

Tjaša Obrulek

RITUALI PITJA PIVA

»Se dobimo zvečer na pivu.« Nič kaj nenavaden stavek, najbrž izrečen veliko bolj pogosto kot mislimo. Stavek, ki mu ne pripisujemo kakšne prav posebne vrednosti in pomena, niti ne razmišljamo o njem in dogodku katerega izreka. Vsekakor pa gre za izredno razširjeno frazo v večjem delu sveta, med vsemi generacijami, ne glede na priložnost. Preden sem začela pisati ta članek, nisem nikoli pretirano razmišljala o pivu kot elementu, ki ima neverjeten vpliv v našem življenju in ki mu posvečamo toliko pozornosti in časa. Ste kdaj pomislili, ob kakšni priložnosti vse si odprete pivo? Ali ste kdaj pomislili na vse (ne)opravičljive izgovore, ko ste spili pivo ali dve in za katere niste niti vedeli, da obstajajo?

V tem trenutku se odvija svetovno prvenstvo v nogometu v Republiki Južni Afriki, kjer igra tudi slovenska reprezentanca. Zagotovo razlog več, da ob ogledu tekme spijete pivo, ki ste ga naročili v lokalni trgovini ali kupili v trgovini. Kako pa si predstavljate, da bi pivo sami zvarili doma, povabili prijatelje ter si ga nato med seboj delili in skupaj spili? Da bi pridelovali gosto koruzno pivo s samo okoli 1,5 % alkohola? Nekateri pripadniki etnične skupine Xhosa iz Južne Afrike se tega zagotovo ne bi branili. V nadaljevanju vam na kratko predstavljam ritual pitja koruznega piva pri etnični skupini Xhosa iz območja Willowvale in kratek pogled v življenje trgovcev *marulinega* piva iz province Limpopo.

1. RITUAL PITJA PIVA PRI ETNIČNI SKUPINI XHOSA

Vsako pitje piva pri etnični skupini Xhosa vključuje družbene akterje, ki so aktivni v specifičnem družbenem kontekstu, vključujoč specifično mrežo družbenih razmerij. Za vsak dogodek in vsak aspekt celotnega procesa, ki se vrti okoli pitja piva, vključno z dogodki pred samim pitjem, je potrebno upoštevati in razumeti terminologijo, ki se uporablja. Namreč, v jeziku, ki se uporablja pri teh ritualih oziroma zgolj pri uživanju piva, so utelešeni pomembni splošni družbeno-kulturni principi. Izrazi, ki se pojavljajo v teh ritualih, so zelo specifični. Ime piva in samega rituala pitja piva je za vsako priložnost drugačno.

Med kmečkim prebivalstvom etnične skupine Xhosa v Južnoafriški Vzhodni provinci, ritual pogosto prevzame obliko skupnega pitja piva, ki ima veliko namenov. Gre za javne dogodke, ki se odvijajo v domovih posameznikov, poleg tega so ti dogodki tesno povezani z načinom, kako ljudje oblikujejo in uporabljajo svoje bivališče. Raziskovalci, ki so se ukvarjali z ritualom pitja piva v Južni Afriki, so raziskovali tudi kako je razdeljen prostor in kakšen pomen in simboliko predstavlja skupnosti, ki tam živi. S to temo so se na primer ukvarjali nekateri antropologi in drugi raziskovalci, Patrick McAllister, Thomas F. Johnston, Adam Kuper, Pierre Bourdieu, Henrietta Moore, Heinz Kuckertz in drugi.

