

## IZ TRADICIJSKE BAŠTINE SREDIŠNJE ISTRE

**TOMO VINŠĆAK**

Filozofski fakultet

Odsjek za etnologiju

Ivana Lučića 3, 10000 Zagreb

**UDK 39:738/663.2**

Prethodno priopćenje

Preliminary communication

Primljeno: 15. 10. 1998.

*Prema geološkim osobitostima Istru možemo podijeliti na bijelu, sivu i crvenu. Bijela je Istra dobila naziv po krškom terenu koji obuhvaća područje Čičarije i Učke. Siva je Istra dobila naziv po sivome pijesku ili flišu koji se nalazi u sredini poluotoka. Crvena je Istra dobila naziv po zemlji crljenici koja pretežno pokriva južni dio poluotoka. Iz etnološkog aspekta središnja ili siva Istra naročito je zanimljiva, jer je zbog prometne izoliranosti sačuvala prirodni okoliš, tradicijsku kulturu i način života. Danas, kada posvuda u svijetu postoji trend očuvanja izvornog krajobraza sa svim tekovinama tradicijske kulture, potrebno je pronaći modele očuvanja kulturnih vrednota u kontekstu suvremene civilizacije, gospodarstva i turizma. Koristeći pozitivne i negativne primjere iz ostalih europskih regija treba znati sačuvati istinske prirodne i kulturne vrednote koje još za sada postoje u središnjoj Istri.*

U proteklih pet godina obavljeno je šest terenskih istraživanja tradicijske kulture i načina života u selima središnje Istre. U istraživanjima je sudjelovala skupina studenata Odsjeka za etnologiju Filozofskog fakulteta iz Zagreba pod vodstvom nastavnika Tome Vinšćaka. Istraživanja su obavljena u naseljima središnje Istre: Draguć, Krušvari, Račice, Sovinjsko Polje, Sv. Donat, Šćulci, Motovun, Sovinjak, Sovinjska Brda, Drobežija, Baletićev Breg i Sirotići. Većina se tih sela nalazi u blizini jezera Butoniga.

Unutrašnja ili siva Istra etnološki i kulturološki je vrlo interesantna zbog toga što je tu najbolje očuvana tradicijska materijalna, duhovna i društvena kultura, koju su drugi krajevi Istre izgubili. Tako je obalno područje Istre izgubilo elemente nekada bogate tradicijske kulture i poprimilo suvremeni način života u svim aspektima koji se time podrazumijevaju.

Najveći jadranski poluotok Istra u etnološkom i kulturološkom smislu ima svoje osobitosti kao što ih imaju i druge hrvatske pokrajine. U ovom radu bit će prikazani tradicijski seoski obrti i predmeti koje su vrijedne ruke seoskih majstora izrađivale tijekom burne povijesti Istre.



*Slika 1: Pejzaž. Središnja ili siva Istra. Snimio T. Vinšćak 1996. god.*

U središnjoj Istri sačuvane su stare ratarske kulture, maslinarstvo i uljarstvo, sakupljanje ljekovitoga bilja i sakupljanje tartufa, stočarstvo, lov, tradicijska svakodnevna i blagdanska prehrana, ruralna arhitektura, narodna glazba i vjerovanja vezana uz poljodjelske poslove.

Tradicijske obrte Istre mogli bismo podijeliti prema uporabi materijala i tehnikama izradbe u: drvodjelstvo i rezbarenje, obradbu kamena ili kamenoklesarstvo, oblikovanje željeza ili kovačiju, oblikovanje gline ili lončarstvo, izradbu predmeta od kože i roga, tkanje i vezenje te izradbu predmeta od stakla (Francetić 1989; 1991; 1997). Uz ove tradicijske obrte danas postoje u većim istarskim gradovima i obrtnici novijih zanimanja kao što su: postolari, optičari, zlatari, krojači itd. Predmeti koje izrađuju majstori tih zanimanja ne nose u sebi neku osobitost koja bi bila značajna za Istru već su isti kao i u drugim hrvatskim gradovima.

Prilikom istraživanja tradicijske arhitekture pojedinih naselja Istre (slika 2), posebnu pažnju treba usmjeriti na gospodarski, a posredno time i ekološki, društveni i politički kontekst nastanka i razvoja te arhitekture. Sve promjene u okolišu i gospodarenju tim okolišem mijenjaju način života zajednice, a posredno i način stanovanja, koji često zahtijeva i vidljivu materijalnu preinaku.

