

NAPIJ SE IZ STUDENCA, ŽIVELA ABSTINENCA! ALKOHOL V VSAKDANJIKIH IN PRAZNIKIH NA SLOVENSKEM

Janez Bogataj

UVOD

Ob vprašanju uživanja alkoholnih pijač v naši kulturni dediščini in tudi v sodobnosti se moramo najprej vprašati, katere pijače so predmet našega zanimanja glede na pojavnost v zgodovinskem razvoju.

Med najstarejši sodita vino in medica ali meta. Slednjo spremljajo razni stereotipi o domnevni pijači starih Slovanov. Poleg alkoholne so na ozemlju Slovenije pripravljali vse do druge svetovne vojne tudi brezalkoholno medico, ki je bila do tega časa najbolj množična osvežilna pijača. Ljubljanski zdravnik Volbenk Andrej Vidmajer je ob koncu 17. stoletja navajal, da je medica zelo razširjena na Litvanskem in Ruskem, v naših krajih pa ni bila več tako v navadi. Klub temu je medico kot kranjsko posebnost navedel tudi Valvasor v Slavi vojvodine Kranjske I. 1689. To je dokaz, da je bila medica množična pijača kmečkega prebivalstva, in ne plemstva, oziroma je bilo v slednji družbeni skupini njeno uživanje v upadanju, kot to navaja Vidmajer. Valvasor je objavil postopek izdelovanja medicine, ki je v veljavi še danes. Toda že v 1. polovici 19. stoletja je bila po mnenju avtorja topografije Ljubljane in velikega nasprotnika alkoholizma, zdravnika Frana Viljema Lipiča (Lippich), medica v mestu že prava redkost (Mal, 1957: 96–7).

Z vinom je povezano vprašanje vinske trte, ki naj bi jo na delu današnje Slovenije domnevno poznali že v rimskih časih. Pozneje, ob koncu 17. stoletja, poroča o razširjenosti vinske trte Valvasor in navaja lege vinogradov tudi v Ljubljani in na Gorenjskem. V tem času zasledimo v virih vedno več navedb o kakovosti vina in njegovo razlikovanje med kislimi (danes suhimi) in sladkimi, kar dokazuje, da je bil konzum že množičen. Valvasor ni govoril le o suhih in sladkih vinih, ampak tudi o njihovi moči oz. alkoholni stopnji. Tako je hvalil dolenjska vina, ki naj bi bila pri starosti nekaj let močna kakor žganje. Že omenjeni ljubljanski zdravnik Vidmajer je približno v istem času menil, da je tri do pet let staro dolenjsko vino izredno močno in pospešuje tek, vipavsko pa ima sladek in prijeten okus in duh ... V Ljubljani je vino tako udomačeno, da je bilo večjemu delu prebivalstva običajna pijača. Kljub temu da je koristno in zdravo, bi vina ne smeli ceniti bolj kot vodo in pri tem kaže na gorenjske kmete, ki pijejo samo vodo, pa jih je zelo mnogo starih nad sto let (Mal, 1957: 97–8).

Naslednja pogosta pijača je žganje. Najbolj razširjena so bila sadna (hruške tepke, slive, češplje, jabolka, fige), grozdna, medena žganja in

žganja iz jagodnic (bezek, šipek, glog, borovnice, brinove jagode, jerebika) ter grozdnih droži. Vendar številni avtorji navajajo, da pitje žganj še ni bilo razširjeno pred 16. stoletjem. Ob koncu 18. in začetku 19. stoletja so kuhali žganje najprej iz krompirja. Šele slabe letine in lakota so prepričale Slovence, da so krompir vzljubili tudi za pripravo jedi. Destilacijski postopek za kuhanje različnih vrst žganj so sicer uvedli lekarnarji, vendar iz zdravstvenih namenov in potreb. Postopoma so se zaradi dobičkov od prodaje žganja razvile žganjarne oz. žganjetoči. Zato ne preseneča, da je Valentin Vodnik l. 1799 zapisal v uvodu v Kuharske bukve kritično mnenje o lekarnarjih: Moškimi naj ostane učena zdravijska kuhinja v apotekah ... Oni so našli umna mešanja, ali nevarna za zdravje... (Mlakar, Faganel, 2011: 111). Množično uživanje žganja sega v 19. stoletje. Žganje so poskušali kuhati tudi iz žit, kar je oblast zaradi splošnega pomanjkanja moke prepovedala. Večanje pitja žganja od 16. stoletja sovпада tudi z večjim uživanjem svinjskega mesa, mesnih izdelkov (npr. svinjske masti), kar je bila posledica protestantskih Luthrovih nauk. Martin Luther je namreč polemično zapisal: ... Jejite, pijte in se oblačite, kot se vam zdi, tako Bogu ni mar, kako jemo, kako smo oblečeni. V 19. stoletju, ko se je pitje žganja močno razširilo, so žganjarne in žganjetoče v Ljubljani obiskovali predvsem ob sobotnih večerih. Viri poročajo, da so npr. leta 1805 popili kar 56 000 bokalov žganja, kar je približno 84.000 litrov. V tem času je bilo v Ljubljani 7 žganjarn in 154 krčem ter vinotočev, 6 pivovarn in 7 kavarn. Če upoštevamo takratno število prebivalcev, je bil en lokal za približno 91 oseb. Seveda se je to število večalo, saj je bilo npr. v drugi polovici 19. stoletja v mestu že 173 krčem in vinotočev ter 14 kavarn.

