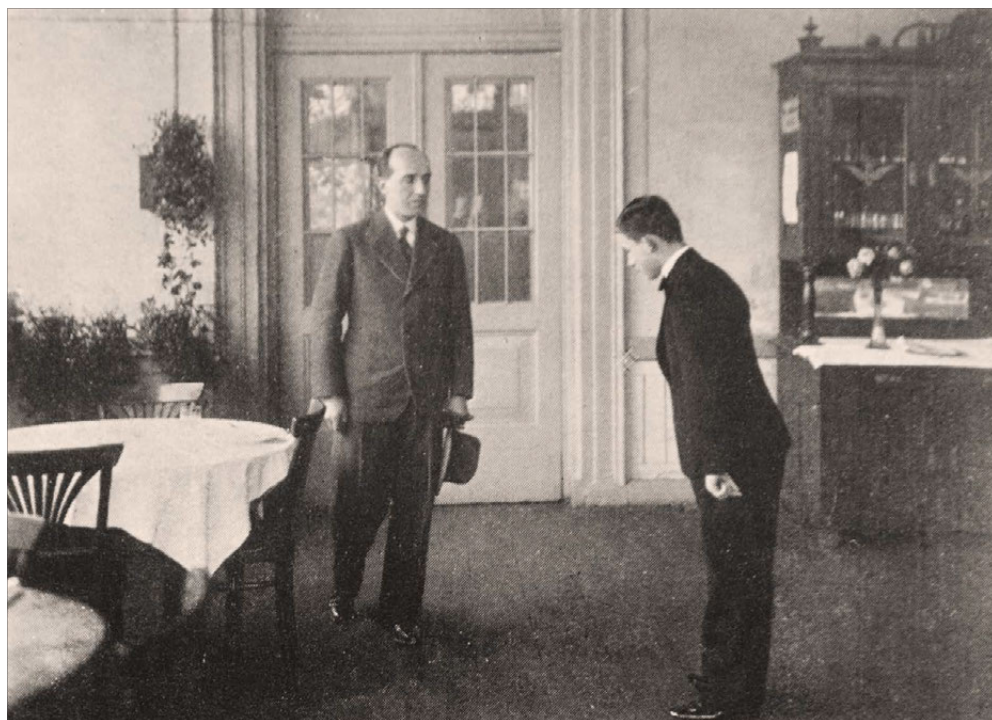
40 Servis je bil leta 1951 ukinjen. Ustanovljena je bilo Združenje gostinskih podjetij, ki je imelo nalogo oskrbe gostinske mreže.

41 »SI PAK KP 24, t. e. 137, a. e. 351, Turizem in gostinstvo v Istrskem okrožju Svobodnega tržaškega omrežja.«

42 »SI PAK KP 24, OLO Koper, (SI PAK KP 24), t. e. 137, a. e. 351, Poročilo poverjenišva za turizem in gostinstvo za leto 1950, Koper, 30. 1. 1951.«

43 »SI PAK KP 24, OLO Koper, (SI PAK KP 24), t. e. 137, a. e. 351, Poročilo o delovanju oddelka za turizem IOLO od 15.9.1948 do 15. 9. 1949, Koper, 2.9.1949.«

turizem pa so kandidate pošiljali tudi na šolanje v srednjo gostinsko šolo v Ljubljano.⁴⁴ Spodnja slika prikazuje sliko iz strokovne knjige *Serviranje*, ki je izšla že leta 1932 v Ljubljani. Knjiga je služila kot učbenik na gostinskih in hotelirskih šolah v obdobju po 2. sv. vojni.⁴⁵



Slika 37 ■ Slika iz učbenika *Serviranje* (1932).

Koncept novega gospodarskega sistema po letu 1951

Leto 1951 predstavlja prehod na nov finančno-gospodarski sistem, ki je prinesel organizacijske spremembe tudi v strukturi prehrabnih gostinskih obratov. Nov sistem se je nanašal na sprostitev trgovine in uvedbo novega finančnega stanja (sistem proste trgovine), na osnovi katerega so podjetja pričela samostojno sestavljati svoje plane in gospodariti s sredstvi, pridobljenimi na podlagi družbenih planov. Ukinjeno (decentralizirano) je bilo tudi podjetje Riviera – Turist hotel. Iz obratov, ki so bili pod njegovo upravo, pa so bila ustanovljena štiri nova, samostojna podjetja. Turistična politika se je od sindikalnega vse bolj usmerjala k tržnemu »tujskemu« turizmu, ki je predstavljal pritek deviz.⁴⁶ To leto predstavlja tudi leto intenzivnih investicij v infrastrukturo, katere cilj je bil zadovoljiti pričakovanja tujih gostov – tudi v segmentu gostinske ponudbe (sodoben inventar, dnevno-nočni bari v sklo-

44 »SI PAK KP 24, OLO Koper, (SI PAK KP 24), t. e. 118, a. e. 323, Poročilo o delu tov. Kržičeve, referenta za turizem, v avgustu 1950, Koper, 1. 9. 1950.«

45 Decembra 1945 je bila ustanovljena Srednja šola za turizem in gostinstvo v Ljubljani (SŠTG), ki je tudi edina v takratni Jugoslaviji. Pouk je potekal v prostorih Gostilničarskega doma na Privozu 11 (današnja Urška).

46 Rogoznica, »Obnova in razvoj turizma na območju cone B Svobodnega tržaškega ozemlja (s posebnim poudarkom na okraju Koper)«, 407.

pu hotelov, koncepti hotelskih restavracij po tujem vzoru itd.). Leta 1950 se je pričelo obnavljati hotel Palace in dozidavati hotel Triglav v Kopru. Ta dva objekta sta bila s hotelom Turist v Ankaranu (bivši Sv. Nikolaj) prva nosilca »novega« turističnega razvoja. Omenjena hotela sta prve goste sprejela v poletni sezoni 1952. Kljub temu so gostinske in turistične kapacitete dosegale komaj 30 % predvojnih zmogljivosti.⁴⁷ Leta 1951 je bilo v OLO Koper: 22 državnih, 19 zadružnih, 7 podjetjih raznih organizacij, 36 zasebnih gostinskih podjetij in 9 sindikalnih počitniških domov. Med zasebnimi obrati so prevladovali prehrabni obrati, med katerimi je največ gostiln (23), kavarn (6), barov (6) ter le en hotel z restavracijo.⁴⁸

Nov gospodarski sistem pa je gostincem povzročil obilico težav. Do uveljavitve proste trgovine so gostinska podjetja družbenega sektorja dobivala kontingente glavnih artiklov po nižjih cenah, z uvedbo proste trgovine pa so se cene nekaterih artiklov povečale do 68 %, čemur je dodatno botrovalo veliko število zaposlenih v gostinskem sektorju. Problem slabega finančnega poslovanja se je kazal v celotnem gostinskem sektorju, kjer je večina podjetij izkazovala negativno finančno poslovanje.⁴⁹ Nastale razmere so skušali sanirati z dvigom cen in zmanjšanjem operativnih stroškov. V letu 1952 je bila ponovno opravljena reorganizacija, na osnovi katere so večje število manjših obratov, zaradi optimizacije poslovanja, pripojili večjim obratom. Nastala so nova – mestna gostinska podjetja Koper, Izola, Portorož in Piran ter nekatera druga okrajna gostinska podjetja. Nekateri manjši (družbeno nezanimivi) obrati so bili dani v t. i. socialistični zakup.⁵⁰ Struktura gostinskih obratov je bila leta 1952 sestavljena iz treh petin družbenih obratov (62,2 %), zasebni sektor pa je predstavljal dve petini (37,8 %) celotne gostinske mreže.⁵¹

Nov odlok o gostinskih obratih iz leta 1953⁵² je podrobno določil oblike organiziranja javnih, zadružnih in družbenih gostinskih obratov ter pogoje poslovanja zasebnih gostinskih obratov. Po opremi in glede na vrsto ponudbe so se prehrabni gostinski obrati delili na: restavracije, gostilne, točilnice, bifeje, kavarne, bare, slaščičarne, menze in krčme. Poslovanje zasebnih obratov je potekalo pod strogim nadzorom, posebej pa so bili določeni pogoji za ohranitev obrtnega dovoljenja.⁵³ Reorganizacija gostinske mreže je bila usmerjena k povečanju prometa in pridobitvi večjega števila tujih gostov. Težnja po dvigu kakovosti se je odražala tudi v gostinskih srečanjih (Gostinsko-turistični zbor)⁵⁴ in novih oblikah povezovanja in sodelovanja. Iz arhivskega gradiva⁵⁵ je razvidno, da se je v petdesetih letih število sedišč v prehrabnih gostinskih obratih konstantno povečevalo. Temu je botrovalo predvsem načrtno urejanje javne infrastrukture (kanalizacija, vodovod), odpiranje novih, adaptiranih penzijskih obratov ter vse večje število sezonskih obratov.

47 »VU II 1361, t. e. 6, a. e. 19. Poročilo o stanju gostinstva in turizma. Koper, 29. 10. 1954.«

48 »SI PAK KP 24, t. e. 137, a. e. 351, Turizem in gostinstvo v Istrskem okrožju Svobodnega tržaškega omrežja.«

49 Ibid.

50 Po jugoslovanskem vzoru se uvaja koncept socialističnega zakupa. Gostišča niso smela imeti več kot pet zaposlenih.

51 »SI PAK KP 360, t. e. 64, a. e. 120., Svet za gospodarstvo, gostinstvo in turizem.«

52 Istega leta je ustanovljena Trgovinska in gostinska zbornica okraja Koper, v okviru katere deluje Stalni odbor za gostinstvo in turizem.

53 »UV OLO, 1953, 9 - UV OLO, leto II., št. 9, Koper, 20. novembra 1953, Odlok o gostinskih obratih.«,

54 Leta 1953 je organiziran prvi gostinsko-turistični zbor.

55 »VU II 1361, t. e. 6, a. e. 19. Poročilo o stanju gostinstva in turizma. Koper, 29. 10. 1954.«

Lastniška struktura gostinskih obratov se je po letu 1950 korenito spremenila. Leta 1954 se je število zasebnih obratov v primerjavi z letom 1950 zmanjšalo za 40%, v realiziranem prometu pa so zasebni obrati dosegali zgolj 18 % izkupička državnih podjetij. Problem v poslovanju sta predstavljala predvsem sezonskost povpraševanja in nihanje števila zaposlenih, zaradi česar je bil povprečen mesečni promet na zaposlenega v družbenih gostinskih podjetjih zelo različen. Spodnja tabela prikazuje povprečen mesečni promet⁵⁶ na osebo (zaposlenega) v hotelih v letu 1954. Iz tabele je razvidna enkratna razlika v prometu med hotelom Triglav v Kopru in hotelom Palace v Portorožu. Iz poročila gre razbrati, da je v mestnih gostinskih obratih mesečni promet znašal od 90.000–200.000 dinarjev, največji promet pa je bil zabeležen v bifejih.

Tabela 5 ■ Mesečni promet na cno osebo v družbenih obratih leta 1954.⁵⁷

Hotel	Promet v din.
Triglav, Koper	54.762
Jezero, Fijesa	78.400
Turist, Ankaran	84.090
Central, Portorož	91.095
Metropol, Piran	97.105
Palace, Portorož	109.354

Razvoj prehrabnega gostinstva v petdesetih letih (po letu 1954) in šestdesetih letih

Leta 1954,⁵⁸ po podpisu londonskega sporazuma, je tudi na območju cone B začela veljati jugoslovanska Uredba o gostinskih podjetjih in gostiščih. Na osnovi zvezne uredbe je celotni gostinski sektor nekdanje cone B prevzel organizacijske značilnosti ostalega jugoslovanskega gostinstva.⁵⁹ Slednje je pomenilo ponovno reorganizacijo gostinskih podjetij. Pomembno spremembo je predstavljal planski razvoj gostinstva ter vzpodbujanje zasebnega gostinstva (predvsem prehrabnega). S sprejetjem Uredbe o gostinskih podjetjih in gostiščih februarja 1954 so bila ponovno dovoljena zasebna gostinska podjetja na območju celotne LRS.⁶⁰ Poleg že uveljavljenih organizacijskih oblik, kot so bile organizacije združenega dela, so se po letu 1954 vse pogosteje pojavljali tudi zasebni obrati ter kombinacije zasebnega in družbenega kapitala, t. i. pogodbene organizacije združenega dela. Slednje je pomenilo ponovno decentralizacijo velikih podjetij in ustanovitev večjega števila manjših pre-

56 Iz poročila inšpektorja za turizem in gostinstvo Lada Košaka ni mogoče povsem jasno razbrati, ali gre za ustvarjen promet s prodajo hrane in pijače ali za prihodek hotela kot celote.

57 »VU II 1361, t. c. 6, a. e. 19. Poročilo o stanju gostinstva in turizma. Koper, 29. 10. 1954.«

58 Iz sporazuma med SFRJ in VUJO je razvidno, da je zvezna vlada še leta 1954 namenjala namenska posojila za obnovo gospodarstva v koprskem okolišu, s čimer so poizkušali zmanjšati gospodarsko navezanost na Trst.

59 »UV VUJLA, 1953, 3/45 - UI VUJLA, št. 3, Koper, 10. marca 1953, Odredba št. 45 o razširitvi veljavnosti Uredbe o gostinskih podjetjih in gostiščih.«

60 Repe v Rozman and Lazarevič, *Razvoj turizma v Sloveniji*, 159.

hrambnih gostinskih obratov. Iz podatkov Trgovinsko-gostinske zbornice je razvidno, da je na področju OLO Koper istega leta poslovalo 26 zakupnih, 17 združenih ter 35 privatnih gostišč.⁶¹

Pregled prometa iz leta 1954 nam razkrije, da je promet prehrabnih gostinskih obratov, ki so bili tudi najštevilčnejši, presegal promet nastanitvenih obratov.⁶² Podrobnejša analiza prometa po vrstah obratov nam pokaže, da so glavnino prometa ustvarile: (1) restavracije in gostilne; (2) bifeji; (3) hoteli in prenočišča; (4) kavarne; (5) slaščičarne; (6) bari. Med prodanimi artikli je količinsko izstopala prodaja vina in piva.⁶³ Razcvet privatnega sektorja je znatno pripomogel k razvoju izvenpenzijske ponudbe. Leto 1954 je z vidika razvoja prehrabnega gostinstva pomembno tudi zato, ker je bilo istega leta rešeno mejno vprašanje z Italijo, kar je pomenilo modernizacijo obmorskih turističnih krajev – predvsem Ankarana in obalnega zaledja. Poročilo iz leta 1955 navaja: »Ankaran in Socerb prinašata devize s pomočjo tržaških meščanov, katerim sta te dve točki zelo priljubljeni.«⁶⁴ Po letu 1956 se prične v ponudbo načrtno vključevati tudi obalno zaledje in območja mejnih prehodov z Italijo, kar pomeni planski razvoj in investicije v gostinsko infrastrukturo tudi na tem območju. Pojavi se izrazita težnja⁶⁵ po ustanavljanju privatnih gostiln na podeželju.⁶⁶ Statistični podatki na območju celotne obale se v republiških evidencah, skladno z zvezno metodologijo, pričnejo spremljati in celovito urejati šele po letu 1955 (po podpisu londonskega sporazuma).⁶⁷ Število prehrabnih gostinskih obratov na območju OLO Koper⁶⁸ se je v obdobju od leta 1956 do leta 1963 konstantno povečevalo.⁶⁹

V zanosu po ustanavljanju novih obratov pa so OLO–ji z odločbami pogosto nepremišljeno ustanavljali družbena gostinska podjetja, ki so v naslednjih nekaj letih zaradi nerenabilnega poslovanja propadla. Veliko takšnih obratov je bilo ustanovljenih v občini Piran. Med slednjimi velja izpostaviti: Gostilno na Klancu v Seči (1955–1960); gostišče Na postaji v Luciji (1956–1965); gostišče Pri prijatelju v Luciji (1955–1965); gostišče Riviera Piran (1958–1965).⁷⁰

61 »SI PAK KP 178, t. e. 12, a. e. 49, Poročilo o delu stalnega odbora za gostinstvo in turizem pri Trgovinsko-gostinski zbornici Koper.«

62 »SI PAK KP 360, OLO Koper, t. e. 494, Razvoj turizma v Jugoslovanski coni STT, Koper, 1951.«

63 »SI PAK KP 24, t. e. 118, a. e. 323, Poročilo za dobo 5 mesecev, Koper, 20. 6. 1950.«

64 »SI PAK KP 178, t. e. 15, a. e. 74, Problematika gostinstva in turizma, 1955, Koper.«

65 Skladno z ZUP-om je za izdajo dovoljenj bil zadolžen OLO Koper – odsek za gospodarske in komercialne zadeve. Področje je urejala posebna Uredba o zasebnih gostiščih, pred vložitvijo vloge pa je bilo potrebno pridobiti pozitivno mnenje Gostinske zbornice (SI PAK KP 24, t. e. 840, a. e. 362).