Svako mjesto ima svoje čuvare proteklog vremena. Tragovi ljudskog postojanja i bivanja na određenom prostoru najbolje su vidljivi u načinu gradnje kuća, crkava i ostalih objekata. Taj način gradnje određen je izborom građevinskog materijala koji ovisi o prirodnim resursima u određenom okruženju. Konstrukcijska su rješenja ovisila o zajedničkom znanju domaćih majstora. Odabir mjesta za gradnju kao i arhitektonski oblici proizlazili su iz načina života ljudi na selu.



*Slika 2: Kotle, primjer tradicijske arhitekture. Snimio T. Vinšćak 2000. god.*



*Slika 3: Sovinjska brda, kućno ognjište. Snimio T. Vinšćak 1995. god.*

Promjene koje su nastajale modernizacijom svakodnevnog života vidljive su u svim segmentima života istarskih gradića i sela. Prolazeći Istrom lako je uočiti razlike između arhitekture kuća koje su nastale prije Drugog svjetskog rata i onih koje se grade u novije vrijeme. Svaka urbana cjelina nastala je na za to najpogodnijem mjestu. Unutar sela kuće su se gradile na biranim pozicijama u odnosu na Sunčevu svjetlost i vjetrove i vizualno su se uklapale u krajobraz. Kad iz današnje perspektive gledamo na organizaciju života i korištenje prirodnih izvora vidimo da je negdašnji istarski čovjek znao gospodariti prirodnim resursima i da se ponašao strogo ekološki, što znači da je živio u skladu s prirodom koja ga okružuje. U gradnji kuća prije se koristio prirodni materijal, kuća se ukrašavala detaljima koje su izvodili seoski majstori. Danas su kuće izdvojene iz gradske ili seoske cjeline, vizualno se ne uklapaju u krajobraz, a ponekad su ukrašene kičastim predmetima tvorničke izradbe kao što su to lavići koji čuvaju ulaz u kućno dvorište.

Kamen je imao veliku značenje u svakodnevnom životu istarskog čovjeka. Kuće i gospodarski objekti građeni su od kamena, kameni su oluci pod krovovima, balkoni i stubišta, kamena su ognjišta koja su središnji prostor u kući (slika 3). U kamenicama se čuvalo maslinovo ulje, kamenice služe za napajanje stoke. U kamenu su zidane crkve koje su opremljene kamenim kipovima i ukrasnim detaljima. Iz kamena su izrađeni i nadgrobni spomenici. Još u prehistoriji čovjek se na Istarskom poluotoku sklanjao u kamenim pećinama, a u brončano doba počinje graditi kamena skloništa slična današnjim *kažunima* ili *bunjama*. Vještina obradbe kamena bila je svojstvena stanovnicima Istre prije dolaska slavenskog hrvatskog življa u ove prostore. Iako su ranije živjeli u šumovitim područjima i bili vješti drvodjelci, dolaskom u Istru stari Hrvati postaju i vješti kamenoklesari.

Kamenoklesarstvo je u Istri od samih početaka bilo vrlo poznato, jer postoji više vrsta kvalitetnog kamena. Na području Istre nalazimo tri osnovne vrste: granit, mramor i kamen. Nalazišta granita i mramora u Istri nisu obilata, ali zato ima mnogo bogatih nalazišta kvalitetnog kamena vapnenca koji je podoban za obradbu.

Istarski su klesari dali velik doprinos našoj kulturnoj baštini klešući glagoljske zapise u brojne kamene spomenike na području Istre i Kvarnerskih otoka. Među njima najpoznatiji su Baščanska ploča i Grdoselski ulomak. Budući da je Istra tijekom prošlosti često bila metom stranih osvajača uništeno je mnogo u kamen uklesanih natpisa koji svjedoče o hrvatskoj prisutnosti na ovim prostorima (Fučić 1998).

Nažalost, danas smo svjedoci izumiranja starih obrta i nestajanja predmeta koje su oni izrađivali. Neki od tih uporabnih predmeta imali su, a i danas još imaju, umjetničku vrijednost važnu za kulturnu baštinu Istre. Brojne predmete iz obrtničkih radionica istarskih majstora, u kojima se ogledao identitet istarskog čovjeka, zamijenili su oni industrijski - kupljeni u trgovinama. Većina predmeta umjetničkog obrta danas se može vidjeti samo u muzejima, no možemo se nadati da će se stara znanja prenijeti na nove naraštaje i da neće potpuno izumrijeti.

