

Sveučilište u Zagrebu
Filozofski fakultet
Odsjek za etnologiju i kulturnu antropologiju

Diplomski rad

***VINOGRADARSTVO KAO TRADICIJSKO
GOSPODARSTVO U HRVATSKOM ZAGORJU***

Andrea Krnic

Mentor: dr. sc. Branko Đaković

Zagreb, svibanj 2015.

SADRŽAJ:

1. UVOD	1
2. VINOGRADARSTVO	3
2.1. POVIJEST RAZVOJA VINOGRADARSTVA U HRVATSKOJ	3
2.2. RAJONIZACIJA VINOGRADARSKIH PODRUČJA U HRVATSKOJ	7
2.2.1. Utjecaj ekologije na kvalitetu grožđa i vina	8
3. TRADICIJA - VINO KAO SIMBOL I IDENTITET	11
4. VINOGRADARSTVO HRVATSKOG ZAGORJA	15
4.1. VINOVA LOZA KROZ PROŠLOST I SADAŠNJOST HRV. ZAGORJA.	16
4.2. VINSKI OBIČAJI	20
4.2.1. Vinogradarski blagdani i običaji	22
4.2.1.1. Vincekovo	23
4.2.1.2. Jurjevo	26
4.2.1.3. Ivanje	27
4.2.1.4. Miholje	29
4.2.1.5. Martinje	32
4.2.1.6. Ostali običaji vezani uz vinogradarstvo	36
4.2.2. Pijačka društva, Križevački štatut i kult bilikuma	37
4.3. VINOGRADARSKA KLIJET	47
6. ZAKLJUČAK	51
7. PRILOZI	53
8. LITERATURA	54
9. SAŽETAK RADA	56

1. UVOD:

Tema ovog rada je vinogradarstvo u Hrvatskom zagorju, kao tradicijsko gospodarstvo, njegova obilježja, značaj i važnost za narod i pojedinca. Ivan Šestan je u knjizi *Vino i tradicija* iznio misao koju smatram polazištem ovom radu, a glasi da vino predstavlja vezu između duhovnog i materijalnog (Šestan 1998:5). U tu su vezu utkani religijski i umjetnički simbolizam te je vinogradarstvo, kao tradicijska gospodarska grana, povezano s cijelim kompleksom vjerovanja i običaja. Vinogradarstvo kao gospodarska grana ima dugu tradiciju na području Republike Hrvatske. Polazeći od ove tematike, namjera mi je bila prikazati povijest i suvremenost vinogradarstva Hrvatskog zagorja i njegove tradicijske značajke, s dodatkom pojedinih obilježja tradicijskog vinogradarstva na ivanečkom području koje sam interpolirala u rad, kako bi pojedina obilježja ivanečke vinogradarske tradicije uklopila u istraživanja o tradicijskom vinogradarstvu u Hrvatskom zagorju. Naime, pretpostavka od koje sam krenula jest da je ivanečka tradicija dio sjeverozapadne i kao takva uklopljena je u to područje. Sličnosti i razlike na koje sam naišla bit će prikazani u radu. Pritom sam se prvenstveno služila metodom komparativnog istraživanja literature koja se bavi tradicijskim vinogradarstvom na području Hrvatskog zagorja. Ti su mi podaci bili smjernice i putokazi koji su me navodili na koji način istražiti i prikazati navedenu tematiku i bogata riznica podataka i obilježja vinogradarstva na navedenom području. Služila sam se također metodom terenskog istraživanja pojedinih dijelova tradicije, a pritom koristila tehnike neformalnog razgovora te tehniku promatranja i sudjelovanja. To se prvenstveno odnosi na običaj proslave Martinja u Ivancu, važne svetkovine u životu svakog vinogradara u sjeverozapadnoj Hrvatskoj.

Od literature, referentne za temu koju ovaj rad dotiče, treba spomenuti na prvom mjestu knjigu *Vino i tradicija* autora Ivana Šestana. To je izložba Etnografskog muzeja u Zagrebu kojoj je bio cilj zbirnim pregledom prikazati karakteristike hrvatske vitikulture i razlike između sjevernog i južnog tradicijskog vinogradarstva, vinarstva i tradicijskog odnosa prema vinu i njegovoj konzumaciji. Namjera Slavka Merkaša u knjizi *Vino u prošlosti i sadašnjosti Hrvatskog zagorja* bila je pokušati, barem djelomično, sabrati na jednom mjestu vinogradarsku povijest i tradiciju Zagorja. Iako autor Hrvatsko zagorje razmatra u okviru područja Krapinsko – zagorske županije,

knjiga iznosi pregled vinove loze kroz prošlost u Hrvatskom zagorju te govori o običajima vezanima uz vinograde i vino. Knjiga *Martinje – blagdan vina* je zbirka raznih članaka skupine autora, a teme koje nam donose su raznolike: od vina u pučkoj kulturi, vinogradarstvu i običajima vezanima uz njega do vinskih regula i statuta. Posebno bih istaknula rad Vitomira Belaja koji daje pregled hrvatske vinogradarske tradicije. Spomenula bih i knjigu *Stare vinogradske kurije i klijeti* autora Branka Svobode koja donosi zapise o starim goričnim kurijama i klijetima na Varaždinbregu, daje njihov opis i ulogu, no govori i o vinskim običajima i ceremonijama, pijačkim društvima, kultu bilikuma, berbama i vinogradarskim spomen-knjigama, što su korisni podaci o prošlosti Varaždina i njegovoj vinogradarskoj tradiciji. Autorica Antonija Zaradija Kiš u knjizi *Sveti Martin: kult sveca i njegova tradicija u Hrvatskoj* govori o martinskom nasljeđu i martinskim običajima, te o samom ishodištu i razvitku kulta sv. Martina kao kraljevskog i pučkog sveca. Napominjem da se autorica bavila kultom sv. Martina na svim područjima Hrvatske gdje god se ikada došlo do informacija o štovanju ovoga sveca u bilo kojem obliku, dok je dio knjige o Martinju baziran na običaju slavljenja samoga blagdana, većinom u sjeverozapadnoj Hrvatskoj. Knjiga *Kultura vina i vinogradarstvo u Hrvatskom zagorju* autorice Goranke Horjan govori o gospodarskim prilikama i vinogradarstvu na zagorskim feudalnim posjedima, poslovima vezanim za vinograd i tradiciji podizanja klijeti. Izvor informacija o ivanečkoj tradiciji donose i *Ivanečke novine*, mjesečnik koji izlazi od 2008. godine, a izdavač je Grad Ivanec.

Rad započinje pregledom povijesti vinogradarstva i rajonizacijom vinogradarstva u Hrvatskoj, čime je načet dio o tradicijskom vinogradarstvu sjeverozapadnog dijela Hrvatske. Naglasak je na tradiciji vinogradarstva kao gospodarstvene grane na području Hrvatskog zagorja (poslovi u vinogradu kroz godinu, vinogradarski sveci i običaji, ostali običaji vezani uz vinogradarstvo, značenje Križevačkih statuta i kulta bilikuma, tradicija podizanja vinogradarske klijeti i dr.). U rad su interpolirani podaci o vinogradarstvu na ivanečkom području, koje je tradicijom sastavni dio Hrvatskog zagorja kao vinorodnog područja. Ti su podaci dokaz pripadnosti podrajonu Hrvatsko-Zagorje – Međimurje, ali i lokalnih posebitosti nekih značajki tradicije.

2. VINOGRADARSTVO

2.1. POVIJEST RAZVOJA VINOGRADARSTVA U HRVATSKOJ

Da je kultura vinove loze vrlo stara, mogli bismo reći starija i od svih poznatih zapisa, slikovito nam dočarava dio ulomka *"Od Helena do Hrvata"* M. Zaninovića kojeg navodi Mladen Nadu u knjizi *"Vino i tradicija"*. U ulomku stoji kako je biblijski Noa, nakon što se spasio od općeg potopa, najprije posadio vinograd. *"Vinova loza (Vitis Vinifera) je pratilac civilizacije...tamo gdje počinje povijest susrećemo i vinovu lozu"* (Zaninović 1998:79).

Polazeći od toga kako je vinogradarstvo važna grana poljoprivredne proizvodnje, pogotovo na području Hrvatske, gdje zauzima značajne obradive površine i kojom se bavi značajan dio stanovništva, dolazimo do pitanja kada i na koji se način kultura uzgoja vinove loze usadila na naše prostore. Mnogi autori koji su istraživali povijest vinogradarstva i vinove loze prikazali su taj razvoj. Ono u čemu su se složili je da tradiciju uzgoja vinove loze pratimo još od antičkih vremena i da povijest uzgoja vinove loze na našim prostorima počinje prije dolaska Rimljana.

Mladen Nadu kao pradomovinu vinove loze navodi Malu Aziju – Sirija, Mezopotamija, Kavkasko područje i Egipat. Autor donosi podatak kako se u tim krajevima vinova loza uzgajala već u šestom tisućljeću prije nove ere, dok se u Grčkoj pojavila oko 3000 godina prije nove ere, odakle prelazi u Italiju i dalje u Europu (Nadu 1998:79). Malu Aziju spominje i Ranko Licul te navodi kako su vinogradarstvo i prerada grožđa u Maloj Aziji bili poznati već 7000 – 8000 godina prije nove ere, a vinova loza je odatle preko Trakije prenesena na Balkanski poluotok (Licul 1982:8). Sljedeći autori nam donose detaljnije podatke o širenju kulture vinove loze. Točnije, govore o smjerovima širenja te kulture. Tako Fazinić i Milat govore o dva smjera, od kojih je jedan išao jadranskom obalom i otocima još u pretpovijesno doba, a drugi se širio unutrašnjošću Balkanskog poluotoka Tračanima i ilirskim plemenima, pretežno dolinom Dunava, Drave i Save. Dokaz i posljedica tih smjerova širenja, zaključuju autori, je geografska odijeljenost hrvatskih vinogradarskih krajeva na primorski i kontinentalni dio (Fazinić, Milat 1994:9). Zanimljiv podatak donosi i Zoričić navodeći kako počeci vinove loze (uz poznato područje između Crnog i Kaspijskog mora), prema

nekim istraživanjima, sežu i u područje Sredozemlja (Zoričić 1996:15). *"Iz tog područja vinova loza širila se u tri smjera: na istok prema Indiji, na jug prema Palestini i Egiptu i na zapad preko južnog dijela Rusije, Male Azije i Balkanskog poluotoka"* (ibid. 1996:15).

Da su vinovu lozu na područje Hrvatske prenijeli Tračani iz Male Azije, a na obale Jadranskog mora Feničani i Grci slažu se uglavnom svi istraživači. Točnije, vinovu su lozu u Hrvatsku donijeli Grci, koji su kolonizirali neke naše otoke u 4. stoljeću prije nove ere (Nadu 1998:79). Kolonizacijom Grka na naše područje počeli su se podizati vinogradi. To potvrđuju i mnogi dokazi koji su ostali u naslijeđu. Fazinić i Milat spominju nalaze grčkog kovanog novca s Hvara i Visa, s otisnutim grozdom i peharom, kao i čaše i vrčevi iz 4. st. prije nove ere (Fazinić, Milat 1994:9). Nadu spominje i Dionisijev kult koji je bio raširen na Hvaru i kovani novac na kojem je bila otisnuta Dionisijeva glava i njegov pehar za piće – kantaros (Nadu 1998:79). Za vrijeme Rimskog Carstva vinogradarstvo se širilo i razvijalo. Mnogi autori smještaju najranije tragove uzgoja vinove loze i proizvodnje vina u Istru. *"Kulturu vinove loze od Feničana primilo je ilirsko pleme Histri, po kojem je Istra dobila ime. Rimljani, koji su pokorili pleme Histra (179. - 178. prije Krista), ondje su zatekli razvijeno vinogradarstvo"* (Zoričić 1996:16). Na to upućuju i brojni ostaci antičkih vila uz obalu zapadne Istre, gdje su nađene muljače za grožđe i kamene posude za vino (Fazinić, Milat 1994:11). Prema istraživanjima, autori se slažu da se vinogradarstvo postupno širi na zapad i u Hrvatsko zagorje. Fazinić i Milat preciziraju smjer širenje vinove loze te kažu kako se širi najprije u Baranju, a zatim u Hrvatsko zagorje oko Krapine, Vinogore, Lobora i Petrijanca (Fazinić, Milat 1994:11-12). Provalom barbarskih plemena započinje velika seoba naroda. Hrvati naseljavaju ovo područje krajem 6. stoljeća. Ovdje zatječu kulturu vinove loze, tradiciju od grčkih i rimskih vremena i iako *"nisu poznavali uzgoj vinove loze...ubrzo su shvatili vrijednost i korist od ove gospodarske grane..."* (Nadu 1998:80). Širenjem kršćanstva započinje pokrštavanje naroda. Zoričić navodi kako pokrštavanje Hrvata još više utire put navikama trošenja vina jer vino ima veliko značenje u kršćanskoj religiji. Ovdje mislimo na raširenu upotrebu vina u kršćanskom obredu. Činjenica jest da je kršćanstvo jednim dijelom zaslužno za očuvanje i širenje vinogradarstva i stvaranje kulta o njegovom značenju (Zoričić 1996:16). U srednjem vijeku vinogradarstvo je bila važna privredna grana te je statut svakog grada određivao dužnosti i prava, kako vlasnika tako i zakupnika vinograda (Fazinić, Milat 1994:12-14).

Vino je bilo i najvažniji trgovački proizvod u srednjem vijeku, a nasadi vinograda mogli su se naći na skoro svim površinama samostana. Ta nam činjenica ponovno ukazuje na pozitivan predznak kršćanstva na kult i širenje vinogradarstva, prvenstveno zbog upotrebe vina u bogoslužju (Licul 1982:8). Fazinić i Milat navode kako su u feudalno doba vinograde posjedovali pojedini cehovi, bratovštine i crkveni redovi, a pošto je vinova loza najunosnija kultura tog razdoblja, vlasnik je vinograd imao samo za sebe. Zemlju su obrađivali kmetovi, koji bi davali gornicu, tj. dio prinosa od vinograda, koja se davala u vinu ili moštu (Fazinić, Milat 1994:15). *"I danas se u mnogim dijelovima sjeverozapadne Hrvatske vinogradi nazivaju gorice"* (ibid. 1994:15). Provalom Turaka na našim je prostorima vinogradarstvo počelo stagnirati, da bi zatim i polako nazadovalo. Islam zabranjuje proizvodnju i konzumaciju alkohola. Oni su, kako je poznato, pljačkali i razarali sve do čega bi došli, krčili su vinograde, a seljaka-kmeta odvodili u ropstvo (Zoričić 1996:19). No, prodor Turaka u dijelove Hrvatske krajem 15. i 16. stoljeća nije uništilo vinogradarstvo, čak ni u Slavoniji, gdje su se Turci najdulje zadržali (Nadu 1998:82). Obnova vinograda, kako navodi Zoričić (usp. 1996:20), započela je potkraj 17. i početkom 18. st. To se osjetilo najprije na malim posjedima, a zatim na većima koji su bili podijeljeni feudalcima stranog podrijetla, poglavito na području Slavonije. U 19. se stoljeću vidi značajan polet i razvoj vinogradarstva u Slavoniji. Veliki utjecaj na taj razvoj imale su prve gospodarske izložbe. Tako je vino polovicom 19. st. bilo značajan proizvod u cjelokupnoj poljoprivrednoj proizvodnji, osobito s obzirom na cijenu i potražnju. Veliki značaj za razvoj vinogradarstva, posebice kontinentalne Hrvatske, imalo je i osnivanje Hrvatskog gospodarskog društva u Zagrebu 1841. godine. Njeno je djelovanje posebno bilo izraženo u poboljšanju sortimenta vinove loze. Važnost vinogradarstva u Hrvatskoj polovicom 19. st. bila je vidljiva u tome što je vino bilo njezin najvažniji proizvod (Fazinić, Milat 1994:16). Govoreći o utjecajima na razvoj vinogradarstva u 19. st., Nadu spominje da je i crkva posvećivala veliku pažnju vinogradima te navodi podatak da je veliki prinos imala Lepoglava sa svojim pavlinskim posjedima. Također spominje i utjecaj prosvjete jer je: *"...obnovljenom uredbom od 23.3.1878. svaka škola, dječjačka, djevojačka ili mješovita mora imati pokusni vrt u kojem će se djeca praktički obučavati u voćarstvu, vinogradarstvu i vrtlarstvu"* (Rapo:229 u: 'Crtice iz povijesti vinogradarstva u Hrvatskoj od antike do 20.stoljeća', 'Vino i tradicija' 1998:82). Nakon velikog uzleta i razvoja vinogradarstva krajem 19. stoljeća pojavila se filoksera (tzv. trsna uš), bolest korijena vinove loze, od koje je stradala europska loza. Žarište te bolesti bila je

Amerika. Najprije se pojavila u Francuskoj, iz koje se proširila po cijeloj Europi (Merkaš 2007:7). Nadu (1998:82) navodi kako se ta bolest u Hrvatskoj pojavila 1876. godine, osam godina nakon što se pojavila u Francuskoj, a uništila je skoro sve vinograde u Hrvatskoj. Autor također spominje i osnutak Zemaljskog filoksernog društva, koje je odigralo veliku ulogu u borbi protiv ove bolesti. Naime, vinograde je trebalo obnoviti, a narod uključiti u obnovu i sadnju novih vinograda. Pojava te bolesti donijela je značajne promjene u vinogradarstvu. Iako je katastrofalno djelovala na hrvatske vinograde, povećala je interes zajednice i podigla svijest ljudi na novu razinu. *"Nakon filoksere sazrijeva spoznaja da je vinogradarstvo važna gospodarska grana u Hrvatskoj koju treba zaštititi"* (Horjan 2004:22). *"Bilo je potrebno mnogo napora i financijskih sredstava za podizanje novih vinograda na podlozi američke loze, čiji je korijen otporan na filokseru"* (Merkaš 2007:7). Također, uvode se razne novine vezane uz uzgoj vinove loze (gnojenje, okapanje, rezidba i vezanje loze, ispravna sadnja te prskanje) (Horjan 2004:24). Zoričić (1996:23) spominje i razvoj vinogradarsko – vinarских zadrugarstva u našim krajevima, posebice nakon Prvog svjetskog rata. Takve su zadruge imale zadaću da obnove vinograde na način da uvode u sortiment nove sorte te uvođenje novih tehnoloških postupaka. Autor se osvrće i na situaciju nakon Drugog svjetskog rata te napominje da su tada organizirana krupna društvena poljodjelska gospodarstva, s plantažnim vinogradima i suvremenim vinarijama (ibid. 1996:23). *"Promjenom društveno-ekonomskih i političkih odnosa, nakon drugog svjetskog rata, počinje kolektivizacija zemlje i stvaraju se seljačke radne zadruge i društvena gospodarstva po uzoru na sovjetske kolhoze i sovhoze. Kao posljedica toga naglo su propadali privatni vinogradi, a time su osjetno smanjena zemljišta pod vinogradima. No nije sporno da je društveni sektor u vinogradarstvu imao i pozitivnu ulogu uvodeći nove metode rada suvremenog vinogradarenja"* (Fazinić, Milat 1994:18).