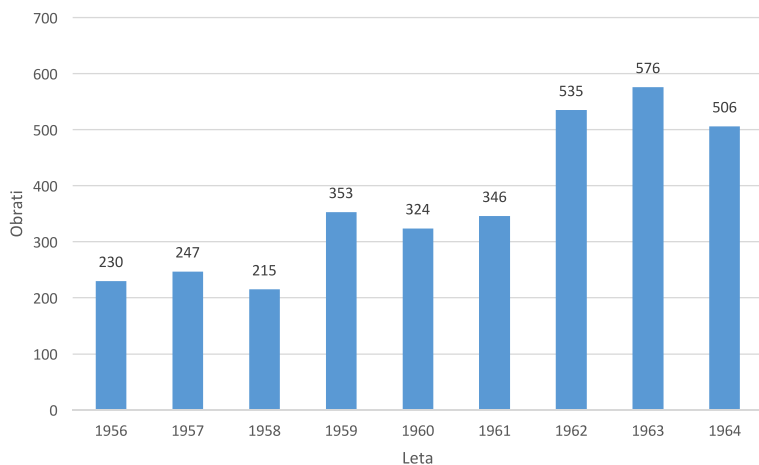
66 »SI PAK KP 24, t. e. 840, a. e. 362, Plačevanje takse za pridobitev dovoljenja za privatne gostilne, Sežana, 26. 6. 1958.«

67 Zakonodaja in gostinski predpisi so bili v SFRJ zelo natančno opredeljeni, kar je razvidno iz gradiva: Milan Batinčič, *Zbirka propisa o ugostiteljski in turistični dejavnosti: s objašnjenjima za praktično primjenu* (Progres, 1980) in Milko Štambuk, *Osnovi društvenog uredenja FNRJ: ustav i zakonodavstvo. Priručnik za stručne škole i tečajev* (Zagreb: Školska knjiga, 1955).

68 OLO Koper do leta 1962 vključuje občine: Koper, Piran, Izola, Divača, Hrpelje, Kozina, Ilirska Bistrica, Postojna, Sežana. Po letu 1962 OLO Koper obsega občine: Ajdovščina, Ilirska Bistrica, Idrija, Izola, Koper, Nova Gorica, Piran, Postojna, Sežana in Tolmin. Okraj Koper je bil uradno ukinjen leta 1965.

69 Dne 31. 12. 1958 je bilo stanje gostinskih organizacijskih enot v SRS sledeče: 212 gostinskih podjetij, 98 samostojnih gostišč, 386 gostišč na pravila, 388 poslovnih enot družbenih organizacij, 28 enot kmetijskih združenj, 9 zdravilišč in 1492 zasebnih gostišč (v Problemi vzgoje strokovnega gostinskega kadra, 1958).

70 Zdenka Bonin, *Vodnik po fondih in zbirkah Pokrajinskega Arhiva Koper* (Koper: Pokrajinski arhiv, 2006), 305–307.



Slika 38 ■ Število prehrabnih gostinskih obratov v obdobju 1956–1964
(»Letni pregled trgovine, gostinstva in turizma: 1953–1965«).

Značilnosti poslovanja tedanjih prehrabnih obratov lahko povzamemo iz pregleda inšpekcijskih zapisnikov,⁷¹ iz katerih je razvidno, da se je največ opomb nanašalo na: nesposobnost osnovnih sanitarno-tehničnih predpisov, pomanjkljivo vodenje poslovnih knjig ter nekvalificirano osebje (predvsem nekvalificirani vodstveni kader).⁷² Iz kasnejših dopisov (iz leta 1958) je razvidno, da so pred poletnimi sezonami oblikovali posebne občinske komisije za pregled gostinskih obratov. Posebno pozornost so namenjali problematiki dobave in ustreznega hlajenja⁷³ pijač⁷⁴. Izpostaviti velja, da so bile najvišje (dopustne) maloprodajne ter odkupne cene živil in nekaterih storitev (frizerske, čevlarske itd.) predpisane, saj so imele status eksistenčnih dobrin oz. t. i. dobrin posebnega pomena. Najvišje dovoljene prodajne cene gostinskih storitev sicer niso bile predpisane, z izjemo cene kruha. Ta je v gostinskih obratih za rezino črnega kruha, ki je morala tehtati najmanj 5 dkg, znašala 5 din., kos belega kruha (enake teže) pa je stal 7 din.⁷⁵

V tem obdobju se je sindikalni turizem še vedno močno razvijal. Porast te oblike turizma se je na področju prehrabnega gostinstva poznala predvsem v povečanju kuhinjskih in restavracijskih kapacitet v počitniških domovih in hotelih. Iz poročila OLO Piran je razvidno, da se je letno število restavracijskih sedežev najbolj povečalo v sindikalnih počitniških domovih na območju občine Piran.⁷⁶ Število sedišč se povečalo s skupno 400 sindikalnih sedišč leta 1955 na 2.025 sindikalnih sedišč leta 1958. Ob počitniških domovih se je

71 »SI PAK KP 178, t. e. 15, a. e. 74, Problematika gostinstva in turizma, 1955, Koper.«

72 Z namenom dviga kakovosti storitev so se tudi gostinske storitve, ki so se opravljale izven gostinskih obratov (razne prireditve) morale opraviti pod vodstvom kvalificirane osebe (SI PAK KP 24, t. e. 840, a. e. 365. Dovoljenje za gostinske storitve, Divača, 3. 2. 1958.)

73 S ciljem vzpostavitve »nacionalne hladilne mreže« je bilo za področje celotne SFRJ v Beogradu ustanovljeno posebno združenje (Udruženje tehnike hlajenja).

74 »SI PAK KP 24, t. e. 840, a. e. 362, Obvezno hlajenje pijač, Koper, 9. 7. 1958.«

75 »SI PAK KP 24, t. e. 840, a. e. 362, Poročilo o izvajanju predpisov s katerimi se uvaja in določa evidenca in kontrola cen za določene proizvode, kateri so posebnega pomena za tržišče. Koper, 1958.«

76 »SI PAK KP 178, t. e. 12, a. e. 56, Poročilo o pregledu gostišč na območju okraja Koper. Koper, 14. 3. 1955« Podatki so dostopni po letu 1954 oz. 1955, po podpisu Londonskega sporazuma.

povečevalo tudi število sedišč v hotelih (z 2.850 sedišč leta 1955 na 3.684 sedišč leta 1958) ter gostiščih (s 560 sedišč leta 1950 na 1.780 sedišč leta 1958)⁷⁷. Zanimiva je struktura iztržka prehrabnega gostinstva po artiklih v obdobju 1955–1958. Iztržek prikazujemo v spodnji tabeli. Iz pregleda prometa izhaja, da je največji delež prometa predstavljala prodaja alkoholnih pijač, iztržek hrane pa je presegal iztržek nočnin. Vzroke za to gre najverjetneje iskati v sindikalnih oz. socialnih cenah nastanitvev v počitniških domovih. Med posameznimi artikli po potrošnji izstopajo vino in pivo, črni kruh, sladoleđ, govedina, »sinja« riba, mleko in jogurt.

Tabela 6 ■ Iztržek gostinstva in turizma na Obali v obdobju 1955–1958 (v milijonih dinarjev).⁷⁸

Vrsta iztržka	1955	1958 (do 30. 9.)
Celotni dohodek	263,3	419,2
Alkoholne pijače	63,4	103,8
Žgane pijače	16,2	20,9
Brezalkoholne pijače	10,1	17,8
Hrana	91,5	181,1
Nočnine	26,5	69,4

Pomen Gostinske zbornice okraja Koper za razvoj prehrabnega gostinstva na Obali

Pomembno vlogo pri razvoju gostinstva na Obali je imela Gostinska zbornica za okraj Koper (v nadaljevanju zbornica).⁷⁹ Upravni odbor zbornice je skrbel za reševanje vprašanj turističnega gospodarstva v celotnem koprskem okraju (tako družbenega kot zasebnega). Njegovo delo lahko ocenjujemo kot zelo uspešno, saj so sprejeli številne pomembne ukrepe, ki so pomembno vplivali na razvoj gostinstva. Zbornica je izvajala desetletne plane razvoja in investicij v širšo turistično infrastrukturo (urejanje okolja, komunalna ureditev, vplivanje na promptno dobavo živil, izobraževanje mladih o pomenu turizma itd.). Rezultati takšnega celovitega in načrtnega razvoja niso izostali. Promet tako nastanitvenega kot prehrabnega gostinstva se je naglo večal. Investicijski ciklusi so se izvajali z namenskimi državnimi (t. i. zveznimi) krediti, katerih namen je bil povečanje deviznega priliva. Skladno z investicijsko politiko so investirali tudi v privatna gospodinjstva (sobodajalstvo), saj je bil cilj povečanje turističnih kapacitet.

Ključen problem intenzivnega razvoja gostinstva pa je predstavljalo pomanjkanje strokovnega kadra, o čemer so redno razpravljali tudi na plenurnih Republiškega odbora sindikata trgovskih, gostinskih in turističnih delavcev Slovenije.⁸⁰ Osebe, ki je bilo za-

77 OLO Piran, »Kratek oris razvoja turistične dejavnosti v občini Piran,« 22.

78 Ibid., 34–35.

79 Leta 1953 ustanovljena Trgovinska in gostinska zbornica za okraj Koper, znotraj katere je deloval stalni odbor za gostinstvo in turizem, se je 14. 3. 1956 preoblikovala v Gostinsko zbornico za okraj Koper. Ta je v okviru pristojnosti koprškega okraja pokrivala vse tri obalne občine.

80 »AJ 122, t. e. 69, a. e. 1. Sklepi Plenuma. Bled, 19. in 20. junij 1959.«

posleno v gostinstvu, je sicer lahko pridobilo strokovno izobrazbo na različne načine: v gostinskih šolah; v vajenski šoli; s priučevanjem v praksi; v gospodinjskih šolah; v zavodih in obratih družbene prehrane (za določene poklice).⁸¹ Gostinska zbornica je zato intenzivno organizirala številna dodatna strokovna izobraževanja. Poleg organizatorja strokovnih izobraževanj⁸² je zbornica nastopala tudi v vlogi štipenditorja. Štipendiste so najpogosteje pošiljali na šolanje v gostinsko in/ali hotelsko šolo⁸³ v Ljubljano. Izobraževanje gostincev na Obali je sprva potekalo na Ekonomski šoli v Kopru (ESŠ) oz. Piranu, ki je imela poseben gostinsko-turistični oddelek.⁸⁴ Iz poročila gostinske zbornice okraja Koper je razvidno, da so svoje štipendiste imela številna obalna turistična podjetja, predvsem pa je bilo obalno območje odvisno od sezonske delovne sile, saj je le-te kronično primanjkovalo. Dodatno so k visoki fluktuaciji kadra pripomogli slabi delovni pogoji v gostinstvu, nizki osebni prejemki,⁸⁵ nadurno delo, pomanjkanje stanovanj, pomanjkanje usposobljenega vodstvenega kadra itd. Od skupno 911 zaposlenih v gostinstvu v okraju Koper (stanje na dan 1. 7. 1962) je bilo le pet oseb visoko kvalificiranih, med zaposlenimi pa so prevladovalе ženske⁸⁶ (652 delavk).⁸⁷ Motivacijo zaposlenih v gostinstvu so poizkušali dvigniti tudi z uvedbo plačila po delovnem učinku – prometu. O izkušnjah z uvedbo novega sistema plačila po učinku v koprskem hotelu Triglav so poročali tudi centralnemu odboru Sindikata trgovskih, gostinskih in turističnih delavcev Jugoslavije v Beogradu.⁸⁸ Tovrstni sistem motivacije so formalno podprli tudi na VI. gostinsko-turističnem zboru Slovenije v Rogaški Slatini leta 1958, ki ga je organiziral Sindikat trgovskih, gostinskih in turističnih delavcev Slovenije.⁸⁹ Zbor je predstavljal priložnost za predstavitev strokovnih referatov in izmenjavo izkušenj zaposlenih v slovenskem gostinstvu in turizmu. Eden ključnih sklepov zbora se je nanašal na nujen dvig »strokovne vzgoje« zaposlenih, štipendiranje kadrov ter motivacijo mladih za gostinske poklice.⁹⁰

Zaradi velikega števila tujih gostov je nizka izobrazbena struktura zaposlenih predstavljala problem predvsem v obalnih turističnih krajih. Gostinska zbornica za okraj Koper⁹¹ je zato delovala tudi kot pomemben povezovalni člen med šolo in delodajalci. Slednje

81 »AJ 122, t. e. 69, a. e. 1. Problemi vzgoje strokovnega gostinskega osebja. Ljubljana, 1958.«

82 V obdobju 1955–1960 je bilo organiziranih 16 tečajev s skupno udeležbo 424 oseb. Na zbornici so vodili evidenco mojstrskih izpitov, vajeniški register, učne pogodbe, dnevnik tečajev za polkvalificirano osebje (SI PAK 178, t. e. 98, a. e. 304. Poročilo o stanju in strokovni vzgoji gostinskega kadra).

83 Leta 1956 je bila v Ljubljani ustanovljena dvoletna hotelska šola, ki je imela cilj vzgajati upravne uslužbence v gostinskih podjetjih.

84 Leta 1960 je gostinska zbornica v Kopru ustanovila Gostinski šolski center Koper, ki pa se je leta 1961 zaradi neustreznih prostorskih kapacitet in finančnih težav preselil v Piran, kjer je šola delovala do konca maja 1962.

85 Leta 1961 so uvedli postrežnino z namenom izboljšanja kakovosti strežbe, vendar le-ta ni dosegla svojega namena (SI PAK 178, 98, 304).

86 Leta 1955 je delež žensk zaposlenih v gostinstvu znašal kar 66,6 %.

87 »SI PAK KP 178, t. e. 15, a. e. 72. Kadri, plani, stanje in vzgoja kadrov v gostinstvu. Poročilo trgovinsko-gostinske zbornice okraja Koper za obdobje 1957–1962, Koper.«

88 »AJ 122, t. e. 65. Praktična iskustva sistema nagradjivanja po radnom učinku – prometu u hotelu Triglav – Koper. Koper, 1956.«

89 Pomen samoupravljanja se je kazal tudi na lokalnem nivoju, pri reševanju stanovanjskih problemov zaposlenih. Številna družbena gostinska podjetja so investirala v izgradnjo lastnih stanovanjskih kapacitet.

90 »AJ 122, t. e. 69. VI. GTZ Slovenije. Rogaška Slatina, 15. in 16. oktober 1958.«

91 Na zbornici sta bila zaposlena referent za vzgojo kadrov in referent za razvoj gostinstva in organizacijo

je razvidno iz dopisa, ki ga je na zbornico naslovil direktor hotela Adria Ankaran Jože Konič. V dopisu direktor podaja vsebinske pripombe na učni program ESS in njegovo usklajenost z dejanskimi potrebami prakse.⁹² Področje strokovnega izobraževanja v gostinstvu je bilo po letu 1962 urejeno na državnem nivoju, saj je svet LRS za strokovno izobraževanje za vse poklicne šole predpisal obseg in vsebino splošnih znanj. Zbornica je kot ključni generator razvoja odigrala pomembno vlogo tudi pri vzpostavitvi Gostinskega šolskega centra v Izoli, ki je z delovanjem pričel v šolskem letu 1960/61.⁹³ Center so namensko umestili v Izolo, saj je ta predstavljala center (središče) obalnega turizma med Ankaranom in Portorožem.⁹⁴ Spodnja slika prikazuje gostinski šolski center v Izoli ob odprtju.



Slika 39 • Gostinski šolski center v Izoli.

Družbeni obrati so se z vidika kakovosti razvijali hitreje kot zasebni. Poleg večjih denarnih tokov so zaposlovali tudi večje število kvalificiranega osebja. Iz internega gradiva zbornice je razvidno, da so kot primer dobre prakse izpostavljena hotelska podjetja, ki so v sezoni 1961 penzijsko ponudbo izboljšala tako, da so v ponudbi penzijskih obrokov uvedla predjedi ter pričela sestavljati jedilnike tudi z domačimi specialitetami. Posebej je bil iz-

gostinske mreže.

