

ČE JE VINO DOBRO, BO OSMICA USPELA!



Prispevek je izleček iz diplomske naloge z naslovom Osmice na Tržaškem.¹ Predmet raziskave je, kaj je osmica, kdo so njeni prireditelji in obiskovalci. Naloga temelji na terenskem delu, pripovedovanju informatorjev, literaturi, analizi časopisnih prispevkov ter zbirki prispevkov o vinogradništvu in osmicah.² Na podlagi teh podatkov, predvsem pa s terenskimi zapiski sem poskušala zbrati spomine in informacije o prirejanju osmic od konca druge svetovne vojne do konca leta 2000, njihovih prirediteljih, obiskovalcev ter pravilih, ki določajo in urejajo njihovo potekanje.

Na Tržaškem, v deželi Furlanija - Julijska krajina v Republiki Italiji, se je pred drugo svetovno vojno in po njej velik del prebivalstva ukvarjal s kmetijstvom. Na območju kraške planote so bili bolj usmerjeni v živinorejo kot vinogradništvo, ki se je začelo močneje razvijati po drugi svetovni vojni, ko so se lotili obnavljanja in sajenja trt. V obalnem pasu tržaškega zaledja in na vzhodnem delu tržaške pokrajine - dolinska občina - pa so bili bolj usmerjeni v vinogradništvo in oljkarstvo. V tržaški pokrajini teren ni primeren za ekstenzivno poljedelstvo. Kraška planota z vsemi tipičnimi kraškimi pojavi je zelo kamnita. Na voljo ni bilo veliko površin, ki bi bile primerne za ekstenzivno obdelavo. Zato so se kmetje ukvarjali z živinorejo, gojenjem zgodnje zelenjave, cvetličarstvom, torej dejavnostmi, ki niso zahtevale veliko obdelovalnih površin, ter z vinogradništvom in oljkarstvom. Na Tržaškem ni bilo velikih kmetov, ki bi se ukvarjali z ekstenzivnim kme-

tijstvom. Politične in gospodarske okoliščine so v vsakem zgodovinskem obdobju po svoje vplivale na razvoj vinogradništva.

O načinu raziskovanja in kraju raziskave

Pri raziskovanju sem se osredotočila na obdobje prirejanja osmic na Tržaškem³ od konca druge svetovne vojne do konca dvajsetega stoletja. Naloga je nastala na podlagi prebrane literature,⁴ pogovorov z informatorji o njihovih spominih in pogledih na osmice ter lastnih opažanj.

Stike z informatorji sem navezovala neposredno na osmicah in po telefonu. Pri raziskovanju so mi pomagala tudi priporočila informatorjev. Tako so mi nekateri sami pomagali pri širjenju informatorske mreže. Informatorke in informatorji so bili veseli, da so lahko pripovedovali. Med pogovorom so se pokazali za odprte in gostoljubne.

Pogovori so potekali v obliki usmerjenih intervjujev s prireditelji in obiskovalci osmic.⁵ To so bili predvsem moški, ki so se jim velikokrat pridružili preostali družinski člani: žena, otroci, stari starši. Vsi prireditelji, s katerimi sem se pogovarjala, so bili slovenskega rodu, in kot so mi pripovedovali, je bilo prirejanje osmic na Tržaškem vedno slovenska domena. Med raziskovanjem pa sem odkrila ali izvedela za štiri osmice, katerih organizator je bil italijanskega rodu (gre za mešane zakone: mož Slovenec, žena Italijanka in nasprotno).

Kaj je osmica?

Osmica je oblika prodaje neustekleničenega in ustekleničenega vina »z geografskim poreklom« na drobno, v objektu, kjer se vino neguje in hrani, neposredno pri pridelovalcu na domu (Kotar 2000, 6). Ime »osmica« izvira iz slovenske besede osem. Tako so jo poimenovali, ker je navadno trajala osem dni

(več ni smela, manj pa lahko). Poleg te razlage obstaja še druga: ime naj bi izviralo iz besede »osminka«, ki je bila včasih najbolj razširjena mera za pitje vina. Termin osmica z istim pomenom - prodaja vina - se je prenesel tudi v italijanščino v obliki »osmiza« (Colja 1993, 12). Kmet je priredil osmico na svojem domu, v prostoru, kjer se vino neguje in hrani: v kleti ali kar na dvorišču. Kmetu oziroma vinogradniku je bilo s tem omogočeno, da je lahko svoj pridelek prodal potrošniku, saj je bila količina vina večja, kot bi jo lahko porabila povprečna družina. Prvotno je organiziranje osmic prirediteljem poleg prodaje poljskih pridelkov pomenilo edini vir zaslužka. Danes je ta pomen bolj postranski, saj ima večina vinogradnikov redne službe.

Kaj nam povedo pisni viri o osmicah?

Pisni viri poročajo, da pravica do točenja vina izvira iz časov nemškega cesarja Karla V. Ta pravica je obstajala tudi pozneje, v času vladanja avstrijskega cesarja Jožefa II., sina Marije Terezije. Leta 1784 je bil izdan dekret, ki je vinogradnikom dovoljeval osemdnevno točenje vina. Tako je lahko kmet oziroma vinogradnik prodajal vinske presežke preteklega leta v »vinotoču pod vejo«. V času Avstro-Ogrske je bil leta 1886 izdan Zakonik in zakonik za Avstrijsko-ilirsko primorje, ki je prav tako dovoljeval točenje in prodajo vina.⁷ Vinotoč, v katerem je kmet prodajal svoje vino brez davka osem dni v letu, je dobil ime osmica. Med osmico je bil na vhodna vrata pritrjen šop bršljana, imenovan »fraska«.

Vinogradniki so manj kakovostna vina in vinske presežke prodajali v osmicah. Znana je bila tudi podobna prodaja vina, imenovana »točenje vina pod vejo«: »V nekaterih okoliših je bilo razširjeno točenje vina pod vejo. Tako pravico so imeli vinogradniki še iz prejš-

njih stoletij; obnavljali in urejali so jo v posameznih deželah predpisi, ki pa so se med seboj razlikovali. Na Štajerskem je bilo prosto točenje vina lastnega pridelka sedečim gostom omejeno na kraj proizvodnje in dom vinogradnika. Na Kranjskem so okrajna glavarstva dovoljevala ob semnjih, žegnanjih in podobnih praznikih vinogradnikom prodajo vina tudi na prostem. Po poročilu kranjske deželne vlade iz leta 1881 so na Kranjskem vinogradniki le v novomeškem okraju točili vino sedečim gostom na domovih ali v vinogradih. Na Primorskem točenje vina iz lastnega pridelka ni bilo omejeno na bivališče vinogradnika ali kraj pridelka. (Valenčič 1970, 308)

Martina Repinc je osmice na Tržaškem opisala tako: »Osmice so bile v naših krajih že za časa avstro-ogrske monarhije. Odpirali so jih domačini, da so lahko doma prodali svoje vino. Naši informatorji na splošno trdijo, da jih je bilo v tistih časih in tudi v preteklosti (do leta 1960) manj, ker se je vino bolje prodajalo drugam. V okviru Avstro-Ogrske je bilo naše vinorodno področje tako znano, da so vino izvažali celo na Dunaj. Ob tem so domačini prodajali še tržaškim gostilničarjem, ki so kupovali samo domače vino. Osmica je bila torej v tistih časih skoraj opravičilo za nekaj drugega: za druženje. Tu so se srečevali zlasti vaški gospodarji, da so kakšno rekli v (predvsem) moški družbi. Znak za osmico v vasi je bila bršljanova veja fraska. Osmico so ponavadi odprli za osem dni in približno toliko časa je rabila bršljanova veja, da se je posušila.« (Repinc 1987, 68)

Trajanje osmice

Ko je današnja tržaška pokrajina spadala pod Avstro-Ogrsko (1867–1918), so bile osmice lahko odprte osem dni. Tako je bilo tudi, ko je to območje prišlo pod italijansko oblast, leta 1921. Po drugi svetovni vojni se je prvotno trajanje osmic podaljšalo. Število dni je bilo odvisno od količine pridelanega vina: več ga je bilo, dlje časa je bila lahko osmica odprta. Trajala je, dokler niso stočili vsega vina. V današnjem času nekateri veliki vinogradniki oziroma pridelovalci vina priredijo osmico tudi večkrat na leto. Danes ne traja le osem dni, ampak od dveh tednov do enega meseca.