"Današnja je vinova loza vrlo osjetljiva pa je potreban neprestani angažman vinogradara od zimskog do jesenskog razdoblja u vinogradu" (Merkaš 2007:7). Važnost vina za narod i gospodarstvo predočio je Zoričić (1996:25) rekavši kako je vino rezultat ljudskog rada te zadovoljava određene ljudske potrebe, koje se u širem smislu ubrajaju u prehrambene, ali ne i primarne. Neovisno o tome, vino je važan tržišni proizvod i ima veliko značenja u svjetskoj proizvodnji i potrošnji.

2.2. RAJONIZACIJA VINOGRADARSKIH PODRUČJA U HRVATSKOJ

"Rajonizacija jest podjela vinogradarskih područja na rajone, podrajone i vinogorja, ovisno o klimatskim i drugim uvjetima koji utječu na izbor sorti" (Fazinić, Milat, *Hrvatska vina* 1994:29).

Fazinić i Milat (1994:30) navode podatak iz *"Pravilnika o rajonizaciji vinogradarskih područja, proizvodnji, prometu grožđa i proizvoda od grožđa i vina te označavanju i zaštiti geografskog porijekla, imena i oznake vina"* (N.N. br. 34/22 – kolovoz 1978. g.) kojim je ozakonjena rajonizacija u Hrvatskoj. Po tom se Pravilniku područje RH dijeli na dva vinogradarska rajona. Prvi je *kontinentalna Hrvatska* sa podrajonima: Zagorje-Međimurje, Prigorje-Bilogora, Plešivica, Pokuplje, Moslavina, Slavonija, Podunavlje. Drugi rajon je *primorska Hrvatska* sa podrajonima: Istra i Hrvatsko primorje, sjeverna Dalmacija, Dalmatinska zagora, srednja i južna Dalmacija. Ova podjela iz Pravilnika jedina je koja detaljno određuje podrajone i vinogorja. Za podrajon Hrvatsko zagorje-Međimurje, jedno od najvećih podrajona kontinentalne Hrvatske, navedeno je da ga čine devet vinogorja. To su međimursko, Varaždin-breg – Vinica, ivanečko, krapinsko - vinagorsko, Zlatarski bregi, novomarofsko, Klanječke gorice – Marija Gorica, zabočko i stubičko vinogorje (usp. Fazinić, Milat 1994:52).

Govorimo li o rajonizaciji vinogradarske tradicije, Šestan daje grubu, ali prihvatljivu podjelu na *sjeverno* i *južno* vinogradarstvo i vinarstvo Hrvatske (Šestan 1998:7). Razlike između sjevera i juga Šestan daje u nizu primjera, od tradicionalnog odnosa prema vinu i pijenju vina, karakterističnih vinogradarskih prostorijskih, korištenju zemljišta i karakteristikama tla (što utječe i na izbor sorti i način uzgoja kulture vinove loze), načinu sadnje loze, procesu prerade grožđa u vino i njegovanje vina te vinogradarskim blagdanima i načinu njihova obilježavanja (usp. Šestan 1998:7-41).

Koliko je vinogradarstvo kao gospodarska grana zastupljena u Hrvatskoj, za koju smo već napomenuli da je kao područje izrazito povoljno za sadnju vinove loze i u kojoj tradicija uzgoja te kulture seže u daleku prošlost, govore nam statistički podaci o proizvodnji vina i površinama zasađenima vinovom lozom. Šestan (1998:5) donosi podatak da je u svijetu vinovom lozom zasađena površina od oko 8,5 milijuna hektara, od čega 57 896 hektara u Hrvatskoj, što čini oko 0,6 svjetskih površina zasađenih vinovom lozom. *"Uzgoj i prerada grožđa u dugom su povijesnom kontinuitetu formirali kulturni fenomen koji je do danas ostao karakterističan za Europu, što je*

vidljivo i iz podataka da Europa još uvijek proizvodi preko $\frac{3}{4}$ svjetske proizvodnje vina" (Šestan 1998:5). Law (2005:168) donosi i podatak o površinama u Hrvatskoj te navodi kako u kontinentalnoj Hrvatskoj postoji oko 31 tisuća hektara vinogradarskih površina, a u primorskoj oko 28 tisuća hektara. "Registrirano je više od 300 proizvođača vina s kontroliranim porijeklom koji godišnje proizvedu oko 700 tisuća hektolitara vina. Danas se u Hrvatskoj uzgaja oko 230 različitih sorti grožđa, od kojih je 60 autohtonih" (Law 2005:168).

2.2.1. Utjecaj ekologije na kvalitetu grožđa i vina

"terroir (fr) – poljodjelski pojam koji ujedinjuje posebnosti određenog vinogradarskog položaja ili vinograda: položaj, nadmorsku visinu, klimu, izloženost suncu, smjer vjetra, te druge prirodne čimbenike koji mogu utjecati na vinovu lozu"

(Jim Law, *Od vinograda do vina* 2006:9)

Kao što svaka poljoprivredna grana ovisi o nizu čimbenika u prirodi, tako i vinova loza (*Vitis Vinifera*). Ipak, činjenica je da se ona po nekim svojim svojstvima razlikuje od ostalog biljnog svijeta, a jedan od važnih aspekata je što se odlikuje "...rjetkom i velikom prilagodljivošću lokalnim klimatskim i ekološkim uvjetima i mijenja svoja svojstva" (Ljubljanović, *Autohtone hrvatske sorte vinove loze*, u: "Vino i tradicija" 1998:84). Tu činjenicu potkrjepljuje i Licul (1982:7) napominjući kako se vinova loza može uspješno uzgajati na tlima i položajima koja nisu prikladna za druge grane poljoprivrede.

Svaki će vinogradar hvaliti svoje vino po nizu značajki koje se vežu uz kvalitetu vina. Često se susrećemo s pojmovima kao što su buke, harmonija, ljupkost, aromatičnost i čitav niz sličnih osobina koje se vežu uz proizvodnju i osobinu vina. Znamo da kvaliteta pojedinog vina u jednu ruku ovisi o proizvođaču i njegovim spretnim rukama, no sve nabrojene karakteristike najviše ovise o nizu čimbenika u prirodi. Zbog različitih prirodnih uvjeta postoje različite sorte vina, sa svojim specifičnostima i prepoznatljivostima. Specifičnost svakog pojedinog vinogorja odražava se upravo u vinovoj lozi i samom proizvodu – vinu. Vina su označena imenom

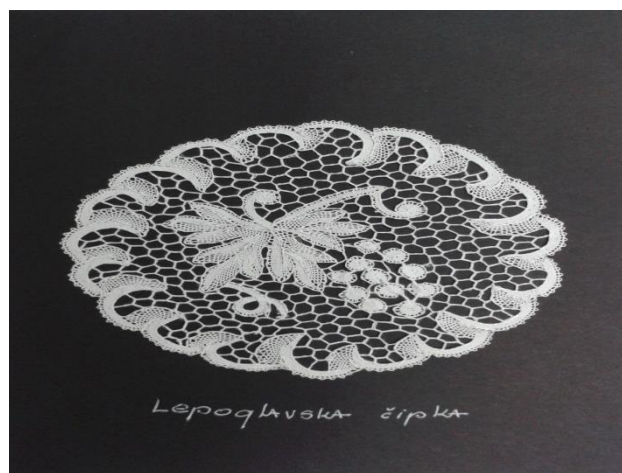
njihova porijekla. Na taj se način ističe individualnost i prepoznatljivost vina. Govoreći o sortama vina, Fazinić i Milat (1994:19) navode kako su klima, tlo, položaj, nadmorska visina, nagib terena i izloženost elementi koji su dobro ispitani i poznati, a o njima će ovisiti izbor sorte, lozne podloge i način uzgoja loze. *"Svaka sorta potječe iz nekog kraja. Prenesena u drugo područje, u drukčije prirodne uvjete, prvenstveno klimatske, određena će se sorta drukčije ponašati, a njezino će se vino manje-više ili potpuno razlikovati od onog odakle potječe"* (Fazinić, Milat 1994:19).

Hrvatska se može pohvaliti dugom tradicijom uzgoja vinove loze, tradicijom koja se prenosila na pokoljenja. Ona pripada mediteranskom i srednjoeuropskom području u kojoj klimatske prilike dozvoljavaju nesmetan uzgoj vinove loze. Naša je zemlja bogata riznicom vina i naša su vina svjetski poznata. Kad govorimo o usporedbi s Europom, Ljubljanović (1998:84) navodi kako nijedna vinogradarska zemlja, pa čak ni one najveće (Francuska, Italija, Španjolska), ne raspolaže sa svih pet klimatskih zona u kojima uspijeva vinova loza. Autor dalje navodi kako nigdje na svijetu ne postoji tako mali geografski prostor na kojem se uzgaja toliko sorata vinove loze kao što je Hrvatska. Fazinić i Milat (1994:21) klimi daju prvenstvenu ulogu i najveće značenje u vinogradarskoj proizvodnji. Autori su vrlo grubo izdvojili dva područja. Prvo je područje *sjeverne, kontinentalne Hrvatske* na koje utječe srednjoeuropska klima sa srednjom godišnjom temperaturom od 8,6 °C te srednje količine godišnjih padalina od 1100-1200 mm. U takvim se uvjetima proizvode pretežno bijele vinske sorte, a vina karakteriziraju manji sadržaj alkohola, a veći sadržaj ukupnih kiselina. Drugo je područje *južne, primorske Hrvatske*. Kada govorimo o utjecaju tla na kvalitetu grožđa, a time i vina, za razliku od klime, vinova loza je znatno manje osjetljiva na utjecaj tla jer čovjek može utjecati na mnoge elemente tla, tj. na njegova fizikalna, kemijska i biološka svojstva (Fazinić, Milat 1994:25). Kao najvažniju karakteristiku tla Law (2006:16) navodi izvrsnu drenažu (ocjeditost) jer vinovoj lozi ne odgovara vlažno područje i ako je zasađena na takvom, vjerojatno će propasti. Što se tiče plodnosti tla vinova loza neće dati visokokvalitetno grožđe ako raste na organskim tlima jer može postati vegetativna, što znači da će uglavnom rasti samo listovi. To ne pogoduje stvaranju i dozrijevanju voća. Kao što smo rekli, vinova loza je iznimno prilagodljiva te ju možemo saditi na ravnim i strmim obroncima, no vinogradi su pretežno zasađeni na brežuljkastim padinama za što postoje određeni razlozi. Uz već spomenutu drenažu tla Fazinić i Milat (1994:27) navode i druge prednosti brežuljaka kao što su jača

osvijetljenost (izloženost suncu), prozračnost te manja izloženost bolestima, zimskim smrzavicama, proljetnim mrazovima, magli i vlazi. Horjan (2004:4) spominje i ekonomske razlike, pa kaže kako se za sadnju žitarica čuvala najplodnija zemlja, jer su one ipak bile osnova prehrane stanovništva, pa su se na brežuljcima i obroncima planina sadili vinogradi. Šestan navodi kako su seljaci prednost brežuljaka objašnjavali i drugim razlozima. Problem napornog okopavanja vinograda bilo je lakše obavljati na kosini jer se vinogradar nije morao toliko prignuti kao što bi se morao da je vinograd zasađen na ravnom zemljištu. S vremenom su se navike ljudi mijenjale usporedno s prodorom mehanizacije i promjenama koje su se događale u tradicijskom gospodarstvu. Ti su čimbenici utjecali na vinogradare na način da su ih poticali sadnji vinograda na ravnijim tlima (Šestan 1998:8-12). *"Tu promjenu, kao i u drugim područjima predajne kulture, vinogradari prihvaćaju kao nužnost koja im, doduše, znatno olakšava obradu i donosi obilniji urod, ali, navodno, negativno utječe na kvalitetu vina"* (Šestan 1998:12).

3. TRADICIJA - VINO KAO SIMBOL I IDENTITET

Hrvatska je izrazito tradicionalna vinarska zemlja. Koliko se tradicije zadržalo do današnjeg vremena, unatoč suvremenim načinima uzgoja vinove loze i uvođenju nove tehnologije, pokazuju nam tradicijski elementi koje i danas uočavamo na nekim vinorodnim područjima. Na to nas upućuju tradicionalni uzgoj vinove loze, vinske posude koje nose duh starine, čitav sklop narodnih običaja i vjerovanja povezanih s vinogradarstvom, poganska vjerovanja vezana za kult vina i mnogi drugi elementi. Općenito, život s vinogradom je sintagma koja nam dokazuje kako se vino čvrsto ugradilo u povijest našeg naroda. Tu bogatu tradiciju i kulturu vezanu uz vinarstvo i uživanje u vinu koju objedinjuje niz aspekata najbolje pokriva termin '*vitikultura*'. Tu nam je složenicu predložio Šestan u djelu '*Vino i tradicija*' (1998:5), a dolazi od latinske riječi *viteus* (trs) i podrazumijeva sve kulturne aspekte i elemente povezane s vinovom lozom. Vino i vinograd imaju istaknuto mjesto u raznim narodnim običajima. Uz vino se veže čitav sklop običaja i vjerovanja koji nam prikazuju svijet u kojem se prema vinu odnosimo s dužnim poštovanjem. Mogli bismo reći da je vino kao spoj duhovnog i materijalnog ono što nas prati sve od našeg rođenja pa do smrti. U nekim je područjima ta veza naglašenija, što ovisi o sredini, ukorijenjenosti tradicije i običajima koji tu tradiciju prate i naglašavaju. Uzmimo za primjer lepoglavsku čipku u kojoj se, pored ostalih ornamenata, pojavljuje i simbol vinove loze kao dio tradicije ovoga područja.



Slika 1. Lepoglavska čipka sa simbolom vinove loze i grozda (Lepoglava, 2014., snimila Andrea Krnic)

Vino predstavlja identitet i simbol, kako pojedinca tako i grupe (Šestan 1998:46). *"Takav je proizvod naravno u tradicijskom poljodjelstvu predstavljao iznimnu vrijednost – on spada u one proizvode kojima poljodjelac, darivajući ga, izražava naklonost, poštovanje ili zahvalnost nekome – čovjeku ili božanstvu"* (ibid. 1998:6). U većem se dijelu Hrvatske tradicija vezana uz vino i narodne običaje zadržala i neprestano se obnavlja. Upravo se ta povezanost i život s vinogradom zrcali u bogatom godišnjem radnom i svetkovnom ciklusu. Šestan (1998:41) napominje kako je taj ciklus određen katoličkim kalendarom i tradicijskim životnim običajima te predstavlja spoj pretkršćanskih i kršćanskih predodžbi o svijetu i prirodi. *"Unutar tog okvira vinogradar nalazi vremenske orijentire koji ga upućuju na redosljed poslova što ih treba obaviti, procjenjuje kvalitetu i količinu uroda i određuje prigode kojima je vino obavezan pratilac"* (Šestan 1998:31). Govoreći o duhovnom i materijalnom aspektu vitikulture tradicije, autor zaključuje da tehnološku osnovu hrvatske vitikulture čine grčki i rimski izumi, no kad je u pitanju sfera duhovnog situacija je složenija. *"...hrvatska se vitikultura formirala kao duhovni amalgam u kojem podrijetlo i smisao svakog elementa nije moguće objasniti"* (ibid. 1998:48). Autor također ističe činjenicu da Hrvati, prihvaćanjem kršćanstva u 9. stoljeću, ne napuštaju u cijelosti poganske predodžbe, već ih nastoje prilagoditi zahtjevima crkve (ibid. 1998:48). Ti su poganski tragovi vidljivi i u drugim područjima tradicije, ne samo na polju vinogradarstva. Postoji niz vinogradarskih običaja i svečanosti vezanih za godišnje cikluse te sličnosti i različitosti u štovanju istih. Ovaj se rad dotiče sjeverozapadnog dijela Hrvatske i elemenata tradicije Hrvatskog zagorja. O narodnim običajima, svečanostima, specifičnostima pojedinih i načinu njihovog obilježavanja govorit će se više u poglavljima o vinogradarstvu u Hrvatskom zagorju.

Važno obilježje hrvatske vitikulture su i nastambe vezane uz podizanje vinograda. One su služile, a služe u većem dijelu i danas, raznim namjenama. Već smo napomenuli da su vinogradi pretežno bili zasađeni na brežuljcima, što je manje bitno, koliko to da su bili smješteni često van naselja. Taj nam podatak iznosi i Šestan u poglavlju o vinogradarskoj arhitekturi. *"...vrlo su davno vinogradari uočili prednosti vinogradarskih zgrada, koje im u vrijeme radova služe kao zaklon od nevremena, spremište za alat, posude i pribor, i kao prostori za preradu grožđa i skladištenje vina"* (Šestan 1998:28). Autor nam dalje iznosi pregled vinogradarske arhitekture, vezane uz pojedino područje. Ono što je zaključio jest činjenica da na području Hrvatske postoji

znatna neujednačenost naše tradicije. To se očituje u broju vinogradarskih zgrada na jednom području, no prije svega u namjeni tih objekata. Također, nazivi tih vinogradarskih nastamba jasno nas upućuju o kojem je dijelu vinorodnog područja riječ. Na sjeveru je to vinogradarska zgrada – klet, koja je skromne konstrukcije i isključivo vinogradarski prostor, pretežno udaljen od naselja te služi i kao mjesto za opuštanje i druženje, a na jugu prostorija u stambenoj zgradi ili posebna zgrada u sklopu okućnice – konoba. Autor napominje da tipičnih vinogradarskih zgrada u južnoj dijelu i nema. Konoba je nastamba u kojoj se, uz vino, čuvaju i druge namirnice (Šestan 1998:28-32).