Posamezna kmetija oziroma gospodinjstvo se oskrbi s pivom, ki ga kasneje uživajo ljudje, ki pridejo na kmetijo in jih povezuje lokalnost. V močnem simboliziranju univerzalnosti se pojavi individualnost, za kar se sociolog Heinz Kuckertz sprašuje, kako je to mogoče. Ponuja odgovor, da je gospodinjstvo, kot idealna prostorska organizacija, simbolna reprezentacija sveta in njegovega reda, ki si ga delijo živi in mrtvi, sorodstvo in tisti, ki niso v sorodu, stari in mladi, moški in ženske. Gospodinjstvo je tako »simbol sveta« in pitje piva je uzakonitev sveta kot urejenega univerzuma. Vsi prisotni na srečanjih pitja piva, na svojevrsten način konstruirajo svoj svet. In sicer z razno simboliko, utemeljeno na prostorskih in časovnih značilnostih srečanj. V tem smislu je pitje piva pri pripadnikih etnične skupine Xhosa v splošnem podoben ritualiziranemu uživanju hrane v mnogih delih sveta.

1.1. NAČIN PRIDELAVE PIVA IN POTEK RITUALA

Pivo, katerega vrednost alkohola je precej nizka, ima pri ljudstvu Xhosa v območju Willowvale poseben pomen v vsakdanjem življenju. Doma pridelano koruzno pivo, je namreč osrednji element številnih dogodkov s posebnim pomenom ali pa so zgolj priložnost za pitje. Pivo pridelujejo, si ga delijo med seboj in ga uživajo po določenih predpisih in z določeno mero spoštovanja. Zakaj spoštovanja? Ker so prisotni pri celotnem procesu varjenja in pridelave, poleg tega pa pijača nima ravno dolgega roka uporabe. Kakšen dan ali dva. Gosto koruzno pivo ima nizko vrednost alkohola in hranilnih snovi, a je kljub temu tudi nadomestilo za hrano. Ob pitju piva ljudje rečejo, da hranijo drug drugega.

Delo poteka na domačiji, ki gosti oziroma bo gostila dogodek, pod vodstvom in navodili gospodarja. Koruzo meljejo ženske in dekleta, pri čemer uporabljajo velike ploščate ali konkavne kamne (*illitye*), na katerih je koruza; ter manjše, ovalne kamne

(imbokoto), s katerimi to koruzo trejo (*ukusila* – termin za mletje koruze, tudi varjenje piva). Nato se odvija še dolg proces kuhanja, kjer je pomemben vsak detajl. Vsak segment, od zrna koruze do žlahtne kapljice, ima poseben pomen, specifično terminologijo in simbolno vrednost. Pivo varijo v velikih sodih ali posodah, kot lahko vidite na fotografijah.



Fotografija 1: Varjenje piva. (Vir: www.davidwallphoto.com)

Varjenje srednje ali velike količine piva je javni proces, pri čemer sodeluje vsa soseska. Nekateri priskrbijo orodje, drugi hodijo po vodo in gorivo, spet tretji pa pomagajo pri varjenju in mletju. Potrebno je omeniti tudi to, da je pri celotnem procesu pridelave piva vedno glavna ženska. Gre za specializiran ženski poklic, v katerem moški igra izredno majhno vlogo. Tudi kasneje, med samim pitjem piva, je ženska, ki je bila glavna pri varjenju, dostikrat zadolžena za to, da obiskovalcem določi posamezne porcije piva. Za svoje delo in kvaliteto piva je pohvaljena. Zagotovo pa na tem mestu ni potrebno dvakrat poudariti, da moški vedno dobi in spiže več piva kot ženska.



Fotografija 2: Varjenje piva. (Vir: <http://lynmalawi.blogspot.com/2009/10/ok-ive-held-out-long-enough-i-have-this.html>)

Fotografije prikazujejo varjenje piva v različnih državah Afrike. Na večini fotografij je pivo, imenovano *umqombothi*, prisotno v mnogih ruralnih pokrajinah Južne Afrike. Ljudje ga pijejo zelo pogosto, brez posebnega razloga. Pri etnični skupini Xhosa pa ga uporabljajo tudi za druge, ritualne namene. Na tej povezavi si lahko ogledate in

poslušate pesem, namenjeno pivu:

<<http://www.youtube.com/watch?v=dWYrYNXvIE>>.