Prijava in dovoljenje za prirejanje osmice

V času Avstro-Ogrske so vinogradniki večinoma prodajali le vino, hrane ni bilo dovoljeno ponuditi niti je ni bilo v izobilju. Osmi-

ce so potekale tudi pred drugo svetovno vojno, v obdobju fašizma, ko so vinogradnike bremenili davki. Med drugo svetovno vojno so le redki prirejali osmice. Spet so jih začeli prirejati v prvih letih po vojni, bolj pogosteje pa v petdesetih letih 20. stoletja. Od šestdesetih let so poleg jajc začeli v osmici ponujati še pršut in druge suhomesne izdelke, sir, sočivje. Dogajalo se je, da so nekateri ponujali hrano in pijačo, ki nista bili domač pridelek (mineralno vodo, golaž, pečena piščanca ...).

V sedemdesetih in osemdesetih letih 20. stoletja so osmice prirejali tudi tisti, ki niso imeli dovolj trt. Grozdje so preprosto kupili, predelali in prodajali vino kot svoj pridelek. Zaradi širitve industrije je mnogo vinogradnikov izgubilo zemljo. Svoje vino so lahko prodajali v osmici ali gostilnam, ki so bile pred drugo svetovno vojno in v letih po njej dokaj redne odjemalke. Gostinci so nato začeli kupovati cenejše vino in kmet je bil prepuščen samemu sebi. Začeli so prirejati osmice, ki so se v osemdesetih letih zelo razširile. Ker mnogi niso bili pravi vinogradniki, je bilo slišati pritožbe gostilničarjev in prirediteljev osmic, ki so res ponujali svoje vino in domače pridelke. Zaradi teh razlogov so občine poskušale zaščititi prave vinogradnike in kmete. Tako so v osemdesetih letih 20. stoletja začeli popisovati zemljišča in število trt ter izdajati zakone, s katerimi naj bi občine nadzorovale osmičarsko dejavnost.

V vseh občinah na Tržaškem (Devin - Nabrežina, Dolina, Repentabor, Trst, Milje, Zgonik) zakoni⁸ določajo pravila o prirejanju osmic, ki jih mora vsak prireditelj upoštevati pred odprtjem. Pravila devinnabrežinske⁹ in zgoniške¹⁰ občine so:

1. »Osmico ima lahko vsak vinogradnik, ki prijavi vino.« (Občina Zgonik, 1994)
2. »Vinogradnik, ki namerava prodajati svoja vina, mora javiti občini obdobje, v katerem namerava izvesti navedeno prodajo. Prijava mora biti predložena občini vsaj 30 dni pred začetkom prodaje. V primeru večjega števila prošenj za isto obdobje v isti vasi bo veljal kronološki red predložitve prošenj.« (Občina Devin - Nabrežina, 1997)
3. »Rok trajanja osmice bo odvisen od količine prijavljenega vina. Mesečno dovoljenje bo dobil, kdor bo prijavil za prodajo skupno nad 20 hektolitrov vina. Pod to količino bo prosilec dobil za vsak hektoliter vina dnevno dovoljenje (15 hl – 15 dni; 10 hl – 10 dni). Od celotne prijavljene količine bo treba odšteti 3 hektolitre vina za lastno uporabo.« (Občina Zgonik, 1994)

4. »V primeru, da vinogradnik ni uspel prodati predvidene količine vina zaradi vremenskih neprilik ali drugih utemeljenih razlogov višje sile, lahko prosi za eno in edino podaljšanje roka za enako število dni, ki so mu bili že dodeljeni. Navedeno podaljšanje, o katerem se na tem področju dokončno izreče župan, se lahko dovoli le v primeru, da se to obdobje ne krije z obdobjem odprtja drugih prodaj vina v vasi.« (Občina Devin - Nabrežina, 1997)
5. »Za prodajo narezka mora vinogradnik priložiti prošnji za osmico potrdilo o nakupu prašiča, iz katerega bo razvidno, da je kmetovalec redil prašiča vsaj tri mesece. Poleg tega bo moral priložiti tudi potrdilo živinozdravnika K.Z.E. o zakolu rejenega prašiča.« (Občina Zgonik, 1994)
6. »Vino se prodaja v stanovanjskih prostorih vinogradnika ali v drugih prostorih kmetijskega podjetja, v primeru, da niso že namenjeni razdeljevanju hrane in pijače javnosti, v skladu z zakonom 287/91. Navedene prostore mora potrditi za pri-

- 1 Naloga je nastala na oddelku za etnologijo in kulturno antropologijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani pod mentorstvom Boruta Brumna.
- 2 Pregled fotografij in člankov o vinogradništvu in osmicah, ki jih hrani Narodna in študijska knjižnica, Odsek za zgodovino v Trstu.
- 3 Raziskava je potekala v tržaški pokrajini v občinah Devin - Nabrežina, Dolina, Repentabor, Trst, Zgonik.
- 4 Ta žal ni obsežna, saj se s tovrstno tematiko ni nihče podrobneje ukvarjal. Našla sem nekaj člankov o osmicah, sicer pa sem v literaturi zasledila redka poglavja, ki so omenjala osmice in z njo povezano problematiko. Glavni in pomembni vir pri pisanju naloge so tako bili terenski zapiski, nastali na podlagi pogovorov z informatorji in informatorji.
- 5 Informatorje sem razvrstila v tri skupine: prireditelji, ki so nehali prirejati osmice, prireditelji, ki še vedno prirejajo osmice, in obiskovalci osmic.
- 6 »Osminka« – osmina litra oziroma 1,25 decilitra.
- 7 Vire sem iskala v Arhivu Trsta in Arhivu Slovenije, a jih nisem našla. Letnice sem povzela iz serije oddaj Korenine slovenske lipe z naslovom Pretakanja – osmice. Oddaja je bila posneta leta 1996 (TVS KP – CAPODISTRIA, urednica Barbara Žigante, režija Igor Košir, idejni nosilec dr. Janez Bogataj).
- 8 Za boljše razumevanje pogojev in pravil, ki jih mora upoštevati vsak prireditelj osmice, bom navedla pravila iz občin Devin - Nabrežina in Zgonik.
- 9 Občinski pravilnik za ureditev prodaje vina iz grozdja, pridelanega na lastnih zemljiščih, Občina Devin - Nabrežina, leto 1997.
- 10 Pravilnik za osmice v zgoniški občini, Občina Zgonik, leto 1994.

merne tržaško Podjetje za zdravstvene uslu-
ge št. 1.« (Občina Devin - Nabrežina, 1997)

7. »Vsi točaji morajo imeti zdravstveno knji-
žico.« (Občina Devin - Nabrežina, 1997)
8. »V prostoru, ki je namenjen prodaji vina,
bo moral biti izpostavljen na viden način
cenik v lirah, v italijanskem in slovenskem
ter neobvezno v drugih jezikih, za obveš-
čanje mimoidočih turistov.« (Občina De-
vin - Nabrežina, 1997)

Informator¹¹ s Kontovela je razložil, kakšne
so obveznosti vsakega prireditelja pred od-
prtjem osmice: »Pred odprtjem osmice je po-
trebno prijaviti vino, in sicer vsako leto meseca
novembra, ko je konec trgatve, okoli dvajsete-
ga. Takoj na začetku, ko smo odprli osmico,
smo morali dobiti sanitarno dovoljenje za pro-
store; stranišče mora biti higiensko, voda lija-
ka in stranišča mora biti na pedal, da ne pride
v stik z rokami.« Informatorica iz Piščancev
je razložila, kako je bilo z odpiranjem osmic
nekoč: »Enkrat ni bilo sanitarnih izkaznic za
osebe in prostor. Dovoljenje od policije je bilo
potrebno, da je osmica sploh potekala.«