Istraživanja dokazuju da je važnost vinogradarstva kao gospodarske grane za egzistenciju u Hrvatskoj bila značajna. Šestan (usp. 1998:6-7) navodi činjenicu kako je na cijelom području Hrvatske vinogradarstvo u svim vinorodnim krajevima bilo sastavni dio svakog seoskog gospodarstva. No, zamjetna je razlika između sjevera i juga što se tiče prihoda od prodaje vina i njegove uloge u zajednici. Autor zaključuje kako se važnost vinogradarstva na sjeveru snažnije ticala uklopljenosti u kulturu i mentalitet stanovništva, dok je na jugu ta egzistencijalna ovisnost o vinogradarstvu bila jače izražena. Razlog tomu je što je vino na jugu i sjeveroistoku, uz maslinovo ulje, bio onaj poljoprivredni proizvod koji je vrlo rano proizvođen za tržište, a na sjeverozapadu se sadilo samo onoliko vinograda koliko je bilo potrebno za vlastite potrebe obitelji i težaka za vrijeme poljskih radova.

S obzirom na vrstu vina, Šestan (1998:25) napominje kako je najuočljivija razlika između sjevera i juga u tome što na jugu u znatnoj mjeri crna vina prevladavaju nad bijelima. U mnogim dijelovima tog područja, posebno sjeverne i srednje Dalmacije, bijela su vina u prošlosti bila gotovo nepoznata. Ta tvrdnja vrijedi za prvu polovinu 19. stoljeća, ali je i danas na tim područjima zamjetna dominacija crnih vina. Law (2005:168) ovu činjenicu potkrjepljuje podacima te kaže kako je u Hrvatskoj, od ukupne količine, bijelo vino zastupljeno sa 65%, a crno vino sa 35% ukupne proizvodnje vina (u Dalmaciji crno vino čini 60%, a bijelo 40% ukupne proizvodnje).

Važnost koje vino ima u tradiciji i simbolika njegova značenja za tradicijski mentalitet i odnos prema vinu koji je vinogradarima osiguravao ugled u zajednici vidljiva je u potrebi obnove te gospodarske grane nakon vinogradarske katastrofe, tj. pojave filoksere u 19. stoljeću. Šestan napominje kako je ta katastrofa unijela velike promjene u lokalne zajednice i tradicije. *"Nestale su mnoge autohtone sorte grožđa a*

uvedene nove, izmijenjen je način uzgoja, uvedeno škropljenje i sumporenje vinograda i posuđa, no unatoč tome u samoj su osnovi ostale karakteristike neizmijenjene od vremena kada su naši preci, došljaci, naučili što je vino i kako ga proizvesti" (Šestan 1998:7).

Danas je vinogradarstvo vrlo važna grana gospodarstva i trgovine u Hrvatskoj. Postoje nekoliko velikih proizvođača vina i veliki broj privatnih, koji imaju svoje vinarske udruge. Svi oni nastavljaju tradiciju vinogradarske proizvodnje u Hrvatskoj, svoja vina izlažu na domaćim i stranim vinarskim izložbama, osvajaju mnogobrojne nagrade i time dokazuju da su vina iz Hrvatske jedna od najkvalitetnijih u Europi (usp. Nadu 1998:83). Isto tako, tradicija vezana uz vinogradarstvo živi istovremeno sa suvremenošću, dokazujući nam čvrstu ukorijenjenost i povezanost našeg čovjeka sa zemljom. *"Vino je doista otkriveno jednom u vremenu, ono se u vremenu mijenja, no tako se čvrsto ugradilo u ljudsku vremenitu povijest da neće nestati u njoj"* (Belaj 1992:38). Ta povezanost duhovnog i materijalnog jest ono što čini naš život i duhovno ga oplemenjuje. Također, ta je tradicija odraz našeg naroda i načina gospodarenja kroz burna vremena. Cvetan (1992:45) spominje podatak iz istraživanja rituala te navodi kako istraživači rituala u suvremenom društvu ističu da današnje praktične ljude karakterizira ritualno ponašanje. Autor (1992:45) navodi i misao Pierrea Rossela¹ koja glasi da se ritual uvijek pojavljuje izmiješan s utilitarnim činom, a samo vrlo rijetko je posve odvojen od svakodnevne funkcionalnosti. Koliko je tradicije sačuvano i veže se uz ovo gospodarstvo, pogotovo na području Hrvatskog zagorja, pokazat će nam značajke koje se navode u sljedećim poglavljima.

¹ Rossel, Pierre *"Elements de ritualite dans la scolarite obligatoire"* u: 'Dani hrvatskog kazališta', Književni krug, Split, 1981:348-357

4. VINOGRADARSTVO HRVATSKOG ZAGORJA

Hrvatsko zagorje je zasebna prirodno-zemljopisna cjelina koja se nalazi u sjeverozapadnom dijelu Republike Hrvatske. Površinom zauzima oko 2 300 km². To je pretežno brežuljkast kraj (po čemu je i dobilo ime) između Medvednice, Kalnika, rijeke Drave, Sutle i Save čijim se središnjim dijelom, u smjeru zapad - istok, pruža gorski niz Maceljska gora - Strahinjčica - Ivanščica - Varaždinsko topličko gorje.² Gorski niz Ivanščica - Strahinjčica dijeli Zagorje na Krapinsko-zagorsku i Varaždinsku županiju. Zagorje je zbog udaljenosti od ratnih zbivanja i relativne sigurnosti bio imigracijski prostor u koji je doselilo stanovništvo iz nesigurnih graničnih hrvatskih krajeva, predvođeno plemstvom koje je diljem Zagorja gradilo brojne dvorce. Od druge polovice 19. stoljeća gušće su naseljene najniže, dolinske plohe, koje su i danas težište naseljenosti Zagorja. U njima se nalaze sva važnija zagorska naselja. Hrvatsko je zagorje karakteristično po selima i zaseocima koja su raštrkana. Sredinom 19. st. pojavila se agrarna prenaseljenost te se stanovništvo najviše iseljavalo u Zagreb. No, unatoč tome, Zagorje još uvijek pripada među najgušće naseljene hrvatske krajeve. Što se tiče gospodarstva veći se dio urbanizirao pod utjecajem lokalnih centara, ali i obližnjih gradova Zagreba i Varaždina, a tradicijska se ruralna struktura zadržala u prometno zabačenijim područjima.³ Vinogradsko područje sjeverozapadne Hrvatske čini splet četiri vinogradarska podrajona. To su: Pleševica, Zagorje-Međimurje, Prigorje-Bilogora i Moslavina. Podrajon Hrvatsko zagorje –Međimurje, jedno od najvećih podrajona kontinentalne Hrvatske, čine devet vinogorja. To su međimursko, Varaždin-breg – Vinica, ivanečko, krapinsko - vinagorsko, Zlatarski bregi, novomarofsko, Klanječke gorice – Marija Gorica, zabočko i stubičko vinogorje. (usp. Fazinić, Milat 1994:17-52) Prevladava vlažniji tip kontinentalne klime za koji su značajna umjereno topla ljeta i dosta kišovite i hladne zime. Takav tip klime i reljefne karakteristike tla pogoduju sadnji i uzgoju vinograda. Upravo zbog tih izvrsnih prirodnih čimbenika na ovim se prostorima od davnina sadi vinova loza i podižu vinogradi.

²usp. http://hr.wikipedia.org/wiki/Hrvatsko_zagorje

³usp. http://hr.metapedia.org/wiki/Hrvatsko_zagorje

4.1. VINOVA LOZA KROZ PROŠLOST I SADAŠNJOST HRV. ZAGORJA

Poznata je činjenica da se vinova loza u ovim krajevima uzgajala od pamtivijeka. No, Fazinić i Milat (1994:14) navode podatak o prvom zapisu o vinogradarstvu u sjevernoj Hrvatskoj. On potječe iz 1209. godine, kada je kralj Andrija II dodijelio Varaždinu prava slobodnoga kraljevskoga grada te ga obvezuje na dužnost da svakom novom županu varaždinske tvrđave daje dvadeset kablova vina. Velike nasade vinograda posjedovali su cehovi, bratovštine i crkveni redovi. Svoboda (1967:130) spominje podatak da je Kaptol kao crkvena institucija ubirao crkvenu desetinu. Svi se istraživači povijesti vinogradarstva sjeverozapadnog područja slažu s činjenicom da je vinogradarstvo bila iznimno važna privredna grana, naročito u feudalnom razdoblju, kada je vinova loza bila i najunosnija. Horjan (2004:12) spominje podatak o prihodima od trgovine te spominje kako je vino, uz žitarice, na mnogim vlastelinstvima bilo osnovni trgovinski proizvod. Kao primjer navodi vlastelinstvo Varaždinske Toplice na kojem se 90% prihoda od trgovine ostvarivalo prodajom vina. Fazinić i Milat (1994:15) govore o feudalnom razdoblju u kojem je vlasnik vinograd potpuno imao za sebe, a vinograd su obrađivali kmetovi. 'Gornica' je bio prinos koji je kmet davao kao daću od vinograda, a davale su se u vinu ili moštu. Svoboda (1967:71) također spominje gornicu te kaže kako se ona ubirala poslije berbe, obično koncem listopada dok je još seljak imao mošta. Autor napominje da je taj čin bio toliko važan da je čak i varoški sudac morao prisustvovati ubiranju. Merkaš pak navodi kako su kmetovi svoje obaveze plaćali, osim u vinu, i fizičkim radom i u naturi (2007:9). Zanimljiva je činjenica što se taj naziv - gornica – upotrebljava i danas (zadržavši korijen riječi). U mnogim se dijelovima sjeverozapadne Hrvatske vinogradi nazivaju gorice. Nešto drugačiju etimologiju nudi Svoboda. On navodi kako naziv potječe od toga što su zemljišta na kojim su bila zasađeni vinogradi bila na bregovima i gorama (usp. Svoboda 1967:116). "*Najplodnija zemlja čuvala se za sadnju žitarica koje su bile osnova prehrane stanovništva, a budući da brežuljci i obronci manjih planina nisu najpogodniji za njihov uzgoj na njima je sađena vinova loza*" (Horjan 2004:4).



Slika 2. 'Gorice' zasađene na brijegu iznad Ivanca (Ivanec, Jamine, berba grožđa 2014., snimila Andrea Krnic)

Plemstvo je ukinuto sasvim tek godine 1876. Svoboda govori o razdoblju nacionalnog osvješćavanja naroda, te o kulturnom i političkom podizanju širih narodnih slojeva. Radnička se svijest budi, seljak se oslobađa kmetstva, ne da se više tlačiti i traži svoja prava. Tako su ukinute gornica, kmetska tlaka i prava zemaljske gospode. Agrarnom reformom seljak širi svoj "grunt", broj zidanih seljačkih kuća se povećava, a gorični težak postaje sam svoj gospodar na zemlji (Svoboda 1967:28). *"Rijetko se može naći obiteljsko gospodarstvo, a da nije od djedova naslijedilo komadić vinograda, a s njime i klijet"* (Merkaš 2007:15).

O napuštanju tradicionalnog načina obrade vinograda i uvođenju mehanizacije govori Somek-Machala (1992:41). Takav se način obrade vinograda pomalo napušta pedesetih godina 20. st. Mehanizacija zamjenjuje ručnu obradu, vinogradi se sade na žicu, a protiv bolesti i štetočina primjenjuju se gotova kemijska sredstva. Sve to utječe i na kvalitetu vina, koja je slabija, što seljaci objašnjavaju zbog novog vinskog nasada jer grožđe ne dozrijeva kako treba. Šestan (1998:12) također govori o prodoru mehanizacije i novom načina odnosa prema vinogradima koji potiče vinogradare da sade vinograde na ravnijim i plodnijim tlima. Autor napominje da takva promjena donosi obilniji urod i olakšava obradu vinograda, no negativno utječe na kvalitetu samog vina. No, iako se tradicijski zagorski vinograd u kojem su čokoti privezani uz drveno kolje danas rijetko viđa, ipak ga još uvijek mjestimično nalazimo kao način

sadnje loze po vinogradima Hrvatskog zagorja, pretežno onih manjih, za vlastite potrebe.



Slika 3. Pripremni poslovi prije sadnje novog vinograda kod kojeg će loza biti oslonjena i vezana na žicu; na slici desno vidi se tradicionalno zasađen vinograd gdje je loza podignuta i vezana uz kolac kao oslonac (Lepoglava, Drenovečke gorice, 2.4.2014., snimila Andrea Krnic)

Sve karakteristike tipičnog Zagorca, od marljivosti, radišnosti, veselja, nepovjerljivosti i opreznosti prenašane su s koljena na koljeno pričajući nam priču o teškom životu i prolivenom znoju te voljom i željom za životom i egzistencijom. Vinogradarstvo ivanečkog i varaždinskog područja jedna je od najstarijih grana privređivanja ovog kraja. Adamić u djelu *'Vinogradarstvo u Ivanečkom kraju'*⁴ navodi kako je vinograd na tom području bio jedan od glavnih izvora prihoda jer su vino mijenjali za žito i druge poljoprivredne plodove u područjima Podravine i Slavonije (Adamić 1997:25). *"Stvarali su vinarske zadruge radi plasmana viškova vina na tržište. Ali njihov smisao se ne ogleda samo u tome već i u traženju izlaza iz ekonomskih teškoća i širenju naprednog zadružnog duha na selu"* (ibid. 1997:25). Mogli bismo reći da se danas s istim žarom obrađuje ta ista zemlja i površine zasađene vinogradom, iako se vino proizvodi za vlastitu potrošnju, za prijatelje i goste. To nam govori o tome koliko je naš čovjek požrtvovan i odlučan u nastavljanju tradicije na ovom području,

⁴ *'Ivanečki kalendar 1977'*. 1977. ur. Edo Kušen. Ivanec: Novinsko izdavačko i štamparsko poduzeće Varaždin.

najpogodnijem za uzgoj vinske loze. Poznato je da je Zagorac naročito vezan za svoj rodni kraj i zemlju. „Kao da ga je zauvijek opojila stara zagorska dobrovolja, a slatkorodne gorice i klijeti dovijeka privezale uz njegovu vrhuncima bregova zagrljenu zibaljku, kojoj pjeva zovući bregove da se maknu kako bi se vidio njegov zavičaj – drago njegovo Hrvatsko zagorje” (Svoboda 1967:37).



Slika 4. Natpis "In vino veritas" ("U vinu je istina") na moderno zazidanoj 'klijeti' (Ivanec, Jamine, svibanj, 2014. g., snimila Andrea Krnic)

4.2. VINSKI OBIČAJI

Vinograd tijekom godine zahtjeva stalnu brigu i skrb vinogradara. Već smo prije naveli koji su sve elementi i čimbenici potrebni da bi vinova loza uspjela. Ona najviše ovisi o prirodnim čimbenicima jer je vinogradu potrebna umjerena klima, stalna izloženost suncu i što manje vremenskih nepogoda. Uz sve to, vinograd je stalno na udaru raznih bolesti i štetočina. Iako danas postoje moderni načini sadnje, obrade i zaštite vinograda, možemo sa sigurnošću primijetiti kako i današnji vinogradari, gledajući u nebo i strepeći od nekih pošasti zazivaju lijepo vrijeme i mirnu godinu. Sve su to ostaci nekadašnjih vjerovanja ljudi u nadnaravne moći i zazivanje svevišnjih sila u zaštiti vinograda. Ljudi su se prije služili raznim metodama tijekom godine da bi zaštitili svoju lozu. Šestan (1998:21) napominje kako djelotvornost nekih metoda možemo racionalno objasniti, dok su neke druge metode sadržavale i magijske elemente. Takvi su elementi sadržani ponajprije u načinu tjeranja zlih sila. Primjerice, da bi se zaštitilo od tuče, pucalo bi se iz mužara i zvonilo crkvenim zvonima. *"U narodu je postojalo i vjerovanje da nevjeme uzrokuju vještice koje tom prilikom lete zrakom, pa ih snaga tih zvukova može otjerati"* (Šestan 1998:21). Kako bi se obranili od ptica i drugih štetočina, ljudi su usred vinograda postavljali strašila i klopotece koji bi, praveći buku, tjerali ptice što dalje od vinograda. Iako takve naprave i izumi dokazano nisu djelotvorni, još ih i danas nalazimo po Hrvatskom zagorju, te su sastavni dio svakog vinorodnog područja. Danas više ne gledamo na njihovu ulogu već na simboliku kojom su povezani uz vinograde. Prolazeći vinogradima Hrvatskog zagorja također ne možemo ne primijetiti podignute križeve, negdje i kapelice, čije su uloge da služe zaštititi i zazivanju Božjeg blagoslova.

Mnogo je običaja i vjerovanja vezano uz vino i vinograde. Neki su zajednički svim vinorodnim područjima u Hrvatskoj, a neki specifični za pojedine lokalitete. Svi su oni pokazatelj da je naš čovjek usko vezan za zemlju koja ga je nekad prehranjivala i tradiciju koja je duboko utkana u čovjeka, živi usporedno s njime i prenaša se na buduća pokoljenja. *"Briga vinogradara za vinograd ne ogleda se samo u trudu koji je ulagao obrađujući ga i čuvajući, već i u istaknutom mjestu koje vino i vinograd imaju u različitim narodnim običajima"* (Šestan 1998:47).



Slika 5. Križ podignut među vinogradima (Ivanec, Jamine, svibanj 2015. g., snimila Andrea Krnic)



Slika 6. Natpis Franje Hrga na križu prikazanom na slici iznad (Ivanec, Jamine, svibanj 2015. g., snimila Andrea Krnic)

4.2.1. Vinogradarski blagdani i običaji

"Koliko god svaku tradicijsku granu, važnu za opstanak društva mogli povezati s cijelim kompleksom vjerovanja i običaja, čini se da je ta povezanost kod vina veoma duboka" (Šestan, VINO I TRADICIJA 1998:5).