Naslednja alkoholna pijača je pivo. Tudi zanj imamo sklepanja, da naj bi bila pijača starih Slovanov »ok« pravzaprav vrsta piva. Pivo je sicer na našem ozemlju prvič izpričano v 10. stoletju, vendar se varjenje in točenje začne šele v drugi polovici 16. stoletja. V Ljubljani ga npr. niso varili in točili pred l. 1582. Prva pričevanja o prvih pivovarjih, ki so prihajali na Gorenjsko in v Ljubljano s Koroškega, izvirajo šele s konca 16. stoletja (1592). Tam so namreč imeli sedež svojega ceha. Vendar je bil obseg varjenja piva razmeroma skromen. Tako sta bila na začetku 18. stoletja v Ljubljani le dva pivovarja, na celotnem takratnem Kranjskem pa štirje. V drugi polovici tega stoletja je bilo samo v Ljubljani že 7 pivovarjev. Pivo je bilo skromno na sladu in hmelju, malo redilno in grenko. Novo poglavje in množično ponudbo piva pomeni v Ljubljani pivovarna Union, ki jo je ustanovil leta 1864 Peter Kozler z bratoma. Še do druge svetovne vojne so na Slovenskem popili desetkrat več vina kot piva. Šele v 60. letih 20. stoletja se je razmerje izenačilo, a v 80. letih so že popil trikrat več piva kot vina.

Poleg navedenih alkoholnih pijač so naši predniki uživali tudi jabolčni, hruškov ali mešani sadjevec ali mošt, na Štajerskem imenovan tukla ali kukla.

Kuharske knjige od l. 1799 so začele propagirati kuhanje t.i. sadnih vin iz različnih vrst sadja. Pregled alkoholnih pijač zaključujemo s tistimi, ki so jih uvažali iz drugih evropskih okolij. Poleg francoskega šampanjca od 19. stoletja, omenimo še vodko. Poljak Emil Korytko piše med letoma 1836 in 1838 svojim staršem o vodki v Ljubljani in na Kranjskem naslednje: ... Slišala sva za trgovino z vodko med Kranjsko in Galicijo. Tukaj je vodka zelo draga, naročajo pa jo sicer naravnost iz Galicije, vendar ne iz prve, ampak iz druge roke, od Židov ... (Korytko, 1983: 37).

Iz pregleda alkoholnih pijač na območju Slovenije je razvidno, da je bilo pijančevanje ena od najbolj razširjenih navad, predvsem v mestih in trgih. Uživanje alkoholnih pijač v vaseh se je močno razlikovalo in je bilo veliko bolj (smiselno) vključeno v vsakdanje in predvsem praznične urnike. Številni starejši kronisti in avtorji navajajo številne podatke o pijančevanju. Za Ljubljano npr. tako navajajo, da prebivalci glede pijančevanja niso bili skromni, vendar so to razvado prinesli v mesto doseljeni nemški obrtniki in trgovci, ki so imeli veliko bolj razvite pivske navade. Že sredi 16. stoletja se je škof pritožil na ljubljanski rotovž, da gostači, trgovski in rokodelski pomočniki in sluge ob nedeljah na vse zgodaj popivajo, namesto da bi šli k maši. Nekateri so se ob nedeljah in praznikih močno opili žganja in potem so v cerkvi širili neprijeten duh. Na rotovžu so sklenili, da bodo takim zagrozili s 14 dnevi zapora. Kronisti poročajo tudi o požrešnosti, ki se je družila z nezmernostjo pri alkoholnih pijačah vse od srednjega veka. Poleg tega je prihajalo do nesoglasij in nasilja v družinah. Vse kar so npr. mestni rokodelci čez teden zaslužili, so ob nedeljah zapili. Ni jim bil dovolj bokal vina dolenjca ampak so se nalivali z najdražjim in najboljšim vinom. Domov so prihajali pijani in pretepali ženo ter otroke, ki pogosto niso imeli niti kruha in so zaradi očetovega pijančevanja živeli v popolni revščini. Kljub določenim kaznim za take posameznike, se stanje glede uživanja alkoholnih pijač ni spreminjalo na boljše. Emil Korytko v pismu sorodnikom Jasińskim v prvi polovici 19. stoletja sporoča spoznanja o sicer popularnem ljubljanskem sejmu pri sv. Roku v Dravljah: Pri sv. Roku, miljo od Ljubljane, je bil velik semenj ... Namesto take nedolžne zabave s plesom si ljudstvo omamlja čute v pijači in se ponaša z močjo, izzivajoč pretepe, ki se najpogosteje končajo z ubojem ... (Korytko, 1983: 131). Z uvedbo gimnazij l. 1848 je morala oblast sprejemati tudi razne prepovedi dijakom, da niso pijančevali po kavarnah in gostilnah. To naj bi vodilo v različna pohujšanja in odvrčalo dijake od odločitev za duhovniške poklice. Pri tem je zanimivo, da so že v jezuitskih gimnazijah, za katere sta veljali velika disciplina in odrekanje osebnim željam, dijaki na veliko popivali in veseljačili, se pretepali, ponočevali in razgrajali (Bogataj, 1997: 14).