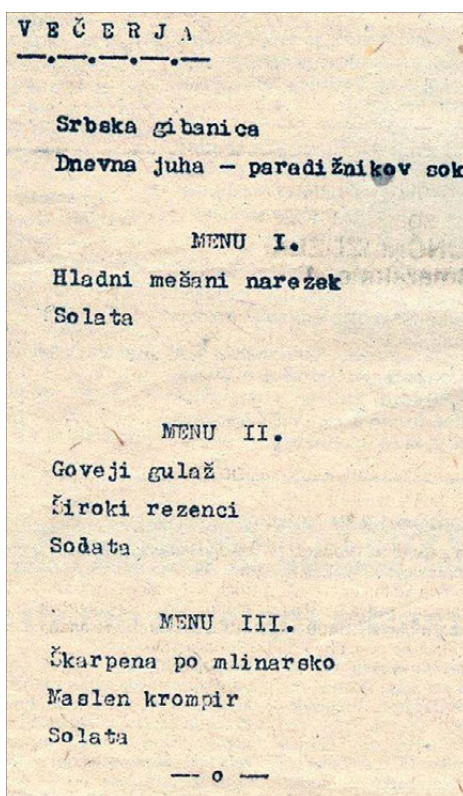
92 »SI PAK KP 178, t. e. 99, a. e. 305, Učni program odseka za turizem in gostinstvo ESS, 20. 10. 1962, Ankaran.«

93 Poslopje SGTŠ je bilo končano leta 1963.

94 »SI PAK KP 178, t. e. 16, a. e. 76, Desetletni plan razvoja turizma in gostinstva za območje okraja Koper. 1955, Koper.«

postavljen hotel Palace, ki je v penzijskih obrokih že uvedel možnost izbire med dvema jedilnikoma, pestro pa je imel tudi ponudbo jedi po naročilu (A` la carte), zaradi česar ni bilo večjih pritožb s strani tujih gostov. Slednje je bilo pomembno tudi zato, ker so po sklepu VI. redne seje upravnega odbora Gostinske zbornice za LRS z dne 16. 7. 1959 penzijske cene za največ za 15 % lahko povišala zgolj tista gostinska podjetja, ki so izboljšala tehnične pogoje in s tem zagotovila nudenje kakovostnejših storitev, ali pa podjetja, ki so imela zagotovljeno prodajo kapacitet po višjih cenah. Iz arhivskega gradiva je razvidno, da je cene v sezoni 1959–1960 na republiškem nivoju povečalo 16 hotelskih podjetij, med katerima sta bila tudi portoroška hotel Central (indeks 114,28) in Palace (indeks 111).⁹⁵

Primer penzijskega jedilnika za večerjo iz hotela Palace prikazujemo na spodnji sliki. Iz jedilnika je prav tako razviden vpliv balkanske kuhinje v ponudbi prehrambnih gostinskih obratov (ponudba srbske gibanice in zapis besede »gulaž« v srbohrvaškem jeziku).



Slika 40 • Penzijski jedilnik v hotelu Palace leta 1961.

Število zasebnih obratov je bilo zelo veliko v vaseh in obrobnih krajih, kjer je prevladovala miselnost, da bi družbeni sektor težje uspeval.⁹⁶ Iz zborničnega gradiva je razvidno, da so bila predvsem podeželska »gostišča« v zelo slabem tehničnem stanju in niso ustre-

95 »AJ 122, t. e. 69, a. e. 1. Problematika penzijskih cen. Ljubljana, 19. 7. 1960.«

96 »SI PAK KP 178, t. e. 12, a. e. 50, Gostinstvo in turizem v koprščini, Koper, 23. 9. 1955.«

zala tehničnim in sanitarnim predpisom,⁹⁷ svojo ponudbo pa so osredotočala predvsem na prodajo alkoholnih pijač. Zbornica je tako opravljala tudi nadzorno (inšpekcijsko) vlogo, katere namen je bil dvig kakovosti gostinskih storitev.

Zbornično delovanje pa je vključevalo tudi spremljanje finančnega poslovanja posameznih prehrabnih obratov (analizirali so gibanje nabavnih in prodajnih cen⁹⁸) ter njihovo sporočanje oddelku za gospodarstvo pri OLO Koper, kar pomeni, da so opravljali tudi tovrstni nadzor nad obrati.⁹⁹ Zbornica je na osnovi finančnih analiz pripravljala oceno kreditne sposobnosti¹⁰⁰ delovnih kolektivov in planirala gostinski razvoj okraja. Kot primer nevestnega poslovanja se omenjata gostišči »Pri ribiču« v Izoli, ki je poslovalo negativno zaradi osebnega okoriščanja zaposlenih, ter gostišče »Tri vdove«, ki je bilo eno izmed najdražjih gostišč na Obali, poznano predvsem med tujci in po ribjih specialitetah.¹⁰¹

Zbornica je gostincem tudi svetovala glede ponudbe hrane in pijače. Tako so npr. obratom, ki so imeli veliko število tranzitnih gostov, priporočali ponudbo jedi, ki so primerne za ta segment gostov (jedi, ki se lahko uživajo stoje). Kot primer takšne ponudbe so navedeni mali narezki, hrenovke in kranjske klobase ter tople enolončnice. Gostincem so svetovali, naj postavijo vitrine nad točilnimi mizami, kot je bilo to že urejeno v delikatesnih trgovinah. Priporočila gostilničarjem so se nanašala predvsem na ponudbo domačih specialitet, ki jih obrati družbene prehrane sicer niso nudili (s tem naj bi predvsem obogatili gostinsko ponudbo kraja). Glede na strokovne ocene zbornice naj bi si predvsem tujci želeli poizkusiti »domačo« hrano. Zbornica je torej delovala tudi v vlogi nekakšnega svetovalca za gastronomijo in management prehrabnih obratov.

Razvoj prehrabnega gostinstva po 4. plenumu Centralnega komiteja zveze komunistov Jugoslavije (CK ZKJ)

Turizmu in posledično prehrabnemu gostinstvu je bil večji pomen pripisan predvsem po zasedanju 4. plenuma CK ZKJ leta 1962, ko je politična oblast določila pomen turizma v nadaljnjem družbeno-političnem razvoju države. V sistemu dela turističnih družbenih organizacij so tako nastale številne spremembe.¹⁰² Ustanovljena je bila Gospodarska zbornica SRS, v sklopu katere je deloval tudi Svet za turizem in gostinstvo, na občinskih nivojih pa so bile ustanovljene občinske turistične organizacije in samostojna strokovna združenja. V Kopru je tako od leta 1962 do leta 1964 delovalo Poslovno združenje gostinskih in turističnih podjetij »TAP« Koper.¹⁰³ V tem pogledu so se pojavile tudi prve težnje po poslovnem povezovanju in sodelovanju okrajev Reka, Pula in Koper. Skupno sodelovanje širšega istrskega in kvarnerskega območja na področju gostinstva naj bi se nanašalo predvsem na:

97 Občutno je bilo pomanjkanje hladilnikov in sodobnejše gostinske opreme, ponudba hrane je bila zelo omejena.

98 Posebej je kot problematično izpostavljeno oblikovanje cen brez predhodnih kalkulacij.

99 »SI PAK KP 178, t. e. 15, a. e. 73, Poročilo gostinske zbornice oddelku za gospodarstvo pri OLO Koper o gibanju cen v okraju. 1. 6. 1962, Koper.«

100 Zaradi prevelike zadolženosti je imelo gostinstvo občine Koper v šestdesetih letih dvakrat več obveznosti kot sredstev (»SI PAK 178, t. e. 99, a. e. 305, Demoklejev meč nad gostinci. Investicije v gostinstvo in turizmu v družbenih gospodarskih organizacijah in zasebnem sektorju, 1962–1965, Koper.«)

101 »SI PAK KP 178, t. e. 15, a. e. 72, Poročilo o stanju v gostinstvu Gostinske zbornice Koper, 1962, Koper.«

102 Zakonsko podlago je predstavljal Zakon o združevanju in poslovnem sodelovanju v gospodarstvu (Ur. L. FLRJ št. 28/60).

103 TAP lahko smatramo za predhodnika TOP-a.

usklajevanje cen gostinskih storitev; reševanje problema oskrbe z vodo; posredovanje izkušenj pri gradnji gostinskih objektov; skupno nabavo tehničnega materiala; organiziranje skupnih kulinaričnih tečajev in razstav ter skupne promocijske aktivnosti. Iz gradiva je razvidno, da so okrajne zveze Nova Gorica, Reka, Pula in Koper vodile skupne pogovore s sorodnimi tržaškimi organizacijami,¹⁰⁴ čeprav do realizacije planiranih čezmejnih aktivnosti ni nikoli prišlo.



Slika 41 ■ Turistično središče Belvedere – restavracija.

Gospodarska zbornica je nadalje vzpodbujala in še intenzivneje spremljala razvoj gostinstva – tako družbenega kot zasebnega.¹⁰⁵ V obratih družbene prehrane so posebno pozornost namenjali kontroli biološke in kalorične vrednosti hrane.¹⁰⁶ Zasebnikom je zbornica pomoč nudila predvsem pri: urejanju kreditov¹⁰⁷ za obnovo zasebnih obratov;¹⁰⁸ vzpodbujala je sodelovanje gostilničarjev s turističnimi društvi; svetovala je pri oblikovanju ponudbe; pomagala je zagotavljati promptno dobavo živil; občinske inšpekcijske službe pa

104 »SI PAK KP 178, t. e. 98, a. e. 304, Problematika poslovanja gostinskih organizacij okraja Koper. Organizacija gostinske mreže 1962–1965. Koper.«

105 »SI PAK KP 178, t. e. 99, a. e. 305, Poročilo o investicijskih kreditih za zasebne gostilničarje. Koper, 22. 1. 1964.«

106 »SI PAK KP 178, t. e. 98, a. e. 304, Poročilo o poslovanju obratov družbene prehrane v okraju Koper Koper. Koper, oktober 1962.«

107 Investicije v gostinstvo in turizem v SRS so med letoma 1958 in 1963 porasle za štirikrat (»SI PAK 178, t. e. 99, a. e. 305. Pregled investicij v turizem 1958–1962.«).

108 Vložena investicijska sredstva so bila priznana kot odbitna postavka pri odmeri davka na promet. Banke zasebnikom v mestnih jedrih niso dajale kreditov, v kolikor so presodile, da je tam dovolj močan družbeni sektor gostinstva.

so intenzivno pregledovale obrate in opozarjale na pomanjkljivosti v ponudbi¹⁰⁹ in urejenosti le-teh (v nekaterih primerih so celo izdajale odločbe).¹¹⁰

Rezultati načrtnega razvoja seveda niso izostali. Leta 1962 je pri izvoru Rižane nastalo novo turistično središče z imenom Narodni park Rižana, ki je v svoji komplementarni ponudbi imelo tudi sodobno restavracijo. V Žusterni je bilo odprto kopališče s komplementarno gostinsko-turistično ponudbo in novo restavracijo, nad Izolo pa je bilo istega leta odprto sodobno turistično središče z izletniško restavracijo.¹¹¹ Slika 41 prikazuje restavracijo na Belvederju nad Izolo.



Slika 42 ■ Josip Broz-Tito v Portorožu leta 1972.

O pripisovanju velikega gospodarskega in družbeno-političnega pomena odprtja novih turističnih središč priča tudi obisk predsednika Tita, ki je leta 1962 z delegacijo obiskal hotelska kompleksa Belvedere nad Izolo, leta 1965 pa turistično naselje Adria v Ankaranu.

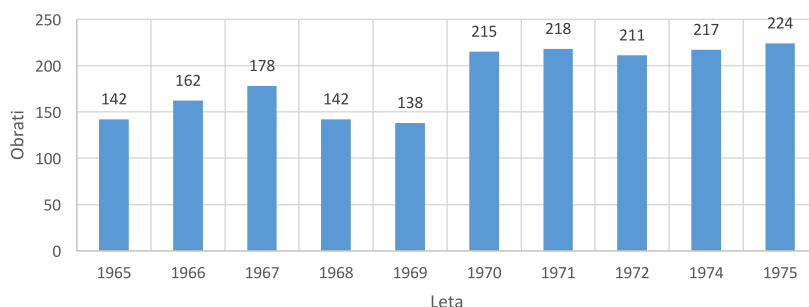
Glavne naloge zbornice so bile po letu 1962 usmerjene v promocijo gostinskih storitev, izboljšanje postrežbe, dvig celovite kakovosti gostinskih storitev ter izboljšanje usposob-

109 Iz okrožnice Koprške turistične zveze obalnim gostincem dne 25. 5. 1960 izhaja, da je posebej sramotno, če bi domače goste stregli slabše kot tuje, saj je to odraz hlapčevskega duha, ki je 15 let po osvoboditvi neprimeren.

110 »SI PAK KP 178, t. e. 99, a. e. 305, Poročilo o sestankih Sveta za gostinstvo turizem pri Gospodarski zbornici Koper z zasebnimi gostilničarji. Koper, 3. 6. 1963.«

111 Radivoj Rehar v Leben and Vilhar, *Slovenski pomorski zbornik*, 178.

ljenosti gostinskega kadra.¹¹² Načrtni razvoj gostinstva¹¹³ je tako dobival vse večji družbeno-gospodarski pomen. V spodnji tabeli prikazujemo število sedišč v prehrabnih gostinskih obratih na Obali med letoma 1963 in 1968. Po podatkih Obalne turistične zveze je skupno število sedišč¹¹⁴ v tem času sicer upadlo, vendar pa nam podroben pregled števila sedišč glede na obliko lastništva pokaže, da je bilo leta 1963¹¹⁵ kar 85,1 % (8826) vseh sedišč v družbenih obratih in bistveno manj, le 14,9% (1541), sedišč v zasebnih obratih.¹¹⁶ Iz podatkov za leto 1968¹¹⁷ pa je razvidno ravno obratno, saj je bilo kar 62,3 % (4569) vseh sedišč v zasebnih obratih in le 37,7 % (2760) sedišč v družbenih obratih. Trend razvoja je šel torej v smeri zmanjševanja števila sedišč v družbenih obratih. Pregled števila prehrabnih gostinskih obratov¹¹⁸ v obalnih (klimatično-primorskih) krajih¹¹⁹ v obdobju od leta 1965 do leta 1975¹²⁰ prikazujemo na spodnji sliki.



Slika 43 ▪ Število prehrabnih gostinskih obratov v obdobju 1965–1975.

Kljub prevladujočemu zasebnemu sektorju pa je bil le-ta močno povezan z različnimi formalnimi in neformalnimi državnimi organizacijami, ki so delovale na področju gostinstva in turizma. Primer organiziranih (skupnih) promocijskih aktivnosti je viden iz zloženke »Turistične informacije«, ki jo je izdal piranski občinski Zavod za pospeševanje turizma leta 1967. Poleg celovitega opisa ponudbe kraja so v zloženki popisani tudi vsi prehrabni gostinski obrati na območju občine Piran, ki so v centrih Portoroža in Pirana celo kartirani. Slednje je posebej zanimivo zato, ker je natančne podatke o številu delujočih prehrab-

112 »SI PAK KP 24, t. e. 404, a. e. 673, Poročilo o izvajanju družbenega plana občine Koper v prvih devetih mesecih leta 1962. Koper, 1962.«

113 V strukturi gospodarstva občine Piran l. 1962 sta gostinstvo in turizem, po ustvarjenem prihodku, zasedala 2. mesto, za pomorskim prometom (Splošna plovba) (SI PAK KP 24, t. e. 404, a. e. 673).

114 Zaradi razlik v metodologiji se v nekaterih evidencah pojavlja štetje prehrabnih obratov, v drugih pa sedišč.

115 »SI PAK KP 422, t. e. 19, ac. 69, Statistične informacije Zavoda za statistiko okraja Koper 1964.«

116 Predlogi gospodarske zbornice okraja Koper za povečanje števila zasebnih obratov so se nanašali na: stimulatívno davčno politiko, možnosti ugodnejše nabave opreme, dovoljenje za zaposlitev tuje delovne sile, poenostavljeno knjigovodstvo, boljši dostop do surovin (»SI PAK 178, t. e. 98, a. e. 304, Analiza zasebnega gostinstva 1963, Koper.«).

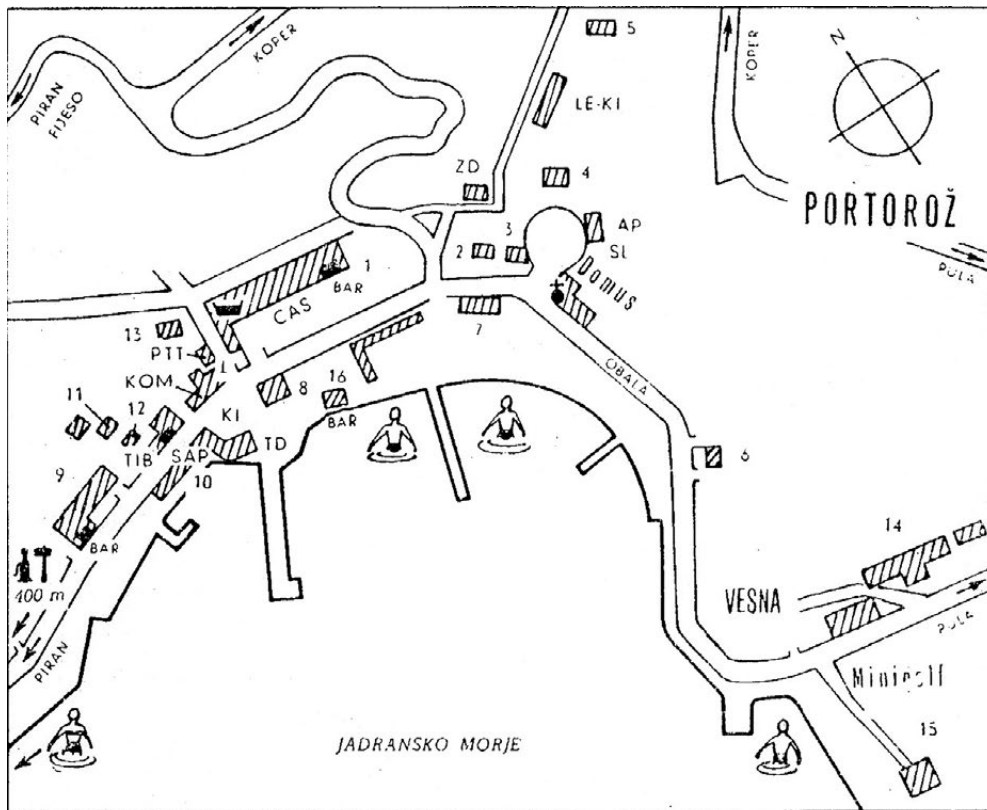
117 »SI PAK KP 422, t. e. 9, ac. 23, Nastanitvene in sedežne zmogljivosti v letu 1968 v občinah Koper, Izola in Piran.«

118 Statistika vse prehrabne gostinske obrate imenuje gostišča in jih deli na posamezne vrste. Med različne vrste gostišč so uvrščena tudi gostišča v nastanitvenih obratih.