Za pojedine radove u vinogradu vezani su mnogobrojni stari običaji. Mogli bismo reći da je upravo za vinogradarstvo vezano najviše tradicionalnih štovanja i vjerovanja jer uzgoj vinove loze zahtijeva cjelogodišnju skrb vinogradara da bi urodila plodovima kakvi se priželjkuju. Uz to, naš je seljak vjerovao u neke vrhunaravne osobine loze i vina. Svi ti obredi i ceremonije vezane uz vino odraz su mistike i vjerovanja u nadzemaljske snage. Mnogi su se drevni obredi iz poganskih vremena spasili povezavši se uz kršćanske blagdane. Današnji su ljudi naslijedili tradiciju od svojih starih i nastavljaju s obredima, ne znajući im ponekad ni ishodište ni svrhu. *"Glavna obilježja tih svetkovanja su slobodnije ponašanje, ispijanje obilnijih zdravica i šaljivo imitiranje crkvenih obreda..." (Šestan 1998:43).* Iako su ovo primarni poticaji okupljanja ljudi (pogotovo mlađe generacije), oni na taj način nastavljaju hrvatsku tradiciju koja se uspjela zadržati do današnjih dana, upravo zahvaljujući opuštenijem karakteru takvih svetkovina. Nastavljaju dio onoga *"kak su naši stari delali, pa su sega imali..." (Kozina 2006:168).* Svoboda napominje kako vinski običaji i ceremonije u veselim društvima nisu ništa našeg originalnog, ima ih u drugih naroda. Kao primjer drevnosti takvih običaja, autor navodi običaj ispijanja vina kod starih Rimljana, pri kojem se iza svake zdravice morala ispiti čaša vina, a ravnatelj stola je pazio da svatko ispije čašu, pokazavši tako da poštuje starinske običaje (usp. Svoboda 1967:269).

Vincekovo i Martinje su najveći blagdani koji slave vinogradari, a sv. Martin i sv. Vinko dva su najveća vinogradarska sveca. Ta su slavlja poznata i štovana na cijelom području Hrvatske, iako u Hrvatskom zagorju dolaze do najjačeg izražaja. Te se tradicionalne ceremonije obično održavaju u klijetima, u vinogradu i tradicionalno su naglašena posebnim propisima obreda koje valja poštivati. Merkaš (2007:53) uz sv. Martina i sv. Vinka u hrvatskim pučkim vinogradarskim običajima navodi još troje zapovijedanih vinogradarskih svetaca. To su sv. Juraj (23. travnja), sv. Ivan Krstitelj (24. lipnja) i sv. Mihael (29. rujna). U radu će dalje biti opis slavlja svakog pojedinog vinogradarskog blagdana u Hrvatskom zagorju i njihovo značenje za tradiciju

vinogradarstva. Uz ove navedene blagdane postoji još niz drugih običaja vezanih za vinogradarstvo. Navest ću one koji su specifični za Hrvatsko zagorje i njihovu važnost u tradicijskom vinogradarstvu.

4.2.1.1. Vincekovo

"Kalendarski gledano, oni kojima je stalo do vinski-pajdaškoga druženja nakon Silvestrovske noći, na novu priliku ili povod za druženje, ne moraju dugo čekati... i tak dojde onaj trenutak kad na velikom trodijelnom zidnom kalendaru onaj kvadratić denemo na 22. siječnja. To je blagdan Svetog Vinka ili, kak to mi u Zagorju velimo – Vincekovo. No, da se odmah razmemo, nije to dan koji je samo za "vinske pajdašije odebran", nek se mora i posla prijeliti, kak to starinski običaj i šega nalažeju. To ne spreči ni vreme, ono meteorološko: makar sneg bil do kolena... odgode nema..." (Zvončec: *za dobru volju: 1906.-2006.: Vincekovo, Martinje, svadbeni običaji* 2006:167).

Slavlje koje se obično održava svakog 22. siječnja, obično u klijetima u vinogradima, posvećeno je tradicionalnoj ceremoniji službenog početka radova u vinogradu u tekućoj godini. Ceremonija povodom Martinja i Vincekova u današnje vrijeme nije striktno vezana za određen dan. To je simbolično obilježavanje tradicije po uzoru naših starih, pa je tako pažnja usmjerena više na samo obilježavanje, nego na dotični dan. Razlog tomu je i današnji način življenja. Ljudi takve svetkovine obilježavaju, no one se obično priređuju vikendom kad je većina njih slobodna. Nadodala bih i to da takve proslave obično potraju dugo u noć. Ove je godine (2015.) Vincekovo 'padalo' u četvrtak. Dragutin Mesec⁵ je kazao da su vinogradari i kulturne udruge ivanečkog područja obilježili taj dan u petak, 23. siječnja jer *"nije bitan dan, glavno je da se obilježi"* (D.M.) Dakle, manje je bitan dan obilježavanja ove svetkovine. Ono što je važno napomenuti je da takva ceremonija mora biti održana u vinogradu, *'među trsima'*. To naglašava i Dragutin Mesec⁶. Naime, prilikom obilježavanja proslave Martinja u Ivancu u Ribičkom domu ŠRD Ivanec, upitala sam dotičnog održava li se u Ivancu i svetkovina Vincekova na nekom posebnom mjestu, na što je on odgovorio kako se proslava i scenski prikaz Martinja može održati bilo gdje, no Vincekovo se obilježava striktno u

⁵ predsjednik Udruge vinogradara i voćara 'Peharček' Ivanec

⁶ predsjednik udruge vinogradara i voćara 'Peharček' Ivanec

vinogradu jer *"klobase moraš na pravi trs staviti"* (D. M). Ceremonija kojom vinogradari obilježavaju ovaj dan tradicijski nalaže da se u vinogradu obreže jednogodišnja odrvenjela mladica – rozgva, koja se pri dolasku kući stavlja u vodu te se prema potjeralim mladicama s grozdićima procjenjuje buduća berba (Fazinić, Milat 1994:38). Belaj (1992:14) spominje i škropljenje čokota starim vinom radi blagoslova. Merkaš dodaje i kićenje trsova domaćim kobasicama, *"sa željom da i naše grožđe bude rodno, lijepo i zdravo kao i kobasice"* (Merkaš 2007:53). Kićenje trsova kobasicama spominje i Kozina (2006:167) te napominje da čin kićenja trsova kobasicama ima za cilj da se trsovi nagrade za dosadašnji urod. Kobasice koje se vješaju o trsove su domaće, izrađene posebno za ovu priliku, a velike su *"kako bi i grožđe bilo isto tako lijepo i zdravo kao i kobasice"* (Nadvornik, Večerić 1991:20). Trsovi se, osim kobasicama, kite i drugim mesnim delicijama. U Ivancu je zapaženo i kićenje buncekima i domaćim slaninom, koje obično donose žene u košarama (Ljiljana Risek, *'Vincekovo u pučkom tonu u OPG-u Levanić na Risju'* 2015:16)⁷. Nakon kićenja trsova vinograd se blagoslivlja, zalije se vinom i pomoli se Bogu za rodnost godine koja je započela i *"da vino bude još bolje nego što je ovo kojim se nazdravljaju rezači, pajdaši i svi oni koji su k nekome došli da zajedno proslave Vincekovo"* (Kozina 2006:167).

Kozina (2006:169)⁸ donosi primjer po kojem se radi blagoslov i ceremonija na Vincekovo, *"ukoliko nemate pri ruci neki drugi primjer"* (ibid. 2006:169). Ovdje ne prenosim cjelokupnu ceremoniju, već njene fragmente.

"Drage pajdašice i preštamani pajdaši!

Po stari navadi, kak se i patri, te običajima naših dedekov i pradedekov, i mi na denešnji den blagdan svetoga Vinka zazivlemo njegovu milost sim i na ovaj naš breg, vu ove naše gorice i kleti ... preštamani pajdaši, kak mi je za videti, niste k meni došli praznih ruk. Prinesite del onoga kaj smo lanjsko leto pridelali. Klobasama okitite ovaj tu trs. Naj mu taj od srca darovan poklon bude na ponos ali i podstrek ostalim čokotima da zarasteju isto tak jaki i tak puni grozdzja kak je ovaj tu trs bil pun lanjskoga leta. A lani, sveti Martin nam je bil svedok, su ove tu naše zagorske i horvatske gorice dale ovu pravu vinsku božju kapljicu. U znak

⁷ *Ivanečke novine*, br. 72, veljača 2015.

⁸ Drago Kozina, *'Za dobru volju:1906.-2006.:Vincekovo, Martinje, svadbeni običaji'*, 2006.

zahvalnosti blagoslovimo naše trsjiče da nam i ovoletni urod bude još bolji, da nam vinska kapljica bude puna tečne duhe i muške jakosti ... Mi ovde nazočni pajdaši utječemo se tebi, sveti Vinko, da čuvaš nas težake i sluge koji vjerno i odano služimo svaki svoje gorice. Očuvaj nam naše trsjiče i saki čokot u njemu od zla vsakojačkoga, kak i svih onih hudočinstva katera bi od zde pa do Miholja našim trsekima i grozdju naškoditi mogla ... daj nam Bog i sveti Vincek da bumo slatko grojzdje zobali, dobro vince pili, zdravi i veseli bili. Naj nam i ovo leto zemla rodi novoga trseka, naj trsek rodi rozgvicu, naj rozgvica rodi grojzdeka, naj grojzdek da vinsku kaplicu, naj kaplica krepost da mojoj dušici kak včera, tak denes, tak i dok god po svetu hodili bumo." (Kozina 2006:169)



Slika 7. Tradicionalno obilježavanje Vincekovog (OPG Levanić, Risje, Ivanec, siječanj 2015., snimio B. Težak)

Taj prvi odlazak u vinograd nije povezan sa stvarnim poslovima koje treba obaviti u vinogradu. Belaj (1992:9) navodi da prvi poslovi počinju u ožujku kad se vinograd okopavao i pripravljaio za vegetaciju. *"Tamo gdje su na jesen vinogradi zagrnuli ili položili protiv pozeba, tj. motikama ili plugom nasuli zemlju na stare rozge, trebalo ih je sad odgurnut"* (Belaj 1992:38). Horjan navodi da se okupljanje na Vincekovo povezuje s pučkim praznovjerjem *"jer kobasice koje se nose tom prigodom teško da će osigurati dobar urod"*, a taj postupak koji se obavlja u vinogradu na taj dan (u Zagorju još uvijek popularan) *"ima više simboličko značenje budući da kasni mrazevi mogu naštetiti urodu"* (Horjan 2004:41). Postoji još jedan običaj vezan za dan Sv. Vinka u Hrvatskom zagorju. Somek-Machala spominje običaj gledanja na strehu kuće u

nekim zagorskim selima uz Sutlu. Naime, ljudi su gledali na strehu da vide topi li se snijeg, pa su prema tome prognozirali godišnji urod. "*Curi od krova, bit će pijače!, govorili su stari*" (Somek-Machala 1992:42). Kordek u radu *Hrvatski vinogradarski običaji*⁹ navodi i ovaj običaj: "*Ak se na Vincekovo v mlaki vode opere vrabec, najesen bude dosti pijače*". Taj običaj pranja 'Vincekovog rupca' u mlakoj vodi što se stvori kad snijeg padne s kućne strehe spominju i Nadvornik i Večerić u knjizi *'Zebrane jestvine Hrvatskog zagorja'* (1991:20). Dakle, ovo bismo mogli objasniti tako da ako se snijeg počinje topiti, bit će dobar urod. To povezujemo i s narodnim izrekama koje su vezane za dan sv. Vinka¹⁰. Sv. Vincetius, ranokršćanski mučenik, bio je đakon koji je djelovao u Saragosi u 4. stoljeću. Vinogradarsko slavlje povodom spomendana sv. Vinka nema mnogo veze s religijom jer nisu nađene nikakve veze između životopisa sv. Vinka i vinskih poslova i običaja. Svi se istraživači slažu s time da je riječ o pretkršćanskom, poganskom običaju jer je to razdoblje kad započinje novi ciklus poljoprivrednih radova. Sv. Vinko povezan je uz vino tek imenom (Vinko – vino). Ime Vinko vrlo je popularno u Hrvatskom zagorju. Ono što bismo mogli zaključiti za Vincekovo je da ono simbolično označava novu vinogradarsku i kalendarsku godinu, a pohađanje vinograda na taj dan po prvi puta u novoj godini s namjerom obrednog obrezivanja prvih šiba s još usnulih trsova drevni je običaj koji se zadržao do danas, posebice u Hrvatskom zagorju.

4.2.1.2. Jurjevo

„*Durđevi daždi – prazni badnji*“ (Ivan Sokolić, *Iskrice o vinu*, u: 'Vino i tradicija' 1998:42). Vinogradari Jurjevo slave 23. travnja. Sv. Juraj drugi je u nizu od pet zapovjednih vinogradarskih svetaca u hrvatskim pučkim običajima. Taj je svetac zaštitnik svih težačkih poslova kao što su okopavanje vinograda, sadnja cijepova te pretakanje vina¹¹. Mjesec travanj je u prošlosti nosio čak i ime po sv. Jurju – jurjevščak (Merkaš 2007:55). Šestan (1998:42) navodi kako do Jurjeva treba dovršiti sve osnovne poslove: razbacati gnoj, okopati trsove i posaditi mladi nasad. Nadvornik i Večerić (1991:20) spominju kako je to pastirski blagdan jer su se tada mijenjale, otpuštale ili

⁹ <http://www.vinske-ceste.info/TradicijaVincekovo2009.pdf>

¹⁰ Ak z sniježne strehe voda kaplje, biti će piti'
'Ak na Vincekovo sunce svetli, bit će vina u kleti'
'Če Vinka sunce peče, v lagve vino teče'
'Vincekovo sunce, dobro vince'

¹¹ Stjepan Kordek, <http://www.vinske-ceste.info/TradicijaVincekovo2009.pdf>

unajmljivale sluge i pastiri, a kao znak traženja posla u šeširu pastira bila je utaknuta zelena grančica. Jurjevo je također u narodu označavao pravi početak proljeća i prvi dan izvođenja stada na pašu. Mnogi autori spominju i običaj paljenja krjesova na taj dan. Belaj (1992:11) navodi kako se oko tih obrednih krjesova koji su se palili u vinogradima (ne samo na Jurjevo, već i o Ivanju i Uskrsu) okupljala mladež koja je pjevala i pila vino, a ti krjesovi nisu imali ulogu zaštite vinograda od pozeba, već znak druženja i stare tradicije na Jurjevo. Neki vinogradari čuvaju dijelove odrezanih dijelova trsa do Jurjeva i onda zapale jurjevski krijes, a tijekom njegova izgaranja oni se okupljaju u klijetima i kušaju prošlogodišnje vino, te pripremaju pretakanje¹². Postoje razna značenja običaja paljenja krjesova na određene dane, no to je tema nekog drugog rada. Zanimljiv je jedino podatak koji spominje Svoboda (1967:393), a tiče se paljenja krjesova na Varaždinbregu. Naime, autor naglašava kako je seljak na tom području palio krjesove samo o Uskrsu i Jurjevu, ali o Ivanjdanu, Mihalju i Vincekovu nije.

4.2.1.3. Ivanje

Šestan (1998:42) navodi kako do sv. Ivana Krstitelja (24. lipnja) treba obaviti drugo okopavanje, povezivanje mladica, obrezivanje i škropljenje. Cvetan (1992:48) spominje običaj ivanjskog ophoda na Ivanje kada djevojčice 'krisnice' pjesmom nagovještaju da su "*gore rod'le bolje, saki trsak po vedarce...*", a Svoboda (1967:393) navodi starinski obred paljenja krjesova u goricama u Zagorju u predvečerje Ivanjdana oko kojih je mladež plesala. Sve su to odrazi poganskih vjerovanja i štovanju vrhunaravnih sila. Ivanje se javlja u doba ljetnog solsticija, što je prigoda za veličanje prirode i njene magične snage (paljenje krjesova – jačanje sunca). Iako kroz ljeto u vinogradu nema toliko posla, potrebno ga je zaštititi od bolesti, nepogoda i štetočina. Pale se blagoslovljene svijeće u trsju s namjerom da bi se vinograd zaštitio od tuče, granama se škropi protiv bolesti, te se postavljaju klopoteci i strašila da bi se zaštitilo od ptica¹³. Običaj postavljanja klopoteca u vinogradima, kao i dan uz koji je taj običaj vezan, različit je od sredine do sredine. U Ivancu taj običaj tradicionalno živi od 2009. godine zahvaljujući 'Udruzi vinogradara i voćara 'Peharček' Ivanec'. Udruga se svake

¹² Stjepan Kordek, <http://www.vinske-cesta.info/TradicijaVincekovo2009.pdf>

¹³ Stjepan Kordek, <http://www.vinske-cesta.info/TradicijaVincekovo2009.pdf>

godine sastane 'u drugoj gorici'. No, datum na koji se tradicionalno postavlja klopotec na ivanečkom području nije vezan za Ivanje. Naime, ondje ga vežu za dan sv. Lovre, koji se obilježava 10. kolovoza (obljetnica svećeve smrti). *"Ovoga puta zagorski je brbljavac zagalamio u vinogradu Josipa Uršulina na Vrhima, pa su time i ivanečki podrumari krenuli u susret najljepšem i najveselijem vinogradarskom događaju u goricama – berbi grožđa"* – zabilježila je Ljiljana Risek¹⁴. Bednja je također kraj u kojem se tradicionalno obilježavaju razni običaji, pa tako i ovaj. *"Jedan takav primjer prošlog smo vikenda zabilježili u vinogradu obitelji Kučko u Pašniku, gdje je Udruga sv. Martina iz Jesenja, koja okuplja i desetak vinogradara i podrumara s područja općine Bednje, o spomendanu sv. Lovre podigla klopotec. Postavljanje klopoteca u našem kraju duga je tradicija i ima simboličko značenje, jer od toga dana se počinju odbrojavati dani do početka berbe. U skladu s običajima, klopotec u vinogradu podignut je uz posebnu ceremoniju, a blagoslovio ga je vlč. Danijel Herceg, župnik iz Jesenja. Zanimljivo je da je Udruga sv. Martina ove godine klopotec postavila dvanaestu godinu zaredom, s time da se taj običaj svake godine njeguje u drugom vinogradu ... Druženje započeto u subotu, na kojemu je „stradalo“ šest odojaka i 250 litara vina, završilo je u nedjelju u vrlo sitnim satima, a sudionicima je svojim klepetanjem društvo pravio pet metara visok klopotec."*¹⁵ Dakle, sv. Lovro je još jedan od svetaca kojeg štiju i obilježavaju vinogradi diljem Hrvatskog zagorja na način da obredno postavljaju klopotece u svoje vinograde, a time najavljuju odbrojavanje do berbe grožđa (početak zrenja grožđa) i završetak potreba za prskanjem grožđa. Običaj postavljanja klopoteca ima i namjeru simbolično rastjerati ptice kako bi se grožđe očuvalo. Običaj obilježavanja spomendana sv. Lovre poznat je i u drugim krajevima Hrvatske. Kao primjer navodim Krk i početak krčkog sajma. U članku *'Tko je bio sv. Lovro? (Povodom manifestacije Frankopani – knezovi krčki 2008.)'*¹⁶ je zabilježeno: *"... od davnih vremena vinogradari ne štiju samo sv. Martina i sv. Vinka već i sv. Lovru kada započinje zrioba grožđa. Niti sav trud vinogradara a ni sv. Martin i sv. Vinko neće pomoći ako sv. Lovro s neba ne da ono što treba da vino bude dobro. U nekim dijelovima Mediterana kaže se što slavlje sv. Lovre bude veselije vino će biti bolje."*

¹⁴ *Ivanečke novine*, br. 67, rujan 2014.