Nasprotovanje alkoholnim pijačam sega že v 16. stoletje. Tako je npr. Primož Trubar l. 1577 potožil, kako postanejo plemiči po zaključenem

študiju predrzni, surovi cepci, postopači in pijanci ... Splošna ljudska agresivnost se je zlasti stopnjevala med 30-letno vojno: celo dijaki graških jezuitskih šol se niso obotavljali moriti, ropati in ubijati (Mal, 1957: 39). S protireformacijo se je katoliška cerkev odločneje postavila proti razvadam, kot so bili uživanje alkohola, ples in slabo branje. V uvodu h knjižici *Ples* iz leta 1906 (Tul, 1906: 2) piše tudi naslednje: Dosti ran ima človeška družba. Velike rane na slovenskem narodu so: 1) pijančevanje, 2) ples in 3) slabo berilo (časopisje in knjige). Proti zastrupljanju posameznikov in družin s pijančevanjem in slabim časopisjem se je že začel hvalevreden boj. Pijančevanje in ples sta si po svojih posledicah precej v sorodu, posebno za manj izobražene, k velikemu upropaščanju časti bolj izobraženih pa je prispeval še slab tisk. Zato so od druge polovice 19. stoletja ustanavljali razna protialkoholna gibanja in društva, vendar predvsem iz moralnih, manj iz zdravstvenih in socialnih vidikov. Protialkoholno gibanje se je nadaljevalo tudi po prvi svetovni vojni. Takrat so izdali posebne razglednice s sloganom *Napij se iz studenca, živeia abstinenca!* Upodobitev sv. Jurija, ki zabada sulico v večglavo zmajsko pošast – alkohol, je bila delo slikarja Maksima Gasparija. Opremljena je s podnapisom *Boj demonu alkoholu*. Vendar vsa ta prizadevanja, ne glede na temeljne motive in namene, niso dosegla zelenih uspehov.



Razglednica Maksima Gasparija za protialkoholno gibanje po prvi svetovni vojni

Med obema svetovnima vojnama je nasprotovanje uživanju alkohola dobilo tudi statistično analitično podporo. Tako so, na primer, napravili raziskavo o alkoholizmu med učenci osnovnih in meščanskih šol v slovenskih mestih v šolskem letu 1936/37. Po tej analizi je imela največ pivcev-otrok Dolenjska (85 %), sledijo Prekmurje (68 %), Štajerska (60 %), Gorenjska (46 %) in Ljubljana (45 %). Večji delež je bil seveda v pokrajinah, ki so veljale in še danes veljajo za vinorodne. Glavne alkoholne pijače, ki so jih uživali otroci, so bile vino, pivo in žganje. V osnovnih šolah je bilo pivcev 52 %, v meščanskih pa 66 %. V meščanskih šolah v Črnomlju, Dolnji Lendavi in Ljutomeru so pili vsi učenci in učenke. Med vsemi 23.228 otroki osnovnih in meščanskih šol v slovenskih mestih jih je bilo kar 451 (285 moškega in 166 ženskega spola), ki so redno uživali vino ali žganje. V zaključkih ankete je bilo ugotovljeno, da se alkoholizem v splošnem obravnava kot socialni pojav, le nekateri so ga označili tudi kot socialno bolezen. »Do neke mere bi ga morali smatrati tudi pri mladini ... Pri Slovencih se da nagnjenost k alkoholizmu razlagati ... z dednimi nagnjenji, pri čemer pa nimamo v mislih samo podedovanja iz roda v rod, to je psihološkega razvoja slovenskega naroda, marveč tudi gospodarski in socialni razvoj, ki tudi kaže dedne znake, in morda celo najvidnejše, ravno v alkoholizmu ... Na žalost se pri Slovencih tudi lahko govori o zapitem gospodarstvu in o neurejenih socialnih razmerah v gotovih predelih države, kar znači, da je gospodarski in socialni razvoj degeneriran ... Moramo smatrati alkoholizem kot tisti vzrok, ki je povzročil biološko in gospodarsko degeneracijo« (Jagodič, 1938: 143).

Iz gornjega pregleda je razvidno, kako so bili alkohol in alkoholne pijače navzoči skozi stoletja zgodovinskega razvoja na področjih gospodarskih dejavnosti oz. gmotnega življenja, v družbenih razmerjih in v duhovnih ustvarjalnostih. V nadaljevanju jih predstavljamo nekoliko podrobneje in z nekaj izbranimi primeri.

ALKOHOL IN GOSPODARSKE DEJAVNOSTI

Uživanje alkoholnih pijač je bilo pogosto v nekaterih gospodarskih dejavnostih in pri delovnih opravilih, zlasti pri kmečkih delih. Za slednja je bilo predvsem značilno pitje sadnega mošta, na vinogradniških območjih so pili slabše vino, ki so ga mešali z vodo. Mešanje vina z vodo, kar npr. v Dalmaciji še danes poznajo kot bevando, je bilo najbolj razširjeno. Posebnost so območja v severovzhodni Sloveniji z izviri mineralne vode, ki so jo za malice ali kosila redno dolivali k vinu ali sadnemu moštu, kadar so delali na polju ali v vinogradu. Mešanje vina z mineralno vodo je na tem delu Slovenije veliko starejše od kulture špricarja ali brizganca, ki sega v 19. stoletje in je povezana s stekleničenjem mineralnih vod in izdelavo sodavice. Čisto vino

so pili samo po opravljenem delu, žganje pa zgolj pred začetkom dela, saj so ga razumeli kot jutranje poživilo.