119 Koper, Izola, Piran, Portorož, Izola, Ankarán, Fiesa, Strunjan, Valdoltra.

120 Leta 1965, po propadu OLO Koper, je bila spremenjena metodologija vodenja št. prehrabnih gostinskih obratov.

nih gostinskih obratov na območju občine tudi danes skorajda nemogoče dobiti.¹²¹ Primer zemljevida za center Portoroža prikazujemo na spodnji sliki (Slika 44).



Legenda števil in kratic

1 Hotel »Palace« — **2** Dep »Helios« — **3** Dep »Orion« — **4** Dep »Istra« — **5** Dep »Bristol« — **6** Dep »Virginia« — **7** Dep »Piran« — **8** Kavarna »Jadran« — **9** Hotel »Riviera« — **10** Hotel »Central« — **11** Dep »Slovenski dom« — **12** Dep »Jadranka« — **13** Dep »Vila Dora« — **14** Hotel »Metropol« — **15** Restavracija »Taverna« — **16** »Bikini bar« — **PTT** pošta — **ZD** zdravstveni dom — **L** lekarna — **KI** kino — **LEKI** letni kino — **CAS** igralnica — **AP** avtobusna postaja — **TIB** turistično-informacijski biro Zavoda za pospeševanje turizma — **TD** Turistično društvo Piran-Portorož — **KOM** Kompas — **SL** Slavnik — **SAP** Sap-Ljubljana

Slika 44 ■ Prehrambni obrati v centru Portoroža leta 1967.

O pomenu in vlogi državnih organov, ki so delovali (bdeli) nad področjem gostinstva in turizma, priča tudi dopis oz. opravičilo Obalne turistične zveze predsedniku Tržaškega turističnega združenja (it. Ente Provinciale Turismo Trieste), ki se je na Obalno turistično zvezo pisno pritožil čez ponudbo (incident) v zasebni sečoveljski gostilni Čeligo.¹²² Iz dopi-

¹²¹ Več o tem v poglavju Vstop v EU.

¹²² »SI PAK KP 422, t. e. 9, a. e. 42, Vabilo na sestanek in opravičilo g. Terpinu, predsedniku EPT Trieste. 7. 3. 1969, Koper.«

sov je razvidno, da se je Zveza zaradi incidenta, ki se je sicer zgodil v zasebni gostilni, pisno opravičila, zadevo pa so obravnavali skrajno resno in pri tem urgirali ne zgolj pri dotičnem gostincu, temveč tudi na občinskem in celo republiškem nivoju.¹²³ Prehrambno gostinstvo je nedvomno imelo pomembno družbeno-politično in gospodarsko vlogo. O pomenu gostinstva priča tudi udeležba preko 4.000 gostincev na 17. gostinsko-turističnem zboru Slovenije, ki je leta 1969 potekal v Portorožu. Zbora se je udeležila tudi sindikalna delegacija gostincev iz Piemonta (Italija), o dogodku pa so obsežno poročali tudi tuji mediji.¹²⁴

Razvoj prehrabnega gostinstva v sedemdesetih in osemdesetih letih

V sedemdesetih letih turizem in prehrabno gostinstvo beležita intenziven razvojni cikel. V tem obdobju je bila na Obali zgrajena večina infrastrukturnih objektov (hotelov, restavracij), ki so bili (tudi v segmentu gastronomije) prilagojeni zahtevam zahodnoevropskih turistov.¹²⁵ Zaradi intenzivnega turističnega razvoja so se na Obali hitro razvijale storitvene dejavnosti, kar se je odražalo tudi v porastu števila prehrabnih obratov (glej Sliko 45). Podroben pregled lastništva nad obrati po občinah nam razkrije, da so leta 1970 v občinah Piran in Izola prevladovali družbeni obrati, medtem ko je bila v občini Koper velika večina obratov zasebnih. Družbeni razvoj gostinstva je bil torej primarno usmerjen v gostinski razvoj Portoroža in Izole. Pri tem pa je posebej zanimiv skupen pregled števila sedišč v prehrabnih obratih na Obali. Le-ta nam razkrije, da so leta 1970 prehrabni obrati v zasebnem sektorju, glede na število sedišč (4623 sedišč), bistveno presežali število sedišč v obratih družbenega sektorja (2846 sedišč). Pregled iztržka hrane in pijače nam pokaže, da je bil kljub manjšemu številu sedišč le-ta bistveno večji v družbenih gostinskih obratih. Morebitne vzroke za to gre iskati tudi oz. predvsem v načrtnem upravljanju družbenih gostinskih obratov ter metodologiji obdelave podatkov, saj ni povsem jasno, ali je med hrano in pijačo šteta tudi penzijska potrošnja v (družbenih) hotelih.¹²⁶

Intenziven turistični razvojni cikel se je odražal tudi v porastu števila zaposlenih v gostinstvu. Številna gostinska podjetja (tudi zasebna) so zaposlovala delovno silo iz drugih jugoslovanskih republik. Iz poročil Obalne turistične zveze Koper je razvidno, da je leta 1973 kar 63 zasebnih gostišč na Obali zaposlovalo delavce iz drugih republik SFRJ.¹²⁷ Samoupravljanje družbenih gostinskih podjetij je bilo razvidno tudi v močni kadrovske funkciji podjetij. Skladno s samoupravno politiko so bila analitično razporejena in ovrednotena posamezna delovna mesta v gostinstvu (tako nastanitvenem kot prehrabnem), ki so jih na osnovi samoupravnega sporazuma v posameznih temeljnih organizacijah združenega dela (v nadaljevanju TOZD) določale posebne interne komisije. Sistematizacija delovnih mest je služila razporejanju dohodka in delitvi sredstev. Iz zapisnika TOZD–a hotelov Palace je

123 Na izredni sestanke so bili vabljeni predsednik S. O. Piran, predsednik Sveta za blagovni promet in turizem pri S. O. Piran, predsednik strokovnega odbora za gostinstvo in turizem pri GZ SRS, predsednik TD Portorož, dopis pa je bil poslan v vednost tudi Turistični zvezi SRS.

124 »SI PAK KP 422, t. e. 9, članek iz Časopisa La voce del popolo, objavljen 25. 10. 1969.«

125 Jersič Matjaž v Orožen Adamič, ur., *Primorje*. 221

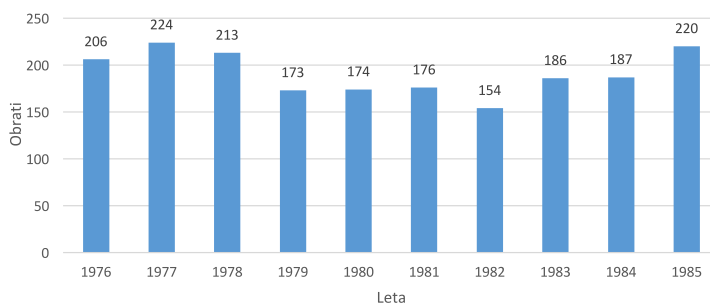
126 Marta Gosar et al., *Slovenska obala v številkah*. »55–«70. *Občine Izola, Koper in Piran* (Koper: Obalni svet, 1973), 83.

127 »SI PAK KP 422, t. e. 11, a. e. 55, dopisi Obalne turistične zveze Koper za leto 1973.«

razvidno, da so bili pri vrednotenju delovnih mest v prehrabnem gostinstvu upoštevani sledeči kriteriji: strokovno znanje, odgovornost, navori pri delu ter delovni pogoji.¹²⁸

Na osnovi politike družbene kontrole cen v SRS je v tem obdobju najvišje dovoljene, t. i. maksimirane cene za nekatere proizvode in storitve potrjevala skupščina posamezne občine oz. občinski svet za gospodarstvo. Odredba o višini cen se je nanašala na vse udeležence v prometu blaga in storitev. Slednja se sicer ni neposredno nanašala na oblikovanje končnih (prodajnih) cen v prehrabnih gostinskih obratih, določala pa je maloprodajne oz. nabavne cene nekaterih osnovnih živil, kot so npr. mleko, osnovne vrste kruha, meso itd.¹²⁹ Skladno z omenjeno odredbo so morali gostinci vse spremembe prodajnih cen javljati v centralno evidenco pristojnemu organu za cene, ki je deloval v sklopu občinskega oddelka za gospodarstvo, le-te pa so lahko uporabljali šele po evidentiranju v uradnih evidencah.

Sedemdeseta leta so z vidika razvoja prehrabnega gostinstva zanimiva tudi zato, ker se v tem obdobju ponovno pojavijo težnje po poslovnem združevanju gostinskih podjetij. Razlog za združevanje je bil predvsem v doseganju večje konkurenčnosti na mednarodnih trgih. Zanimivo je, da so se pobudniki pri tem sklicevali predvsem na primere dobrih praks iz tujine.¹³⁰ Leta 1974 je bilo tako ustanovljeno Turistično hotelsko podjetje Portorož (v nadaljevanju THP), ki je združevalo gostinska, kongresno-prireditvena in igralniška podjetja v občini Piran. Z vidika razvoja gastronomije je THP pomembno zato, ker predstavlja predhodnika Turistične organizacije Portorož (v nadaljevanju TOP), ki je nastala leta 1983 in je močno zaznamovala razvoj prehrabnega gostinstva na Obali (o tem več v nadaljevanju).



Slika 45 • Število prehrabnih gostinskih obratov v obdobju 1976–1985.

V osemdesetih letih prejšnjega stoletja se je slovenska oblast do turizma pričela obnašati relativno mačehovsko. Slednje se je kazalo predvsem v pomanjkanju planskih usmeritev, kar je kazalo na prve znake političnih trenj v Jugoslaviji. Kljub pomanjkanju političnega angažmaja pa sta zaradi velikega deviznega primanjkljaja v drugi polovici osemdesetih let turizem in posledično prehrabno gostinstvo predstavljala pomemben vir deviz.¹³¹ Na Obali so se pričele uveljavljati težnje za ponovno oživitev portoroškega zdraviliškega turiz-

128 »SI PAK KP 730, t. e. 124, a. e. 138A, vabilo komisije za delitev dohodka TOZD Palace, Portorož, 24. 2. 1975.«

129 »SI PAK KP 730, t. e. 124, a. e. 138A, odlok o ukrepih neposredne družbene kontrole cen za proizvode in storitve, Portorož, 21. 6. 1973.«

130 »SI PAK KP 422, t. e. 11, a. e. 55, dopisi Obalne turistične zveze Koper za leto 1973.«

131 Repe v Rozman in Lazarevič, *Razvoj turizma v Sloveniji*, 163.

ma (terme), naglo pa sta se pričela razvijati tudi kongresna dejavnost in navtični turizem (marina). Novi koncepti turistične ponudbe so vplivali tudi na gastronomsko ponudbo v nastanitvenih obratih (npr. dietna ponudba v termah, gastronomska ponudba v kongresnih centrih itd.) ter odprtje novih prehrabnih gostinskih obratov (npr. restavracija v marini Portorož itd.). Turistični razvoj je vplival tudi na urbano transformacijo neposrednega priobalnega pasu in porast števila manjših prehrabnih gostinskih obratov (slaščičarn, barov) v drugi polovici osemdesetih let.¹³² Število prehrabnih gostinskih obratov na slovenski Obali v obdobju 1976–1985 prikazujemo na spodnji sliki.

Pomen Turistične organizacije Portorož (TOP) za razvoj prehrabnega gostinstva

Pomembno vlogo pri razvoju gostinstva na Obali je imel THP, ki se je leta 1983 preimenoval v TOP. Sledni je na osnovi samoupravnega sporazuma združil vse večje gostinsko-turistične temeljne organizacije združenega dela (TOZD-e) na Obali v novo delovno organizacijo – TOP Portorož¹³³. TOP je kot krovna organizacija skrbel za marketing, računovodstvo, kontrolo, planiranje, investicije, nabavo, kadrovske in splošne zadeve vseh svojih članov. Njegova ustanovitev je predstavljala izrazito centralizacijo v upravljanju gostinsko-turističnih podjetij na Obali. Gostinski prehrabni obrati, ki so delovali v okviru TOP-a, so bili razvrščeni v različne (interne) kategorije.¹³⁴ Število posameznih obratov v posamezni kategoriji je bilo leta 1984 sledeče: kategorija A (16 obratov); kategorija B – višja (6 obratov); kategorija B (34 obratov); kategorija B – nižja (9 obratov); kategorija C (2 obrata). V kategoriji A so bile uvrščene predvsem restavracije in nekateri »boljši« bari.¹³⁵ Kategorizacija je predstavljala predvsem osnovo za oblikovanje prodajnih cen. Te so bile najvišje v kategoriji A (do +40 % osnovnih prodajnih cen v kategoriji B), v kategoriji C pa nižje (do -30 % osnovnih prodajnih cen v kategoriji B). Prav tako so bile cene diferencirane glede na nacionalnost gostov (tuji – domači).¹³⁶ Poleg cenovne diferenciacije so se obrati ločevali tudi po asortimaju ponudbe. Pregled (nadzor) nad cenami so centralno vodile TOP-ove strokovne službe¹³⁷. Kot zanimivost velja izpostaviti, da so se pri oblikovanju cen primerjali s cenami prehrabnih gostinskih obratov enake kategorije na Bledu in ne v bližnjih, neposrednih konkurenčnih destinacijah (npr. hrvaška Istra).¹³⁸

Cenik jedil za kategorijo B v sezoni 1986 nazorno prikaže pestrost ponudbe jedi. V nadaljevanju izpostavljamo nekatere izbrane jedi, za katere menimo, da odražajo speci-

132 Jeršič Matjaž v Orožen Adamič, ur., *Primorje*, 225.

133 TOP Portorož je vključeval sledeče temeljne organizacije: Hoteli Palace, GH Metropol, Casino Portorož, Turizem Avditorij, Pralnica in čistilnica, Hotel Piran, Hotel Belvedere, Hoteli Triglav Koper, Hotel Adria Ankarana, Gostinstvo Sežana, Kobilarna Lipica.

134 Prehrabni gostinski obrati so se v SFRJ delili na: gostilne, restavracije, pivnice, kavarne, čajnice – mlečni bari, snack bar, kafe bar, bife, krčma, taverna, obrat za peko žara – ražnja, disco bar, nočni bar. Prehrabni obrati, z razliko od nastanitvenih, uradno niso bili kategorizirani.