Kaj se je dogajalo z osmicami v osemde-
setih letih 20. stoletja, je razložil informator
iz Boljunca: »Takrat so pobrali delovne povr-
šine za tovarne. Nekateri so začeli kupovati
grozdje z juga Italije, ga predelovali v vino in
prodajati v osmicah. To se nam tistim, ki smo
še vedno sami pridelovali grozdje in iz njega
vino, ni zdelo pošteno, zato so se napisala pra-
vila. Ta pa smo postavili oziroma napisali mi,
vinogradniki in osmičarji sami. To ni bil no-
ben zakon; ne državni ne deželni. Sicer pa ta
pravila danes še vedno veljajo v naši občini.
Takrat v osemdesetih je bilo v naši občini 90
procentov osmic, sedaj pa mogoče samo 10
procentov. Situacija je sedaj taka, da starejši,
ki prirejajo osmico, so vsako leto starejši. Med
mladimi pa ni več takega zanimanja za ob-
delovanje polj in vinogradov. Temu botrujejo
še dodatne obremenitve, kar se tiče zdrav-
stvenih pogojev; potrebno je voditi blagajno -
knjigovodstvo za osmico. Danes, kljub temu,
da so cene višje, je potrebno imeti dovolj vina
in hrane, torej ponudbe v osmici. Poleg tega
gre veliko denarja za ureditev prostorov, po-
tlih morajo biti ploščice. Vse mora biti ureje-
no kot za javni lokal. Tistemu, ki ima malo
proizvodov, se ne splača. V naši občini so ne-
kateri vložili dosti dela, truda, denarja v to
dejavnost. Nekateri so dobri in se jih splača
obiskati.«

Zaradi zahtevnih pogojev so nekateri nehali
prirejati osmice, drugi pa so dejavnost spre-
menili in se preusmerili v »agriturizem«. ¹² »Se-
daj je pri nas še kakšnih pet osmic, drugi so se
odločili za druge poti, na primer, agriturizem.

*Je zelo zanimivo na Krasu, kako so se osmice
spremenile v agriturizme. Upam, da se zakoni
ne bodo še bolj poostri, ker potem se bodo res
vse zaprle. S tem bodo naredili uslugo gostil-
ničarjem; saj tisti, ki ne gre v osmico, gre v
gostilno. To pa bi bilo žalostno, saj je tukaj že
stoletna tradicija in več. Sedaj je s prirejanjem
res veliko stroškov,«* je povedal mladi infor-
mator iz Krogelj.

Vsaka občina posebej določa dovoljeno ko-
ličino prodanega vina v enem dnevu, neka-
teri pa se znajdejo. »En vinogradnik pridelal
več vina. Toda zakaj bi se moral zadovoljiti s
to prodajo. Ne moreš prodati niti pol, hotel pa
bi več? Zato eni naredijo tako: če hočejo pro-
dati v osmici, dajo pol pridelka na ženo in os-
talo na svoje ime. S tem trikom lahko ista hi-
ša odpre osmico po dvakrat, čeprav, na primer,
tržaška občina dovoljuje le enkrat na leto. To
pa je lahko zato, ker ženske ob poroki ohrani-
jo dekliški priimek, čeprav bi morale k dovo-
ljenju napisati še poročenega. Po drugi vojni so,
namreč v šestdesetih letih, ženske ob poroki
obdržale svoj dekliški priimek, da ne bi bilo
zmešnjav,« je razložil informator srednjih let.
Nekateri so ugotovili, kako je mogoče prire-
diti osmico za daljše obdobje v okviru ene
družine. Če je bil moški zaposlen, žena pa
je ostala doma kot gospodinja, se je vinograd-
nik ponavadi znašel tako, da je posestvo pre-
pisal na ženino ime. Osmico je tako prvič
prijavil na svoj, drugič pa na ženin priimek. ¹³
Mnogi so v zadnjih letih prenehali prirejati
osmice. »Ljudje so sedaj zapustili vinograde,
vina ni več, in tako tudi ne osmic. Pri nas na
Kontovelu je sedaj le ena osmica, drugi nima-
jo prostora ali pa ni več moči pri družini. Sta-
rejši so dali vinograde v najem. In osmice so
pomrle. Sedaj se je zaustavilo, tudi, ker je pre-
več pregledov, preveč natančnosti. Vse je po-
trebno preurediti, s tem je veliko stroškov. Tam
na Krasu se jim bol splača imet osmico, je bolj
turistično,« je povedal o težavah s prirejanjem
osmice informator s Kontovela. Drugi je do-
dal: »Morajo preživeti osmice, saj mora vino-
gradnik prodati svoje vino. Na vsake dve leti al
eno so dodatni stroški. Tisti, ki jih bo hotel
prirejati še naprej, se bo moral prilagoditi bi-
rokraciji.«

Nadzor nad izvajanjem osmic

Pristojna služba preverja, ali prireditelj izpol-
njuje vse potrebno za nemoteno potekanje
osmice v skladu s pravili in zahtevami ob-
činskih pravilnikov. Pred odprtjem mora vsak
prireditelj omogočiti analizo prodajanih pri-
delkov (suhomesnih, mlečnih, vina), opravi
pa jo inšpekcijska služba. Tudi prostori, v ka-

terih se prireja osmica, morajo izpolnjevati
minimalne higienske pogoje. Med potekom
osmice imajo občinski redarji ali finančni
stražniki pravico preveriti, ali vse ustreza pra-
vilom, predvsem, ali so pridelki, ki jih ponu-
jajo, res domači. Lahko se zgodi, da prever-
janje naročijo sosedji oziroma krajani v svo-
jem kraju, če domnevajo, da osmica ne delu-
je po pravilih. Pristojna služba naj bi takoj
ukrepala in ugotovila, ali kaj ne ustreza po-
gojem. In če odkrije nepravilnost, se napiše
»globo«. ¹⁴

Nekateri prireditelji so do osemdesetih let
v svojih osmicah postregli še s kakšno do-
mačo specialiteto, ki ni sodila k redni po-
nudbi. Za to so poskrbele gospodinjke. V ča-
su velike noči je bilo v navadi pripraviti pri-
pravile »sardone« (sardele) ali druge ribe.
Za sklenitev osmice so nekatere pripravile
golaž, testenine, pastičo, ¹⁶ tudi pasulj, če-
prav ne sodijo h klasični ponudbi hrane. Da
bi preprečili takšno ponudbo v osmicah in
obdržali tradicionalno ponudbo (suhome-
sne izdelke, sir, jajca, sočivje in vino), so
začeli opravljati napovedane ali nenapove-
dane kontrole.

Ali se predpisi izpolnjujejo, preverja finanč-
na služba ali karabinjerji. »Če pride kontrola,
pogledajo dokumente, torej če je vse v redu.
Pridejo lahko vsaki dan: financa pa karabi-
njerji. Pred dvema letoma, se spomnim, so ho-
dil naokoli in preverjal, če doma res redimo
živino, kokoši. Tako je veliko ljudi dobilo glo-
bo,« je povedal informator iz Zgonika, kjer
se vse leto prireja veliko osmic. »Od Tržiča
naprej proti Furlaniji imajo lahko samo vino.
Neka gospa nam je razlagala, da tam pri njih
v Furlaniji še jajc ne bi smeli ponujati. In če
pridejo preveriti, dobimo veliko globo. So raz-
lični zakoni, tisti tam na Goriškem so avstrij-
ski, naši so italijanski; v Zgoniku in v Repen-
tabru so drugačni.«

Ko se prireditelj odloči, da bo odprl prvo os-
mico, ga obišče zdravstveni inšpektor. Sledi
obvezen pregled prostorov, ki bodo name-
njeni tej dejavnosti. Če prostor ustreza nor-
mativom, se izda dovoljenje, s katerim lahko
prihodnji prireditelj šele zaprosi za odobri-
tev prošnje za odprtje osmice.