Pri kolinah ali furežu je imelo žganje poseben, obredni pomen. Pred zgodnjim jutranjim zakolom prašiča je bilo vedno najprej na vrsti žganje, in sicer kot poživilo in hkrati kot ustvarjanje poguma, ki je bil potreben pri tem opravilu. Naslednje, skoraj obvezno pitje žganja (redkeje vina) je bilo potem, ko je prašiču odtekla kri in so se pripravljali na razrezanje. Tudi pri nekaterih drugih opravilih je bilo pogosto napijanje z žganjem spremljano s spodbudo »pa dajmo še enega za korajžo (!)«, čeprav ta marsikje sploh ni bila potrebna. Koline so tukaj izjema, saj je bilo to opravilo povezano s soočanjem s smrtjo in pogostim, ne preveč prijetnim cviljenjem zaklane živali. Ne le pri zakolu domačih živali, tudi začetke nekaterih drugih del je spremljalo pitje žganja, nizkoalkoholnega mošta ali vina. Tako je bilo npr. pred začetkom košnje, mlatve, metve, delih v gozdovih idr.

Težko fizično delo in alkohol seveda nista povzročala le dobre volje in veselja do dela, ampak pogoste razuzdanosti (npr. pri trenju lanu, metju prosa) ali izpade agresivnosti. Taki pojavi so bili še posebej značilni po zaključkih del (pri likofih), ki so bili vedno povezani s prazničnimi pogostitvami, v katerih je bilo poleg jedi tudi vino. Če so to dopuščale ekonomske možnosti, celo v nevinorodnih območjih. Alkoholne pijače so bile še zlasti pogoste pri delovnih opravilih v gozdarstvu, rudarstvu, zemetkih industrije in pri raznih težaških delih, kot so bila npr. kopanje v vinogradu ali prenašanje gnoja, tesarstvo, kovaštvo, splavarstvo idr. Rudarji so npr. ustvarili posebno pravilo in obred ob prihodu rudarja novinca. Ta je moral v jamo prinesiti steklenico žganja geruša ali »ta zelenega« in jo postaviti na mesto, kamor naj bi v jami prihajal jamski škrat ali perkmandeljč. Ko novinec te steklenice ne bi prinesel na določeno mesto, je rudniku in rudarjem grozila nezgoda. Seveda so po končanem delu starejši rudarji ostali v jami in žganje popili!

Nekatere druge gospodarske dejavnosti niso bile tako močno navezane na alkohol, kot so bile navedene. To velja zlasti za rokodelske in obrtniške (čevljarji, jermenarji, mizarji), kjer je bilo uživanje alkoholnih pijač bolj izjema kot pravilo. Med gospodarskimi dejavnostmi, ki so jih vedno spremljale alkoholne pijače, je bilo tudi kupčevanje, še posebej sejmarstvo. Množična pijača na sejmih je bila medica (tudi nealkoholna). Pivo se je množično uveljavilo šele na koncu 19. stoletja. Kupčije na sejmih so se sklepale s stiskom rok in pitjem vina ali žganja. Zasluge članov nekaterih poklicnih skupin, kot so bili npr. splavarji ali flosarji, tudi hrvatarji, t.j. gozdni delavci iz Slovenije v slavonskih gozdovih, je bil v veliki meri odvisen tudi od alkohola. Številni viri o splavarjih in hrvatarjih za odlično delo pisateljice Zofke Kveder navajajo, kako so se po opravljenih in finančno uspešnih poslih vračali nazaj v Slovenijo, zaslužek pa skoraj v celoti zapravili v številnih krčmah ob poti.

ALKOHOL IN DRUŽBENA RAZMERJA

Alkohol in alkoholne pijače so močno zaznamovale nekatere družbene skupine, zlasti tiste, ki so bile značilne nosilke deputatnih razmerij. Med njimi so prav gotovo viničarji in želarji, ki so bili specifični družbeni skupini na vinorodnih območjih severovzhodne Slovenije. To je bilo eno največjih in najtežjih socialnih vprašanj, ki ga je ukinila šele sprememba družbene ureditve po koncu druge svetovne vojne. V izjemno slabih življenjskih razmerah je imel pomembno vlogo alkohol, ki je te razmere pogosto še poglobljajal. Navzoč je bil v vseh starostnih skupinah in pogosto v vlogi edine hrane. Seveda so bili to ostanki ostankov v vinogradniški tehnologiji. Po drugem stiskanju tropin so te zalili z vodo, dodali nekaj sladkorja in naredili pijačo. Podobno je bilo tudi pri kuhanju žganja. Viničarske družine so navadno imele veliko članov, ekonomske možnosti za izobraževanje niso imeli, zato pa je bilo toliko več alkoholizma. Na lastnikovem posestvu so imeli vsi člani viničarske družine polne roke dela, tako so se dela s svojimi dojenčki pogosto rešili tako, da so jih uspavali s kosom tkanine, ki so jo namočili v alkohol.