135 »SI PAK KP 277, t. e. 65, a. e. 134, interna kategorizacija obratov TOP Portorož, Portorož, 26. 12. 1984.«

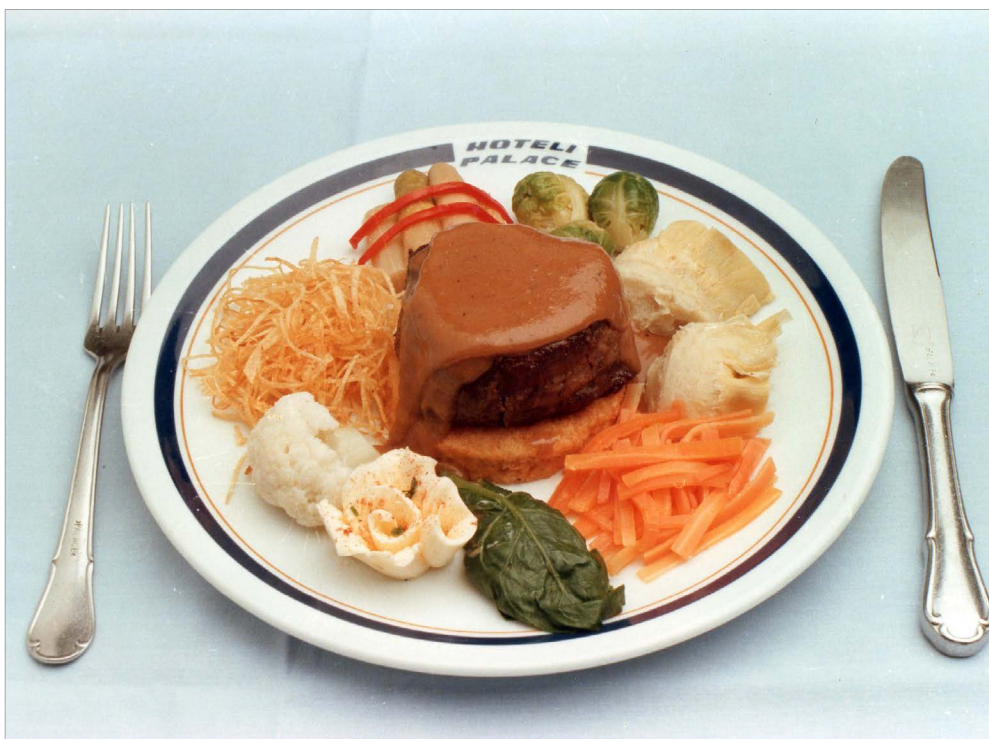
136 »SI PAK KP 277, t. e. 65, a. e. 134, cene jedi in pijač v glavni sezoni. Poročilo kolegija TOP Portorož, Portorož, 8. 5. 1987.«

137 Iz internega cenika TOP-a je razvidno, da je indeks porasta cen v kategoriji B v letih 1986–1987 znašal za hrano 134, za pijače pa kar 156, kar odraža predvsem vpliv inflacije in spremembe v valutnih tečajih.

138 »SI PAK KP 277, t. e. 65, a. e. 134, pregled cen za hrano in pijače v B kategoriji, Portorož, 8. 5. 1987.«

fičnost gastronomske ponudbe preučevanega obdobja: hladne začetne jedi (kaviar, tatarski biftek, gnjat s hrenom, ogrska salama, obložena jajčka, jastog Bellevue, francoska solata itd.); juhe (consommeji, juha Pavese, hladna sadna juha itd.); tople začetne jedi (različne omlete, možgani s parmezanom, rižote, testenine, beluši na poljski način itd.); ribe (na buzari, plošči, školjke, sladkovodni raki, žabji kraki itd.); jedi po naročilu (zrezki, obloženi Chateaubriand, rumpsteak Mirabeau, file mignon Maitre d'hotel, bržole, pečeni odojek in janček itd.); jugoslovanske specialitete (đulbastija, srbsko nabodalo, srbski krožnik, mučkalica, čevapčiči itd.); prikuhe; solate; kompoti; sladice (solnograški žličniki, omleta presenečenja, potica itd.), siri (tolminski, Bel Paese itd.); sladoledi in kupe (Breskva Melba); sadje. Iz ponudbe je razvidno, da je ponudba v kategoriji B vključevala zelo pester izbor jedi. Med slednjimi je zaslediti tako delikatese (kaviar); cenene jedi (jedi iz drobovine); specialitete balkanske kuhinje (đulbastija); »klasične« gastronomske specialitete (rumpsteak Mirabeau) ter nekatere »pozabljene« jedi (sladkovodni raki, solnograški žličniki), ki jih danes v gastronomski ponudbi Obale ne zasledimo več.¹³⁹

Načrtni pristop k upravljanju prehrabnega gostinstva na Obali se je odražal tudi v uvedbi internih standardov dela v posameznih temeljnih organizacijah in načrtnem pristopu k izobraževanju zaposlenih. Spodnja slika (Slika 46) prikazuje standard za postrežbo bifteka v Hotelih Palace v osemdesetih letih ter standard za postrežbo hamburgerja TOP Portorož (Slika 47).



Slika 46 • Standard za postrežbo bifteka (Hoteli Palace).

139 »SI PAK KP 277, t. e. 65, a. e. 134, predlog za nove cene od 1,3,1986 dalje, Portorož, 17. 2. 1986.«

Ker je TOP Portorož skrbel za celovit razvoj gostinske ponudbe posameznih TOZD-ov, je le-ta poleg diferenciacije ponudbe v posameznih obratih vključevala tudi različne turistično-gastronomske pakete, v katere so bili vključeni posamezni člani (npr. pikniki v Rižani, folklorni in tematski večeri, prodaja izdelkov domače obrti, nakup vina in žganja od lokalnih proizvajalcev itd.) in prireditve (npr. solinarski praznik, ribiški praznik).¹⁴⁰ Posebej so promovirali tematska in gastronomska doživetja v posameznih prehrabnih obratih, kot so bila npr.: restavracija Marina (ribje specialitete), restavracija Flambé Fondue (flambirane jedi), restavracija Jadran (domača kuhinja), restavracija Rižana (postrvi), restavracija Plaža (jugoslovanske specialitete), gostišče Lipica (kraška kuhinja), gostilna Pri Jami (žabji kraki in bikova jajca) itd.¹⁴¹ Celostni strateški in marketinški pristop se je odražal tudi v uvedbi istoimenske hišne pijače »TOP«, ki so jo v sodelovanju z Drogo Portorož na trg ponudili že leta 1984.



Slika 47 ▪ Standard za postrežbo hamburgerja (TOP Portorož).

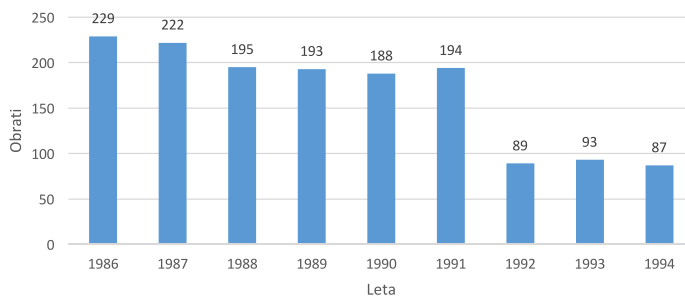
V osemdesetih letih so se v sklopu TOP-a aktivno pripravljali na uvedbo računalniške podpore. Kot glavne prednosti takega načina dela so izpostavili: točnejšo (promptno) nabavo živil; nadzor nad zalogami; pregled nad ponudbo posameznih obratov. Med plani se omenja tudi težnja po uvedbi polpripravljene hrane (termično obdelanih in polpripravljenih živil) v proizvodni cikel prehrabnih obratov.¹⁴² V tem pogledu je TOP Portorož predstavljal tudi generator razvoja prehrabnega gostinstva na Obali. Planska razvojna politika se je odražala tudi na področju zaposlovanja. Število zaposlenih v gostinstvu

140 »SI PAK KP 277, t. e. 65, pregled prireditev, Portorož, 24. 6. 1986.«

141 »SI PAK KP 277, t. e. 65, enota za razvoj ponudbe, Portorož, 10. 10. 1984.«

142 »SI PAK KP 277, t. e. 65, a. e. 134, Tehnologija dela – plan srednjeročnega dela, TOP Portorož.«

in turizmu je leta 1980 na celotni Obali znašalo 28.848. Indeks porasta zaposlenih je v primerjavi z letom 1975 znašal kar 122, pri čemer se je naglo zmanjševal delež nekvalificiranih oseb. Kljub velikemu številu novozaposlenih je gostinstvo kot dejavnost med vsemi gospodarskimi panogami na Obali najhitreje povečevalo delež visoko izobraženega kadra. K slednjemu je pripomoglo predvsem načrtno izobraževanje gostinskega kadra v preteklosti.¹⁴³ Število prehrabnih gostinskih obratov v obdobju od leta 1986 do leta 1994¹⁴⁴ prikazuje mo na spodnji sliki.



Slika 48 ■ Število prehrabnih gostinskih obratov v obdobju 1986–1994.

TOP Portorož je z razveljavitvijo samoupravnega sporazuma prenehal delovati 31. 3. 1990, njegovo premoženje pa so si razdelili posamezni TOZD-i.

Razvoj prehrabnega gostinstva v devetdesetih letih

Razpad Jugoslavije leta 1991 je zelo slabo vplival na razvoj prehrabnega gostinstva, saj se je število obratov po letu 1991 močno zmanjšalo (glej Sliko 48). O večjih vsebinskih spremembah na trgu prehrabnega gostinstva v Sloveniji lahko govorimo šele sredi devetdesetih let, ko se pojavijo večje strukturne spremembe, ki jih prineseta uvajanje tržnega gospodarstva in proces privatizacije. Izpostaviti velja, da je bil nov Zakon o gostinstvu¹⁴⁵ sprejet šele leta 1995¹⁴⁶ (do takrat je bila v veljavi zakonodaja SFRJ). Zakon je prinesel nekaj pomembnih novosti – novo klasifikacijo gostinskih obratov, spremembo pogojev za opravljanje gostinske dejavnosti itd. Z vidika preučevanja razvoja prehrabnega gostinstva predstavlja glavno hibo pomanjkanje statističnih podatkov. SURS je namreč leta 1994 prenehal s sistematičnim spremljanjem števila prehrabnih gostinskih obratov po vrstah in krajih, zaradi česar podatki o številu prehrabnih gostinskih obratov po tem obdobju niso več dosegljivi.

Uvajanje tržnega gospodarstva se je kazalo predvsem v hitrem spreminjanju – prilaganju koncepta ponudbe in uvajanju nekaterih novih vrst prehrabnih gostinskih obratov.

143 »SI PAK KP 730, t. e. 124, a. e. 138A, zapisniki gospodarske zbornice, Koper.«

144 Zavod za statistiko je podrobna poročila o številu in vrstah prehrabnih gostinskih obratov izdajal do leta 1994. Kasneje (do leta 1998) izhajajo Statistične informacije za gostinstvo in turizem, ki zelo poenostavijo in spremenijo metodologijo zbiranja podatkov o številu in vrstah prehrabnih gostinskih obratov.

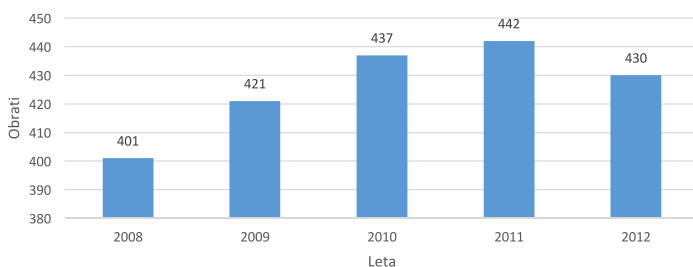
145 Zakon o gostinstvu (Ur. l. RS št. 1/1995).

146 Zakon o gostinstvu (1995, 8. čl.–13. čl.) predpisuje, da morajo biti za opravljanje gostinske dejavnosti izpolnjeni sledeči pogoji: Minimalni tehnični pogoji: funkcionalno zemljišče, poslovni prostori, oprema in naprave v prehrabnih gostinskih obratih, pri sobodajalcih in na kmetijah ter pogoji za opravljanje dejavnosti na prostem. Pogoji glede minimalnih storitev v posameznih vrstah gostinskih obratov, pri sobodajalcih in na kmetijah. Pogoji glede zagotavljanja varnosti živil ter varnosti in zdravja pri delu.

Veliko obstoječih prehrabnih gostinskih obratov je svojo ponudbo obogatilo s ponudbo prigrizkov in sendvičev. Pojavile so se številne prodajalne kruhkov in sendvičev (t. i. paninoteke), po angleškem modelu pa tudi »pubi«. Vse večje število obratov je v svojo ponudbo uvedlo možnost hitrega prehranjevanja, pojavila se je možnost dostave hrane na dom (storitve cateringa), obrati, ki tradicionalno niso nudili hrane (npr. bari), pa so v svojo ponudbo intenzivno vključili ponudbo prigrizkov in malic. Sočasno se je tudi večina restavracij skušala prilagajati povpraševanju, kar je privedlo do nekaterih novih konceptov ponudbe. Tako so se pojavile različne kombinacije picerije in restavracije, restavracije in »grila« itd. Restavracije so pričele v svojo ponudbo uvrščati različne vrste kuhinj (etnično, kreativno, slow food itd.). Številne tradicionalne (kmečke) gostilne so se vse bolj poistovetile z restavracijami – tako po obliki nujenih storitev kot tudi po cenah. Postale so neke vrste »lažne gostilne«. Na poslovanje prehrabnih gostinskih obratov je pomembno (pozitivno) vplivala bližina Italije in visoka kupna moč Tržačanov.

Trg prehrabnega gostinstva po vstopu v EU

Vstop v Evropsko unijo leta 2004, predvsem pa uvedba evra leta 2007 sta slabo vplivala na poslovanje prehrabnih gostinskih obratov na Obali.¹⁴⁷ Uvedba evra je vplivala na dvig nabavnih in prodajnih cen ter na upad cenovne konkurenčnosti, ki je bila predvsem posledica ugodnega menjalnega tečaja med liro in tolarjem.



Slika 49 • Število prehrabnih gostinskih obratov v obdobju 2008–2012.

Med prednostmi vstopa v evrsko območje velja izpostaviti ponovno uvedbo spremljanja števila poslovnih subjektov, ki se ukvarjajo s prehrabnim gostinstvom. Leta 2008¹⁴⁸ je bila uvedena nova metodologija spremljanja poslovnih subjektov glede na standardno klasifikacijo dejavnosti (v nadaljevanju SKD), ki je skladna s klasifikacijo EU. Problem nove metodologije pa predstavlja dejstvo, da poslovne evidence niso skladne z nacionalno zakonsko klasifikacijo prehrabnih gostinskih obratov ter s predhodno metodologijo, zaradi česar podatkov medsebojno ne moremo v celoti primerjati. Število prehrabnih gostinskih obratov na Obali¹⁴⁹ med letoma 2008 in 2012, glede na SKD, prikazujemo na Sliki 49.

Iz prikazanega grafa je razvidno, da se je število prehrabnih gostinskih obratov na območju treh obalnih občin do leta 2011 konstantno povečevalo, nakar je opazen upad nji-

¹⁴⁷ Sergej Gričar in Štefan Bojnec, *Dejavniki gibanja cen v gostinstvu* (Koper: Fakulteta za management, 2009). Avtorja slednjega na nivoju države ne potrdirata.

¹⁴⁸ Uredba o spremembah in dopolnitvah Uredbe o standardni klasifikaciji dejavnosti (Ur. l. RS 17/2008).

¹⁴⁹ Občine Koper, Izola in Piran.

hovega števila. Predvidevamo, da je upad trenda predvsem posledica ekonomske recesije. Dodatno težavo predstavlja slaba ekonomska situacija tako v Sloveniji kot v sosednji Italiji, saj je bila v preteklosti večina gostov v obalnih prehrabnih obratih italijanske narodnosti. K lažjemu razumevanju delovanja trga prehrabnega gostinstva je pripomogel porast števila znanstvenih raziskav s področja prehrabnega gostinstva v zadnjem desetletju.¹⁵⁰ Iz raziskav¹⁵¹ je razvidno, da je večina prehrabnih gostinskih obratov na Obali v lasti gostincev, ki z njimi tudi upravljajo. Velikih mednarodnih korporacij, ki delujejo po sistemu franšizinga, je na Obali zelo malo (McDonalds v Kopru, prehrabni obrati na bencinskih servisih). Nekateri zasebni gostinci se združujejo v mednarodna združenja (npr. Jeunes Restaurateurs d'Europe)¹⁵², s čimer predvsem težijo k večji prepoznavnosti na mednarodnem tržišču. Večinoma so gostinci, ki opravljajo obrtno dejavnost na Obali, nepovezani, saj je bilo obvezno zbornično članstvo v preteklosti ukinjeno, realnih posledic ukinitve pa še ni mogoče oceniti.