¹⁵ <http://bednja.hr/Povijestibaština/Crkveikapelice>

¹⁶ <http://arhiva.grad-krk.hr>



Slika 8. Tradicionalno postavljanje klopeteca u Ivanču (vinograd Josipa Uršulina na Vrhima, Ivanec, kolovoz 2014., snimio B.Težak)

4.2.1.4. Miholje

"Prošal je prošal sveti Mihalj, grozd je dozrelil, ja sam ga bral" (Cvetan 1998:48). Sveti Mihael četvrti je zapovjedni vinogradarski svetac, a njegov dan obilježava se 29. rujna. Merkaš (2007:54) navodi kako se u prošlosti na Miholje slavio uspješan završetak žetve, te se to obilježavalo pučkom svetkovinom, a vinogradari sv. Mihaela drže čuvarom vinograda i zaštitnikom od kradljivaca grožđa. U mnogim vinogorjima taj dan označava početak berbe grožđa. No, berba grožđa nije striktno vezana za taj dan, jer grožđe ne sazrije svake godine u isto vrijeme, već se pazi da se to obavi oko tog datuma da kiše ne bi naštetile kvaliteti grožđa, iako kažu da ako vrijeme posluži, berbe u listopadu budu kvalitetnije. Dolenc Dravski (1992:146) također spominje kišu te navodi kako su nekada ljudi u Zagorju pazili da se u berbu grožđa ne

ide po kiši, ili *"kad još rosa jutarnja spava na njemu"*, da bi izbjegli vodu u vinu te bi tako ono bilo *"gušće, žilavije i jače, da bi jače žeglo"* (Dolenec Dravski 1992:146). Svečanosti i običaji povezani uz berbu grožđa najizraženiji su i najpoznatiji u sjeverozapadnom dijelu Hrvatske. Berba grožđa je zasigurno najveseliji dan u životu svakog vinogradara. Ubiru se plodovi koji su odraz mukotrpnog rada u vinogradu tijekom cijele godine. Sa sigurnošću možemo tvrditi kako je berba grožđa u Zagorju jedna od tradicija koja intenzivno živi i danas. Belaj (1992:14) navodi kako su se u prošlosti za vrijeme berbe vinogradi orili od pjesme i dovikivanja, zbijale su se razne šale, popilo mnogo vina, no, napominje kako vremena za nekakve ceremonijalne običaje nije bilo jer je taj događaj zahtijevao puno mukotrpnog posla. *"Tek na samom kraju berbe ponegdje na Varaždinbregu posljednji berač, ubravši zadnji grozd, zavriskao našto su se svi skupili oko njega...tad su zadnjem trsu odrezali na vrhu tri ključića i na batrklje nataknuili tri bobice...tomu su rekli 'rozgi piti dati, rozgu napojiti'...propis po kome to mora učiniti mlada, još nevina djevojka ili momak ... svjedoči o tome da se tu radilo o nekom drevnom obredu ... ta je osoba ovaj čin popratila riječima kojima je izrazila želju da se trs napije lozovoga soka i tako napojen uzmogne i dogodine roditi"* (Belaj 1992:14). Običaj *'jujukanja'* nakon završene berbe još uvijek postoji u Hrvatskom zagorju. U Ivancu se, u *'goricama'* za vrijeme berbi takvo *'jujukanje'* pri zadnjem obranom trsu još uvijek čuje tijekom cijelog rujna i listopada. Nekoliko sam puta imala i priliku posvjedočiti takvom događaju. Običaj obrednog stavljanja bobica na trs pri završetku berbe, s namjerom da bi loza bila rodna i sljedeće godine, također je poznat na ivanečkom području, no ne obraća se pažnja na boju pojedinih bobica. Ono što je zanimljivo je da ljudi na ivanečkom području brojku tri (tri bobice) objašnjavaju kršćanskim predznakom (Otac, Sin i Duh sveti), a svejedno je tko obavlja taj čin. To čini onaj tko ima čast ubrati zadnji grozd. Belaj spominje i običaj *'pabirčenja'*, *'paljetkovanja'*, *'bolotkovanja'* pri čemu je nakon berbe dopušteno djeci i siromasima ulazak u tuđe vinograde da poberu sve ono što su berači ostavili na trsovima (Belaj 1992:14). Somek-Machala (1992:43) spominje tradicionalan način berbe u vinogradima u Zagorju gdje se grožđe reže škarama ili nožem, a tada se ono baca u drvene okrugle posude koje se zatim sipaju u brente (dugoljaste drvene posude). Nosači brenta iznose grožđe iz vinograda i prebacuju ga u velike kace, gdje se ono nekad gazilo nogama. Šestan (1998:24) također spominje proces prerade grožđa u vino, za koji kaže kako se na sjeverozapadu odvijao u vinogradu gdje su postojale vinogradarske zgrade. Autor govori i o tiještenju grožđa te napominje kako je najrašireniji tip tijeska koji se na

sjeveru koristio bio onaj s masivnom horizontalnom gredom na jednom kraju učvršćenom između dva uspravna drvena stupca, a na drugom otežanom kamenim utegom; takav je tijesak poznat i koristi se samo na sjeveru. No, naglašava da se bez obzira na tip, kod starijih tijeskova koji se danas upotrebljavaju, prostor u kojem se nalazi tiještena masa u pravilu je izgrađen od uspravnih letvica (Šestan 1998:28).



Slika 9. Tradicionalni tijesak postavljen ispred klijeti kao dokaz čuvanja tradicije (Ivanec, Jamine, travanj, 2014. godine, snimila Andrea Krnic)



Slika 10. Tijesak za tiještenje grožđa kupljen 2012. godine (podrum Predraga Krnica, Jamine, Ivanec, berba, rujan 2014, snimila Andrea Krnic)

"Ipak, još su donedavno vinogradari u okolici Varaždina upotrebljavali drvene obruče poslagane jedan na drugi. Kada je grožđe u njima dovoljno ugaženo, obruči se skidaju, a masa se odozdo do gore omota gustim namotajima debelog konopa i zatim tiješti" (Šestan 1998:28). Iako se i danas u vinogradarskim klijetima susreću drvene bačve, za čuvanje vina u novije se vrijeme koriste posude od inoksa, a drvene se bačve čuvaju kao ukras te ih ponegdje koriste kao stolove i stolice, što izgleda veoma lijepo. Na isti su način posude od plastike za prikupljanje plodova istisnule iz upotrebe tradicijske drvene. Svoboda govori o berbama na Varaždinbregu. Autor navodi kako se na tom području berba slavi od starine. *"U feudalno je doba i najstroži gospodar za vrijeme branja bio prijazniji prema kmetovima, ako je uopće k njima prilazio ... kmetovima su se priređivale veselice, a častila ih je gospoštija"* (Svoboda 1967:358). Autor dalje navodi kako se do podneva bralo i prešalo, a tada bi se sjelo oko svečanog stola gdje je započeo vinogradarski ceremonijal, pri čemu se bogato i obilato objedovalo, a zdravice redale jedna za drugom. Također, nekada je proslava branja grožđa na nekim vinogradarskim posjedima trajala i po tjedan dana jer *„dok je trajala berba, trajalo je i veselje"* (Svoboda 1967:365-366). Danas berbe obično traju jedan dan, a vinogradari dalje ostanu 'sami' u svom poslu vezanom za preradu grožđa u vino, žureći se kako bi sve 'obavili kako treba u što kraćem vremenu'. Na manjim se posjedima berbe grožđa još uvijek događaju u krugu obitelji i prijatelja koji pomažu jedni drugima da bi sve proteklo u najboljem redu. Poslije obavljenog posla tradicionalno se objeduje i druži do kasno u noć.

4.2.1.5. Martinje

"Došal je došal sveti Martin, mošta bu krstil, vinček bum pil" (Cvetan, Gorice, *vino i klijet*, u: 'Vino i tradicija' 1998:48). Najveći blagdan u Hrvatskom zagorju vezan uz vino i vinogradarstvo svakako je Martinje koje se obilježava 11. studenog. Tog dana, kako veli legenda, mutni i kiseli mošt se pretvara u bistro vino te se svečano krsti, a taj je ritual popraćen šaljivim stihovima i pjesmom *"kao što je to prema starinskom vjerovanju činio sv. Martin po posebnim pravilima"* (Cvetan 1992:49). Vino se krsti po pravilima "Križevačkih štatuta" koji su prilagođeni lokalnim sredinama i situacijama. Tako postoje razne varijante i inačice tih štatuta u Hrvatskom zagorju jer svaka vinorodna sredina redovito svake godine održava prigodnu manifestaciju vezanu uz

Martinje. Postoje mnogi običaji i razni obredi vezani uz taj dan te se nailazi i na varijacije u samom obredu i obilježavanju toga blagdana, a svečana gozba je ono što je zajedničko takvom obilježavanju toga dana. Za područje Krapine Kozina (2006:197) navodi kako se krštenje mošta obavlja večer uoči blagdana (10. studenog). *"Ak to ne stignete, jer ste pri pajdašu v kleti, onda najдите nekoga i pošljite ga da prejde k vašoj (kleti, a ne i ženi) – da se osvedoči a je i vama Martin došel vkrasti mošt. Najte biti strahu, ak vam se to i dogodi, bu vam zato ostavil mlado vino"* (Kozina 2006:195). Noć uoči 11. studenog spominje i Zaradija Kiš (2004:48) govoreći o keltskoj tradiciji u kojoj je ta noć vrijeme različitih rituala radi čašćenja sveca. Nadvornik i Večerić (1991:17) spominju kako se krštenje mošta održava ili na dan sv. Martina ili prve nedjelje poslije tog datuma, a Zaradija Kiš (2004:16) navodi kako se proslava Martinja održava tijekom martinjske nedjelje koja prethodi 11. studenom. Već sam prije naglasila kako proslave Martinja (kao i proslave vezane za dan sv. Vinka), u današnje vrijeme nisu striktno vezane za 11. studenog. One se obično održavaju oko tog datuma, pretežno za vikend kad ljudi nemaju toliko obaveza. Mjesto održavanja ceremonijala povodom Martinja također više nije točno određeno. Prilikom prisustvovanja proslavi Martinja u studenom 2014. godine u 'Ribičkom domu ŠRD Ivanec' Dragutin Mesec¹⁷ mi je izjavio kako se ceremonijal prije *"obavljao"* u klijeti *"svake godine pri nekom drugom"* (D. M.). No, kako Udruga bilježi porast broja svojih članova, održava se tamo gdje ima dovoljno mjesta za sve koji žele prisustvovati proslavi. *"Kad smo kod klijeti nema dosta mjesta za sve ... u udruzi nas ima sto osamdeset ... još ak dodamo i članove udruge 'Maska' ... pa svaki član ima još svojih četiri člana..."* (D.M).

Sv. Martin posvećen je za u Toursu 371. godine za biskupa, a umro je 8. studenog 397. g. u Candesu; crkva slavi dan ukopa, jedanaesti studenoga kao spomendan, dan sv. Martina (Belaj 1992:21). Zanimljiva je činjenica da crte iz životopisa sv. Martina, kao i iz životopisa sv. Vinka, ne upućuju na hedonističko ponašanje, kakvo se danas veže uz te svece. Zaradija Kiš u radu *'Mitološke odrednice martinskoga vremen: bakusko ozračje martinskoga mita'*¹⁸ (2007:73) navodi kako pretjerane količine jela i pića tijekom zajedničkog druženja kao da prizivaju vrijeme u kojemu su još relativno snažno bili istaknuti mnogi poganski običaji, a u kojemu je

¹⁷ predsjednik 'Udruge vinogradara i voćara 'Peharček' Ivanec

¹⁸ *Nar. umjet.* 44/2, 2007.

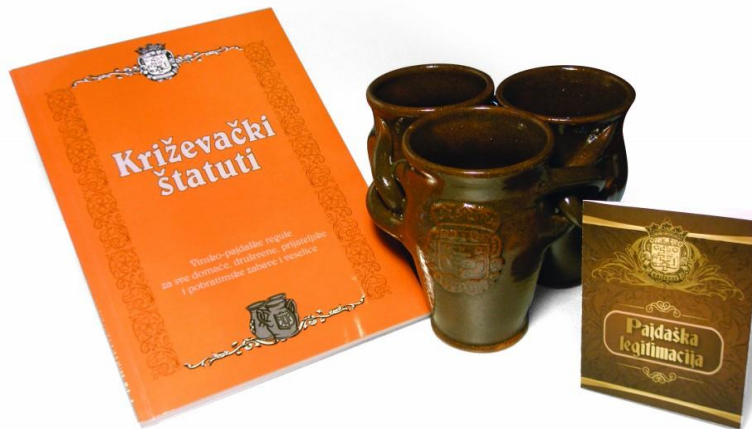
inače živio i sam Martin. Belaj (1992:21) navodi kako se stjecanjem međusobno uzročno nepovezanih okolnosti dan sv. Martina podudara s onim razdobljem u godini kad se dovršavaju svi poslovi izvan kuće i započinju pripreme za zimu. *"Ta je činjenica u velikoj mjeri oblikovala sadržaj vjerovanja i običaja uz Martinje. Uz taj su dan povezani razni običaji i uzrečice koji ga razotkrivaju kao važnu kalendarsku granicu, kao dan kada završava staro razdoblje i započinje novo"* (Belaj 1992:21). Dakle, ta granica u kalendaru nema uzročne veze sa sv. Martinom. Iako postoje razne legende koje sv. Martina povezuju s vinom, nigdje se ne mogu pronaći podaci da je upravo on poticao ovakvo pretjerivanje u vinu. Belaj (1992:21) navodi i korijene te kalendarske granice i napominje kako je ona pretkršćanska, čak nema uporišta ni u kalendarima velikih antičkih civilizacija Sredozemlja. *"Ona je posljedica gledanja na godinu kao zbroj dviju međusobno oprečnih polovica od po šest mjeseci. Jedna je polovica razdoblje aktivnosti izvan kuće, u polju, na livadama, pašnjacima, u gajevima i šumama, razdoblje poljskih radova i napasivanja stoke na pašnjacima izvan sela, a druga je razdoblje relativnog mirovanja, zadržavanja i ljudi i stoke u krugu sela ili čak samo doma"* (Belaj 1992:21). Zaradija Kiš (2004:44) spominje i keltske tragove u martinskom kultu te kaže kao je on povezan s početkom zimskog godišnjeg ciklusa te je to temeljno polazište za objašnjavanje i razumijevanje različitih starih vjerovanja i obreda vezanih za sv. Martina i vremenske odrednice njegova čašćenja. Naime, u keltskom kalendaru podjela godine svodi se na dva godišnja ciklusa (na ljeto i zimu), od kojih svako traje po šest mjeseci. Prvog studenog započinje "tamni" godišnji ciklus, nastupa zima 'Samain', a etimologija tog naziva znači društveno okupljanje koje se ponajprije odnosilo na pastire i njihovu stoku. *"Na razini puka Samain je bogobojažno štovanje bogova, na razini ratnika to je vrijeme gozbi, čašćenja, pijanki, a na razini druida to je vrijeme vatre i prinošenja žrtava"* (Zaradija Kiš 2007:44). Autorica navodi kako je to vrijeme okupljanja popraćeno posmrtnim ritualima uz iznimno naglašenu opreku svjetla i tame, jer je upravo tada čovjek najjače okrenut vječnim temama života i smrti (Zaradija Kiš 2004:44). Poznato je da su se mnogi drevni obredi iz poganskih vremena uspjeli spasiti na način što su se povezali uz kršćanske blagdane. Tako se i dan sv. Martina, spomendan njegova ukopa, uspio povezati sa krajem kalendarske godine u kojoj završavaju poljodjelski poslovi, a vinogradari su ga prigrlili kao svog zaštitnika. Belaj (1992:24) navodi kako je službeno štovanje sv. Martina u crkvama djelovalo u tolikoj mjeri na puk, da je on po tom prazniku ponegdje prozvaao mjesec studeni po njemu (u Hrvatskom zagorju taj su mjesec u narodu prozvali *Martinščak*). Martinje, kao

blagdan vina duboko je ukorijenjen u hrvatsku tradiciju. Ono se oduvijek obilježavalo i slavilo, iako prije u manjem opsegu i to pretežno u vinogradima i klijetima. Danas su se slavlja preselila u restorane i hotele i označavaju posebnu turističku atrakciju. Možemo reći kao se običaji mijenjaju kroz vrijeme iako zadržavaju osnovne crte svog karaktera. Sve se više gube iz vida tradicijske značajke povezane uz taj blagdan, a jače naglašavaju one zabavnog karaktera, tj. pretjerivanje u vinu i dobra zabava koja se često pretvara u raskalašenost. Zaradija Kiš navodi kako je teško objasniti pojavu sveca u raskalašenom druženju, "*... ali je moguće imati na umu da je on i ovdje katalizator dvaju ekstremnih ljudskih stanja kao dvaju različitih svjetova. Njegova pojava na razmeđu života i smrti u ovoj grotesknoj predstavi izvanredno odgovara ljudskom stanju duha i njegovim beskrajnim kombinacijama koje ne prežu ni od čega u trenutku druženja za stolom, pa makar se radilo i o najsvetijim uljudbenim čimbenicima*" (Zaradija Kiš 2004:194). Autorica (2007:73) zaključuje kako martinalije kao oblik nasljedovane zabave same po sebi nemaju ništa zajedničko s liturgijskim blagdanom sv. Martina. "*Slavlje nastalo na slojevitim antičkim mitološkim nakupinama, samo se priklonilo najpovoljnijem kršćanskom vremenskom terminu te se nikakvim uredbama nije uspjelo spriječiti, a pogotovo ne iskorijeniti, ni nekad u rimsko doba ni gotovo osam stoljeća poslije, pa ni danas*" (Zaradija Kiš 2007:73). Isto tako, spominje činjenicu kako je hedonizam kroz naraštaje i vrijeme nadjačao i svetost i karizmu, zatumljujući sakralne vrednote sveca koji se našao u njihovu središtu i kojemu je s vremenom nametnut atribut 'Martin pijanac' kojega se više nemoguće osloboditi (ibid. 2007:76). Istraživajući rasprostiranje martinskog kulta, Zaradija Kiš (2004:62) zaključuje kako Hrvatska zauzima posebno mjesto među slavenskim zemljama, i po broju toponima i lokaliteta posvećenih sv. Martinu, i po broju svetišta, a i po nastajanju i očuvanju raznolike i bogate martinske tradicije u različitim dijelovima naše zemlje. Autorica postavlja zanimljivo pitanje koje je okosnica svim daljnjim istraživanjima o kultu sv. Martina: "*...pokušava li se preko pristupačne i razumljive pučke filozofije približiti svecu-plemiću i vremenskom graničaru te ga uvesti među puk, ili ga ipak profanirati do apsurda?*" (Zaradija Kiš 2007:77-78). Mogli bismo reći kako je upravo uživanje u vinu i slavlja koja su povezana s njime nešto što je teško iskorijeniti i što neće nestati tako uskoro, no upravo se, zahvaljujući takvim karakternim crtama, zadržala tradicija obilježavanja i slavljenja tog blagdana te se ona prenosi kroz vrijeme i prenaša na buduća pokoljenja kao drevni običaj naših predaka i našeg područja.