1.2. RAZLIČNE PRILOŽNOSTI ZA PITJE PIVA

Če samo pomislimo, ob kakšnih priložnostih pijemo pivo oziroma alkohol na sploh, temu skorajda ne vidimo konca. Podobno ima tudi v južni Afriki etnična skupina Xhosa številne priložnosti za druženje in proslavljanje ob pivu. Bodisi za potrebe rituala, praznovanja ali pa kar tako, brez posebnega razloga. Kljub temu pa dogodek vedno nosi neko etiketo, ki pitju pripisuje nek določen pomen.

Dostikrat se tudi zdi, da kakšen dogodek, kot je na primer neizbežen odhod delavca v tujino, prekrije sfere privatnega in je nenapovedan razlog varjenja piva.

1.2.1. Religiozni motivi

Za vsako pitje piva se smatra, da je religiozno takrat, ko ljudje verjamejo, da si s predniki v duhovnem smislu delijo pivo. Nekatere priložnosti pitja piva imajo čisto specifične religiozne motive, kot je na primer zgolj izgradnja nove kmetije. S soudeležbo sorodnikov in vsega sorodstva (tudi pokojnega) pri pitju piva, kmetija postane del družbene eksistence.

Pitje piva lahko spremlja tudi različne rituale ali jih celo nadomešča – rituali namenjeni ženskim prednicam, najpogosteje pokojnim materam ali ob žrtvovanju živali. Lahko pa je kakšno manjše pitje piva le otvoritev oziroma »utiranje poti« nekemu drugemu ritualu, ki sledi.

Tako kot pijejo pivo takrat, ko gre delavec na pot, ga pijejo tudi takrat ko se delavec vrne. Ob tej priložnosti se zahvalijo njegovim prednikom za varno pot in blagoslov. Tu se ne delajo razlike med delavci, ki so bili med delom uspešni in tistimi, ki jim v času odsotnosti ni uspel večji podvig ali zaslužek.

Naslednja priložnost religioznega pitja piva je povezana s kmečkim delom, konkretnije z žetvijo in pridelki. Pivo poimenujejo na primer pivo goveda, kar se nanaša na delovno živino, ki služi za vlečenje pluga in žetev. Ob tej priložnosti se zahvalijo svojim prednikom za dobro letino, ki so jo poslali na zemljo. Moški, zadolženi za oranje, so deležni posebne pozornosti in so tudi prostorsko ločeni od ostalih moških, ki so prisotni. Orači nadzorujejo posamezne faze pitja piva, kar vpliva na količino dodeljenega piva in samega reda pitja. Posamezniki, ki so odgovorni za oranje in žetev, prvi dobijo pivo. Pri tem se upoštevajo vsi – moški, ženske, mladi in stari.

Avtor člankov, Patrik McAllister, po katerih povzeman večino besedila, opisuje tudi ostale priložnosti ob katerih varijo in pijejo pivo. Ob tem velja omeniti pitje piva ob spremembi družbenega statusa posameznika, bodisi ob poroki ali pa zaradi prihoda z oziroma odhoda na delo.

Poleg ritualnega pomena varjenja piva se omenja tudi pivo za prodajo. V številnih delih Afrike je pivo staroselcev danes v splošni pridelavi in prinaša dobiček. Vendar ljudstvo Xhosa (Shixini people) ne odobrava pridelave piva za namen prodaje. Koruzno pivo ima namreč poseben status v skupnosti. Gre za produkt, ki mu pripisujejo velik pomen v družbi, pogosto ima tudi religiozne asociacije. Prodajo odobravajo le v primeru, ko ima določena kmetija finančne probleme in ne najde druge možnosti za rešitev le-teh (ponavadi revne kmetije, kjer prevladujejo ženske). Velja celo pravilo, da naj bi pred prodajo piva vsako gospodinjstvo vsaj enkrat proizvedlo pivo za skupnost.