Kljub pohvalnemu angažmaju nekaterih zasebnikov velja izpostaviti nekatera relevantna dejstva, ki izhajajo iz omenjenih raziskav in odražajo trenutno stanje v prehrabnem gostinstvu. Menimo, da je le-to tudi in predvsem posledica pomanjkljive sistemske urejenosti dejavnosti na nivoju države. Gostinstvo na Obali opredeljujejo sledeče karakteristike (slednje je sicer značilno tudi na nacionalnem nivoju): deficitarnost gostinskih poklicev; slaba motivacija zaposlenih; slabo plačilo osebja; sezonska nihanja zaposlenosti; neobvezna gostinska izobrazba za opravljanje dejavnosti; visok delež delovne sile v gostinstvu predstavljajo nekvalificirani študentje in dijaki; majhna specializacija ponudbe; majhna vključenost slovenskih dediščinskih jedi v ponudbo prehrabnih gostinskih obratov; stroga higienska pravila (HACCP); slaba povezanost ponudnikov gostinskih storitev; premajhen poudarek na zaščitenem geografskem poreklu; nizke cene gostinskih storitev. Pereč problem na področju razvoja gastronomije na Obali predstavlja tudi zapuščina tranzicije in nepregledne privatizacije po osamosvojitvi, saj je veliko število hotelskih hiš v slabi finančni situaciji, kar posledično vpliva na razvoj hotelske ponudbe (predvsem razvoj vrhunske gastronomije v hotelih) in razvoj destinacije, kar se odraža tudi v strukturi in kupni moči turistov na Obali. Poleg »tradicionalnih ponudnikov« prehrabnega gostinstva (gostilne, okrepčevalnice) je na lokalnem trgu prisotnih tudi nekaj vrhunskih gastronomskih prehrabnih obratov (restavracij). Vzpodbudno je predvsem dejstvo, da lahko zasledimo tudi nekatere inovativne oblike ponudbe, ki se odražajo v tematski ponudbi obratov (npr. ponudba hrane na kilogram, ribja okrepčevalnica na ribiški barki, ponudba etničnih kuhinj itd.). Ugotavljamo, da na Obali prevladuje gastronomska moda hitrega prehranjevanja, saj so prehrabni gostinski obrati, ki nudijo malice, testenine, pizzo, dostavo hrane na dom, študentsko prehrano in kavo povsod močno razširjeni. Problem na trgu prehrabne-

150 Sonja Sibila Lebe et al., *Strategija razvoja gastronomije Slovenije: končno poročilo* (Maribor: Center za interdisciplinarne in multidisciplinarne raziskave in študije, Znanstveni inštitut za regionalni razvoj pri Univerzi v Mariboru, 2006); Marko Kukanja in Saša Planinc, »The Impact of Economic Crisis on the Motivation to Work in Food Service: The Case of the Municipality of Piran,« *Academica Turistica* 5, št. 2 (2012): 27–38; Marko Kukanja in Tanja Planinc, »The Response of the Restaurant Industry to the Financial Crisis,« *Ekonomski misao i praksa*, št. 1 (2013): 39–56; Andrej Raspor, »Pomanjkanje Kadrov v Slovenskem Gostinstvu in Turizmu,« (2008): 327–28.

151 Marko Kukanja in Saša Planinc, »The Impact of Economic Crisis on the Motivation to Work in Food Service: The Case of the Municipality of Piran,« *Academica Turistica – Tourism and Innovation Journal* 5, št. 2 (2012): 27–38.

152 »Welcome – Jeunes Restaurateurs d'Europe,« 2013, <http://www.jrc.net/en/page/1>.

ga gostinstva predstavlja tudi pomanjkljivo označevanje posameznih vrst prehrabnih gostinskih obratov.¹⁵³ Nekateri ponudniki se na trgu prehrabnega gostinstva promovirajo s fantazijskimi izpeljankami imen (firmami), ki sicer izhajajo iz obvezne zakonske ureditve, in tako na trg, pri pozicioniranju posameznih ponudnikov, vnašajo dodatno nepreglednost in zmešnjavo (npr. ribja »osmica«, okrepčevalnica »gostilnica« itd.).



Slika 50 ■ Sladka Istra v Kopru (foto: Vojko Rotar, arhiv MOK).

Država je razvoj gastronomije sicer formalno uredila že leta 2006 z izdajo Strategije razvoja gastronomije Slovenije.¹⁵⁴ Dokument predstavlja poizkus regionalne določitve prehrabnih značilnosti na nivoju države. Na državnem nivoju je bilo določenih 24 gastronomskih regij z nekaj več kot 180 značilnimi ali reprezentativnimi jedmi.¹⁵⁵ Dokument predstavlja možen model razvoja in promocije gastronomije za potrebe turizma države Slovenije. Slednje predvsem pomeni izpostavitve pomena gastronomije v promociji države in določitev njene vloge na podjetniški, lokalni, regionalni, državni in mednarodni ravni. Ustrezna strokovna evalvacija dokumenta v praksi še ni bila izvedena, zato uspešnosti implementacije zadanih in izvedenih strateških ciljev (še) ne moremo komentirati. Kljub temu pa opažamo, da se na trgu prehrabnega gostinstva pojavljajo uspešni in inovativni koncepti ponudbe, ki vzpodbudno odražajo napore (nekaterih) lokalnih oblasti. V tem pogledu velja izpostaviti inovativne gastronomske prireditve in projekte, kot so: prireditve

153 »Uradni List Republike Slovenije,« dostopano 10. septembra 2015, <https://www.uradni-list.si/1/content?id=116763>.

154 »Strategija Razvoja Gastronomije Slovenije - Strategija - Slovenia - Official Travel Guide,« dostopano 8. septembra 2015, http://www.slovenia.info/?ps_strategija_gastronomija=1099&lng=1.

155 Za območje Istre (Mediterranski svet Slovenije) strategija kot temeljni reprezentativni jedi izpostavlja pečeno sardelo in pedoč.

Sladka Istra, projekt Od vinarja do oljkarja, projekt Gastronomski zakladi Istre itd. Spodnja slika (Slika 50) prikazuje utrinek s prireditve Sladka Istra v Kopru. Prireditev predstavlja inovativen način ohranjanja in nadaljevanja tradicije izdelave slaščic in pekovskih izdelkov naših prednikov, prinaša nove oblike sodobnih in kreativnih ustvarjanj na področju slaščičarstva ter izdelovanja sladkih izdelkov pri nas, hkrati pa omogoča spoznavanje tujih izdelkov in sodobnih slaščičarskih trendov.

Zaključek

Kljub temu, da področje prehrabnega gostinstva v preteklosti ni bilo sistematično urejeno, smo na osnovi razpoložljivega gradiva skušali predstaviti pregled zgodovine in razvoja prehrabnega gostinstva na slovenski Obali. Pregled razvoja prehrabnega gostinstva je pokazal, da je v zapletenih družbeno-političnih razmerah število gostinskih obratov hitro upadlo, gostinski obrati, ki so nadaljevali s poslovanjem, pa so svojo ponudbo prilagodili povpraševanju. V stabilizaciji političnih in gospodarskih razmer se je dejavnost zelo hitro ponovno razširila in prilagodila povpraševanju. Organiziranost, predvsem pa ponudba prehrabnih gostinskih obratov sta v preteklosti prevzemali različne oblike poslovanja in koncepte ponudbe, ki so pogosto odražali vsakokratne razmere v družbi. Ugotavljamo, da je turistično (hotelsko) prehrabno gostinstvo večinoma delovalo kot odraz turistične ponudbe destinacije, ki se je oblikovala skladno s povpraševanjem, na katerega so vplivale vsakokratne gospodarske, družbeno-politične in modne smernice v družbi. V tem kontekstu je turistično prehrabno gostinstvo s prilagajanjem konceptov ponudbe vsakokratnim oblastnikom in prevladujočim segmentom gostov sledilo spremembam na trgu in bilo odraz razvitosti destinacije. Povsem nasprotno pa lahko trdimo za neturistično prehrabno gostinstvo, ki je bilo primarno namenjeno lokalnemu prebivalstvu: to je bilo v različnih zgodovinskih obdobjih center družbenega dogajanja. Neturistični prehrabni gostinski obrati so bili predvsem prostor zabave, srečanj, debat, razvrata in uporništva. Lahko bi rekli, da so (bili) ti prehrabni obrati predvsem center vsakokratnega družbeno-političnega dogajanja.

Razvoj prehrabnega gostinstva je pomembno zaznamovalo obdobje od razpada Avstro-Ogrske do priključitve cone B. Jugoslaviji l. 1954. Slednje je predstavljalo več kot 40-letni zastoj načrtnega razvoja turizma in gostinstva na Obali. Ugotavljamo, da sta v obdobju socialistične Jugoslavije (predvsem po letu 1954) turizem in prehrabno gostinstvo razvojno dosegla in preseгла vse, kar je bilo do tedaj storjenega pod cesarsko Avstrijo, Kraljevino Italijo ter kasneje v času samostojne Slovenije. Slednje dokazuje, kako pomembno je celovito pristopiti k razvoju te dejavnosti, pri čemer pa mora strateško razvojno vlogo odigrati država, razvoj dejavnosti pa ne sme in ne more biti odvisen od samovolje vsakokratne po-

litične oblasti ali lastnikov posameznih gostinskih obratov. Slednje velja tudi in predvsem za področje izobraževanja v gostinstvu. Jugoslavija je v povojnem obdobju, zavedajoč se pomena izobrazbene strukture zaposlenih v gostinstvu, vzpostavila odličen sistem strokovnega izobraževanja.

Zgodovina nas uči, da se trg prehrabnega gostinstva nenehno spreminja. Je dinamičen, zapleten in velikokrat težko predvidljiv. Na gostinsko ponudbo vplivajo številni okoljski dejavniki, zato je pomembno, da gostinci pozorno sledijo in se prilagajajo spremembam, ki vplivajo na povpraševanje. Slednjim se lahko najučinkoviteje zoperstavimo ravno z znanjem. In prav zato je pomembno, da se v sedanjosti, polni izzivov in negotovosti, menedžerji gostinskih obratov zazrejo v preteklost – v zgodovino, polno izzivov, problemov pa tudi rešitev. Ne glede na težave in izzive, s katerimi se je prehrabno gostinstvo srečevalo v preteklosti, se je dejavnost vedno znala prilagoditi in obstati. Pričujoča raziskava naj bo zato predvsem vzpodbuda raziskovalcem za nadaljnje preučevanje tega področja, gostincem pa pomoč pri razvoju promocijskih in produktnih aktivnosti, povezanih z bogato dediščino prehrabnega gostinstva na slovenski obali.

Viri in literatura

- »AJ 122, T. E. 65. Praktična iskustva sistema nagradjivanja po radnom učinku – prometu u hoteli Triglav – Koper. Koper, 1956.«
- »AJ 122, T. E. 69, A. E. 1. Problematika penzijskih cen. Ljubljana, 19. 7. 1960.«
- »AJ 122, T. E. 69, A. E. 1. Sklepi plenuma. Bled, 19. in 20. junij 1959.«
- »AJ 122, T. E. 69. GTZ Slovenije. Rogaška Slatina, 15. in 16. oktober 1958.«
- »AJ 837, T.e. KPR I-5-C/83. Zabeležka o razgovoru o problemih ekonomske politike cone B. Beograd, 12. september 1953.«
- AJPES – Agencija Republike Slovenije za javnopravne evidence in storitve. Dostopano 7. maja 2014. <https://www.ajpes.si/fipo/search.asp>.
- »AS 278, fond Komite za turizem in gostinstvo vlade LRS, A.e. 295.«
- »AS 278, fond Komite za turizem in gostinstvo vlade LRS, A.e. 318.«
- »AST 28, T.e. 568. Spremembe statuta Jadranske banke v Trstu, Trst, 9. 7. 1911.«
- »AST, 28, T.e. 605, A.e. 847. Associazione Fra Gli Addetti Ad Alberghi, Hotel, Trattorie Etc. Trst, 7. 2. 1911.«
- »AST, ATTI GENERALI VOL. III, T.e. 2254, A.e. 1083. Sprememba Statuta za gostilničarje in točajje, Trst, 9. 10. 1906.«
- »AST, ATTI GENERALI VOL. III, T.e. 2255, A.e. 1293/906. Kundmachung. Wien, Im Juni, 1906.«
- »AST, ATTI GENERALI VOL. III, T.e. 2256, A.e. 1654/72a. Obrtno dovoljenje za slaščičarno Trampus. Trst, 26. 11. 1906.«
- »AST, ATTI GENERALI VOL. III, T.e. 2256, A.e. 1821/III. 88b. Dopis Konzorcija gostincev Iz Gorice. Gorizia, 30. 8. 1906.«
- »BAKALA, RadJemRibe.si.« Dostopano 4. septembra 2015. <http://www.radjemribe.si/recept/162/>.
- Batinić, Milan. *Zbirka propisa o ugostiteljskoj i turističkoj djelatnosti: s objašnjenjima za praktičku Primjenu*. Progres, 1980.
- Beltram, Vlasta. »Povojni razvoj slovenske Istre – koprski okraj 1945–1947: (s poudarkom na delovanju organov ljudske oblasti).« *Kronika* 37, št. 1/2 (1989): 1–2.

- Bezек, Vanda. *Analitični inventar fonda občine Izola. 1775–1848. Del 1*. Koper: Pokrajinski arhiv, 1977.
- Bezек, Vanda. *Analitični inventar fonda občine Izola. 2. Obdobje od 1849–1900*. Koper: Pokrajinski arhiv Koper, 1979.
- Bezек, Vanda. *Analitični inventar fonda občine Izola: Obdobje od 1901–1918. Del III*. Koper: Pokrajinski arhiv Koper, 1980.
- Bezек Vanda. *Analitični inventar fonda občine Izola. 1919–1929. Del 4*. Koper: Pokrajinski arhiv Koper, 1984.
- Bezек, Vanda. *Analitični inventar fonda občine Izola: Obdobje od 1930–1940*. Koper: Pokrajinski arhiv, 1988.
- Blažević, Ivan. *Povijest turizma Istre i Kvarnera*. Opatija: Otokar Keršovani, 1987.
- Bonin, Zdenka. *Bratovščine v severozahodni Istri v obdobju Beneške republike*. Koper: Pokrajinski arhiv Koper, 2011.
- Bonin, Zdenka, in Branko Radulović, ur. *Arhivsko gradivo s področja turizma in turistične dejavnosti; Uporabnik in arhivsko gradivo: zbornik referatov*. Ljubljana: Arhivsko društvo Slovenije, 1996.
- Bottizer, Ubaldo. *Le Vie Del Istria: Pubblicazione Turistico – Culturale*. 6 vols. 1st ed. Capodistria, 1928.
- Brezovec, Tomi. Osebna zbirka. Portorož, 2015.
- »Buffet E Osteria Bressan Isola.« Dostopano 8. julija 2014. <http://www.kamra.si/Default.aspx?module=7&id=14884>.
- »Caffe Central Isola.« Dostopano 8. julija 2014. <http://www.kamra.si/Default.aspx?module=7&id=14897>.
- »Capodistria_C.jpg (963x557).« Dostopano 4. septembra 2015. http://digilander.iol.it/adesonline/abc/fotoStoriche/Capodistria_C.jpg.
- Časopis *Edinost* 1913. Digitalna Knjižnica Slovenije – dLib.si. Dostopano 18. julija 2014. [http://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:DOC-oSA9D52J/?query=%27keywords%3dEdinost+\(Trst\)+1913%27&pageSize=25](http://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:DOC-oSA9D52J/?query=%27keywords%3dEdinost+(Trst)+1913%27&pageSize=25).
- CEEOL Journal of Contemporary History*, Issue 2/2014. Dostopano 6. septembra 2015. <http://www.ceeol.com/aspx/issuedetails.aspx?issueid=a0bad050-244a-4859-9781-6cb0cf9576ba&articleId=b7cf646a-2d29-46ca-a3b5-dbca081a0cc6>.
- COBISS/OPAC. Dostopano 4. septembra 2015. <http://cobiss4.izum.si/scripts/cobiss?ukaz=DISP&id=1524117318206732&rec=10&sid=3>.
- Degen, Friderik, and Jože Bogovič. *Prispevki k zgodovini kmetijskega šolstva na Slovenstem*. Maribor: Skupnost kmetijskih šol Slovenije, 1967.
- Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si. Dostopano 18. julija 2014. [http://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:DOC-oSA9D52J/?query=%27keywords%3dEdinost+\(Trst\)+1913%27&pageSize=25](http://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:DOC-oSA9D52J/?query=%27keywords%3dEdinost+(Trst)+1913%27&pageSize=25).
- Etzlstorfer, Hannes. *Küchenkunst und Tafelkultur: kulinarische Zeugnisse aus der Österreichischen Nationalbibliothek*. Wien: Österreichische Nationalbibliothek, Christian Brandstätter Verlag, 2006.
- »File:Triest 1885.jpg – Wikimedia Commons.« Dostopano 4. septembra 2015. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Triest_1885.jpg.