Takih pravil, kot so danes, nekoč skoraj ni
bilo, je razložil informator iz Piščancev: »Ta-
krat, pred petnajstimi ali dvajsetimi leti, ni bi-
lo takih pravil. Je bilo kar prepuščeno. Občino
ni brigalo kaj posebej. So dali dovoljenje. Kar
se tiče higienske inšpekcije, si lahko delal send-
viče; kar se tiče finančne inšpekcije, nisi smel
ponuditi nič razen jajc. Si bil navzkriž z zako-
nom; so vsi vedeli, zakaj se gre, a noben ni
nikogar tožil. Če so bile gostilne blizu, je bilo
pa bolj nevarno. Ker gostinec je gledal, da ima

delo. So bili gostinci tudi sami krivi, ker niso hoteli odkupovati vina od vinogradnika, ki je moral zato prirejati osmico. In zaslužek je bil boljši, kot pa če bi prodali na debelo gostilnam. Gostinci vinogradniku niso plačali niti polovico za vino, še manj. In potem je prišel trn v pete gostilničarjem in še vedno ga imajo, ker je sedaj veliko osmic in agriturizmov, ki naj bi gostilnam odvzemali delo.»

Razlika med osmicami na Tržaškem in v Sloveniji

Za osmice v Furlaniji - Julijski krajini in Sloveniji veljajo podobna pravila. Opazne pa so manjše razlike. Prireditelji na slovenski strani imajo lahko osmico enkrat ali dvakrat na leto¹⁷ (odvisno od pridelane količine vina), na italijanski pa lahko poteka ves mesec oziroma toliko dni, kolikor je pridelanega vina. Na slovenski strani sodijo k tipični ponudbi trdo kuhana jajca, suhomesni izdelki (pršut, klobase, vratovina, prata), repa ali/in zelje, sočivje, domač kruh, kuhani štrukliji ali druge lokalno značilne sladice, belo in rdeče vino. Na italijanski pa sodijo k tipični ponudbi trdo kuhana jajca, suhomesni izdelki, sočivje, kruh (kupljen, ni obvezna postrežba doma pečenega kruha kot na Slovenskem), belo in rdeče vino. Ponudba toplih jedi in lokalno značilnih sladice na italijanski strani ni dovoljena. Včasih gostje s sabo prinesejo posladek, še posebno, če gre za praznovanje.

Kakšna pravila za prirejanje osmice veljajo v Sloveniji? Osmice so začeli spet¹⁸ prirejati na Primorskem v osemdesetih letih 20. stoletja, in sicer v koprski občini leta 1985, v sežanski leta 1987,¹⁹ v novogoriški leta 1989, v ajdovski leta 1990 in v vipavski občini leta 1991.

Pravila²⁰ za pridobitev dovoljenja za izvajanje osmic v sežanski občini:

- Osmico lahko odpre vsak pridelovalec vina, ki je vpisan v register proizvajalcev vina in ki izpolnjuje vse predpisane pogoje v skladu z določili Zakona o vinu (prijava vina, analizi izvidi, urejen prostor za predelavo in hranjenje vina) ter izpolnjuje pogoje Zakona o gostinstvu.
- Ponudba v osmici:
 - vino in druge doma pridelane alkoholne in brezalkoholne pijače
 - hladne narezke in doma pečen kruh
 - pristne, krajevno značilne enolončnice in sladice
 - klobase s prikuho
 - vloženo sočivje
 - trdo kuhana jajca, ponujena v lupini

- Osebe, ki strežejo gostom, morajo biti polnoletne, tehnično pomoč lahko nudijo tudi nepolnoletne osebe, ki pa morajo biti člani gospodinjstva ali najožji sorodniki organizatorja. V času poslovanja osmice morajo imeti osebe pri sebi veljavno zdravniško spričevalo - pregled za delo v živilski stroki.
- Po pridobitvi odločbe o izvajanju sme organizator osmico oglaševati prek sredstev javnega obveščanja. Dan pred pričetkom in med osmico je na primernih točkah dovoljeno označevanje osmice s krajevno uveljavljenim simbolom: lesena tabla na palici, ki je na koncu okrašena z bršljano vejo, imenovano fraska, dovoljen je brin ali veja trte. V Vipavski dolini pa za označevanje uporabljajo lovorjevo vejo.

V devetdesetih letih so se pravila in pogoji za prirejanje osmice dopolnili ter poostriili. Določa jih pravilnik Uradnega lista Republike Slovenije. Upoštevati jih morajo vsi, ki prirejajo osmice v Sloveniji.

11 Zaradi varovanja osebnih podatkov informatorjev na koncu citata ne navajam imena in priimka ter starosti informatorjev. Zaradi pomanjkljivega znanja dialektologije izjav nisem mogla ohraniti v čisti narečni obliki in sem jih po pravopisnih pravilih zapisala po posluhu, pri čemer sem poskušala ohraniti nekatere narečne posebnosti. Odločila sem se za zapis, približen knjižnemu jeziku.

- Kmečki turizem - agriturizem (it. Azienda agrituristică) - »je turistična dopolnilna dejavnost kmečkega gospodarstva. Kmečka družina sprejema goste in izletnike na daljše ali krajše bivanje ter jim nudi prenočevanje, hrano, pijačo.« (Enciklopedija Slovenije 1991, 111) Agriturizem na Tržaškem je pomožna dejavnost, ki je obdavena. Pravila in pogoji za odprtje se razlikujejo od pogojev za odprtje osmice. Že na začetku leta je treba prijaviti, kdaj bo kmečki turizem odprt. Število dni je odvisno od števila vložnih delovnih ur na kmetiji (dovoljeno je šest mesecev). Vsi prostori (klavnica, prostor za sušenje mesa, klet, kuhinja, prostori za goste) morajo izpolnjevati sanitarne zahteve (higienski minimum). Poleg hladne hrane je dovoljeno gostom ponuditi tudi tople jedi. Približno 60 odstotkov ponujene hrane in pijače je lahko domače in 40 kupljene. Treba je voditi registre prodanega vina in hrane. Kdor dela v agriturizmu, mora imeti sanitarno izkaznico. Nosilec te dejavnosti mora opraviti tečaj za agriturizem in kletarjenje. Pogoja in pravila urejajo ter izvršujejo pristojni organi (občine in Kmečka zveza v Trstu).
- Ženske lahko po poroki obdržijo dekliški priimek.
- Denarna kazen.
- Na Tržaškem med veliko nočjo gospodinje pripravljajo žolco. Nekatere so naredile »žiuco«

- Pravilnik²¹ Uradnega lista Republike Slovenije (29. aprila 1996) v 72. členu določa za osmice naslednje:

Vinotoč in osmica sta obliki strežbe in prodaje lastnega vina in drugih doma pridelanih alkoholnih in brezalkoholnih pijač. Gostinske storitve se ponujajo na kmetiji oziroma v vinski kleti. Vinotoč ali osmica ima: točilni prostor, prostor za pripravo hrane (če se ponujajo tople jedi - enolončnice), tekočo hladno in toplo vodo, ločeno žensko in moško stranišče. Poleg tega v vinotoču lahko ponudijo: vino in druge alkoholne in brezalkoholne pijače, hladne narezke, domač kruh in potico, pristne krajevno značilne enolončnice (joto, klobaso z zeljem, štruklje).

V vinotoču prodajajo in strežejo vse leto, dokler imajo svojo pijačo, v nasprotju z osmico, kjer lahko prodajajo in strežejo največ dvakrat na leto do deset dni, dokler imajo lastno pijačo in prehrano. Razlika med vinotočem in osmico je tudi v tem, da so pogoji za odprtje strožji.

tudi za goste v osmici. Danes žolce zaradi strožjih sanitarnih pogojev ne smejo več ponujati, a zgodi se, da katera gospodinja prekrši to pravilo, da bi ustregla gostom. Nekoč je bila v času velike noči navada, da se je družina po prvi jutranji maši zbrala pri praznično pogrnjeni mizi. »da bi skupaj zaužila frustek, ki je bil skoraj obrednega značaja. Na mizi so morale biti velikončne jedi, kot so: žiuca, kuhano ali v testu pečeno pleče, pinca, bela potica, hren, pirhi ... Ponekod je bila navada, da so na tešče pojedli župo s kruhom.« (Guštin - Grilanc 1999, 111)

- Pastičo ali lazanja - gre za vrsto testenin, ki jih lahko pripravimo z mesom ali zelenjavo.
- Vsak prireditelj lahko organizira osmico največkrat dvakrat v letu, vsakič po deset dni, dokler ima svojo hrano in pijačo. Če vino poide pred iztekom osmice, se mora ta takoj zapreti. Zelo pomembno je, da se v osmici ponuja kakovostno vino z geografskim poreklom.
- Na območju današnje Slovenije, na Primorskem, so potekale osmice do leta 1943. Po drugi svetovni vojni so izginile. Znova pa so jih začeli prirejati v osemdesetih letih.
- Leta 1991 je izvršni svet SO Sežana sprejel navodila o delovanju osmic, imenovan Navodila za pridobitev dovoljenja za organizacijo in izvajanje osmic na območju občine Sežana. Pravilnik so sestavili na podlagi enega od pravilnikov, ki veljajo na Tržaškem, in ga prilagodili slovenskemu prostoru.
- Za boljše razumevanje pravil in pogojev, ki jih morajo izpolnjevati prireditelji osmic v Sloveniji, bom navedla pravila iz občine Sežana, izdana leta 1991. V občinah Ajdovščina, Koper, Nova Gorica, Sežana in Vipava veljajo pravila na lokalni ravni. Leta 1996 pa je bil sprejet zakon oziroma pravilnik, ki določa pravila za prirejanje osmic na državni ravni.
- Pravilnik velja za vinotoče in osmice.