Na področju družbenih razmerij so bile alkoholne pijače značilne tudi v šegah in navadah. Te ločimo v tri skupine, in sicer šege ob pomembnih življenjskih mejnikih, koledarske in delovne šege. Na slednje smo opozorili že v prejšnjem poglavju. Med življenjskimi mejniki je na prvem mestu rojstvo. Pri tem je bilo alkohola najmanj, saj so bila vsa obredna dejanja usmerjena k novorojencu in njegovi zaščiti pred raznimi nevarnostmi. Po obredu krsta v cerkvi ni bilo pretiranega pitja alkoholnih pijač. Izjema je bila le navada, da so otročnici v poporodnem obdobju dajali piti rdeče vino in/ali jesti v vinu namočene popečene krušne rezine, ker so menili, da jo bo to primerno okrepilo. Zato pa sta bila vino in žganje osrednji pijači ob poroki in smrti. Še danes je ponekod navada, da pri cerkveni poroki odnesejo v cerkev okrašeno steklenico vina, ki ga pred oltarjem spijejo duhovnik, žena, nevesta, ponekod tudi priči. Nekateri vinogradniki radi pokažejo izbrano količino zelo kakovostnega vina s pojasnilom, da ga hranijo za poroko sina ali hčerke in za druge pomembne dogodke ali praznovanja. V poročnih obredjih, tudi v bolj oddaljenih obdobjih zgodovinskega razvoja, so poznali stopnjevano napeljevanje k pitju, kar naj bi omogočale zdravice in razni pesemski obrazci. V severovzhodnem delu Slovenije so poznali napijanje s posebnimi pivskimi vrči, pri katerih je bilo treba s prsti zapreti nekaj lukenj in iz edine nezaprte potem srebati vino. To je povečevalo opitost, nekaj podobnega, kot če bi vino srkali po slamici.

Pitje vina in žganja je bilo pogosto v navadi tudi ob smrti. Dokler so umrli pred pogrebom še ležali na svojih domovih na parah, še toliko bolj. Družina, sorodniki in krajani so čuli ob pokojniku, žalost pa močno zalivali z alkoholom. Številna pričevanja o dogajanjih ob mrličih – od zabavnih prigod, igranja družabnih iger, do ležanja z mrtvim na parah in še kaj – dokazujejo, da so

bila močno spodbujena s popitimi alkoholom. Pogosta je bila navada, da so celo pokojniku v usta vlili šilce žganja ali kozarec vina, ker ga je tudi za življenje rad pil. Seveda je treba v tem dejanju videti tudi možne higienske vzroke – prikrivanje vonja, ki se je širil iz trupla. Druženje z vinom in žganjem pa se seveda še ni končalo, ko so pokojnika odpeljali iz hiše na pokopališče. Pogrebu je sledila pogrebščina, sedem dni zatem pa še sedmina, kar sta bili novi priložnosti za nazdravljanje spominu umrlega.

Nekatere šege in navade v prazničnem letu so imele (in imajo) poudarjeno alkoholno vsebino. Najprej je to značilno za novoletna praznovanja, ki so sicer razvojno mlajša. Na vincencovo (22. 1.), katerega ime spominja na vino, je bil dan trtne rezi in priložnost za praznovanje z vinom. Danes ni več v navadi, saj se dan trtne rezi določa strokovno glede na vremenske razmere in sokove v trti.

Eno od bolj obsežnih obdobij, povezanih z alkoholom, je bilo pustno ali karnevalsko. Našemljenci so hodili od hiše do hiše in ob zbiranju prehranskih darov zaužili velike količine vina in žganja. Številni, pretežno tudi ekstremni primeri, govorijo npr. o obhodih korantov na Dravskem in Ptujskem polju. Količine zaužitega alkohola so samo še pospeševale razne oblike agresivnosti, od pretepop in celo do umorov.

Leta 1910 je bil podan predlog za mednarodni ženski praznik. V Sloveniji so po koncu 2. svetovne vojne uvedli dan žena, ki je nadomestil prepovedani materinski dan. Najprej so vsako leto pripravljali proslave in zabave, postopoma pa se je praznovanje tega praznika ženske enakopravnosti preusmerilo na ulice in gostinske lokale ter s številnimi negativnimi vsebinami, povezanimi z alkoholnimi pijačami. S prehodom v demokracijo je to praznovanje nekoliko usahnilo.

Med pomladnimi praznovanji je velika noč povezana z alkoholom. Vino in žganje sta sicer novejši živili, ki jih dajejo k jedem za blagoslov. Starejši viri ju ne omenjajo. Pri velikonočnem vinu je še ena posebnost. Zlasti na Štajerskem in Dolenjskem ponekod še vedno dajejo v belo ali rdeče vino vejice pelina. Ker imajo vsa velikonočna živila tudi simbolni pomen, naj bi pelin v vinu pomenil spomin na žolč, ki so ga dali umirajočemu Kristusu na križu za žejo. Pelin v vinu ima značaj razgradnika ali digestiva mesnih in drugih velikonočnih jedi.