V kmečkih območjih številnih afriških držav je značilno, da so njihova glavna prehrana razne vrste žitaric, kjer prevladuje proso, *sorghum* (fotografija 3) in koruza, posledično tudi pivo.

Pri ljudstvu Xhosa je pivo že dolgo del prehrane, od leta 1900 pa je postal še pomembnejši. Dolgo časa so ga uživali med raznimi rituali, vendar je celoten proces kasneje postal nadomestilo za določena žrtvovanja živali. Tako so se razvili novi tipi pitja piva. Poleg tega so pomembni tudi ekonomski razlogi. Živinoreja je upadla, povečala se je pridelava žitaric, kar je povzročilo spremembe v prehrani – osnovna hrana je tako postala kislo mleko in izdelki iz žit, vključno s pivom. Hkrati je prišlo do spremembe v naravi kmečke pridelave, kjer je soseska in vzajemna pomoč postala bistveni del ekonomije in je v veliki meri nadomestila sorodstvo. Za analiziranje določenih tipov pitja piva je nujno potreben zgodovinski pristop, kar omogoča razumevanje, zakaj se je pitje piva pojavilo kot nevsakdanja ritualna forma. Primer enega izmed tipov pitja piva, imenovanega *umsindleko*, ima korenine v zgodnjih sorodstvenih ritualih, vključujoč živalsko žrtvovanje, pri čemer gre tudi za dobrodošlico migrantu, ki se je vrnil z dela in hkrati za zahvalo prednikom. Tudi v



Fotografija 3: Sorghum. (Vir: <http://botany.csd.tamu.edu/FLORA/328Fall98/majorfam1.htm>)

primeru ustanovitve nove kmetije je ritual pitja piva v zgodnjih do srednjih let 20. stoletja nadomestil žrtvovanje živali.

2. TRGOVCI IZ PROVINCE LIMPOPO IN PIVO IZ MARULE

Marula je drevo, ki raste v savanah v veliki večini južne in vzhodne Afrike. Sadež, semena, zelenje in lubje obsežno uporabljajo kmečke skupnosti že na stotine let. Najverjetneje najpomembnejši proizvod tega večnamenskega drevesa je produkcija alkoholnih pijač iz njegovega sadeža, piva in vina. Poleg tega je sadež bogat z vitaminom C, ostali deli pa se uporabljajo tudi v tradicionalni medicini za zdravljenje diareje, diabetesa in povišane telesne temperature.

Po nekaterih raziskavah, narejenih v regijah province Limpopo, naj bi 90 odstotkov gospodinjstev sezonsko nabiralo sadeže marule, pri čemer naj bi zbrali okoli 1.250 kg sadja na gospodinjstvo na sezono. Od tega nato 74 odstotkov ljudi prideluje marulino pivo, ter približno 50 odstotkov marmelado oziroma džem.



Fotografija 4: Drevo marula. (Vir: <http://africabytrain.wordpress.com/>)

Pitje marulinega piva je vedno imelo pomembno vlogo v lokalni skupnosti. Prve tako imenovane sadne ceremonije, kjer se je spilo prvo pivo iz marule, so praznovali na nacionalni in lokalni ravni, da bi se zahvalili prednikom ter označili začetek sezone izobilja. Vendar ta praznovanja danes niso več tako popularna.



Fotografija 5: Sadež marule. (Vir: <http://news.bbc.co.uk/2/hi/africa/1789661.stm>)

Podobno kot pri etnični skupini Xhosa je pomembnejše in bolj razširjeno razdeljevanje piva med prijatelji, sosedi in sorodniki. Določeno gospodinjstvo zvari okoli 25 do 30 litrov piva in povabi ljudi celotne soseske, da si to pivo razdelijo med seboj. Tovrstna oblika gostovanja in obiskovanja kmetije, je

pomembna zato, ker se na ta način vzpostavljajo in vzdržujejo socialne mreže. Po drugi strani pa prinaša tudi dolžnosti in pričakovanja, kar zna biti za najrevnejše družine precejšnje breme.