Prostor, kjer je vinotoč, mora namreč imeti veljavno uporabno dovoljenje za objekt po pravilniku Zakona o gostinstvu. Odprt je vsak teden, in sicer od petka do nedelje. Za izvajanje osmice pa zakoni niso tako strogi.

2. Pravilnik o minimalnih tehničnih pogojih, ki se nanašajo na notranje prostore (Uradni list, 23/96, 72. člen) določa, da morajo vsi prostori, kjer bo osmica, ustrezati normam higienskega minimuma. Pregled opravi zdravstveni inšpektor, in sicer takrat, ko se osmica prvič organizira.
3. Mesec dni pred odprtjem mora organizator na upravni enoti (Ajdovalčina, Koper, Nova Gorica, Sežana, Vipava), na oddelku za gospodarske dejavnosti, oddati prošnjo za organiziranje osmice. Navesti je treba točne rojstne podatke, kraj bivanja in organiziranja osmice. Sem sodijo tudi podatki, v katerih prostorih bo potekala osmica. Navesti je treba še podatke, od kdaj do kdaj bo potekala, delovni čas obratovanja ter vrsto in količino hrane in pijače.
4. Sledi delo inšpekcijske službe, ki opravlja osnovni nadzor. Veterinarski zakon (Uradni list, 91/99, 150. člen) dovoljuje samo zakol doma vzrejene živine. Prašič mora biti rejen pri prireditelju vsaj tri mesece pred zakolom, govedo pa šest mesecev pred zakolom. Če prireditelj nima lokacijske registracije (klavnica, hladilna komora, predelovalnica), zakola ne more opraviti doma, ampak v najbližji klavnici. Veterinarski inšpektor pred klanjem pregleda živino, ali je zdrava. Pregled spet ponovi v času zakola, po katerem je potreben še pregled izdelkov. Če meso in izdelki niso oporečni, inšpektor izda zdravstveno spričevalo o neoporečnosti mesa. Pregled mora opraviti tudi vinarski inšpektor, ki odvzame vzorce vina in jih nato pošlje na analizo v Novo Gorico. Treba je navesti, koliko vina je bilo predelanega in koliko naj bi se ga stočilo med osmico. Če je vino neoporečno, inšpektor izda odločbo o njegovi ustreznosti. Ves postopek vodi upravna enota. Ko so pridobljeni vsi potrebni vzorci analize, glavni inšpektor izda in potrdi dovoljenje za prirejanje osmice.

Vsi zakoni in pravila dovoljujejo prirediteljem ponudbo doma pridelane hrane in pijače, tako alkoholne kot brezalkoholne. Prireditelji sami določajo ceno svojih pridelkov. Pravzaprav gre za njihov medsebojni dogovor, saj se ne smejo pojaviti prevelika odstopanja.

Obiskovalci

Od konca druge svetovne vojne do sedemdesetih let

V omenjenem obdobju so med obiskovalci osmic prevladovali vaščani in okoličani. Zaradi boljših prometnih povezav²² je v osmice začelo zahajati tudi vse več obiskovalcev iz mesta. Meščanske družine so prišle predvsem ob koncu tedna in med nedeljskim izletom na kraško planoto zavile še v osmico. »Včasih je bilo malo obiskovalcev, so prišli samo iz vasi in bližnje okolice,« je povedala starejša informatorka iz Piščancev. Po vojni se je začel hiter razvoj komunikacij, število prevoznih sredstev se je večalo, kar je omogočalo obiskovanje bolj oddaljenih krajev in s tem tudi osmic.

Med gosti so prevladovali moški. Ženske v svojem kraju ali okolici niso hodile v osmice, saj se ni spodobilo. Prišle pa so meščanke s svojimi fanti ali možmi oziroma družinami. To so bili ljudje italijanskega rodu. Med tednom so bili številnejši slovensko govoreči obiskovalci. Starejši možje, predvsem domačini, so imeli navado priti večkrat na dan. Veliko je bilo gostov, starih nad dvajset let, prevladovali pa so starejši nad štirideset let. Prihajali so kmetje, ljudje s poklicno in srednjo šolo. Informator iz Piščancev je povedal: »Zjutraj so prišli fakini²³ iz mesta. So prišli že pred osmo zjutraj. Tukaj pri nas ni bilo nobene gostilne, in ko je bila odprta osmica, so bili domačini notri.«

Ljudje so prihajali v osmice posamič in se tam srečevali s prijatelji, znanci. Večina pa je prihajala v zaključenih družbah, navadno iste generacije. To so bile predvsem družbe fantov ali starejših moških. O družbah mladih je povedal informator iz Boljunca: »Pri nas je bila navada, da s šestnajstimi leti začneš s klapo hodit po osmicah. Včasih za mlade ni bilo tolko zabave, kot je danes. Smo rekli: 'Kam gremo? V osmico.' Smo obiskali vse v občini, ne da bi veliko pili, šlo je za družbo. Sedaj se ne gre več tolko s klapo, saj ima vsak svoj avto.«

Od sedemdesetih let 20. stoletja do leta 2000

V sedemdesetih letih so v osmice začele zahajati tudi ženske iz vasi in okoliških krajev. Najbrž so jih obiskovale že prej, če ne drugače, ko so prišle kupit vino za domov. V tem času so začele svobodno zahajati v osmice in v družbi to ni veljalo več za nezaželeno.

Struktura in število obiskovalcev sta se torej začela v tem obdobju spreminjati. Informatorica iz Repna je o obiskovalkah povedala

tako: »Včasih so ženske bolj malo hodile po osmicah. Pri nas zadnja leta; odprto imamo marca meseca; pridejo za 8. marec ženske družbe same. Pridejo bolj starejše ženske, ki so tu celo popoldne in klepetajo, kaj pojejo in popijejo. Sedaj je bolj družinsko in mešano.« Če pridejo ženske družbe same, to ni več nekaj neprimernege. »Pred petindvajsetimi leti se je začelo, da so začele hodit ženske. Ni bilo v navadi, so bile doma. Morda so ženske v mestu že prej hodile po barih; dost prej kot pri nas na Krasu. V osmice so hodili pretežno domačini, ženske niso imele časa. Ni bila navada, da bi ženska pijačevala po osmicah. Včasih so bile take korajžne, ki so pršle po svojga moža. So pile vino doma. Je hodila k nam ena starejša ženica med tednom po vino. Kadar so prišle ženske, so prišle po vino za domov, drugače niso bile v osmicah. In če so šle iskat moža, so bile včasih zaradi tega tepene,« je povedal starejši informator s Kontovela. Matere so iz strahu, da ne bodo tepene, marsikdaj poslale otroke, naj gredo po očete.

Poleg števila žensk se je v zadnjih dveh desetletjih spremenila tudi starostna sestava obiskovalcev osmic. V primerjavi s prvimi desetletji po drugi svetovni vojni se je do danes opazno povečalo število mladih od 16. do 25. leta. Osmice obiskujejo tudi družine z otroki, pa tisti med 26. in 35. ter med 36. in 50. letom. Veliko obiskovalcev osmic je starejših od 50 let.