4.2.1.6. Ostali običaji vezani uz vinogradarstvo

Gore navedena četiri vinogradarska blagdana su nešto što je zajedničko svima u hrvatskoj tradiciji i uz njih se vežu razni običaji i obredi, koji su specifični za svako područje. No, postoje i drugi običaji i rituali vezani za vinogradarstvo u Hrvatskom zagorju pa ih valja ovdje istaknuti. Fazinić i Milat (1994:38) spominju koljenje vinograda koje je bilo praćeno pjesmom i bogatim ručkom. Pored gore navedenih sredstava i načina kojim su vinogradari pokušali osigurati rodnost svoje loze, Belaj (1992:9) navodi kako se ponegdje u sjevernoj Hrvatskoj pred početak proljetnih radova moglo naići na zagrljeni par koji bi se valjao niz vinograd, ne bi takvom seksualnom aluzijom potaknuo rodnost loze. Okopavanje vinograda je također bio posao koji je zahtijevao mukotrpan i fizički rad, a vinogradaru su u tom poslu pomagali i drugi. Tim se poslom razbijala tvrda korica na zemlji i plijevio se korov koji bi inače crpio hranu iz zemlje. *"U Hrvatskom je zagorju gospodar vinograda svaki puta kad bi kopači 'vun stirali jen žlak' (završili s jednim redom) donio barilec s vinom. Svatko je malo popio jer 'moraju motike namočiti'. Zapjevali bi pokoju pjesmu i nakon kraćeg odmora nastavili s poslom"* (Belaj 1992:10). Cvetan (1992:47) također spominje običaje pri poslovima u vinogradu. Tako pri rezanju rezači obavezno moraju piti vino da bi vinograd bolje rodio, kao i kod kopanja. Svečani obred kod okopavanja vinograda spominje i Svoboda. Na području Varaždinbrega zabilježeno je kako gospodar vinograda stoji pred kopačima i svaki put, kad oni dođu u blizini klijeti, donese puni vrč vina iz klijeti i kad *"vun stiraju jen žlak, svi odreda piju iz barilca, pa reknu: 'moramo motike namočiti' "* (Svoboda 1967:393). Autor još spominje i pjevanje pjesama žena pri svakoj takvoj stanki i odmoru. No, kako sam autor zaključuje, taj običaj već izumire, kao i svi takvi običaji (ibid. 1967:393). Danas vinogradar u lokalnim sredinama posjeduje obično manji vinograd kojeg sam okopava i obrezuje, a kada se dogodi da mu u pomoć dođu prijatelji, iako oni obilno piju (vino, ta što bi drugo!), to više nema veze običajem 'namakanja motika'.

4.2.2. Pijačka društva, Križevački statut i kult bilikuma



Slika 11. 'Križevački statuti' i pehar bilikum (preuzeto s <http://marbis.hr/hr/ponude-vise/hrvatska/krizevacko-spravisce/213>)

"Prigoda da se čovjek provede i razbije monotoniju svakodnevice, hrvatskom puku odvajkada nije uzmanjkalo" (Kvočić, 'Regule i statuti', u: *Martinje, blagdan vina* 1992:59). Poznato je da su Hrvati (napose Zagorci) oduvijek bili poznati po svojoj gostoljubivosti, dobroćudnosti, pobratimstvu i veselicama. Vinske su blagodati vinorodnog područja Hrvatskog zagorja zauzimale primarno mjesto svih proslava, a osobito onih koje su potvrđivale zrelost i vrsnoću vina kao glavnog proizvoda. Radeći marljivo u vinogradu cijele godine ne bi li priskrbili nešto sebi i obitelji, nisu se odricali veselja kojem bi, u društvu prijatelja, obilježavali i slavili svaki dobro napravljen posao i završetak svakog rada u vinogradu. To se posebice odnosi na slavlje koje se održava povodom Martinja koje je jedno od najznačajnijih svetkovina u životima vinogradara u Hrvatskom zagorju. Naime, na taj se dan obredno 'krsti mošt', tj. pretvara se u vino. Zaradija Kiš (2004:194) navodi kako je običaj 'krštenja mošta' šaljivi parodijski obred koji stoji na margini poganskoga i kršćanskoga. *"Kao što su se nekoć poganski kultovi transponirali u kršćanski svjetonazor, tako se u pučkom slavlju "krštenje vina" događa obratan proces: kršćanska se svetkovina blagoslova vina transponira u poganski običaj "krštenja vina". On se sastoji od pretjerane konzumacije jela i pila koje "blagoslivlja" svetac čije se isposništvo na taj način ismijava do te mjere da se predaja o Martinu pijancu spominje od Međimurja i Zagorja pa sve do Kastva"* (Zaradija Kiš 2004:194).

Običaji opuštanja i uživanja u vinu bili su takvo nadahnuće da su se pisali vinski statuti i regule koji opisuju i propisuju vinske obrede. Koliko se drži do tog vinogradarskog blagdana i koje su značajke rituala koji se odvija na taj dan, pokazat ćemo na primjeru Križevačkih štatuta i kulta bilikuma.

Belaj (1992:19) napominje kako se, promatrajući povijest naše vinske kulture, mogu uočiti tri sloja, svaki sa svojim posebnim kulturnim tipom. Predstavnicima prvog sloja su seljaci sa svojim jednostavnim navadama i obredima usmjerenim prema osiguranju uroda. Drugi sloj bio je plemićki sa svojim vinskim društvima i bio je potpuno oprečan prvom seljačkom sloju. Sredinu između njih činio je građanski, purgerski sloj koji je bio nešto umjereniji od plemićkog. Upravo su se u tom sloju ljudi razvile naše najpoznatije vinske 'institucije' (krštenje mošta, Križevački štatuti i kult bilikuma). *"Izmiješali su se u njima elementi i seljački i plemićki, stvorivši ipak nove oblike dovoljno otporne na promjene tako da i danas ponegdje funkcioniraju"* (Belaj 1992:19). O društvu 'Pinta' govori Lozica u radu *'Gesunkenes getrunkenes Kulturgut: Vinski štatuti pod starimi krovovi'* (1996:407)¹⁹. Autor donosi podatke o osnivanju tog društva od strane baruna Baltazara Patačića (1663. - 1719.) u Vidovcu krajem sedamnaestoga stoljeća. Točan naziv društva bio je 'Društvo vinskih doktora od pinte', svojevrsni 'vinski fakultet', a vodilo je protokol i knjigu 'vinskih doktora'. Takva su se društva, napominje autor, osnivala i drugdje u Europi. Iako je 'Pinta' prestala djelovati smrću Patačića 1719. godine, *"njezin je duh nastavio živjeti i dalje"* (Lozica 1996:411).

U knjizi *'Stare vinogradske kurije i klijeti'* Svoboda se posebno osvrće na nekadašnja pijačka društva visokog plemstva na području Varaždina. Autor napominje kako se plemstvo drugačije bavljalo nego seljaštvo i građansko društvo. Naime, ono se nije bavljalo u klijetima već u varaždinskim palačama, a u Hrvatskom zagorju na svojim veleposjedima, u drvenim kurijama u kojima je i živjelo i gdje su se priređivale zabave i plesovi. Karakteristični predstavnici hrvatskog plemstva i redova bili su 'pintaši', koji su organizirali svoje pijačke klubove 'pinte' u kojima se ispijalo *"na tisuće pinti vina"*, a svi su se oni smatrali počašćenima *"što su se njihova imena nalazila u knjizi promoviranih vinskih doktora"* (Svoboda 1967:283-285). Zanimljiva je misao autora koji na pojave pijačkih društva velike gospode i vinskih običaja pintaša gleda s negativnim predznakom, a razlog kojeg autor navodi je taj što su oni štetno utjecali na

¹⁹ *Nar. umjet.* 33/2, 1996, str. 401—428,

razvoj društvenog života, pa i na život običnog građanina. *"Da je tako bilo, svjedoče i osnivanja građanskih zabavnih društava u vrijeme i u mjestima gdje su postojala gospodska pijačka društva. Valjda je počelo tako da su građani – vidjevši kako se gospoda zabavljaju – i sami počeli organizirati svoje pajdaške klubove"* (Svoboda 1967:297). Smatram da njihovu pojavu ne bi trebalo gledati negativno. Naime, pijačka su društva i njihove vinske regule odraz jednog vremena koji se upravo i zrcalio u takvim okupljanjima i druženjima, a građanski sloj koji je primio neke od značajki takvih društva samo je nastavio tradiciju koja se, zahvaljujući upravo njima i danas očituje u suvremenom društvu, iako s nekim drugim predznakom i automatiziranim ponašanjem koje se ponavlja. Sve je to odraz jednog društva, sredine i mentaliteta ljudi kojeg se ne bi trebalo sramiti. *"Vinske regule uobičajile su se u dvorovima i kurijama, polako i pijano utonule sve do naših dana s aurom drevnih zagorskih i prigorskih navada, zadržavši se ponajviše u sklopu martinjskih običaja, uz ceremonijal krštenja vina"* (Lozica 1996:411).

Uzmimo za primjer i vinogradarske spomen-knjige o kojima je također pisao Svoboda. Te su knjige bile u modi u 19. st. na Varaždinbregu te su poprimale značaj spomenara i knjiga dobrodošlice. Autor napominje kako je na vinogradarskim dobrima bio stari običaj da gospodske kuće i klijeti posjeduju takve knjige (Svoboda 1967:373). *"To su "hižne knjige", "spomenice", "spomenari", "protokoli", "hižni protokoli", "knjige bilikuma", "knjige dobrodošlica", i kako su se sve nazivale. U njima bi se bilježili važniji događaji, koji su se odnosili na dotični dom. U nekima se zapisivanje ograničilo na ispijanje dobrodošlica (bilikuma) i na pusta zabavljanja..."* (ibid. 1967:373). Te su knjige dio tradicije i riznica narodnog blaga našeg naroda jer su u njima zapisani svi važni događaji, i iako male klijeti običnih seljaka nisu posjedovale takve knjige, autor napominje da se potkraj feudalizma, kad je građanstvo počelo ekonomski jačati i stalo kupovati veće posjede, uvode takve knjige na vinogradarske posjede (ibid. 1967:379). Svi su ti zapisi i spomeni, kao i različite vinske regule nešto što pripada narodnoj kulturi i dio su naše tradicije te se ne bi trebale gledati s negativnim predznakom.

U poglavlju o Martinju već smo spomenuli kako je 11. studeni posebno važan za vinogradare. Tada se obredno mošt pretvara u vino, a običaj *'krštenja mošta'* odvija se po propisima, tzv. vinskim regulama šaljivog sadržaja koje oponašaju vjerski obred. Najpoznatiji takvi statut naziva se 'Križevački statut', a nastao je u Križevcima (ime to potvrđuje) i poznat je u čitavoj sjeverozapadnoj Hrvatskoj. *"Nastali su prema predaji*

...i to još u XIV. stoljeću prigodom pomirbe križevačkih purgera i kalničkih šljivara. Ta se pomirba, kažu, proslavila velikom zabavom, dakako uz obilje vina, pa je križevački varoški sudac propisao pravila ponašanja kako na pomirbenoj zabavi ne bi došlo do novih raspri i svađi..." (Belaj 1992: 19). Svoboda (1967:301) navodi kako se uspomena na dan pomirbenog *'spravišča'* zadržala desetljećima, prelazila je i u druge naše krajeve, u sva zabavna društva. No, autor napominje kako je u te predaje teško povjerovati. Neki čak tvrde da su ti ustavi bili ustuk odnarođenju našega naroda, naročito sjeverozapadnog dijela Hrvatske. Bilo kako bilo, te su se regule protegnule na sva pajdaška društva i duboko su se ukorijenila u narod tako da svojim propisima i dan-danas *'žive u narodu'*. Vinogradari vino krste uglavnom po tim regulama iz Križevačkih statuta, no oni su prilagođeni lokalnoj sredini i situaciji. Tako uz te najpoznatije postoje još i druge inačice pijačkih statuta: *'Koprivničke regule'*, *'Varaždinski fureš'*, *'Krapinski vandrček'*, *'Turopoljski statuti'*, *'Zagrebačka puntarija'*, *'Ivanečka smešancija'*, *'Svetojanska lumparija'* i dr. Time možemo zaključiti kako postoje brojne varijante martinjskog obreda krštenja mošta, no u osnovi te razlike u ceremoniji nisu tolike da bismo mogli govoriti o posve, u bitnim oznakama, nepodudarnim obredima.

Razrađeni ceremonijal *'krštenja mošta'* u Hrvatskom se zagorju pretvorio u regionalnu posebnost. Prilikom istraživanja rasprostranjenosti kulta Martinja Zaradija Kiš navodi kako su u novije doba tu pučku veselicu prihvatili svi krajevi, osobito vinorodni, *"kontaminirani jedinstvenim narodnim vinskim običajem sjeverozapadnih krajeva"* (Zaradija Kiš 2004:107). Zanimljivi su stavovi društva prema takvom ceremonijalu u kojem se na šaljiv način oponaša vjerski obred. Ovdje donosim odlomak D. Kozine²⁰ (2006:194) koji dočarava stajališta Crkve i nekadašnjeg Komiteta.

"Bilo je to u vrijeme kada se na obred krštenja poprijeko gledalo od strane drugova iz Komiteta. Naime, tvrdili su kako se time popularizira vjera. Predlagali su i da se nekako te spelancije promijene, pa ne mora baš to biti biskup, pa ministranti...Da, da, tak je to negda bilo. No, kasnije, kad je, kak se to veli, došla ova današnja država, onda su nas opet špotali: Gospodo draga, trebalo bi to nekako drukčije. Pa, nije baš primjereno na račun Crkve i svećeničkih obreda delati nekakve vinske norije..."

²⁰ Drago Kozina, *'Za dobru volju:1906.-2006.:Vinceko, Martinje, svadbeni običaji'*, 2006.

Da bi se pučka ceremonija krštenja mošta izvela što svečanije, moštu se izabire kum (koji ga je i proizveo) a biskup, kanonici, ministranti, zvonar i svi prisutni prema napisanom 'Velikom ritualu' mošt 'krste' u vino. Da bi se prenio dio duha takvog rituala ovdje navodim dio iz 'vinskih regula', koje nam iznose Drago Kozina²¹, Slavko Merkaš²² i Antun Kozina²³.

„Vinčak naš teri jesi nutri vu barilcu vlej se v grla naša, razveseli i rasvetli pamet našu, dođi k nam duha tvoja, budi dobre vole, kak pri domu tak pri kleti, kak vu lagvu tak vu glavi, jakosti svoje daj nam denes i zutra i ne napuštaj nas od punoga srablivca. Piti dosta dej nam denes i ne odpusti nas od punega peharca i ne otpelaj nas v praznu pelnicu. Oslobodi nas od vinske žeje i od sakoga zla, kaj bi našem želucu naškoditi moglo. Amen.”
(Merkaš 2007:53)



Slika 12. Tradicionalno postavljena 'brenčica' i vinova loza čekaju na 'krštenje mošta' (Ribički dom ŠRD Ivanec, proslava Martinja, 7.11.2014, Ivanec, snimila Andrea Krnic)

²¹ Drago Kozina, Ceremonija po statutima 'Krapinskog vandrčeka', 'Za Dobru volju:1906:2006.: Vincekovo, Martinje, svadbeni običaji', 2006.

²² Merkaš, Slavko, 'Vino u prošlosti i sadašnjosti Hrvatskog zagorja', 2007.

