

## *Gostionica naša svagda(š)nja*

Kad ljude pitate primjećuju li ime lokala u koji odlaze i znaju li što ono znači — ako nisu sigurni ili ako ne znaju — odgovorit će vam da ne mare za to kako se lokal zove, da im to nije važno, čime zapravo prikrivaju strah od novih pitanja i vlastita neznanja koje bi pritom isplivalo na vidjelo. Radije se — tobože nehajno i nadmoćno («o tome nisam razmišljao», «o tome ne razmišljam», «to mi uopće nije važno») — odnose prema tome kao prema potpuno nevažnom podatku. No vlasnik lokala nije svojem lokalu dao ime naprečac. Budite sigurni da je dugo mozgao i vagao. Odluku je često donosio pod utjecajem psiholingvistike i sociolingvistike — o kojima teorijski nije morao ništa znati, ali ih je itekako dobro osjetio.

Pogledajmo malo kako su se grupirala imena lokala uz samu vrstu lokala. Uz tuđicu *bistro* — upravo zato što se još uvijek osjeća koliko-toliko stranom riječju, pa onda valjda i otmjenom, neotrcanom — prirodno je da se vlasniku lokala učini kako i ime mora biti zvučno, stranjsko. Tako ako se lokal već zove *bistro*, često mu se pridaju imena: *As*, *Blitz* (pisano sa *tz*), *Cappuccino*, *Darling*, *Party*, *Mister*, *Velvet*, *Fantastico*, *Casablanca* i slična.

Ako se pak ugostiteljski objekt zove *gostionica* ili *krčma*, možete biti sigurni da se neće zvani ni *Hollywood* ni *Copacabana*. Uz gostionicu idu uglavnom domaći nazivi — jednočlani i višečlani, nerijetko i zemljopisni, na primjer: *Alkar*, *Alka*, *Janje*, *Vinodol*, *Kupica*, *Zagorcu*, *Dva goluba*, *Dvije lipe*, *Dva ferala*, *Zlatni kokot*, *Kutjevo*, *Blato*, *Korčula* itd. Ona dijelom ovise o regionalnoj kulinarskoj ponudi, ali često i o vlasnikovu podrijetlu. Ako je vlasnik lokala ujed-

no i lokalpatriot, nerijetko će svoj lokal nazvati po svojem zavičaju ili nekom mjestu iz svoga zavičaja: *Lika, Dalmacija, Split, Zagorje, Istra, Pula, Posavina, Slavonija, Hercegovina* itd. Nije rijetkost da se lokal zove po imenu svoga vlasnika: *Kod Ive, Kod Pavela, K debelom Martinu, Kod Štefa, Kod vesele Julke* i sl., što bi trebalo sugerirati domaći ugođaj i imenom vlasnika jamčiti dobru kuhinju i solidnu podvorbu.

Ako je gostionica specijalizirana, na primjer riblja, zvat će se vrlo često po nekom pojmu ili lokalitetu s mora: *Kornati, Koralji, Kvarner, Zlatna školjka* itd. Ako se pak zove *Plitvice* ili *Lika*, sigurno ćete u njoj naći dobru janjetinu pripremljenu na razne načine.

Naravno, nacionalne kuhinje često s jelima i pićima donose i imena iz njihove domaje. Lokali koji nude jela talijanske kuhinje često će se zvati: *Antonio, Napolitana, Rimini, Piccolo, Bologna, Rossini* i sl., mađarske *Čarda, Paprika, Čardaš*, a kineske *Kineski zid, Peking, Šangaj* i sl.

No dosta je bilo bjelosvjetskih lokala; zađimo mi još malo u naše *gostionice, birtije, bircuze, birceve*. U njima su se nekad služila isključivo domaća jela i pića. Neka su se jela i zvala upravo tako, *birtaška jela* — recimo: *plućica na kiselo, špek fileki, rajžlec, pajšl, gulaš. Birtija, bircuz, birc* iskrivljeni je germanizam *Wirtshaus*, što i na izvornom jeziku znači isto: gostionica, krčma. No upravo je danas takvih pravih, klasičnih gostionica sve manje. A i spomenuta jela već su više u sjećanju starijih konzumenata nego na jelovniku. Nekada su se upravo ona kuhala za *gablec*.

Gostionica ima još jedno, etnografsko, značenje: bila je to soba za goste, *gostinjac* ili gostinska soba. Gostionica je nekad imala i svoje stalne goste koji su se u njoj svakodnevno hranili — to su bili *koštaši*. U hrvatskoj književnosti upravo su neke gostionice — daleko tople prostorije sa stolovima i stalnom publikom — bile mjesta druženja i pretresanja od dnevopolitičkih do literarno-filozofskih tema. Matoš ne ide bez »Matejne« (ali stare, porušene, na

Gornjem gradu), kao što Tin nije Tin bez »Blata« na uglu Gundulićeve i Masarykove ulice u Zagrebu. A »Mala kavana« sa stolom za dvoje Dobriše Cesarića probila se u sve hrvatske pjesničke antologije. Osjećate i sami — Cesarić i Tin (a našlo bi se i drugih vagabunda) — odveli su nas pomalo iz centra grada prema periferiji. Ni ona više nije tako blatna kao nekada, ali je sumorna i čemerna i dalje. Ako nad vratima i pišu današnji nazivi *bife*, *bistro*, *café* — sada više odgovara izrazima: *pajzl* (njem. *Beisel* = krčma), *ćumez* (tur. *kümes* = mala neugledna i neuredna gostionica, kokošinjac, potleušica), *špelunka* (lat. *spelunca* = pećina, špilja; mračan i prljav stan ili krčma, jazbina, rupa), *čarda* (mađ. *csarda* = stan ili gostionica na gradskoj periferiji). Ponegdje na dobro ispranom i istruganom zidu nazire se i lijepa hrvatska riječ *vinotočje*, *točionica* — ali tu sve, baš sve je mrtvo. Kao i Tinovi »Ljudi za vratima gostionice« iz daleke 1938. godine, kojima više nema spomena ni u *Hrvatskom općem leksikonu*.