Med obema vojnoma in prva leta po drugi svetovni vojni so prevladovali slovensko govoreči obiskovalci, v zadnjih desetletjih pa so osmice postale zelo priljubljene tudi med Italijani. Meščani že od nekdaj radi obiskujejo Kras, ki je mnogim postal pomembna izletniška točka.

Poleg obiskovalcev iz bližnje okolice in Trsta v osmice pridejo tudi izletniki iz širše okolice Furlanije - Julijske krajine (Tržič, Gorica, Pordenone, Videm ...), Slovenci iz matične domovine, turisti (Avstrijci, Nemci) ter izseljenci iz Amerike in Avstralije. Informator iz Doline je povedal: »Lani smo gostili španske zobozdravnike. So bili na Tržaškem na izletu. Za njih je bila to ena novost, saj niso navajeni. Prišli so Avstrijci; oni imajo tisti grinzg gor, je podobno osmici, samo da je bolj na veliko. Veliko ljudi ne pozna osmic. Vsako leto pride kakšen nov. Ali pa kakšni zdomci iz Avstralije ali Amerike.« Mnogi prireditelji osmic so pridobili stalne stranke, ki se vsako leto znova vračajo, tudi po večkrat, in s sabo pripeljejo prijatelje in znance. Tudi prireditelji sami z družbo odidejo v drugo osmico za sprostitev.

Danes je bolj kot individualno priljubljeno obiskovanje osmic v družbi. Prijatelji se po navadi že prej dogovorijo in pridejo v večjih

skupinah (več parov skupaj, družine, »klope«). V teh skupinah navadno ni večjih starostnih razlik. Starejše ženske še danes skorajda ne pridejo same, zgodi pa se, da dekleta kdaj sama zavijejo v osmico. Nekoč to ni bilo sprejemljivo, saj ženska tudi v moški družbi ni smela v osmico. »Ženske so včasih res redko hodile v osmice. Se niso smele družiti s svojim možem v osmici. Sedaj pa, ko so začele hoditi družine, hodijo tudi ženske. Prej niso, ker ni bilo v navadi. Sedaj so osmice postale kot lokali. Pridejo po tri punce same; punce iz pevskega zbora končajo z vajami in pridejo. Zaradi družabnosti pridejo ženske same, in pride jih vedno več. Je pa še vedno 65 procentov moške družbe, ostalo so ženske,« je povedal informator iz Piščancev.

Če primerjamo sestavo obiskovalcev osmic danes in nekoč, ugotovimo, da so danes bolj različni: po spolu, starosti, izobrazbi, političnem prepričanju, narodnosti ... Nekoč so prevladovali domačini in ljudje iz okoliških krajev, danes pa jih je manj. Povečalo se je število obiskovalcev iz Trsta in od drugod. Informator iz Zgonika je povedal: »Ne pridejo samo Slovenci, v veliki večini so to Italijani. V mestu večinoma živijo Italijani, smo odvisni od mesta; od obiska Trieste. Saj je tudi nekaj Slovencev, a ne toliko. Med vikendi domačini ne pridejo, saj je naval Tržačanov. Med vikendom je zelo natrpano, včasih težko dobiš sedež.« Drugi informator je dodal: »Ko so prišle gor klope iz mesta, so domačini izginili. Domačini so bili naši redni gostje in ob deveti zvečer so zginili, če so prišli iz mesta.« Informator iz Zabrežca je opisal obiskovalce: »K meni sedaj pridejo tisti iz univerze in meni se to dopade, ker so korektni. Sedaj smo imeli eno skupino in je bila ena novinarka in arhitekt. So prav plesali in godli.« Informator iz Doline je povedal o gostih: »Pri nas je 70 procentov meščanov in 30 procentov domačinov. Brez meščanov ne bi mogli shajati. Mladine je dosti. Starejših je manj; zaradi zdravniških problemov ali pa zaradi starosti. Naši vaščani radi zahajajo v osmico, ko pridejo iz vinograda ali iz polja. Potem pridejo v osmico. Če bi samo od naših ljudi živeli, ne bi šlo dobro. Letos smo imeli tri gledališke skupine iz Trsta, jih je bilo 35. Eden igralec je take lomil, da je bilo za počit od smeha.«

Ljudje prihajajo v osmice večinoma z osebnimi avtomobili, za kar pa so potrebni parkirni prostori, ki so med osmico precej zasedeni. Tudi ljudje iz bližnje okolice danes ne prihajajo več peš, temveč s prevoznimi sredstvi (avtomobili, motorji in kolesi). Starejši informator iz Proseka je povedal: »Dokler ni bilo avtov in teh vesp, so bili ljudje bolj združeni, so hodili skupaj. Sedaj ima mladina svoje

avtomobile, imajo dekleta in tako gre vsak po svoje. Od kar so prišli avtomobili pa tiste vesp, ni več soglasja med mladino.«

Obiskovalci so se v osmicah vedno počutili sproščene, saj jim ni bilo treba skrbeti za posebno urejen videz. »V gostilno si moral it v ta mašni obleki. Obiskat osmico je pomenilo, da si tja lahko prišel v delovni, preprosti obleki, brez kravate,« je povedal starejši informator s Kontovela.

Obiskovalci in njihove želje so se od druge svetovne vojne do današnjih dni vseskozi spreminjali. V zadnjih dveh desetletjih so morali prireditelji poskrbeti za bolj kakovostno ponudbo hrane in vina, saj so se spremenile zahteve obiskovalcev. Danes je pomembno, kje je osmica, kakšno je parkirišče, sam prostor, prijaznost prirediteljev in seveda kakovostna ponudba. Število obiskovalcev osmic je odvisno predvsem od teh dejavnikov. »Večje zadoščenje je postreči ljudem, ki upoštevajo kvaliteto. Danes ljudje ne pridejo, da bi bili pijani, to so ljubitelji dobre kapljice, ki uživajo ob vinu. S takimi ljudmi je odnos drugačen, je večje zadoščenje,« je povedala starejša informatorka iz Piščancev.²⁴

Prireditelji odprejo osmico ob osmih ali devetih dopoldne. Prvi obiskovalci, to so predvsem upokojeanci, pridejo že v dopoldanskih urah. Domačini ali okoličani pridejo sami ali v družbi prijateljev, starejši mestni ljudje pa ponavadi v paru. Če je osmica v bližini delovnega mesta, pridejo med kosilom (med 13. in 14. uro) zaposleni na prigrizek. Največ gostov je med tednom, po delu po 17. oziroma 18. uri. Zvečer se nabere več ljudi kot čez dan. »Še bolj pestro je za konec tedna, ko se v osmice odpravijo obiskovalci že v dopoldanskih urah. Saj tudi med tednom vaščani pridejo dopoldne. Gre za mešano sestavo ljudi; mladi in starejši, družine, pari, ženske. Takrat so osmice zasedene ves dan, še posebej v času kosila in v poznih popoldanskih ter večernih urah. V večernih urah je med tednom, predvsem pa ob koncu tedna, polno ljudi, dokler se ne zaprejo ob 23. ali 24. uri,« je povedal informator iz Doline.

Informator iz Loga je takole opisal obiskovalce: »Odprto imamo od 9. do 23. ure. Preden odpremo, so že tukaj nekateri starejši vaščani. Dopoldne pridejo penzionisti, to so tisti, ki v glavnem pijejo. S seboj si prinesejo vsak svojo marendo. Ti penzionisti se ponavadi ustavijo do 11.30 ure; takoj vidiš, če je dobro vino, ker pridejo nazaj in so vsako jutro tukaj. V gostilno ne smeš prit z malico, v osmico pa lahko. Med 12.30 in 14.30 pridejo na malico tisti, ki delajo v tovarnah, bančniki, uradniki. Namesto da bi šli v osterijo, pridejo k nam, pojejo in grejo delat. Potem je majhen počitek, lih tako, da očistiš mize in opereš kozarce, in

sicer tja do 16. ure. Potem zopet pridejo starejši, pa tisti, ki so končali z delom. Potem pridejo družine, ki so bolj številne ob vikendih. In zvečer pridejo mladi. Od 16. do 19. ure se stopnjuje in takrat začnejo odhajati. Povratek je zopet po 20. uri. Pridejo kakšni fantje, kompanije (družbe, op. p.). Družine v glavnem pridejo za konec tedna, takrat je polno ljudi.«

Vzdevki

Posameznik je del skupnosti, ki ga ocenjuje, mu nadeva vzdevke. Nekoč je bilo v navadi, da so hiša in njeni prebivalci dobili posebno poimenovanje, to je družinsko ali hišno (domače) ime. »Ta imena oziroma vzdevke se je podeljevalo na podlagi dejavnosti, s katero se je posamezna družina ukvarjala, ali glede na funkcije, ki jih je ta opravljala v vaški skupnosti. Vaščani so se prepoznavali bolj po hišnih imenih kot po priimku. Če hišna imena pogledamo bolj podrobno, ugotovimo, da je večina teh samo preoblikovan priimek ali ime v vaško rodbinsko obliko.« (Vidau 1993, 64) Lahko pa so se hišna imena preoblikovala v priimke.