Nekada je svaka istarska kuća u svom vlasništvu imala mnogo predmeta od drveta koje su izrađivali seoski majstori. To su u prvom redu bile posude za pripremu jela, namještaj u sobi i kuhinji, sprave i alati u gospodarstvu i poljodjelstvu te razni kućanski alati.

U Istri je nekada bilo brojnih, za obradbu vrlo kvalitetnih vrsta drveta (Francetić 1989). Tu ponajprije treba spomenuti istarski javor koji je bio poznat još u antičkim vremenima, a i danas se koristi za izradbu glazbenih instrumenata i različitih pomagala u gospodarstvu. Istra je obilovala i bjelogoričnim drvećem ogromnih dimenzija kao što su hrastovi iz Motovunske šume, koja je danas cjelovito zakonom zaštićena, zatim bukve s Učke i pitomi kestenovi kod Gračišća. Drvo ladonja naročito se cijeni i poštuje i zato raste nasred većine istarskih gradića i sela.

U pojedinim područjima Istre živjeli su majstori koji su bili poznati po izradbi kvalitetnih predmeta i alata za svakodnevne kućne i seoske poslove. Budući da se bukovo drvo moglo pronaći uglavnom na planinskom području Učke, tu su i postojali majstori koji su iz njega izrađivali drvene predmete i nosili ih na prodaju u daleka mjesta južne i zapadne Istre. Drvodjelje i rezbari svoj su alat nosili u posebnim naprtnjačama na leđima i izrađivali drvene predmete na licu mjesta kod naručitelja posla. Najčešće je to bilo u slučajevima kada je trebalo izraditi volovska kola, jarmove ili bačve. Seoski su stolari u svojim radionicama izrađivali pokućstvo kao što su škrinje, komode, ormari i kreveti. Najviše se cijenio namještaj izrađen od trešnjevog drveta. U narodu postoji vjerovanje da drvo za izradbu namještaja ili glazbala treba sjeći samo kad je vedro vrijeme i pun mjesec, jer ako bi se sjeklo kada je mlad mjesec ono bi ubrzo istrunulo ili bi u njega došli crvi. Osim trešnjevog, u Istri se cijnilo maslinovo i orahovo drvo. Orahovina se odlikuje čvrstoćom, rijetko je napadaju crvi i lako se polira. Od orahovine su se izrađivale škrinje kojima se prednja strana ukrašavala rezbarijama. U seoskoj obitelji škrinja je predstavljala veliku vrijednost te se predavala s koljena na koljeno. U vrijeme svadbe sav se mladenkin miraz prenosio u škrinjama iz roditeljske u mladoženjinu kuću. Jedan od najvrednijih predmeta narodne umjetnosti bila je i istarska preslica. Preslicu je obično izrađivao mladić za svoju odabranicu. Poklanjao ju je prilikom zaruka. Bolje ukrašena preslica znak je njegove veće ljubavi (Francetić 1988).

Majstori drvodjelci nekada su izrađivali cokule ili klompe koje su ukrašavali rezbarenjem. Već koncem 19. stoljeća cipele tvorničke izradbe istisnule su cokule iz upotrebe. Cokule su se najduže održale u uporabi u središnjoj Istri - sve do sedamdesetih godina ovog stoljeća.

Od glazbenih instrumenata najviše su izrađivali dvocijevnu sviralu koja se u Istri javlja pod nazivom *dvojnice*, *vidalice*, *duplice* ili *svirale*. Uz to su izrađivali i druga puhaća glazbala kao što su sopile i roženice. Najpoznatiji istarski instrument su *sopile* ili *sopile* a u južnoj Istri *roženice*. Ovo glazbalo izrađivali su samo vrsni majstori koji su znali odabrati pogodno drvo, a to se drvo moralo sušiti nekoliko godina. Drvena glazbala izrađuje još i danas majstor Otavio Štokavac. Kod svih glazbala najvažnije je da proizvode ispravan zvuk i ton koji odgovara glazbenom ukusu određene zajednice. Majstori su posjedovali i neka skrivena znanja i umijeća koja su prenosili samo na odabrane nasljednike. Za svaku

zajednicu velik je gubitak ako se ta znanja ne uspiju prenijeti na nove naraštaje, jer se tako gubi kulturna baština a time i identiteta određene zajednice.