- Fröhlich, Kay, Werner Meisinger, and Rudolf Novak. *Café Central: Wiener Genusskultur Einst und Jetzt*. Auflage: 2., Aufl. Wien: Palais Events Veranstaltungen, 2013.
- Gombač, Jure. »Oris reševanja nekaterih akutnih problemov pri obnovi gospodarstva v okraju Koper v desetletju po koncu druge svetovne vojne.« *Acta Histriae* 14, št. 2 (2006): 281–98.
- Gosar, Marta, Jana Kolar, Ivan Lozej, and Peter Aljančič. *Slovenska obala v številkah. »55-«70. Občine Izola, Koper in Piran*. Koper: Obalni svet, 1973.
- Gričar, Sergej, and Štefan Bojnec. *Dejavniki gibanja cen v gostinstvu*. Koper: Fakulteta za management, 2009.
- Heß, Adolf Fr, Karl Scheichelbauer, Anton Sirowy, and Alfonz Mencinger. *Nauk o serviranju: pomožna knjiga za praktični in teoretični pouk na nadaljevalnih šolah za vajece gostilničarske in hotelirske obrti in za samouke*. Ljubljana: Gostilničarski vestnik, 1912.
- »HisTer Caprae – Galerija: HISTRIAE – Zbirka Starih Razglednic – Kategorija: Ankaran–Valdoltra – Slika: ANKARAN – VALDOLTRA.« Dostopano 6 septembra 2015. http://www.hister.org/index.php?option=com_joomgallery&func=detail&id=100&Itemid=47#joomimg.
- »HisTer Caprae – Galerija: HISTRIAE – Zbirka Starih Razglednic – Kategorija: IZOLA – ISOLA – Slika: IZOLA.« Dostopano 3. septembra 2015. http://www.hister.org/index.php?option=com_joomgallery&func=detail&id=68&Itemid=47#.
- »Hotel Ristorante Menis.« Dostopano 8. julija 2014. <http://www.kamra.si/Default.aspx?module=7&id=7964>.
- »Istrapedia | Gastronomija.« Dostopano 6. septembra 2015. <http://istrapedia.hr/ita/772/gastronomia/istra-a-z/>.
- Jelenc, Ferdo, and Narte Velikonja. *Serviranje*. Vol. 1932. Ljubljana: Banovinska zaloga šolskih knjig in učil, 1932.
- »KAMRA.« Dostopano 8. julija 2014. <http://www.kamra.si/Default.aspx?module=7&id=14884>.
- Kavrečič, Petra. »Biseri avstrijske riviere: Opatija, Gradež, Portorož: začetki moderne ga turizma na severnem Jadranu.« *Kronika* 57 (2009): 113–28.
- Krmpotić, Josip. »Ročni kažipot po Goriškem, Trstu in Istri za 1898.« Goriška tiskarna, 1898.
- »Kuharske Bukve: Janez Bogataj, Valentin Vodnik: 9789612189969: Knjiga | Emka.si.« Dostopano 8. septembra 2015. <http://www.emka.si/kuharske-bukve/PR/462929>.
- Kukanja, Marko. Osebna zbirka. Ankaran, 2015.
- Kukanja, Marko, and Saša Planinc. »The Impact of Economic Crisis on the Motivation to Work in Food Service: The Case of the Municipality of Piran.« *Academica Turistica – Tourism and Innovation Journal* 5, št. 2 (2012): 27–38.
- Kukanja, Marko, and Saša Planinc. »The Impact of Economic Crisis on the Motivation to Work in Food Service: The Case of the Municipality of Piran.« *Academica Turistica* 5, no. 2 (2012): 27–38.
- »La Cucina Fascista | A Tavola!« Dostopano 6. septembra 2015.

- Kukanja, Marko, and Tanja Planinc. »The Response of the Restaurant Industry to the Financial Crisis.« *Ekonomska misao i praksa* 22, no. 1 (2013): 39–56.
<https://cucinatavola.wordpress.com/la-cucina-fascista/>.
- Leben, France, and Srečko Vilhar. *Slovenski pomorski zbornik*. Koper: Klub pomorščakov, 1962.
- Lebe, Sonja Sibila, Polona Blažič, Janez Bogataj, Rok Klančnik, Borut Milfelner, Žarko Mlekuž, Julij Nemanič, et al. *Strategija razvoja gastronomije Slovenije: končno poročilo*. Maribor: Center za interdisciplinarne in multidisciplinarne raziskave in študije, Znanstveni inštitut za regionalni razvoj pri Univerzi v Mariboru, 2006.
- »Mestna Knjižnica Izola – Galerija – Kategorija: Izola.« Dostopano 4. septembra 2015. <http://www.izo.sik.si/sl/stare-razglednice/izola?catpage=1&page=8#category>.
- »Mestna Knjižnica Izola – Galerija – Kategorija: Izola.« Dostopano 4. septembra 2015. <http://www.izo.sik.si/sl/stare-razglednice/izola?catpage=1&page=8#category>.
- »Nico Valerio: LA CUCINA DEL VENTENNIO. Tra Il Duce ‘salutista’ E I Consigli Di Petronilla.« Dostopano 4. septembra 2015. <http://nicovalerio.blogspot.si/2014/08/fascismo-tavola-tra-il-duce-salutista-e.html>.
- OLO Piran. »Kratek oris razvoja turistične dejavnosti v občini Piran.« Piran: Občinski ljudski odbor Piran, 1958. Osebna zbirka Tomija Brezovca.
- Orožen Adamič, Milan, ur. *Primorje: zbornik 15. zborovanja slovenskih geografov, Portorož, 24.–27. oktobra 1990*. Ljubljana: Zveza geografskih društev Slovenije, 1990.
- »Parlare in Lingua Slava – Iskanje Google.« Dostopano 4. septembra 2015. https://www.google.si/search?q=parlare+in+lingua+slava&biw=1280&bih=620&site=webhp&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0CAcQ_AUoAmoVChMI3fDq2a-7dxwIVA1UUCH27kwsv#imgrc=YrNMJHOxabc1kM%3A.
- Peter, Peter. *Kulturgeschichte der österreichischen Küche*. Auflage: 1. München: C. H. Beck, 2013.
- »Pirano_D.jpg (963x557).« Dostopano 4. septembra 2015. http://digilander.iol.it/adesonline/abc/fotoStoriche/Pirano_D.jpg.
- Pokrajinski arhiv Koper, and Zdenka Bonin. *Vodnik po fondih in zbirkah Pokrajinskega Arhiva Koper*. Koper: Pokrajinski arhiv, 2006.
- Inštitut za civilizacijo in kulturo – ICK. *Portorož: zgodovina turizma in Hotela Palace*. Ljubljana: Inštitut za civilizacijo in kulturo – ICK, 2005.
- Presl, Igor. »Bogdana Tome Marinac: Občina Izola – Znanstveni inštitut Filozofske fakultete v Ljubljani, 1993 ..« *Annales. Series historia et sociologia* 5, no. 6 (1995): 240–41.
- »Propaganda Fascista E Anni Trenta in Italia. Novecento in Rete.« Dostopano 7. septembra 2015. <https://novecentoinrete.wordpress.com/fascismo/propaganda-fascista-e-anni-trenta-in-italia/>.
- Pucer, Alberto. »Portorož-100 Let Organiziranega Turizma v Portorožu.« Katalog k razstavi Pokrajinskega Arhiva Koper 1985. Pokrajinski arhiv Koper. Koper: Pokrajinski arhiv Koper, 2010.

- Pucer, Alberto. *Ko zadiši po Istrski kuhinji: Istrska kuhinja od A–Ž*. Ljubljana: Kmečki glas, 2011.
- Pucer, Alberto. Osebna zbirka. Portorož, 2013.
- Pucer, Alberto. Razvoj gastronomije v Istri, March 13, 2013.
- Pucer, Alberto. *Istrske jedi z zgodbo*. Vol. 2014. Padua: Umetniško ustvarjanje Istral, 2014.
- »Questa Xe l'Istria – To Je Istra.« Dostopano 4. septembra 2015. https://www.facebook.com/EstaXeLIstriaToJeIstra/photos_stream?tab=photos_albums.
- Raspor, Andrej. »Pomanjkanje kadrov v slovenskem gostinstvu in turizmu.« *Znanje za trajnostni razvoj, 27. mednarodna konferenca o razvoju organizacijskih znanosti*. 2008, 327–28.
- »Rassegna Foto-Pics Gallery.« Dostopano 4. septembra 2015. <http://digilander.iol.it/adesonline/fotoStoriche5.htm>.
- »Rassegna Foto-Pics Gallery.« Dostopano 4. septembra 2015. <http://digilander.iol.it/adesonline/fotoStoriche5.htm>.
- »Resedi Service Rieti – Caffè Hausbrandt.« Dostopano 4. septembra 2015. <http://www.resediservice.com/caffe.html>.
- »Riso%2520propaganda%25202.jpg (image).« Dostopano 6. septembra 2015. http://lh6.ggpht.com/-aEk-k9Omn9o/U_Jgjnfi0sI/AAAAAAAAAIEA/6cA9IHM-WhRA/s1600-h/Riso%252520propaganda%2525202.jpg.
- »Rizi-bizi" – Iskanje Google. Dostopano 5. septembra 2015. https://www.google.si/search?q=rizi+bizi&espv=2&biw=1280&bih=620&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0CAYQ_AUoAWoVChMIufOyksTfxwIVzLQUCh3o-qAKn#imgdii=oaLHWVycsYL65M%3A%3BoaLHWVycsYL65M%3A%3BdgursLMSKqVFDm%3A&imgcr=oaLHWVycsYL65M%3A.
- Rogoznica, Deborah. »Obnova in razvoj turizma na območju cone B Svobodnega tržaškega ozemlja (s posebnim poudarkom na okraju Koper).« *Acta Histriae* 13, št. 2 (2005): 395–422.
- Rožac, Marjan, and Alberto Pucer. *Piranske notarske pergamentne listine: Predbeneško obdobje 1173–1283. Del 1*. Koper: Pokrajinski arhiv, 2010.
- Rozman, Franc, and Žarko Lazarević. *Razvoj turizma v Sloveniji: zbornik referatov*. Ljubljana: Zveza zgodovinskih društev Slovenije, 1996.
- Rudolf, Darka, Breda Ložar, and Zofija Savec. *Rezultati raziskovanj: 1976–1985*. Ljubljana: Zavod za Statistiko SRS, 1986.
- Rudolf, Darka, Breda Ložar, and Zofija Savec. *Rezultati raziskovanj: 1986–1991*. Ljubljana: Zavod za Statistiko SRS, 1998.
- »Sardele (sardoni) Na Šavor.« Dostopano 4. septembra 2015. <http://regionalobala.si/novica/sardele-sardoni-na-savor>.
- Scappi, Bartolomeo. *Opera*. In Venetia : Appresso Michele Tramezzino, 1570. <http://archive.org/details/operavenetiascapooscap>.
- »SI PAK KP 5, T.e. 123, A.e. 6. Dekret prefekta koprškega okrožja, Koper, 7. 10. 1923.«
- »SI PAK KP 6, T.e. 190, A.e. 1644. Statuti Della Societa Del Caffè Della Loggia. Trst, 21. 6. 1862.«

- »SI PAK KP 6, T.e. 316. Prošnja za postavitev zasebnega bifeja Buffet Alla Muda, Koper, 21. 6. 1911.«
- »SI PAK KP 7, T.e. 39, A.e. 2198. Seznam obrtnikov v Kopru. Koper, 1854.«
- »SI PAK KP 7, T.e. 40. Bolletino Statistico Della Citta Di Trieste. 31. 12. 1880, Trst.«
- »SI PAK KP 7, T.e. 95. Pravila za mesarje, Koper, 1870.«
- »SI PAK KP 7, T.e. 98. Pravila za lov na ptice, Koper, 1870.«
- »SI PAK KP 7, T.e. 153. Opis užitnih in strupenih gob, Koper, 1878.«
- »SI PAK KP 7, T.e. 168. Pravilnik o požarni varnosti, Koper, 1880.«
- »SI PAK KP 7, T.e. 206, A.e. 3571. Obtožbe proti učiteljščnikom, Koper, 1882.«
- »SI PAK KP 23, Okrajni Istrski Ljudski Odbor IOLO, (SI PAK KP 23), T.e. 87. Gospodarski svet Odseka za gradnje, Leto 1949. Fascikel: Poročila 1949. poročilo o delu 15. 9. 1948–31. 12. 1948, Koper, 5. 1. 1949.«
- »SI PAK KP 24, , OLO Koper, (SI PAK KP 24), T.e. 118, A.e. 323. poročilo o delu tov. Kržičeve, referenta za turizem, v avgustu 1950, Koper, 1. 9. 1950.«
- »SI PAK KP 24, , OLO Koper, (SI PAK KP 24), T.e. 118, A.e. 323. poročilo za dobo 5 mesecev. Koper, 20. 6. 1950.«
- »SI PAK KP 24, , OLO Koper, (SI PAK KP 24), T.e. 137, A.e. 351. Poročilo o delovanju Oddelka za turizem IOLO Od 15. 9. 1948 do 15. 9. 1949, Koper, 2. 9. 1949.«
- »SI PAK KP 24, , OLO Koper, (SI PAK KP 24), T.e. 137, A.e. 351. Poročilo Povjerenišva za turizem in gostinstvo za leto 1950, Koper, 30. 1. 1951.«
- »SI PAK KP 24, , OLO Koper, (SI PAK KP 24), T.e. 404, A.e. 673. Poročilo o izvajanju družbenega plana občine Koper v prvih devetih mesecih leta 1962. Koper, 1962.«
- »SI PAK KP 24, , OLO Koper, (SI PAK KP 24), T.e. 840, A.e. 362. Obvezno Hlajenje Pijač, Koper, 9. 7. 1958.«
- »SI PAK KP 24, , OLO Koper, (SI PAK KP 24), T.e. 840, A.e. 362. Plačevanje Takse Za Pridobitev Dovoljenja Za Privatne Gostilne, Sežana, 26. 6. 1958.«
- »SI PAK KP 24, , OLO Koper, (SI PAK KP 24), T.e. 840, A.e. 362. Poročilo o izvajanju predpisov s katerimi se uvaja in določa evidenca in kontrola cen za določene proizvode, kateri so posebnega pomena za tržišče. Koper, 1958.«
- »SI PAK KP 24, T.e. 137, A.e. 351. Turizem in gostinstvo v Istrskem okrožju svobodnega tržaškega omrežja.«
- »SI PAK KP 178, T.e. 12, A.e. 49. Poročilo o delu Stalnega Odbora Za Gostinstvo in turizem pri Trgovinsko-gostinski zbornici Koper.«
- »SI PAK KP 178, T.e. 12, A.e. 50. Gostinstvo in turizem v koprščini. Koper, 23. 9. 1955.«
- »SI PAK KP 178, T.e. 15, A.e. 72. Kadri, plani, stanje in vzgoja kadrov v gostinstvu. Poročilo Trgovinsko-gostinske zbornice okraja Koper za obdobje 1957–1962.«
- »SI PAK KP 178, T.e. 15, A.e. 72. Poročilo o stanju v gostinstvu Gostinske zbornice Koper. 1962, Koper.«
- »SI PAK KP 178, T.e. 15, A.e. 73. Poročilo Gostinske zbornice Oddelku za gospodarstvo pri OLO Koper o gibanju cen v okraju. 1. 6. 1962, Koper.«
- »SI PAK KP 178, T.e. 15, A.e. 74. Problematika gostinstva in turizma, 1955, Koper.«
- »SI PAK KP 178, T.e. 16, A.e. 76. Desetletni plan razvoja turizma in gostinstva za območje okraja Koper. 1955, Koper.«

- »SI PAK KP 178, T.e. 98, A.e. 304. Poročilo o poslovanju obratov družbene prehrane v okraju Koper Koper. Koper, oktober 1962.«
- »SI PAK KP 178, T.e. 98, A.e. 304. Problematika poslovanja gostinskih organizacij okraja Koper . Organizacija gostinske mreže 1962–1965. Koper.«
- »SI PAK KP 178, T.e. 99, A.e. 305. Poročilo o investicijskih kreditih za zasebne gostilničarje. Koper, 22. 1. 1964.«
- »SI PAK KP 178, T.e. 99, A.e. 305. Poročilo o sestankih Sveta za gostinstvo turizem pri Gospodarski zbornici Koper z zasebnimi gostilničarji. Koper, 3. 6. 1963.«
- »SI PAK KP 178, T.e. 99, A.e. 305. Učni program Odseka za turizem in gostinstvo ESS. 20. 10. 1962, Ankaran.«
- »SI PAK KP 277, T.e. 65, A.e. 134. Cene jedi in pijač v glavni sezoni. Poročilo kolegija TOP Portorož, Portorož, 8. 5. 1987.«
- »SI PAK KP 277, T.e. 65, A.e. 134. Interna kategorizacija obratov TOP Portorož, Portorož, 26. 12. 1984.«
- »SI PAK KP 277, T.e. 65, A.e. 134. Predlog za nove cene od 1.3.1986 dalje, Portorož, 17. 2. 1986.«
- »SI PAK KP 277, T.e. 65, A.e. 134. Pregled cen za hrano in pijače v B kategoriji, Portorož, 8. 5. 1987.«
- »SI PAK KP 277, T.e. 65, A.e. 134. Tehnologija dela – plan srednjeročnega dela, TOP Portorož.«
- »SI PAK KP 277, T.e. 65. Enota za razvoj ponudbe, Portorož, 10. 10. 1984.«
- »SI PAK KP 277, T.e. 65. Pregled prireditev, Portorož, 24. 6. 1986.«
- »SI PAK KP 360, OLO Koper, T.e. 494. Razvoj turizma v jugoslovanski coni STT. Koper, 1951.«
- »SI PAK KP 360, OLO Koper, Zavod za statistiko 1945–1965, (SI PAK KP 360), T.e. 36, A.e. 73. Poročilo o turizmu v coni B. Koper, 21. 8. 1948.«
- »SI PAK KP 360, T.e. 64, A.e. 120. OLO Koper, Svet za gospodarstvo, gostinstvo in turizem.«
- »SI PAK KP 422, T.e. 9, Ae. 23. Nastanitvene in sedežne zmogljivosti v letu 1968 v občinah Koper, Izola in Piran.«
- »SI PAK KP 422, T.e. 9, A.e. 42. Vabilo na sestanek in opravičilo g. Terpinu, predsedniku EPT Trieste. 7. 3. 1969, Koper.«
- »SI PAK KP 422, T.e. 9. Članek iz časopisa La voce del popolo, objavljen 25. 10. 1969.«
- »SI PAK KP 422, T.e. 11, A.e. 55. Dopisi Obalne turistične zveze Koper za leto 1973.«
- »SI PAK KP 422, T.e. 11, A.e. 56. Družbeni obrati in zasebni gostinci po občinah, 14. 12. 1967, Piran.«
- »SI PAK KP 422, T.e. 19, Ae. 69. Statistične informacije zavoda za statistiko okraja Koper 1964.«
- »SI PAK KP 730, T.e. 124, A.e. 138A. Odlok o ukrepih neposredne družbene kontrole cen za proizvode in storitve, Portorož, 21. 6. 1973.«
- »SI PAK KP 730, T.e. 124, A.e. 138A. Vabilo Komisije za delitev dohodka TOZD Palace, Portorož, 24. 2. 1975.«
- »SI PAK KP 730, T.e. 124, A.e. 138A. Zapisniki Gospodarske zbornice.«
- »SI PAK PI 9 Statuti Pirana 1307.«