Merila za ocenjevanje, vrednotenje in zaznavanje so različna. Na njihovi podlagi je posameznik dobil vzdevek. Lahko izvirajo iz poklica ali dejavnosti, ki jo opravlja družina ali njen član (na primer Ključar, Žagar, Zidar, Županovi, Benečanovi). Druga izražajo obnašanje v družini (posebno značilnost v družini, odliko ali posebno družinsko zanimivost oziroma fizično lastnost). Spet tretja izražajo ime okolja oziroma kraja, od koder prihaja posameznik (primer: Vremec – je prišel iz Vremske doline), ali pa njegovo vlogo v skupnosti. Hišna imena se navadno prenašajo iz generacije v generacijo in vzdevki posameznika spremljajo do konca življenja.

Uporaba vzdevkov ali domačih imen ni znana samo med ljudmi v domačem kraju, uporabljajo jih tudi nekateri prireditelji za poimenovanje stalnih strank v osmicah. O uporabi vzdevkov je spregovorila informatorka iz Zgonika: »Še danes se uporabljajo

22 Prva leta po drugi svetovni vojni so meščani prišli z avtobusom ali vlakom ter se nato peš odpravili v osmico. Vaščani so prihajali peš. Od šestdesetih let, ko se je pojavil »avtobus«, so ljudje iz bolj oddaljenih krajev prihajali z osebnimi avtomobili in motorji.

23 Fakini – osebe, ki so opravljale težka fizična dela v pristaniščih kot nosači.

24 Na Krasu, kjer se bolj prilagajajo obiskovalcem, so jim med svetovnim nogometnim prvenstvom 2000 na eni od osmic omogočili gledanje televizije. Prireditelji so se s tem prilagodili obiskovalcem, med katerimi prevladujejo Tržačani.

vzdevki. Stalne stranke se kliče po imenu, to pa je dokaz, da so stalne stranke. Če pride kakšen kolesar ali če je kdo kaj posebnega, dobi svoje ime. Tisti, ki igrajo karte, se jih kliče igralci. Enega kličemo Nos, ker je ta velik. Naše stalne stranke kličemo po imenu ali vzdevku.»

Prireditelji imenujejo stalne stranke »osmičarji«. ²⁵ »Tisti, ki pridejo v osmico, so osmičarji, vsi, ki pridejo, jih kličemo tako. Jaz nisem osmičar, jaz sem jo imel. Pri nas se največkrat reče: 'Sedaj gredo ta pravi osmičarji.' Ker gredo po vseh osmicah. So bili klienti, ki so hodili od osmice do osmice,« je povedal starejši informator o izrazu, ki so ga uporabljali tudi za goste, ki so veliko popili. Drugi informator iz Doline je o poimenovanju stalnih obiskovalcev povedal: »Se spomnim še starih osmičarjev tukaj iz vasi, tudi iz mesta. So spili po deset osmink. Danes ni več tako. Se še vedno najde močan možakar, dober osmičar, ki spi po štiri osminke. Hodijo naokoli starejši ocenjevalci vina, mi jih kličemo stari osmičarji. S tem nazivom kličemo stare kliente. Tisti, ki ne pridejo redno, jih ne kličemo tako.«

Če posebnega imena obiskovalcem niso dajali prireditelji, je to storil kateri od obiskovalcev, ki je dal ime po telesni ali drugi posebni značilnosti. »Tisti, ki so hodili po osmicah, so se poznali med seboj in so si dajal imena. Taka smešna, neumna, to je bilo za hec,« je povedal informator iz Prebenega.

Taka poimenovanja so se nekoč zelo uporabljala, danes pa le redko. »Navadno se je reklo, da so prišli stari osmičarji. Jaz poznam kliente že od prej in večino jih kličem po njihovem imenu,« je povedal informator iz Doline. Posebna poimenovanja se uporabljajo tudi za ljudi, ki jih ne poznajo osebno. »Moj brat je govoril enemu 'Tisti, ki ma rdečo jopo',« je povedal informator iz Doline. Vzdevki so zelo uporabni, saj jih prireditelji uporabljajo tudi za identificiranje obiskovalca, ki pride prvič. »Ta imena pišemo še posebej na račune: Ta debel, z očali ...« je pojasnil informator iz Samorce.

Kaj je dobra osmica?

Na Tržaškem obstaja dvestoletna tradicija prirejanja osmic. Njihovo število je bilo odvisno od gospodarskega položaja in političnih razmer v posameznem obdobju. Število osmic je nihalo. Med dolgoletnim prirejanjem so mnoge osmice pridobile stalne goste, »kliente«. In vsaka je postala znana in priljubljena po svoji posebnosti. Ali je osmica res dobra, najbolje pokaže število gostov. Z dolgoletno tradicijo osmičarstva je povezana šega ocenjevanja vin. Znani so bili »ljudski okuševalci« vina ali »ljubitelji dobre kap-

ljice«. Šlo je za družbe moških, ki so jih prireditelji imenovali »stari osmičarji« in so hodili od osmice do osmice pokušat vino. Navadno so prišli že prvi dan, ponavadi dopoldne. Pokusili so kozarec belega in kozarec rdečega. Z vinom, ki jim je bolj ustrezalo, so nadaljevali. Za prireditelja je bila to nekakšna preizkušnja, kajti če je bilo vino dobro, so se stari osmičarji še istega dne ali naslednji dan vrnili. To je bilo znamenje, da je vino dobro in bo tudi osmica uspela. Mnogi prireditelji poznajo take družbe ocenjevalcev vina in vedo, da gre za ocenjevanje njihovega pridelka. Seveda to ni strokovno ocenjevanje sommelierjev ali poznavalcev, temveč laikov, ki radi spišejo kozarec dobrega vina.

Družbe starih osmičarjev so nekoč dale »blagoslov«, da bo določena osmica uspela. Imeti dobro vino je pomenilo imeti dobro osmico. Če je vino kakovostno, se hitro razširi glas med ljudmi, kje je ta osmica. Vsak vinogradnik si je prizadeval za dobro vino, največ pa je bilo odvisno od letine in vremenskih razmer. Čeprav je posameznik znan kot dober vinogradnik, se je včasih zgodilo, da grozdje ni dobro obrodilo, kar se je poznalo pridelanemu vinu.

Merila »ljudskega ocenjevanja«²⁶ so se s časom spremenila. Danes v osmici poleg vina ponujajo hrano. »Ni več tistih pivcev kot nekoč, ki jim hrana ni bila pomembna, ampak samo vino.« Danes pomeni imeti dobro osmico ponuditi gostom dobro vino in hrano. K tem merilom sodijo tudi način postrežbe, prijaznost osebja, lep ambient in tudi ustrezno veliki parkirni prostori. Katera osmica je res dobra, mora potrošnik, torej obiskovalec, presoditi sam.