Naslednje množično, vendar posvetno praznovanje je delavski praznik ali 1. maj, ki se v Sloveniji praznuje od leta 1890 in je povezan z delavskimi shodi, proslavami in veseljačenjem. Slednje se navezuje tudi na ponudbo alkoholnih pijač, v novejšem času predvsem piva.

Največ šeg in navad pa je bilo in je še vedno v poletnem obdobju. Obredni značaj nimajo le cerkveni prazniki, ampak tudi nekatere posvetne, pogosto

turistične prireditve. Pri slednjih je alkoholna vsebina bolj poudarjena ali je celo povezana s temeljnim motivom prireditve. Jesensko obdobje so zlasti v mestih zaznamovali obredi prehoda (Rites de passage), ki so bili najbolj značilni za študentska brucovanja. Ta so sicer izgubila svojo trdno obredno vsebino in so zgolj družabne prireditve z glasbo, plesom in pijačo. V t.i. klasičnih brucovanjih so imele alkoholne pijače osrednji pomen in so omogočale številne obrede, v katerih so sprejemali zelene bruce med stare bajte.

V jesenskem obdobju sta dve prireditvi, ki imata eno največjih povezanosti z alkoholnimi pijačami, zlasti še z vinom. To so trgatve in martinovanja. Trgatve niso bile in niso le delovna opravila, ampak pomembno obredje, kjer se delovno opravilo zaključi s praznovanjem letine. Z vinom je še bolj neposredno povezano martinovanje, ki je največji praznik vina. Obrednost sodobnih martinovanj žal ni povezano z bogato slovensko martinovanjsko dediščino, ampak je posledica prenašanja tujih vzorov v naše kulturno okolje v želji po čim uspešnejšem vinskem marketingu. Martinovanjske tradicije dokazujejo, da je bilo vino veliko bolj smiselno vključeno v posamezna obredja raznih slovenskih vinorodnih pokrajin. Na prvem mestu niso bile popite količine, neskončne degustacije in druge oblike, ki označujejo današnja martinovanja. Po martinovem se je v tradicionalni slovenski družbi začelo obdobje zakolov prašičev ali kolin. To ni bilo le delovno opravilo, povezano z zakolom, izdelavo in konzervacijo mesnih izdelkov, ampak pomembno obredje, v katerem so se poslavljali od svojega družinskega člana. Zato je imelo to obredje v svoji sestavi vrsto podobnosti s smrtjo, tudi z vključenostjo alkohola.

Letne šege in navade, kjer so imele in imajo alkoholne pijače poudarjen pomen, zaključujejo silvestrovanja, ki so se razvijala od prehoda v 20. stoletje. Zlasti še po koncu 1. svetovne vojne je to praznovanje pridobivalo na obsegu in vsebinah vse do danes. Glavna alkoholna pijača silvestrovanj so že od nekdaj peneča se vina. Vzrok njihove priljubljenosti ni toliko svežina, ki jo ustvarjajo mehurčki, kot predvsem pok ob odprtju steklenice.

Družbena razmerja, v katerih nastopajo alkoholne pijače, so značilna za razne oblike in pojave društvenega življenja ter motive, ki združujejo ljudi. Zlasti od obdobja našega narodnostnega ozaveščanja v 19. stoletju so se ustanovljala razna društva, ki so v okvirih oblik delovanja imela zelo pogosto zastopano tudi alkoholno vsebino. V Ljubljani je npr. delovalo celo Društvo za uničevanje vina, tudi skupina penatov je svoja pesniška ustvarjanja pogosto spodbujala z nazdravljanji. Tradicijo združevanja nadaljujejo številna sodobna društva, viteška združenja, združbe, ki so tako ali drugače povezani z vinom. Poleg teh se je Slovenija razvila v pravo vinsko »monarhijo«, če tako imenujemo najrazličnejše vinske kraljice, princeze, kralje in prince. Ta izumljena tradicija se je začela razvijati leta 1996, ko so po vzoru nekaterih drugih držav začeli vsako leto izbirati slovensko vinsko kraljico.

Ta naj bi bila plemenita glasnica slovenskega vina in vinske kulture. Seveda je bila tudi to le še ena nova poteza vinskega marketinga.

Z družabnega in vidika socialnih stikov navajamo še razna odprtja, sprejeme ter (strokovna, politična) srečanja, ki so po pravilu povezana s pogostitvami, v katerih ob različnih vinih nastopajo najpogosteje penine. Ta množična oblika druženja se je začela razvijati šele v 60. letih 20. stoletja, in sicer najprej ob odprtju muzejskih razstav, postopoma je prešla tudi v druga okolja in k drugim dogodkom¹.