Budući da je Istra poznata po vrlo kvalitetnim sortama vinove loze iz čijeg se grožđa dobivaju čuvena vina kao što su *teran* i *malvazija*, u Istri je bio vrlo razvijen bačvarski obrt. Tehnika pravljenja bačava pomoću *dužica*, koje na obje strane imaju utor u koji se ulaže dno i poklopac bačve, praslavenska je tradicija koja se očituje u sličnom nazivlju za sastavne dijelove bačve. Istarski bačvari izrađivali su bačve od drveta murve, hrasta, kestena ili akacije.

Uz bačvare postojali su i majstori kolari, koji su tokarenjem izrađivali glavine za kotače. Najpoznatiji kolari u Istri bili su oni iz sela Klimni sa Žminjštine. Danas više nitko u Istri ne naručuje izradbu cijelih kola, već majstori popravcima održavaju ona malobrojna što su još u upotrebi.

Uz obradbu drveta i kamena, obradba željeza ima važnu ulogu u svakodnevnom životu istarskog čovjeka. Kovačima i njihovom umijeću oduvijek se davala određena važnost i poštovanje u seoskim zajednicama. U povijesti ljudskog roda kovač se smatra prvim pravim specijaliziranim majstorom a otkriće obradbe metala preteča je svih poslije otkritih znanja.

Istarski su kovači oduvijek od željeza izrađivali poljodjelska i gospodarska pomagala kao što su srpovi i lemeši za ralo. Do prije stotinu godina svako je istarsko selo imalo svojega kovača. Ti su se kovači uglavnom bavili izradbom i popravkom poljodjelskog alata, izradbom zaprežnih kola, jarmova, plugova, potkivanjem tegleće stoke te izradbom predmeta koji su se rabili na kućnom ognjištu. Kovačijom su se uglavnom bavili domaći ljudi, a jedan od najpoznatijih kovačkih centara bio je u Lovreću. Poznati su bili i kovači iz Žminja, Tinjana i Zrenja (Francetić 1997).

Kovači se u Istri nisu bavili obradbom zemlje već su im zemlju obrađivali suseljani u zamjenu za učinjenu kovačku uslugu. Često su im u zamjenu plaćali u naturi, tj. grožđem, krumpirom, kukuruzom ili brašnom.

Ako istarski kovač nije imao pomoćnika u kovačnici, pomagala je i vlastita supruga. Prilikom kovanja pridržavala bi kliještima užareni predmet na nakovnju, a ponekad bi klepala užareno željezo čekićem ili bi, najčešće, potezala ručicu mijeha raspirujući vatru.

Kovači su bili vrlo cijenjeni u seoskim zajednicama pa bi ih seljaci prilikom blagdana darivali vinom, rakijom ili jajima. Predmeti od metala kao što su *kosir*, željezni klin od rala ili verige s kućnog ognjišta, prema narodnom vjerovanju mogu zaštititi kuću i blago od udara groma ili drugih elementarnih nepogoda ili pak od *zlih sila*. Svi su se predmeti koje su izrađivali seoski kovači morali odlikovati kvalitetom i dugotrajnošću. Sve što su napravili trajalo je ne samo desetljećima već i stoljećima. Upravo zbog te dugotrajnosti, do naših su se dana sačuvali predmeti koji svjedoče o vještini i umijeću seoskih kovača te o njihovom stvaralaštvu.

Najstariji oblik istarskog rukotvorstva, koji se sačuvao od neolitika do današnjih dana, je obradba i pečenje gline. Još u 19. stoljeću postojala su u Istri četiri vrlo jaka lončarska centra: Zubini i Pavletići kod Oprtlja, Čukarija kod Huma i Rakalj. Danas se lončarstvom bave još samo dvije obitelji i to Percani i Valići iz Raklja. Nekada se na kućnom ognjištu hrana kuhala u loncima od pečene i neglazirane gline a kruh se pekao ispod zemljane *čripnje* ili pekve. Pod pekvom se osim kruha peklo meso s krumpirom te različiti kolači. U 19. stoljeću pekve su zamijenili industrijski štednjaci. U posljednje vrijeme dolazi se do spoznaje da su kruh i meso pečeni ispod pekve mnogo ukusniji od onih pečenih u štednjaku, tako da se pekva vraća u upotrebu, naročito u ugostiteljskim objektima, kao zanimljivost za domaće i strane posjetitelje.

Keramičke *bukalete*, iz kojih se nekada pilo vino, izrađivali su domaći lončari.

Za hladnija područja sjeverne Istre lončari su izrađivali zemljane boce u koje se stavljala vruća voda za zagrijavanje kreveta i posebne posude *ognjenice* u koje se stavljao žar za zagrijavanje prostorija.