- Štambuk, Milko. *Osnovi društvenog uređenja FNRJ: ustav i zakonodavstvo. Priručnik za stručne škole i tečajeve*. Zagreb: Školska knjiga, 1955.
- »Strategija Razvoja Gastronomije Slovenije – Strategija – Slovenia – Official Travel Guide.« Dostopano 8. septembra 2015. http://www.slovenia.info/?ps_strategija_gastronomija=1099&lng=1.
- »The British Library MS Viewer.« Dostopano 6. julija 2014. http://www.bl.uk/manuscripts/Viewer.aspx?ref=harley_ms_3736_fo01r#.
- »Turistične Informacije. Piran Portorož, Jugoslavija.« Piran: Zavod za pospeševanje turizma, 1967. Osebna zbirka mag. Tomija Brezovca.
- »Uradni List Republike Slovenije.« Dostopano 10. septembra 2015. <https://www.uradni-list.si/1/content?id=116763>.
- »UV OLO, 1953, 9 - UV OLO, Leto II., Št. 9, Koper, 20. Novembra 1953. Odlok o gostinskih obratih.«
- »UV VUJLA, 1953, 3/45 - Ul VUJLA, Št. 3, Koper, 10. Marca 1953. Odredba št. 45 o razširitvi veljavnosti uredbe o gostinskih podjetjih in gostiščih.«
- »VU II 1346 T. E. 4, A. E. 31/1. Zapisnik Komisije za začasno upravljanje imovine odsotnih oseb. Koper, 25. 3. 1950.«
- »VU II 1361 T. E. 6, A. E. 19. Poročilo o stanju gostinstva in turizma. Koper, 29. 10. 1954.«
- »VU II 1384 T. E. 1, A. E. 8/2. Konfiscirane in zasebnikom prodane nepremičnine. Koper, 21. januar 1953.«
- »VU II 1384 T. E. 2, A. E. 12/7. Kritički osvet na situacijo u jogoslovenskoj coni STT. Koper, 26. avgust 1953.«
- »VU II 1384 T. E. 2, A. E. 16/15. Kritički osvet na situacijo u jogoslovenskoj coni STT. Koper, 1953.«
- »Welcome – Jeunes Restaurateurs d'Europe,« 2013. <http://www.jre.net/en/page/1>.
- Wikipedia. »Cucina Veneziana« Dostopano 6. septembra 2015. https://it.wikipedia.org/wiki/Cucina_veneziana.
- Zavod za statistiko in evidenco LR Slovenije. »Letni pregled trgovine, gostinstva in turizma: 1953–1965.« Ljubljana: Zavod za statistiko in evidenco LR Slovenije, 1965.

Viri slikovnega materiala

- Slika 1: Šavrinke na poti v Portorož, Alberto Pucer, Istrske jedi z zgodbo (Padna: Umetniško ustvarjanje Istra, 2014).
- Slika 2: Prikaz pravilnega ravnanja z živili – Giovanni Cadamosto (1471), *Küchenkunst & Tafelkultur, Kulinarische Zeugnisse aus der Österreichischen Nationalbibliothek*, <http://www.onb.ac.at/siteseeing/kuechenkunst/>.
- Slika 3: Kuharski pribor v času Beneške republike – Bartolomeo Scappi (1570), Bartolomeo Scappi, *Opera (In Venetia : Appresso Michele Tramezzino, 1570)*, <http://archive.org/details/operavenetiascapooscap>.
- Slika 4: Bakala na belo, "BAKALA, RadJemRibe.si," dostopano 4. septembra 2015, <http://www.radjemribe.si/recept/162/>.
- Slika 5: Sardele na šavor, "Sardele (sardoni) Na Šavor," dostopano 4. septembra 2015, <http://regionalobala.si/novica/sardele-sardoni-na-savor>.

- Slika 6: Rizi-bizi, "Rizi Bizi - Iskanje Google," dostopano 5. septembra 2015, <http://stil.kurir.rs/rizi-bizi-clanak-3254>.
- Slika 7: Cene živil (na drobno) na Tržaškem leta 1880, "SI PAK KP 7, T. e. 40. Bolletino Statistico Della Citta Di Trieste. 31. 12. 1880. Trst.
- Slika 8: Caffè – trattoria Al vaporetto, Koper, 1905, "Rassegna Foto-Pics Gallery," dostopano 4. septembra 2015, http://digilander.iol.it/adesonline/abc/fotoStoriche/Capodistria_G.jpg.
- Slika 9: Veduta Trsta leta 1885, Triest 1885.jpg - Wikimedia Commons," dostopano 4. septembra 2015, https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Triest_1885.jpg.
- Slika 10: Avtobus na relaciji Trst – Novigrad, dostopano 31. decembra 2015, <https://www.facebook.com/QuestaXeLIstriaToJeIstra/photos/pb.493765677363788.-2207520000.1465211417./780568805350139/?-type=3&theater>.
- Slika 11: Utrinek iz tržaške kavarne (okrog leta 1909), Alberto Pucer, "Osebna zbirka," 2013, Portorož.
- Slika 12: Kavarna Giustinopoli, Koper (današnja Čevljarska ulica), 1906, "Questa Xe l'Istria - To Je Istra."
- Slika 13: Kavarna Caffè sociale na Tartinijevem trgu, Piran, 1900. Alberto Pucer, "Osebna zbirka," 2013, Portorož.
- Slika 14: Caffè Central, Izola, okrog leta 1910, "Caffè Central Isola," dostopano 8. julija 2014, <http://www.kamra.si/Default.aspx?module=7&id=14897>.
- Slika 15: Notranjost restavracije hotela Menis, Izola, 1910, "Hotel Ristorante Menis," dostopano 8. julij 2014, <http://www.kamra.si/Default.aspx?module=7&id=7964>.
- Slika 16: Vinski list ladijske družbe Lloyd Adriatico, Trst, 1910, Etlstorfer, Hannes. 2006. *Küchenkunst und Tafelkultur: kulinarische Zeugnisse aus der Österreichischen Nationalbibliothek*. Wien: Österreichische Nationalbibliothek : Christian Brandstätter Verlag.
- Slika 17: Naslovnica oficirske kuharske knjige (1900), *Küchenkunst & Tafelkultur, Kulinarische Zeugnisse aus der Österreichischen Nationalbibliothek*. <http://www.onb.ac.at/siteseeing/kuechenkunst/>.
- Slika 18: Oglas za slaščičarno, Trst, 1909, "Odlikovana pekarna in slaščičarna Trst," dostopano 31. decembra 2015, <http://www.dlib.si/results/?query=%27keywords%3DEdinost%27&fyear=1909&pageSize=25>.
- Slika 19: Caffè tostato Hausbrandt Trieste, "Resedi Service Rieti - Caffè Hausbrandt," dostopano 4. september 2015, <http://www.resediservice.com/caffe.html>.
- Slika 20: Potrdilo o plačilu za pivo iz leta 1918, Alberto Pucer, "Osebna zbirka", 2013, Portorož.
- Slika 21: Restavracija Al municipio, Piran, 1906, "Pirano_D.jpg (963x557)," dostopano 4. septembra 2015, http://digilander.iol.it/adesonline/abc/fotoStoriche/Pirano_D.jpg.
- Slika 22: Gostilna San Marco, Koper, 1902, "Capodistria_C.jpg (963x557)," dostopano 4. septembra 2015, http://digilander.iol.it/adesonline/abc/fotoStoriche/Capodistria_C.jpg.

- Slika 23: Buffet Gerin, Koper, 1905, "Rassegna Foto-Pics Gallery," dostopano 4. septembra 2015, <http://digilander.iol.it/adesonline/fotoStoriche5.htm>.
- Slika 24: Jedilnica v hotelu Palace, Tomi Brezovec, "Osebna zbirka.
- Slika 25: American bar v hotelu Palace, Tomi Brezovec, "Osebna zbirka.
- Slika 26: Jedilnik hotela Palace, Portorož, 1913, Tomi Brezovec, "Osebna zbirka.
- Slika 27: Vinski list hotela Palace, Tomi Brezovec, "Osebna zbirka.
- Slika 28: Utrinek iz plaže v Ankaranu, "HisTer Caprae - Galerija: HISTRIAE - zbirka Starih Razglednic - Kategorija: Ankaran-Valdoltra - slika: ANKARAN - VALDOLTRA," dostopano 6. septembra 2015, http://www.hister.org/index.php?option=com_joomgallery&func=detail&id=100&Itemid=47#joomimg.
- Slika 29: Gostilna Bressan, Izola, 1930, "Buffet E Osteria Bressan Isola," dostopano 8. julija 2014, <http://www.kamra.si/Default.aspx?module=7&id=14884>.
- Slika 30: Ristorante alla stazione, Izola, 1930, "KAMRA," dostopano 8. julija 2014, <http://www.kamra.si/Default.aspx?module=7&id=14884>.
- Slika 31: Hotel Porto Apollo, Izola, 1926, "Mestna knjižnica Izola – Galerija – Kategorija: Izola," dostopano 31. decembra 2015, <http://www.izo.sik.si/sl/stare-razglednice/izola>.
- Slika 32: Oglasa izolskih gostiln iz leta 1928, Ubaldo Bottizer, *Le Vie Del Istria: Pubblicazione Turistico - Culturale*, 1st ed., vol. 1928, 6 vols. (Capodistria, n.d.).
- Slika 33: Odlok, ki prepoveduje uporabo slovanskega jezika, "Parlare in Lingua Slava - Iskanje Google," dostopano 4. septembra 2015, https://www.google.si/search?q=parlare+in+lingua+slava&biw=1280&bih=620&site=webhp&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0CAcQ_AUoAmoVChMI3fDQ2a-7dxwIVA1UUCH27kwsv#imgsrc=YrNMJHOxabcikM%3A.
- Slika 34: La cucina del ventennio, "Nico Valerio: LA CUCINA DEL VENTENNIO. Tra Il Duce 'salutista' E I Consigli Di Petronilla.," dostopano 4. septembra 2015, <http://nicovalerio.blogspot.si/2014/08/fascismo-tavola-tra-il-duce-salutista-e.html>.
- Slika 35: Propagandni letak, ki promovira potrošnjo riža, "Riso%2520propaganda%25202.jpg (image)," dostopano 6. septembra 2015, http://lh6.ggpht.com/-aEk-k9Omn90/U_Jgjnfi0sI/AAAAAAAAAIEA/6cA9IHMWhRA/s1600-h/Riso%252520propaganda%2525202.jpg.
- Slika 36: Italijanska fašistična propaganda, "Propaganda Fascista E Anni Trenta in Italia « Novecento in Rete," dostopano 4. septembra 2015, <https://novecentoinrete.wordpress.com/fascismo/propaganda-fascista-e-anni-trenta-in-italia/>.
- Slika 37: iz učbenika *Serviranje* (1932), Ferdo Jelenc in Narte Velikonja, *Serviranje* (Ljubljana: Banovinska zaloga šolskih knjig in učil, 1932).
- Slika 38: Število prehrabnih gostinskih obratov v obdobju 1956–1964, „Letni pregled trgovine, gostinstva in turizma: 1953-1965“ (Zavod za statistiko in evidenco LR Slovenije, 1954–1965).
- Slika 39: Gostinski šolski center v Izoli, "Mestna Knjižnica Izola - Galerija - Kategorija: Izola," dostopano 4. septembra 2015, <http://www.izo.sik.si/sl/stare-razglednice/izola?catpage=1&page=8#category>.

- Slika 40: Penzijski jedilnik v hotelu Palace leta 1961, Alberto Pucer, "Osebna zbirka," 2013, Portorož.
- Slika 41: Turistično središče Belvedere – restavracija, "Mestna Knjižnica Izola - Galerija - Kategorija: Izola," dostopano 4. septembra 2015, <http://www.izo.sik.si/sl/stare-razglednice/izola?catpage=1&page=8#category>.
- Slika 42: Josip Broz Tito v Portorožu, 1972, "Tito in Jovanka v Metropolu," dostopano 31. decembra 2015; <http://www.kamra.si/sl/album-slovenije/item/tito-in-jovanka-v-metropolu.html>.
- Slika 43: Število prehrabnih gostinskih obratov v obdobju 1965–1975, „SI PAK KP 422, t. e. 11, a. e. 56, Družbeni obrati in zasebni gostinci po občinah, 14. 12. 1967, Piran.“
- Slika 44: Prehrabni obrati v centru Portoroža leta 1967, „Turistične informacije. Piran Portorož, Jugoslavija.“ (Piran: Zavod za pospeševanje turizma, Piran 1967), osebna zbirka Tomija Brezovca.
- Slika 45: Število prehrabnih gostinskih obratov v obdobju 1976–1985, Darka Rudolf, Breda Ložar, Zofija Savec, Rezultati raziskovanj: 1976–1985 (Ljubljana: Zavod za Statistiko SRS, 1986)
- Slika 46: Standard za postrežbo bifka (Hoteli Palace), Marko Kukanja, "Osebna zbirka," 2015.
- Slika 47: Standard za postrežbo hamburgerja (TOP Portorož), Marko Kukanja, "Osebna zbirka," 2015.
- Slika 48: Število prehrabnih gostinskih obratov v obdobju 1986–1994, Darka Rudolf, Breda Ložar, and Zofija Savec, Rezultati raziskovanj: 1986–1991 (Ljubljana: Zavod za Statistiko SRS, 1998)
- Slika 49: Število prehrabnih gostinskih obratov v obdobju 2008–2012, "AJ PES - Agencija Republike Slovenije Za Javnopravne Evidence in Storitve," dostopano 7. maja 2014, <https://www.ajpes.si/fipo/search.asp>.
- Slika 50: Sladka Istra v Kopru, foto: Vojko Rotar, arhiv MOK.

Imensko kazalo

B

Batinić 66
Beltram, V. 58, 59, 61
Bezek, V. 16, 17, 22, 23, 26, 27, 37, 40, 43, 44,
45, 46, 48
Blažević, I. 22, 23, 34, 38, 40, 47, 48, 55, 58
Bogovič, J. 34
Bojnec, Š. 83
Bonin, Z. 14, 16, 43, 58, 61, 66
Brezovec, T. 9, 21

D

Degen, F. 34

E

Etzlstorfer, H. 29

F

Fröhlich, K. 26, 31

G

Gombač, J. 58, 59, 61
Gosar, M. 77
Gričar, S. 83

H

Heß, A. Fr 34

J

Jeršič, M. 39, 77, 79

K

Kavrečič, P. 37, 40, 43
Krmpotič, J. 23, 26
Kukanja, M. 9, 84

L

Lazarevič, Ž. 60, 62, 65, 78
Leben, F. 43, 74
Lebe, S. S. 84

M

Meisinger, W. 26, 31

N

Novak, R. 26, 31

O

Orožen Adamič, M. 39, 79

P

Planinc, S. 84
Planinc, T. 84
Presl, I. 46
Pucer, A. 9, 13, 14, 16, 17, 21, 47, 55

R

Radulovič, B. 43, 58, 61

Raspor, A. 84

Repe, B. 60, 62, 65, 78

Rogoznica, D. 55, 59, 61, 62, 63

Rozman, F. 62, 65, 78

Rožac, M. 16

Rudolf, D. 26

S

Scappi, B. 17, 18, 19

Š

Štambuk, M. 66

Šuligoj, Metod 9

V

Vilhar, S. 43, 74

ISBN 978-961-6984-22-5