ALKOHOL V DUHOVNI KULTURI IN USTVARJANJU

Področje duhovne kulture je poleg grotne in družbene še eno, kjer so alkoholne pijače skoraj nujne in vraščene v vsebine posameznih duhovnih sestavin. Pregovori in druge ljudske modrosti v glavnem slavijo nekatere alkoholne pijače, manj imajo do njih kritično stališče. Pisatelj Janez Trdina je za Dolenjce napisal: Če bi bila Krka cviček, bi bila njena struga suha, saj bi Dolenjci vse izpili! Pregovor, da vino jezik opere, rit pa povolja, združuje pozitivne in negativne lastnosti vina. K zmernemu pitju vina navaja pregovor, ki pravi: Vino in žensko treba je po malem ljubiti, pa človeku nikoli ne presedata! Norčevanje iz abstinence se pojavlja v obliki pregovora, natisnjenega na majicah: Ne pijem več, manj pa tudi ne! Z vinskimi pregovori je povezano regionalno opredeljevanje v Sloveniji, npr. Kjer je konec terana, je tudi konec Krasa. Pregovori, ki so od 19. stoletja veljali za najčistejši izraz narodove filozofije, so manj kritični do samih alkoholnih pijač kot do posledic, ki jih povzročajo. Ena od njih je alkoholizem in z njim povezano pijanstvo, za katero imamo izjemno število različnih izrazov². Pričevanja o alkoholizmu in pijanstvu so v veliki meri povezana z moškim spolom, o ženski aktivnosti na tem področju je manj pričevanj. Izjema so popotni dnevniki Janeza Trdine (Bogataj, 1980: 43–44), v katerih zelo podrobno opisuje žensko pijančevanje na Dolenjskem in v Beli krajini ter njegove posledice³.

¹ Avtor tega prispevka pogosto sodelujem pri zasnovi raznih dogodkov. Pri izbiri pogostitev sem za dobrodošlico nekajkrat predlagal samo vodo in sadni sok namesto »peninskega avtomatizma«. Tovrstni predlogi seveda niso bili sprejeti z odobravanjem.

² Npr. v Goriških Brdih poznajo za pijanost naslednje izraze in primerjave: je trd ko čuja (= božični panj ali čok), je poln kot sod, je pijan kot čep, je pijan kot šiba na vodi, je v rožicah, je okajen, ga je poln, ima polno rit, se ga je nalezal, se ga je nažehtal, ga vozi, ga džira (= vrti), je pod gasom, je lustik, ima polno dozo.

³ Krčmarjem delajo mnogo kvara ne le domače hčeri, tudi deklice. Če le gospodar ali gospodinja odneseta pete, precej so pri sodu, kakor mušice. Ali drug primer iz Trdinovih zapiskov: mnogokrat je ljubezen čisto živinska brez prejnega »štimanja« in včasi celo znanja dajo skakati nase deklice in vdove posebno pri vinu.

Sejme, omenjene že v drugem poglavju, so pogosto organizirali tudi v romarskih krajih, kjer se je zbralo veliko ljudi. Čeprav je imelo romarstvo temeljni verski namen, je tudi tukaj imel pomembno vlogo alkohol. V Trdinovih popotnih dnevnikih je o tem veliko zapisov. Navajamo primer za Novo mesto iz leta 1870: Roma se že tri dni v mesto na porcijunkulo. Ljudi bo več ko o kakem semnju. Cele karavane vlačijo se od zore do pozne noči proti Krki, bahači se ve da se tudi vozijo. Trgovci in krčmarji bodo se smejali. Pijače in kavsa bo več ko treba. Romarice pojo dolgočasne pesmi z dolgočasnimi napevi. 2. avgusta popoldne so ceste polne pijanih romarjev (Bogataj, 1980: 44).

Liki pijancev so pogost motiv v literaturi in v dramskih besedilih. Z alkoholom so bili povezani mnogi slovenski pesniki in pisatelji, lahko bi dejali, s Prešernom in Cankarjem na čelu. Tudi v sodobnosti se poskuša približati ljudem literarno ustvarjanje s pomočjo alkohola. Za to so najbolj značilen dokaz Dnevi poezije in vina, ki jih organizirajo na Ptuj. Še največ negativnih posledic uživanja alkohola najdemo vizualiziranih v ljudski umetnosti, ki jo najbolj zastopajo poslikane panjske končnice od sredine 18. do konca 19. stoletja. Med posvetnimi motivi so upodobitve moških v gostilnah, pri kartanju in pitju, pretepi, ki so bili posledica čezmernega uživanja alkohola, ženske, ki moške vlečejo iz gostiln in številni drugi.

Alkoholne pijače, predvsem vino, imajo svoj simbolni pomen tudi v mitih in verskih zavestih. Zlasti še v krščanstvu, kjer je vino v svetopisemskem izročilu znamenje in simbol veselja ter vseh darov, ki jih Bog daje ljudem. Ima sveto vrednost, je simbol Kristusove krvi in pomeni pitno daritev oz. je pojem božje hrane. Simbolni pomen ima tudi na svatbi v Kani, kjer Kristus vodo spremeni v vino, znamenje veselja. Že v stari Grčiji je bilo vino zamenjava za Dionizovo kri in zato pijača nesmrtnosti. Sicer pa naj bi vse alkoholne pijače na simbolni ravni uresničevale sintezo vode in ognja. Npr. žganje je voda, ki žge jezik in ki se vname ob najmanjši iskri. Ne omejuje se na razkrajanje ali uničevanje kot jedka voda (aqua fortis). Izgine s tistim, kar sežge. Je skupnost življenja in ognja. Alkohol je tudi neposredna hrana, ki takoj segreje prsi. Alkohol je simbol življenjske energije, ki združuje nasprotna si elementa vodo in ogenj (Chevalier, Gheerbrant, 1995: 28).