U modernim istarskim domaćinstvima više se ne rabe predmeti izrađeni od gline, a oni koji su preostali nalaze svoje mjesto u muzejima ili u vikendicama diljem Hrvatske i inozemstva.

Osim navedenih obrtničkih rukotvorina, u Istri su se izrađivali i predmeti od kože i roga. Koža se upotrebljavala za izradbu mijeha za glazbalo koje se u drugim područjima naziva *diple* ili *gajde*. Mijeh s mješnicama poznato je istarsko glazbalo uz koje se pleše. Posebno su na cijeni mijehovi od jareće i janjeće kože, jer su naročito tvrdi i lijepog izgleda. Danas u cijeloj Istri postoje još samo dva majstora koji izrađuju mjehove - Glavaš i Adamović, obojica iz Pule. Još u 19. stoljeću u Istri su se za transport vina i ulja koristile ovčje ili kozje mješine.

Od govedih rogova seoski su majstori izrađivali razne češljeve, lule, *čibuke*, držala za noževе i kutijice za duhan. Svi su obrtnici nosili svoje proizvode na sajmove koji su se u određene dane održavali na području cijele Istre i prodavali ih za novac ili mijenjali za poljoprivredne proizvode.

Istarski je čovjek u prošlosti odjeću izrađivao sam. Tekstilni odjevni predmeti izrađivali su se od vune, konoplje, pamuka i lana a postoje podaci da se u Istri uzgajao i dudov svilac. U prošlosti je najvažniji zimski odjevni predmet bila ženska suknja od ovčjeg krzna, dok su muškarci nosili krznene prsluke i neku vrstu kabanice. Vuna se dobivala od istarskih ovaca kojih je nekada bilo najviše na Učki i Čičariji. Obradba konoplje predstavljala je mukotrpan posao. Najprije se izrađivalo platno od kojeg su poslije šivali odjevne predmete i plahte (Francetić 1995).

Najvredniji predmeti tekstilnog rukotvorstva svakako su ženske i muške narodne nošnje. Za izradbu pojedinih dijelova ženske narodne nošnje trebalo je mnogo truda i vremena. Žene i djevojke su ih krojile, šivale i ručno ukrašavale. Odjeću od debelog stupanog sukna redovito su izrađivali muškarci koje su zvali *šilci* ili *žnjidari*. U nekim

krajevima Istre radilo je na desetine krojača kojima je šivanje bilo glavno zanimanje. Trag o njima ostao je samo u nazivima mjesta u kojima su živjeli i radili.

Na svim većim istarskim potocima i rijekama bile su nekada smještene mlinice u kojima se pomoću vodenog kotača mljelo žito. Budući da je kupovno brašno zamijenilo ono domaće, prestala je potreba za postojanjem mlinica. Domaće sorte žita bile su ekološki i prehrambeno mnogo kvalitetnije od kupovnih.

Kao što su sa istarskih potoka nestale mlinice, tako su iz upotrebe nestali i mlinovi za masline ili *toklarije*. U posljednjih nekoliko godina pokrenuta je akcija da se obnovi mlin koji se nalazi na rijeci Mirni kod sela Kotli. Iako je Ministarstvo za kulturu RH odobrilo početna sredstva za obnovu, ona do današnjih dana nije ni započela. Jedna od posljednjih *toklarija*, koja je još u upotrebi, nalazi se u selu Sirotići (slike 4, 5 i 6), a druga je u selu Balini kod Motovuna.



*Slika 4: Sirotići, unutrašnjost toklarije, mlina za masline. Snimio T. Vinšćak 1995. god.*





*Slika 5: Sirotići, bat na nožnoj stupi. Snimio T. Vinšćak 1995. god.*



*Slika 6: Sirotići, nožna stupa za obradbu kukuruznog zrna za pripravu maneštre. Snimio T. Vinšćak 1995. god.*

Budući da su predmeti tradicijskih obrta uglavnom nestali iz proizvodnje i uporabe, jedan od načina opstanka narodnog stvaralaštva je njegovo očuvanje u okviru muzeja i etnoparkova na otvorenom. Umijeće narodnih majstora može se očuvati izradbom suvenira po uzoru na nekadašnje stvarne predmete ili korištenjem elemenata narodne ornamentike na novim industrijskim proizvodima. Jedan je od vrlo uspješnih istarskih suvenira i boca u obliku istarske *sopile*, koju izrađuje domaći majstor, a u njoj se nalazi domaća istarska rakija u koju se stavljaju razne trave i listovi imele. Rakija s imelom, koja se u Istri zove *biska*, vrlo je ljekovita i proizvodi se samo na području Bužeštine u Istri. Izvorni istarski suveniri, koji predstavljaju minijature starih jarmova te poljodjelskih sprava, svjedoče o bogatoj kulturnoj baštini Istrana.