²³ Antun Kozina, 'Kršćenje mošta' (na ovom su predlošku napisane i 'Ivanečke smešancije'), u: 'Zebrane jestvine Hrvatskog zagorja',1991.;

*„**Biškup:** Mošte!/
Ti dohajaš sim pred poštvana lica,
Pred ljude razumne, teri
znaju dobro/
Razlikovati vino od vode./
Dohajaš da se krstiš?
Jel da?*

***Kum:** Dohajam!/*

***Biškup:** Poveč, al naj lagati!
Ti si poganin!
Al je istina, da si opsednut z/
sakojačkami nečistami duhi?
Da vu tebi ima: osa, pčelica, muha i/
mušic. Žabcov i
mravcov, pavukov/
i skakavcov, červov i pužov,
pa i/ v sakojačkog drugog ležečega
i/ plazučega, letečega i puzečega,
gmizučega i skakajučega gada i/
gmizučega smrada. Zato su te kaštiguvali
da se/ moraš očistiti od sakojačkih
puntarij/ i huncutarij./
Hitili su te v škafe i brente.
Moštilom/ te gnjeli i v bednje
metali, dreckali/ i gnječili.
To ti se niš ni naškodilo./
Moralu su te još prešom stiskati,
da su ti vse kosti pucale i krvavi
znoj je/ s tebe curel. I još se nisi
popravit./ Zato su te hitili v
gliboki lagev, da te/ Barovak
tamnica popravi. Ti si nutri/
larmal i brundal kak stari medved./
Da te železni panduri nisu čuvali,
ti/ bi vre vušel, da te ni ni
nigda na mekli/ od copernice,
prijehti nebi mogel./
Dragi mošte, poveč zdej, al si/
jenkrat vre k pameti došel?
Al si se nakanil rešiti nečistoče
i/ razvuzlanog življenja,
da postaneš/ vreden i dostojen
prijehti naš svečani ceremonijaljuš?*

***Kum,** u ime mošta: Jesam.*

***Biškup:** Dragi mošte, hodi najpre
k nam da/ te pokrstim./
Mošte, ja te krstim na vino
vu ime/ Bakusa oca vina,
vu ime Martina/ njegova sina
i duha od terega/ mošteku kuha.
Na ti malo soli da od/ tebe
glava nigdar ne boli i mir navek/
nek bu s tobom i da buš navek
pun/ tečne duh jakosti!*

***Kanonici odgovaraju:** Amen!" (Kozina, 1991:28-29)*



Slika 13. Kumek (u ime mošta) kleči pred 'biškupom' s namjerom da se 'pokrsti' (Ribički dom ŠRD Ivanec, proslava Martinja, 7.11.2014, Ivanec, snimila Andrea Krnic)

"Piti dosta daj nam denes i ne otpusti nas/ Od punoga peharca i ne dopeljaj taj čas/ Da se najdemo v prazni pelnici,/ Nutra zaprti vu tamnoj kmici./ Zdravo, starino rumena, jakosti zmožne puna,/ Naj bu sake dobrote s tobom, kak gos se računa./ Ti si blagoslovljena med novim vinskim rodod,/ Blagoslovljen ti prirod vu lagvičku, ali ne s vodom./ Mila starino rumena, novog vinca mati,/ Skrbeti za okrepu nas žejnih naj prestati./ Kak denes i zutra i navek dok bumo na svetu..." (Drago Kozina 2006:213)



Slika 14. Obredno čitanje iz vinskih regula 'Ivanečke smešancije' (Ribički dom ŠRD Ivanec, proslava Martinja, 7.11.2014, Ivanec, snimila Andrea Krnic)

"Moštek, kak ne hodim nikud po hižam,/ Tuj te na vino, u ime Bakusa, križam./ S tobom se ponosili jer buš pravo vino,/ Bilo svima s tobom vu društvu jako fino. / Vu ime svetoga Martina i duha/ Od kojega moštek kuha./ Nekaj ti dodam: Na ti malo soli/ Da od tebe nigdar glava ne boli./ Dragi pajdaši, u vaše ime velim:/ Sveti Martin, fala ti,/ Bil je mošt, a zde ga ni./ Vinčeko ovo nek saki si spije,/ Da se ovog rajskog dara vžije!/ Pružite jedni drugima kupice mira!" (Antun Kozina 1991:213)



Slika 15. Šaljivo oponašanje vjerskog obreda pri ceremoniji 'krštenja mošta' (Ribički dom ŠRD Ivanec, proslava Martinja, 7.11.2014, Ivanec, snimila Andrea Krnic)

„Ceremonijal je završavao popevkom: Još ni jedan Zagorec nije prodao vina,/ Već mu ga je popila vesela družina,/ Pimo ga, pimo ga se do dana beloga!/ Pimo braćo vince/ Voda naj stoji,/ Naj ju pije žaba/ Koj vu njoj živi!! Zato braćo pimo ga/Dok ne puk – ne zorja,/ Kaj ti je to navada/ Hrvatskog zagorja!”
(‘Zebrane jestvine Hrvatskog zagorja’ 1991:31)

Kozina spominje i ‘pričešćanje gostiju s komadićima zarezane guske’ (Kozina 2006:214). Zaradija Kiš spominje kako guska kao simbol proročanstva u martinskom legendariju upućuje na germansku mitologiju i žrtvovanje guske, *“što asocira na kasniju legendu o Martinu propovjedniku koji postaje biskupom grada Toursa jer ga je neka guska svojim gakanjem izdala popevši se na plast sjena u koji se Martin skrio od euforične svjetine koja je jedino njega htjela za svog biskupa”* (Zaradija Kiš 2004:194). U Ivancu je također zabilježena ‘pričest’, no na ovom je području riječ o komadićima mrkve koji se daju prisutnima i koje je, ‘grijech’ odbiti (kao i čašu vina). Razlog što ne postoji čašćenje guskom Dragutin Mesec²⁴ obrazlaže kako je to *“financijski preskupo jer nas puno ima ... znam da mora biti guska za Martinje ... ali mi zato kuhamo najbolji grah s kobasicama, pa nam je to oprošteno”* (D.M). U Ivancu ‘pričest mrkvom’ obavljaju ljudi kojima je namijenjena uloga ministranata.



Slika 16. ‘Ministrant’ i obredna ‘pričest’ komadićima mrkve (Ribički dom ŠRD Ivanec, proslava Martinja, 7.11.2014, Ivanec, snimila Andrea Krnic)

²⁴ predsjednik Udruge vinogradara i voćara ‘Peharček’ Ivanec

'Kult bilikuma' bio je jednako važan kao i svi drugi 'kultovi' sjeverozapadnog vinogradarskog područja. To može potvrditi i lijepo sročena misao Svobode koja pokazuje značaj bilikuma: "...*dokle je sizala domena bilikuma, dotle je sizalo i Hrvatsko zagorje...*" (Svoboda 1967:41). Bilikum je velika čaša ili pehar, sastavljen od tri spojene posude iz kojih gost ispija vino. Svoboda navodi kako je taj predmet nastao od nuđenja vina njemačkim vojnicima, koji su u ratovima protiv Turaka u našim krajevima bili vrlo neugodni autohtonom elementu, a taj – da ih udobrovolji – "*nuđao ih je "dobrodošlicom" – Willkommen – od čega je kasnije nastala riječ – bilikum*"; kasnije je bilikum uistinu postao simbol prave dobrodošlice prilikom primanja novoga gosta u pijačko društvo te kad gost prvi puta dođe u prijateljski dom (Svoboda 1967:271). Autor spominje kako je običaj prije bio da se nakon nazdravljanja čaša razbila čim se iz nje ispilo (da se više nikom ne bi nazdravljalo iz iste čaše), no taj su običaj zamijenili drugim, tj. kucanju sa čašama (ibid. 1967:271) Kad razmislimo malo bolje o razbijanju tih prelijepih drvenih pehara, ne možemo a da s tugom ne pomislimo o svim takvim dragocjenostima koje su se na taj način uništile. Pogotovo zato što su takvi pehari danas raritet, a nose sa sobom bogatu priču o tradiciji jednog kraja. Oni se danas još samo ponegdje mogu pronaći po zagorskim klijetima, smješteni po vitrinama ili u ormarima, postavši samo ukrasom i spomenom prošlosti. Svoboda (1967:277) navodi kako je bilikum ostao u modi još početkom 20. st., a kasnije se tek sporadično rabio. Ti su pehari bili i bogato ukrašeni, neki i sa prigodnim stihovima. Neke od ucertanih stihova²⁵ koji su stimulirali 'nazdravljenoga' da ispije ponuđenu čašu spominje Svoboda (1967:273). Merkaš (2007:22) navodi podatak o prvoj manufakturi u Zagorju koja se nazivala 'Krapinske kamenine', a počela je s radom u Krapini 1800. godine. Autor dalje navodi kako je ta tvornica proizvodila osebujne vinske posude, a zvali su se 'bilikumi'. "*Bilikum, a posebno 'Trilikum' (koji nastaje spajanjem triju Bilikuma) vezani su uz legendu iz rimskog vremena, o trojici braće Čehu, Lehu i Mehu, koji su zbog pobune i sestrine izdaje napustili rodnu Krapinu te kasnije osnovali tri velike Slavonske države. Bilikumi su se koristili za ispijanje zdravice, posebno u prigodi prvog dolaska gosta u kuću*" (Svoboda 2007:22). Tradiciju nastavljanja vinskog kluba iz prošlosti 'Bilikum Čeh – Leh – Meh' njeguje klub 'Vandrček'²⁶ iz Krapine (*Zebrane jestvine Hrvatskog*

²⁵ 'Pij, brate, pij!/' 'Ispij do kraja, vžij se zemaljskoga raja!/' 'Gdo li s nama ne će pit horvackoga vina!/'

²⁶ Riječ 'vandrček' potječe od njemačkog 'wandern' – putovati; u kajkavskom govornom području ima izmijenjeni oblik i znači pehar iz kojeg se naizmjenice ('putuje' od gosta do gosta) i piju zdravice; svaki gost do kojeg dođe 'Vandrček' mora svojim riječima popratiti zdravicu i iskapiti pehar (1991:24)

zagorja 1991:24). Zanimljivo je spomenuti još jednu posudu iz koje se ispijalo vino u Hrvatskom zagorju. Riječ je o peharu 'srabljivcu' (varalica, prevarant) sa šaljivim natpisom²⁷. To je vrč s 4 rupice²⁸, a ispija se tako da se mora pronaći prava rupica, dok se druge tri vješto začepuju prstima (ibid. 1991:24).

Običaj ispijanja bilikuma bio je toliko važan u pijačkim klubovima da nijedna veselica ili prigoda nije mogla proći bez njegovog ritualnog ispijanja, a "*...po Križevačkim statutima nije kod pajdaškog stola mogla biti osoba koja nije pila bilikum*" (Svoboda 1967:274). Postoje razni običaji vezani uz kult bilikuma. Jedan od njih navodi i Svoboda (1967:274). Bilikum bi se donio na tanjuru, a kraj njega je bilo kruha, soli i luka, te ključevi od kućnih i podrumskih vrata. Razvoj događaja koji je slijedio bio je da 'pajdaš', prije nego prinese bilikum do usta, dotakne kruh, sol, luk i ključeve. Tada bilikum isprazni na dušak, a nakon toga pojede kruh sa soli i lukom. Mogli bismo reći da je čin ispijanja bilikuma uvijek bio svečan, a u sebi je nosio duh tradicije i povezanosti s krajem i ljudima. "*Nekadašnje veselice, zabavljanja, "gostovanja" i fureši u vinogorju po pijačkim propisima, ležeran saobraćaj u goricama, provodi građana u hrvatskoj dobrovolji, sonorna gorična trubenta, vinogradski lijevak-pozivnik, rog za dozivanje prijatelja s goričnih bregova, familijarno pozivanje susjeda k susjedu, spontana nenajavljena dolaženja u vinogradske domove i ceremonijalne gozbe punih stolova, proslave, berbe i krštenje vina – sve su to ostaci patrijarhalnih vremena*" (Svoboda 1967: 342).

²⁷ 'Svaki pije neka zdravo samo nek najde luknju pravu' (*Zebrane jestvine Hrvatskog zagorja* 1991:23)

²⁸ rupice – u narodu "cecki"

4.3. VINOGRADARSKA KLIJET

"Klet – zdanje napravljeno od dasaka, pletera, gline i slame...ima veliko, fatalno značenje u životu jednog težaka, vinogradara. Ona je njegov drugi dom, domus, sklonište kamo se na kraće ili duže vrijeme azilira" (Cvetan, 'Gorice, vino i klijet', u: *Martinje, blagdan vina* 1992:151).

Klijet je specifičnost Hrvatskog zagorja. Pritom mislimo i na lokaciju na kojoj se nalazi i na karakterističnu arhitekturu, a i na namjenu i svrhu. Šestan (1998:29-32) napominje kako u južnoj Hrvatskoj tipičnih vinogradarskih zgrada nema, a ako i susretnemo koju nastambu u vinogradu, to je obično jednodimenzionalna građevina čija je jedina funkcija sklonište od nevremena. Vino, kao i ostale namirnice na jugu čuvaju se konobama, koje su obično smještene uz kuću. U Slavoniji i Srijemu nailazimo na kolibe koje su služile kao ostave za alat za obradu vinograda, ali ne i za čuvanje vina, no autor napominje kako danas u tamošnjim vinogradima susrećemo samo ostatke tih jednodimenzionalnih zgrada.

Spomen klijeti kao vinogradarske zgrade, smještene uz vinograd nalazimo već u *'Pjesni o vinogradu'* (Izaija, 5), čiji stih navodi Šestan (1998:28), a glasi: *"Posred njega (vinograda) kulu on podiže, i u nj tijesak metnu"*. *Klijet, klet, kletica, klečica* i drugi sinonimi nazivi su za vinogradarske zgrade. One se nalaze u vinogradu i služe isključivo vinogradarima kao važan dopunski radni i stambeni prostor. Mukotrpan posao u vinogradu zahtijevao je stalnu prisutnost i brigu, pa su vinogradi često bili zasađeni u neposrednoj blizini naselja, no s vremenom su se počele podizati višenamjenske drvenjare kako bi si ljudi olakšali posao i dobili na vremenu (usp. Horjan 2004:40). Dakle, pošto su vinogradi često bili zasađeni izvan naselja, ta je zgrada prvotno imala namjenu da služi kao zaklon od nevremena, spremište za alat, posude i pribor te kao prostori za preradu grožđa i skladištenje vina, kao i prostor od društvene važnosti u kojem se provodi većina slobodnog vremena (usp. Šestan 1998:28-29). Tradicionalna klijet, kakva se nekad podizala usred vinograda, bila je jednodimenzionalna zgrada od drvene građe, bez namještaja, struje i vode, *"... u daljnjoj prošlosti pokrivena slamom, a kasnije crijepom"* (Šestan 1998:29). Belaj (1992:15) također navodi jednodimenzionalnost kao odliku najjednostavnije klijeti. Horjan spominje kako su se takve nastambe najčešće gradile na vrhu brijega, a brajde koje su bile zasađene ispred njih

osiguravale su hladovinu (2004:40). O brajdama, kao veoma raširenom običaju sadnje loze uz nastambu (na cijelom prostoru Republike Hrvatske) govori i Šestan. On navodi i drugu njihovu namjenu, a to je ukrasna, pa se najčešće sade sorte koje ne zahtijevaju puno njege (u Zagorju je raširena sadnja brajdi od sorata noje i izabele) (Šestan 1998:12). Opširan prikaz panorame starih goričnih kurija i klijeti u Varaždinu i njegovoj okolini, posebice na Varaždinbregu donosi nam Svoboda u knjizi *'Stare vinogradske kurije i klijeti'*. Autor suprotstavlja dva ključna pojma - kuriju i klijet, te navodi kako su u 19. st. sagrađene zidane kurije i lijepe građanske kuće, dvorovi i ljetnikovci s komforom koje su bile sušta suprotnost starim zagorskim drvenim kućicama. Pitomi brežuljkasti pejzaž i svjež zrak mamili su imućnije Varaždince da kupuju zemljišta na navedenom području. Tamo su uzgajali vinovu lozu i uživali u slobodnom vremenu s prijateljima i znancima. Tako se malo-pomalo život Varaždinaca prenosio u dokolicu, u gorice. No, Varaždinci su u početku podizali samo klijeti, koje svojim karakteristikama slične svim ostalim takvim vinogradarskim zgradama u Hrvatskom zagorju. Autor donosi prikaz klijeti te napominje kako je to nekad bio prostor u kojoj je bila samo bednjarica za prešanje vina i gdje se vršilo pretakanje iz preše u veliku kadu, a odatle u bačvu (Svoboda 1967:11-23). Kasnije, kao što je to slučaj sa svim takvim zgradama, te nastambe postaju vinogradarski domovi građana u kojoj se i spava te se primaju gosti. *"Ovakva klijet, vinogradarska kuća, služi danas kao neka weekend-kuća"* (Svoboda 1967:279).

Tradicija podizanja klijeti u Hrvatskom zagorju i danas je živa, iako se promijenila vinogradarska arhitektura i donekle njihova namjena. Naime, to najčešće nisu više jednostavne zgrade (male drvene kućice od jedne ili dvije prostorije), već veće kuće koje pretežno služe za odmor (usp. Horjan 2004:40). Mogli bismo reći kako su te nekadašnje seljačke klijeti preteče suvremenih vikendica, koje i dalje nazivamo klijetima, iako to više nisu one vinogradarske zgrade koje su nekad prevladavale. Ta se promjena, kako navodi Belaj (1992:18), počela zamjećivati u šezdesetim godinama 20. stoljeća. *"Stare se klijeti postupno pretvaraju u kuće za odmor, stanovnici gradova kupuju pojedine manje parcele i grade si vikendice, sade male vinograde i nastoje održati vinogradarsku predaju. Mijenjaju način obrade vinograda...u klijeti uvode struju i vodu, asfaltiraju si prilazne cestice"* (Belaj 1992:18). Belaj navodi kako je ta promjena vidljiva i u kulturnoj slici ivanečkog kraja gdje se stare goričke klijeti također

pretvaraju u vikendice i omogućuju preoblikovanje ponašanja u slobodno vrijeme (Belaj 1977:268)²⁹.



Slika 17. 'Suživot' modernih vikendica i zidanih klijeti (Ivanec, Jamine, 2015., snimila Andrea Krnic)

Šestan navodi i novi značaj i ulogu klijeti tih godina kad se zadesila promjena. Klijet postaje veza iseljenog stanovništva s rodnim krajem (Šestan 1998:29). *"U takvu kontekstu simbolika je izraženija od materijalnog, pa su vinogradi često svedeni na nekoliko redova kako bi vlasnik imao vina ... samo za sebe i prijatelje"* (ibid. 1998:29). No, ono što se zadržalo u najvećoj mjeri je stara tradicija u klijetima utkana u razne obrede i običaje vezane za takvu nastambu, s naglašenom socijalnom crtom. Cvetan u radu *'Gorice, vino i klijet'* (1992:44-45) govori o Plešivičkom prigorju, u kojem je vinogradarstvo uvijek bila najvažnija privredna grana, no zaključci koje autor donosi mogu se primijeniti na cijelo područje Hrvatskog zagorja. Klijet se smatra 'totalnom društvenom pojavom' u okviru tradicijskog života. Dio svakodnevice Zagoraca jest posjećivanje klijeti i boravak u njima. Autorica navodi i pojavu razmjene vina u klijeti koja je imala simboličku i ritualnu ulogu u životu lokalne zajednice. *"Vino se stoga može smatrati simbolom i ritualnim medijem u različitim društvenim situacijama. Ono*

²⁹ *'Etnografska slika ivanečkog kraja'*, u: 'Zbornik 600 godina Ivanca', 1997.

je "sok društvenog života" ... proizvodi se i dijelom konzumira u i oko klijeti ... iz klijeti vino se nadalje pretače u druge važne životne situacije i kruži na razini lokalne zajednice ... to vino ujedno je i predmet ritualne razmjene s jedinom svrhom da označava i potiče društvenost" (Cvetan 1992:45). Drugim riječima, autorica zaključuje da ritualno-ekspresivni život u klijeti odražava onaj vid lokalne kulture kojim narod izražava svoj odnos prema životu, a zavičaj je određen mjestom stanovanja i rada, oblicima života koje se dijeli samo s nekim ljudima, "to je mreža iznijansiranih povjerljivih veza i poznanstva" (ibid. 1992:45).