Verjetno lahko največ pozitivnih značilnosti alkoholnih pijač navedemo s področja ljudskega znanja, ki skozi stoletja uporablja vino in žgane pijače tudi za zagotavljanje zdravja. Seveda v obliki raznih pripravkov z zelišči in drugimi naravnimi dodatki.

ZAKLJUČEK ALI VPRAŠANJE ALKOHOLA V SODOBNOSTI

Pregled gmotne, družbene in duhovne kulturne dediščine je pokazal, da se je alkohol v Sloveniji skozi stoletja močno zajedel v vse pore življenja. Če si

sposodimo besede iz naslova posvetovanja, bi lahko rekli, da je alkohol rak! Navedbe v pregledu zato ne razumite kot moraliziranje, ampak kot opozorilo in ugotovitev, da so korenine ali dediščina tega pojava zelo dolge in močno prepletene z vsemi področji človekovega prizadevanja in ustvarjalnosti. K stopnjevanju pojava alkoholizma je veliko prispeval inovativni vinski marketing, zlasti še od 60. let 20. stoletja, in ni spremenil le načinov promoviranja vin in drugih alkoholnih pijač, ampak je posegel tudi na področje t.i. izumljanja tradicij.

Danes lahko rečemo, da pijemo vse vrste alkohola vseprek, na vsakdanjike in praznike, pogosto tudi brez posebnega vzroka. Po popitem vinu smo glede na število prebivalcev na 2. do 3. mestu na svetu, kar nam priznava in navaja tudi tujina⁴. Do 19. stoletja je bilo pitje alkoholnih pijač, zlasti vina, veliko bolj omejeno in predvsem vpeto v konkretne namene, npr. v začetke in konce del, kot obredno pitje v okviru šeg in navad idr. Stopnje in število zasvojenosti so bile veliko manjše kot danes. Zasvojenost lahko označimo kot najvišjo stopnjo uživanja, torej stanje, ko alkohol ne pomeni več (uravnotežene) (pre)hrane. Razvejana navzočnost alkohola v naši kulturni dediščini je eden temeljnih vzrokov njegove razvejanosti tudi v sodobnosti. Kadar razpravljamo o kulturni dediščini, vedno poudarimo, da si dediščino izbira in odbira vsakokratna generacija. Torej smo pri alkoholu veliko bolj odprtih rok kot pri nekaterih drugih dediščinskih vsebinah in pričevanjih, ki jih pogosto prepuščamo arhivsko dokumentiranemu zgodovinskemu spominu ali celo propadu.

Prebivalci Slovenije ne veljamo za vedre in vesele, prej za resne in zadržane. Sprostimo se menda lahko šele s pomočjo poživil ali kakih drugih zunanjih opor. Kdor je slučajno dobre volje, zlasti še na delovnem mestu ali drugje v javnosti, seveda brez pomoči alkohola, pogosto sliši vprašanje: Ali si kaj spil?

LITERATURA

- Bogataj J. Trdinovi terenski zapiski – viri za etnološko preučevanje spolnega življenja Dolenjcev in Belokranjcev v 2. polovici 19. stoletja. In: Janez Trdina – etnolog, Zbornik posvetovanja ob 150-letnici rojstva Janeza Trdine. Ljubljana: Knjižnica glasnika SED 1980: 3, 37–48.
- Bogataj J. Gaudeamus igitur. Šege in navade maturantov na Slovenskem. Ljubljana: Državni izpitni center. 1997: 91 str.
- Bogataj J. Martinovanje, ljudski praznik. In: Martinov praznik, Ljubljana: Založba Kmečki glas, 2010: 5–59.
- Bogataj J. Slovenija praznuje. Ljubljana: Mladinska knjiga, 2011: 384 str.
- Bogataj J. Od nekaj jedi so ljubljanske slovele. Z Ljubljančani za vsakdanjo in praznično mizo. Ljubljana: Turizem Ljubljana, 2014: 84 str.

⁴ V velikem muzeju vina in vinske kulture sveta v kitajskem mestu Yantai je Slovenija predstavljena samo s tem podatkom!

- Bogataj J. Ni ga tiča čez prašiča. Kultura kolin na Slovenskem. Ljubljana: Rokus Klett, 2017: 335 str.
- Chevalier J, Gheerbrant . Slovar simbolov. Ljubljana: Mladinska knjiga, 1995: 727 str.
- Jagodič V. Alkoholizem med učenci osnovnih in meščanskih šol v slovenskih mestih v šolskem letu 1936/37. Kronika, Ljubljana 1938; 1, 2 : 52–4, 141–3.
- Korytko E. Korespondenca z družino (1836–1838). Ljubljana: SAZU, Razred za filološke in literarne vede, 1983: 158 str.
- Mal J. Stara Ljubljana in njeni ljudje. Ljubljana: DZS. 1957: 226 str.
- Mlakar P, Faganel J. Posodobljeni kritični prepis. In: Bogataj J, Valentin vodnik. Kuharske bukve. Celje, Ljubljana: Celjska Mohorjeva družba, 2011: 111–238.
- Tul I. Ples. Poučna knjižica za mlade in stare, za prijatelje in sovražnike. Trst: Družinski prijatelj 1906: 170 str.