V preteklosti je za pivo iz marule veljala prepoved prodaje. Vendar so kasneje ljudje ugotovili in sprejeli dejstvo, da prodaja piva prinaša gospodinjstvu nekaj zaslužka in predvsem pomaga preživeti.

Večina prodajalcev marulinega piva so ženske, zadolžene za pobiranje sadežev in varjenje piva doma. Veliko je otrok, ki prodajajo pivo, katerega je pripravila njihova mati. Samo delo je dolgotrajno in naporno – ženske se zelo zgodaj zjutraj odpravijo nabirati sadeže marule, ki količinsko zadostuje za nekje do 50 litrov piva. Ko je pivo pripravljeno, se trgovci z javnim prevozom odpravijo do mesta prodaje, s seboj nosijo približno 25 litrske sode piva. Upajo, da bodo prodali toliko piva, da bodo lahko plačali taksi in se vrnil domov.



Fotografija 6: Sadež marule
(Vir: <http://www.ledet.gov.za/index.php?page=marula>)

Sadež marule je sezonskega značaja, zato pivo prodajajo le od konca decembra do sredine marca. Med tem časom je možno srečati zelo veliko trgovcev piva po celotni provinci Limpopo. Njihovo število je od leta 1998, ko so začeli prodajati prvi prodajalci, drastično naraslo, cene piva pa ostajajo enake, zato se pojavlja vprašanje, kako dobičkonosen posel sploh še je to.

Morda bo ravno svetovno prvenstvo v nogometu leta 2010 prineslo dobiček tudi prodajalcem marulinega ali koruznega piva? Glede na to, da ni pravi čas za marulo, dvomim. Sploh pa ne dvomim, da bodo vsi ostali prodajalci piva vsaj za nekaj časa napolnili svoje žepe. Pivo je vsekakor pomembno v življenju ljudi Republike Južne Afrike, tako da ste vsi ljubitelji, ki se odpravljate na svetovno prvenstvo ali pa ste že tam, odrešeni skrbi, da ne bi dobili svoje porcije te alkoholne pijače.

UPORABLJENA LITERATURA

Cusack, Igor

2000 'African Cuisines: Recipes for Nation-Building?' V:
Journal of
African Cultural Studies let.13, št. 2: 207-225.

Douglas, Mary, ur.

1987 *Constructive Drinking: Perspectives on Drink from Anthropology*. Cambridge: Press Syndicate of the University of Cambridge.

Hunter M., Lori, Wayne Twine in Laura Petterson

2007 '«Locusts are now our beef»: Adult mortality and household dietary use of local environment resources in rural South Africa.' V: *Scandinavian Journal of Public Health* 35(69): 165-174.

McAllister, Patrick

2003 'Culture, Practice, and the Semantics of Xhosa Beer-Drinking.' V: *Ethnology* 42(3): 187-207.
2004 'Domestic Space, Habitus, and Xhosa Ritual Beer-Drinking.' V: *Ethnology* 43(2): 117-135.

Shackleton, Sheona

2002 'The informal marula beer traders of Bushbuckridge, Limpopo Province, South Africa.' Project report. Department of Environmental Science, Rhodes.

Internetne povezave:

- 1.) <http://www.marula.org.za/opps.htm>
- 2.) <http://news.bbc.co.uk/2/hi/africa/1789661.stm>

- 3.) <http://www.limpopobizzone.gov.za/index.php?page=marula2>
- 4.) <http://www.scienceinafrica.co.za/2003/september/marula.htm>
- 5.) <http://www.prickofthespindle.com/articles/3.1/marula.htm>
- 6.) <http://allafrica.com/stories/201004220970.html>
- 7.) <http://www.south-africa-tours-and-travel.com/traditional-african-food.html>
- 8.) <http://www.shaunaukland.com/2009/03/umqombothi-this-is-our-amstel.html>