Pred drugo svetovno vojno in v desetletju po njej se je popilo več vina kot v današnjem obdobju. Razlogov je več: hrana se prvotno ni ponujala v osmici, obiskovalci so bili nekoč predvsem vaščani, ki so jedli doma, nato pa prišli v osmico. Informatorji se spominjajo, da je bilo življenje takrat težko in vsaka družina se je morala potruditi, da je pridelala hrano za svojo porabo. Ljudje niso zahajali v oddaljene osmice, saj ni bilo na voljo prevoznih sredstev. Veliko ljudi je opravljalo fizična dela, in kot so pripovedovali informatorji, so »vino tretirali kot kakšen alimento (hrano, op. p.)«. Težko bi trdili, da so nekoč pili več kot danes. Vsekakor pa so se spremenili način in kultura pitja, način pridelovanja vina in želja vinogradnika, da ponudi kakovostno vino, zato v zadnjih časih v marsikateri osmici postrežejo z ustekleničenim vinom, kar zahtevata trg in potrošnik. Obisk osmice je nekoč pomenil solidarnost vaščanov, pomoč »klientov« pri prodaji vi-

na. Informator s Kontovela je povedal: »Pri nas je bla navada, da so prišli zvečer moški in mladeniči; to je bilo po vojni. Čez dan se ni hodilo, saj je blo za delat. In zvečer namesto v gostilno so prišli v osmico na hlad. Tako si pomagal kmetu, da se je stočilo vino, pa še družba je bila. Kmetu je bilo veliko zadoščenje, če je imel dobro vino in so ljudje prišli k njemu.« O tej medsebojni pomoči vaščanov je spregovoril tudi informator iz Proseka: »Enkrat so bili večinoma vaščani in z okoliških vasi, saj avtov ni bilo, zato se ni tolko hodilo naokoli. Šlo je za vaško potrošnjo; sosedje so tako prireditelju pomagali stočiti vino. Vaščani so skorajda čutili kot eno dolžnost, da gredo v osmico. Nekoč se je veliko popilo tudi, ker so bila težka dela, ki so jih moški opravljali.« Informator iz Doline je povedal o kulturi pitja: »Ali se je včasih pilo več kot danes, ne bi rekel, saj se pri nas ne pije nič več in nič manj kot nekoč. Može niso šli v osmico z namenom, da se napijejo, ampak da so v družbi. Seveda so se ga napili, pa tudi pelo se je veliko več kot danes.«

Informator iz Proseka je pojasnil o okuševalcih vina: »So res bili takrat taki okuševalci vina. Tudi vsak kmet, ki je imel doma vino, je šel v gostilno ali osmico pokušat, pit vino. So bili taki vaščani, ki se razumejo v vino. Se je tudi zgodilo, da so kmetje pokvarili vino doma, ker ni bilo dosti vode, pa zaradi posode. In tudi zato, ker ni bilo take snage, čistoče. Vino je ena živa stvar, in če ga lepo ravnaš in lepo piješ, alora je zdravo.« Informator iz Doline se spominja: »Starih osmičarjev ni več. To so bili ta boljši pivci; liter in pol za malico, to ni bilo nič. Takih možakarjev ni več; ali so pomrli, kakšen pa tudi ne more več pit.«

Hrana včasih ni bila pomembna v ponudbi. Informator s Kontovela je razložila: »Starejših osmičarjev tudi danes ne zanima dosti hrana, v glavnem pridejo pit, pojedjo mogoče malo pršuta. Oni ne rabijo več jest.« Danes pa je poleg kakovostnega vina pomembna tudi ponudba hrane, ki se je porabi več kot vina. Razlogov za obisk je veliko. Obiskovalci pridejo v osmico predvsem zaradi ponudbe dobrega vina in jedače. Vse bolj pomembni so prirediteljeva ustrežljivost in sprejem ter lep ambient. Razpoloženje v osmici je bolj sproščeno kot v gostilni ali restavraciji. Zgoraj naštetih dejavnikov in tudi posebnosti na jedilniku so postali neizogibni. Bolj ko bodo prireditelji poskrbeli za svojo ponudbo in posebnosti, več obiskovalcev bodo privabili.

²⁵ Izraz »(stari) osmičar« pomeni stalnega obiskovalca osmic. Med terenskim delom sem redko opazila, da nekateri uporabljajo izraz za poimenovanje prireditelja osmice.

²⁶ Izraz, ki so ga ob razlagi, kaj je dobra osmica, uporabljali informatorji (prireditelji osmic).

Viri in literatura

BUFON, Milan in Kalc, Aleksej 1990: Krajevni leksikon Slovencev v Italiji. Topografski, zemljepisni, zgodovinski, kulturni, gospodarski in turistični podatki o krajih v Italiji, ki jih naseljujejo Slovenci. Prva knjiga: Tržaška pokrajina. Trst, Založništvo tržaškega tiska.

COLJA, Klara 1993: Osmice na Krasu. Seminararska naloga 2. Ljubljana, tipkopis.

ČIPIČ, Marija 1999: Trife in osmice. Njihova vloga, pomen in vpliv. Seminararska naloga 2. Ljubljana, tipkopis.

ČLOVEK IN TRTA. L' uomo e la Vite. Tržaška pokrajina 1987. Trst, Repen - Kraški muzej.

GUŠTIN - GRILANC, Vesna 1999: Je več dnevou ku klobas. Nekdanje prehrabene navade in recepti tržaškega podeželja. Trst, ZIT EST.

KOREN, Vlasta 1976: Vinogradništvo. V: Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja. Vprašalnice V. Ljubljana.

KOTAR, Alja 2000: Osmice. Kras in Vipavska dolina. Seminararska naloga 2. Ljubljana, tipkopis.

KUFERSIN, Jure 1972: Kaj je IVA. V: Milan Bolčič (ur.) Jadranski koledar 1973. Trst, Založništvo tržaškega tiska, 92-95.

MEGLIČ, Marko in Ivan Šprajc, 1982: Vrtne veselice v Ljubljani in okolici. V: Problemi, letnik 20, št. 9-10, 8-47.

NOVAK, Vilko 1976: Prehrana. V: Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja. Vprašalnice V. Ljubljana.

OBČINA DEVIN - NABREŽINA, Pokrajina Trst 1997: Občinski pravilnik za ureditev prodaje vina iz grozdja, pridelanega na lastnih zemljiščih. Trst.

OBČINA SEŽANA 1991: Pravila za pridobitev dovoljenja za izvajanje osmic v sežanski občini. Sežana.

OBČINA ZGONIK 1994: Pravilnik za osmice v zgonski občini. Zgonik.

PRAVILNIK o minimalnih tehničnih pogojih gostinskih obratov. V: Uradni list Republike Slovenije. 1996 (29. aprila), št. 23.

REPINC, Martina 1987: Osmice. V: Človek in trta. L' uomo e la Vite. Tržaška pokrajina. Trst, Repen - Kraški muzej, 68-69.

RUPEL, Aldo 1995: Krajevni leksikon Slovencev v Italiji. Topografski, zemljepisni, zgodovinski, kulturni, gospodarski in turistični podatki o krajih v Italiji, ki jih naseljujejo Slovenci ali sodijo v isto upravno enoto. Druška knjiga: Goriška pokrajina. Gorica, založba Devin v Trstu.

RUTAR, Simon 1896: Samosvoje mesto Trst in mejna grofija Istra. Prirodosanski, statistični, kulturni in zgodovinski opis. Ljubljana.

SKETELJ, Polona, Nives Špeh in Duša Krenel - Umek, 1999: Etnološko delo pri Slovencih v zamejstvu. Posvetovanje o etnološkem delu pri Slovencih v Avstriji, Italiji, na Madžarskem in Hrvaškem. Ljubljana, Slovensko etnološko društvo.

ŠORI, Iztok 2000: Etnologija, turizem in turistične kmetije. V: Glasnik SED 40/3, 4, 44-54.

TENCE, Drago 1976: Od grozdja do vina. V: Dan. Trst, 58-59.

VALENČIČ, Vlado 1970: Vinogradništvo. V: Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev. Zgodovina agrarnih panog, I. zvezek, Agrarno gospodarstvo. Ljubljana, SAZU, DZS, 279-308.

VIDAU, Pavel 1993: Hišna ali družinska imena. V: Kovačič, Kristina (ur.), Ondile čez Stari vrh. Bani: Zgodovina kraškega naselja skozi stare katastrske mape, listine in pričevanja. Trst, Slovensko kulturno društvo Grad - Bani, 63-65.

ZORKO, Daniela 1991: Kmečki turizem. V: Enciklopedija Slovenije, 5. zvezek. Ljubljana, Mladinska knjiga, 111.