Danas se u Hrvatskom zagorju teško može zamisliti vinograd bez vinogradarske zgrade. Klijet je "prostor koji materijalizira duhovnu i mentalnu sponu vinogradara s njegovim vinogradom" (Šestan 1998:29). To je i dalje mjesto druženja i razonode, pogotovo kad život u klijeti procvjeta nakon berbe i svih obavljenih poslova u vinogradu. Također, klijet je ogledalo tradicionalnog oblika gospodarstva i navika dnevnog života u radu i odmoru. "Uz instituciju vinogradarske klijeti te uz vinograde, trsje, trše ili "gorice" vežu se brojni običaji i rituali iz životnog i godišnjeg ciklusa kojima su vinogradari spontano i simbolički izražavali svoj identitet" (Cvetan 1992:45). Taj je objekt imao, a ima i danas veliko značenje, praktično i simbolično. "Svatko tko je ima želi sačuvati barem dio izgleda stare, tradicionalne klijeti ili makar imati nekakav predmet koji povezuje prošlost naših djedova s našom sadašnjošću" (Merkaš 2007:15).

6. ZAKLJUČAK:

Hrvatska je izrazito tradicionalna vinarska zemlja u kojoj vinogradarstvo kao gospodarska grana ima dugu tradiciju, na što upućuju elementi koje i danas uočavamo na nekim vinorodnim područjima. Jednom kad uđemo u sferu dubljeg pronicanja ove gospodarske grane, ne gledajući samo sam proizvod koji je produkt bavljenja ovim gospodarstvom i njegovom značaju za ljudsku egzistenciju, dolazimo do priče koja nam kazuje i potvrđuje kako je kontinuitet od najstarijih razdoblja kultiviranja vinove loze nastavljen i nastavlja se prenoseći cijeli sklop štovanja ovog pića i napornog rada u vinogradu na buduća pokoljenja. Drugim riječima, vino ima značajnu ulogu, kako u tradiciji, tako i u svakodnevicu.

Tema ovog rada bila je prikazati tradicijsku stranu vinogradarstva kao gospodarstva u Hrvatskom zagorju. Tom su se tematikom bavili mnogi istraživači tradicijskog gospodarstva koji su nam u nasljeđe ostavili bogatu riznicu podataka sakupljenih, pretežno terenskim, istraživanjem. Ono što je karakteristično za Hrvatsko zagorje je specifičan odnos prema vinu i vinogradu. Taj se odnos ogleda u tradiciji podizanja vinogradarskih zgrada, posebnom tipu tjeska za tiještenje grožđa, štovanju vina i vinogradarskih sveca te mnogim običajima karakterističnim za to područje. Hrvatsko je zagorje kolijevka Križevačkih štatuta, koji su se usmeno prenašali na pokoljenja, pričajući jednu povijest ljudi na tom prostoru. Iako regionalna posebnost, razrađeni ceremonijal 'krštenja mošta' i razni rituali povezani uz Martinje toliko su se ukorijenili da su se proširili cijelom Hrvatskom, na mjesta gdje štovanje sv. Martina nije bilo pomiješano s hedonističkim uživanjem u vinu. Također, kult bilikuma, kao prepoznatljivost zagorske dobrovolje i druželjubivosti još je jedna karakteristika ovog dijela Hrvatske. Mnogi tradicijski običaji su nestali, kao što to biva s većinom običaja tijekom vremena, no većina ih se uspjela sačuvati zahvaljujući raznim udrugama koje brinu o očuvanju tradicije.

U pregled tradicijskog vinogradarstva u Hrvatskom zagorju interpolirala sam značajke ivanečkog tradicijskog vinogradarstva, do kojih sam došla pretežito terenskim istraživanjem. Namjera mi je bila prikazati lokalne posebitosti navedenog područja tako da ostanu zabilježeni kao dio tradicijske baštine vinogradarstva Hrvatskog zagorja. Te se značajke pretežno odnose na različitosti na koje sam naišla, kao što su podizanje klopoteca na dan sv. Lovre, uloga i značaj bobica grozda prilikom završetka berbe i dr.

Te su mi se pojedinosti učinile zanimljivim te bi bilo korisno posvetiti se više samom ivanečkom području i istražiti postojanost, odsutnost ili različitost nekih značajki vinogradarske tradicije Hrvatskog zagorja. Ivanec je bogato vinorodno područje s dugom tradicijom. Ta se tradicija nastoji očuvati na način da se obilježavaju vinogradarski sveci i blagdani, drži se do tradicijske baštine i pokušava je se zaštititi kao kulturno dobro, pretežno od strane raznih udruga i kulturnih društava. Na taj je način ivanečko tradicijsko vinogradarstvo sastavni dio sjeverozapadnog dijela Hrvatske koji pridonosi očuvanju jedne tradicije. Milutin Urbani je zaokružio misao o vinogradarstvu kao bogatstvu našeg naroda i prostora, a njegovim riječima i završavam ovaj rad.

"Vinogradarstvo je jedina poezija poljoprivrede i sela. Naši vinogradi stoje već preko hiljadu godina; obrađivani su žuljavim rukama naših djedova i u njih su uložene gotovo sve uštednje naših malih ljudi. Naša je sveta dužnost da očuvamo te vinograde pa da ih predamo idućim pokoljenjima!"

(Milutin Urbani, *Naše vino* 1937.)

7. PRILOZI:

SLIKE:

- 1) **Slika 1.** *Lepoglavska čipka sa simbolom vinove loze i grozda* (Lepoglava, 2014., snimila Andrea Krnic)
- 2) **Slika 2.** *'Gorice' zasađene na brijegu iznad Ivanca* (Ivanec, Jamine, berba grožđa 2014., snimila Andrea Krnic)
- 3) **Slika 3.** *Pripremni poslovi prije sadnje novog vinograda kod kojeg će loza biti oslonjena i vezana na žicu;* na slici desno vidi se tradicionalno zasađen vinograd gdje je loza podignuta i vezana uz kolac kao oslonac (Lepoglava, Drenovečke gorice, 2.4.2014., snimila Andrea Krnic)
- 4) **Slika 18.** *Natpis "In vino veritas" ("U vinu je istina") na moderno zazidanoj 'klijeti'* (Ivanec, Jamine, svibanj, 2014. g., snimila Andrea Krnic)
- 5) **Slika 19.** *Križ podignut među vinogradima* (Ivanec, Jamine, svibanj 2015. g., snimila Andrea Krnic)
- 6) **Slika 20.** *Natpis Franje Hrga na križu prikazanom na slici iznad* (Ivanec, Jamine, svibanj 2015. g., snimila Andrea Krnic)
- 7) **Slika 7.** *Tradicionalno obilježavanje Vicekovog* (OPG Levanić, Risje, Ivanec, siječanj 2015., snimio B. Težak)
- 8) **Slika 8.** *Tradicionalno postavljanje klopeteca u Ivanču* (vinograd Josipa Uršulina na Vrhima, Ivanec, kolovoz 2014., snimio B. Težak)
- 9) **Slika 21.** *Tradicionalni tijesak postavljen ispred klijeti kao dokaz čuvanja tradicije* (Ivanec, Jamine, travanj, 2014. godine, snimila Andrea Krnic)
- 10) **Slika 10.** *Tijesak za tiještenje grožđa* (podrum Predraga Krnica, Jamine, Ivanec, berba, rujan 2014, snimila Andrea Krnic)
- 11) **Slika 11.** *'Križevački statuti' i pehar bilikum* (preuzeto s <http://marbis.hr/hr/ponude-vise/hrvatska/krizevacko-spravisce/213>)
- 12) **Slika 12.** *Tradicionalno postavljena 'brenčica' i vinova loza čekaju na 'krštenje mošta'* (Ribički dom ŠRD Ivanec, proslava Martinja, 7.11.2014, Ivanec, snimila Andrea Krnic)
- 13) **Slika 13.** *Kumek (u ime mošta) kleči pred 'biškupom' s namjerom da se 'pokrsti'* (Ribički dom ŠRD Ivanec, proslava Martinja, 7.11.2014, Ivanec, snimila Andrea Krnic)
- 14) **Slika 14.** *Obredno čitanje iz vinskih regula 'Ivanečke smešancije'* (Ribički dom ŠRD Ivanec, proslava Martinja, 7.11.2014, Ivanec, snimila Andrea Krnic)
- 15) **Slika 15.** *Šaljivo oponašanje vjerskog obreda pri ceremoniji 'krštenja mošta'* (Ribički dom ŠRD Ivanec, proslava Martinja, 7.11.2014, Ivanec, snimila Andrea Krnic)
- 16) **Slika 16.** *'Ministrant' i obredna 'pričest' komadićima mrkve* (Ribički dom ŠRD Ivanec, proslava Martinja, 7.11.2014, Ivanec, snimila Andrea Krnic)
- 17) **Slika 22.** *'Suživot' modernih vikendica i zidanih klijeti* (Ivanec, Jamine, 2015., snimila Andrea Krnic)

KAZIVAČ:

- 1) DRAGUTIN MESEC (rođ. 1957.), predsjednik 'Udruge vinogradara i voćara 'Peharček' Ivanec'

8. LITERATURA:

- 1) **ADAMIĆ**, Dragutin. 1977. "Vinogradarstvo u Ivanečkom kraju". U *Ivanečki kalendar*, Edo Kušen, ur. Ivanec: Novinsko izdavačko i štamparsko poduzeće Varaždin, 22-25.
- 2) **BELAJ**, Vitomir. 1992. "Vino u hrvatskoj pučkoj kulturi". U *Martinje, blagdan vina*, Marijan Ričković, ur. Zagreb: Otvoreno sveučilište, biblioteka "Običaji", prvo kolo, knjiga treća, 7-26.
- 3) **BELAJ**, Vitomir. 1997. "Etnografska slika ivanečkog kraja". U *Zbornik 600 godina Ivanca*, Andre Mohorovičić, ur. Varaždin: Grad Ivanec: Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, Zavod za znanstveni rad, 265-268.
- 4) **CVETAN**, Dragica. 1992. "Gorice, vino i klijet". U *Martinje, blagdan vina*, Marijan Ričković, ur. Zagreb: Otvoreno sveučilište, biblioteka "Običaji", prvo kolo, knjiga treća, 44-51.
- 5) **DOLENEC DRAVSKI**, Miroslav. 1992. "O domaćoj ispičuturistici". U *Martinje, blagdan vina*, Marijan Ričković, ur. Zagreb: Otvoreno sveučilište, biblioteka "Običaji", prvo kolo, knjiga treća, 145-152.
- 6) **FAZINIĆ**, Nevenko, **MILAT**, Vinko. 1994. *Hrvatska vina*. Zagreb: Mladinska knjiga Zagreb.
- 7) **HORJAN**, Goranka. 2004. *Kultura vina i vinogradarstvo u Hrvatskom zagorju*. Gornja Stubica: Muzeji Hrvatskog zagorja, Muzej seljačkih buna.
- 8) **KOZINA**, Antun. 1991. "Krščenje mošta". U *Zebrane jestvine Hrvatskog zagorja*, ur. Zlatan Nadvornik i Slavko Večerić. Zagreb: Turistkomerc, 27-31.
- 9) **KOZINA**, Drago, ur. 2006. *Zvonec: za dobru volju: [1906.-2006.]: Vincekovo, Martinje, svadbeni običaji*. Krapina: Udruga „Humoristično društvo Zvonec Krapina“.
- 10) **KVOČIĆ**, Krešimir. 1992. "Regule i štatuti". U *Martinje, blagdan vina*, Marijan Ričković, ur. Zagreb: Otvoreno sveučilište, biblioteka "Običaji", prvo kolo, knjiga treća, 59-68.
- 11) **LAW**, Jim. 2006. *Od vinograda do vina: priručnik za uzgoj grožđu i proizvodnju vina kod kuće*. Zagreb: Veble commerce.
- 12) **LICUL**, Ranko, **PREMUŽIĆ**, Dubravka. 1982. *Praktično vinogradarstvo i podrumarstvo*. Zagreb: Nakladni zavod znanje.
- 13) **LOZICA**, Ivan. 1996. "Gesunkenes getrunkenes Kulturgut: vinski štatuti pod starimi krovovi". *Narodna umjetnost* 33/2: 401-428. Ili u: 2002. Poganska baština. Zagreb: Golden marketing, 11-39.

- 14) **LJUBLJANOVIĆ**, Srećko. 1998. "Autohtone hrvatske sorte vinove loze". U *Vino i tradicija*, ur. Ivan Šestan. Zagreb: Etnografski muzej, 84-85.
- 15) **MERKAŠ**, Slavko. 2007. *Vino u prošlosti i sadašnjosti Hrvatskoga zagorja*. Krapina: Hrvatska gospodarska komora.
- 16) **NADU**, Mladen. 1998. "Crtice iz povijesti vinogradarstva u Hrvatskoj od antike do 20. stoljeća". U *Vino i tradicija*, ur. Ivan Šestan. Zagreb: Etnografski muzej, 79-83.
- 17) **NADVORNIK**, Zlatan, **VEČERIĆ**, Slavko. ur. 1991. *Zebrane jestvine Hrvatskog zagorja*. Zagreb: Turistkomerc.
- 18) **RISEK**, Ljiljana. 2014. "Klopotec zagalamio na Vrhima". *Ivanečke novine*, 1. rujna, br. 67:16.
- 19) **RISEK**, Ljiljana. 2015. "Vincekovo u pučkom tonu u OPG-u Levanić na Risju". *Ivanečke novine*. 1. veljače, br. 72:16.
- 20) **SOMEK-MACHALA**, Božica. 1992. "Vinogradarstvo sjeverozapadne Hrvatske u prošlosti". U *Martinje, blagdan vina*, Marijan Ričković, ur. Zagreb: Otvoreno sveučilište, biblioteka "Običaji", prvo kolo, knjiga treća, 39- 43.
- 21) **SVOBODA**, Branko. 1967. *Stare vinogradske kurije i klijeti II*. Zagreb: Kulturno-prosvjetno društvo Hrvatskih zagoraca „Matija Gubec“.
- 22) **ŠESTAN**, Ivan. 1998. *Vino i tradicija*. Katalog izložbe. Zagreb: Etnografski muzej.
- 23) **ZARADIJA KIŠ**, Antonija. 2004. *Sveti Martin. Kult sveca i njegova tradicija u Hrvatskoj*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku.
- 24) **ZARADIJA KIŠ**, Antonija. 2007. "Mitološke odrednice martinjskoga vremena: bakusko ozračje martinskoga mita". *Narodna Umjetnost* 44/2:63-81
- 25) **ZORIČIĆ**, Milorad. 1996. *Podrumarstvo*. Zagreb: Nakladni zavod Globus.
- 26) <http://arhiva.grad-krk.hr>
- 27) <http://bednja.hr/Povijestibaština/Crkveikapelice>
- 28) http://hr.metapedia.org/wiki/Hrvatsko_zagorje
- 29) <http://www.vinske-cesta.info/TradicijaVincekovo2009.pdf>
- 30) http://hr.wikipedia.org/wiki/Hrvatsko_zagorje

9. SAŽETAK RADA:

VINOGRADARSTVO KAO TRADICIJSKO GOSPODARSTVO U HRVATSKOM ZAGORJU

Vinogradsko područje sjeverozapadne Hrvatske čini splet četiri vinogradarska podrajon. Podrajon Hrvatsko zagorje - Međimurje, jedno od najvećih podrajon kontinentalne Hrvatske, čine devet vinogorja. To su međimursko, Varaždin-breg - Vinica, ivanečko, krapinsko - vinagorsko, Zlatarski bregi, novomaroško, Klanječke gorice - Marija Gorica, zabočko i stubičko vinogorje. Vinogradarstvo je zamjetna grana gospodarstva u sjeverozapadnoj Hrvatskoj. Hrvatsko zagorje karakteriziraju izvrsne prirodne pretpostavke pa ne čudi što se na ovim prostorima od davnina gaji vinova loza i podižu vinogradi. Tema ovog rada je vinogradarska tradicija Hrvatskog zagorja, njena postojanost kroz vrijeme i njen suživot sa suvremenosti. Rad dotiče i vinogradarsku tradiciju ivanečkog područja, kao dijela tradicije Hrvatskog zagorja, a podaci prikupljeni u istraživanju dokazuju njenu uklopljenost u sjeverozapadno vinorodno područje, kao i lokalne posebitosti. Teme koje ovaj rad načinje (život s vinogradom, vinogradarska klijet, poslovi i običaji u vinogradu kroz godinu) dokazuju da se vino čvrsto ugradilo u vremenitu povijest našeg naroda. Sva ta vjerovanja i običaji povezani uz vino i vinograde su pokazatelj da je naš čovjek usko vezan za zemlju koja ga je nekad prehranjivala i tradiciju koja je duboko utkana u čovjeka, živi usporedno s njime i prenaša se na buduća pokoljenja.

Ključne riječi: tradicijsko vinogradarstvo, Hrvatsko zagorje, ivanečko vinogradarstvo, običaji, suvremenost

VITICULTURE AS TRADITIONAL ECONOMY IN HRVATSKO ZAGORJE

The wine-growing area of northwestern Croatia is made of four wine-growing sub zones. Hrvatsko zagorje-Međimurje subregion, one of the largest subzones of Continental Croatia, consists of nine wine-growing hills. These are Međimurje, Varaždin-breg-Vinica, Ivanec, Krapina-Vinogorje, Zlatarski bregi, Novi Marof, Klanječke gorice-Marija Gorica, Zabok and Stubica wine-growing hills. Viticulture is a notable industrial branch in northwestern Croatia. Hrvatsko zagorje is characterized by great natural conditions and it is not surprising that in this region vine has been cultivated and vineyards raised since ancient times. This paper shows the wine-making tradition of Hrvatsko zagorje, its stability over time and its coexistence with the present. The work touches upon wine-growing tradition of Ivanec area, as part of the tradition of Hrvatsko zagorje, and data collected in the survey prove its incorporation in the northwest wine-growing district, as well as local specifics. The subjects that this paper opens (life with vineyard, vineyard cottage, works and traditions in the vineyard throughout the year) prove that the wine is firmly incorporated in the temporal history of our nation. All these beliefs and traditions associated with wine and vineyards are an indication that our man is closely tied to the land that had once supplied food and tradition which is deeply woven into and lives side by side with the man and is passed on to future generations.

Keywords: *traditional viticulture, Hrvatsko zagorje, viticulture in Ivanec, traditions, modernity*