### **Vrh - primjer očuvanja tradicije**

Istarski gradić Vrh smjestio se na vrhu brdašca sjeverno od jezera Butoniga u općini Buzet. Kažu da mu je položaj izuzetan jer se sa zvonika crkve u Vrhu vidi više od 130 gradova, gradića, sela i crkava na Istarskom poluotoku. Vrhovština obuhvaća 17 sela i zaselaka gdje živi oko 620 ljudi. Sva su sela smještena na jugoistočnom dijelu valovitog brežuljka, a nose nazive: Dol, Dobrova, Klarići, Luskići, Gregorići, Barušići, Matiški, Senj, Paladini, Šćulci, Marčenigla, Marčeniško polje, Medveje, Sladetijska, Kijeka, Negnar, Šimići i Senica. Gradić Vrh ima 40 kuća zbijenih oko crkve Marijina Uznesenja. Zbog položaja, klime i sastava tla, Vrh i njegova okolica poznati su po uzgoju vinove loze iz koje se proizvode vrlo kvalitetna vina i, što je naročito zanimljivo, istarski domaći pjenušac. U Vrhu gotovo svaka vinogradarska obitelj priprema pjenušac ili, kako se tu kaže, *butilje*, isključivo za vlastite potrebe. *Butilje* se otvaraju i piju samo prilikom dolaska dragih gostiju te prigodom blagdana. No, iako je proizvodnja pjenušca u Vrhu već široko zastupljena tradicijska pojava, potrebno je izdvojiti dvije obitelji istog prezimena Grbac, koje inače nisu u rodu. Ove dvije obitelji proizvode pjenušac na dva različita načina.

Obitelj, kojoj je danas glava kuće Fabio Grbac, proizvodnju pjenušca naučila je još u 19. stoljeću od plemićke obitelji Wolterschtein, koja je živjela u obližnjem kaštelu u Račicama (Orlić 1995). Kao uspomenu na ta minula vremena, Fabio Grbac čuva jednu *butilju* (butigliu) za pjenušac koju je njegovom pradjedu poklonio svećenik iz Vrha, koji ga je u ono vrijeme također pripremao. Pjenušavo carstvo obitelji Grbac smješteno je u dvije male konobe. U jednoj su bačve, a u drugoj *butilje*. Fabio Grbac i njegov sin dobivaju pjenušac iz raznih sorta vinove loze. Bijeli pjenušac dobiva se iz *istarske malvazije*, a tamni, što je inače vrlo rijetko, od *terana*. Za dobivanje pjenušca koristi se još i sorta *hrvatica* i neke druge, u Istri manje poznate vrste. Prema Jakovu Mikcu, u Istri se tradicijski uzgajalo samo osam vrsta vinove loze. Crna vina su *teran*, *brgonja*, *bragula* i *tirolko*, a bijela je *malvazija* (*malvažija*). Još spominje vina koja nisu niti crna niti bijela, a to su *muškat* i *refoško*, mješavina je *ružica*. *Teran* i *refoško* smatraju se najboljim vinima u Istri (Mikac 1977:290).

Da bi se dobio kvalitetan pjenušac, trebaju biti zadovoljeni neki prirodni uvjeti te je potrebno znati tajno umijeće i postupak za proizvodnju. Prema Grbčevima, teška bijela pjeskovita zemlja i obronci okrenuti suncu preduvjet su za uzgoj kvalitetnog grožđa iz kojega se onda proizvodi vino ili pjenušavo vino. Tjedan dana prije vremena za uobičajenu berbu odlazi Fabio Grbac u svoj vinograd kako bi odabrao najbolje grozdove iz kojih će se spremati pjenušac. Ti se grozdovi sa cijelom lozom prerežu i ostanu na trsu još osam dana, da izgube vlagu. Nakon toga, spremaju se u posebnu bačvu gdje ostaju tijekom procesa vrenja. Poslije vrenja vino se pretače tri puta. *Butilje* se pune u siječnju ili veljači i dodaje im se određena količina rastopljenog šećera. Takvo vino još naknadno vrije u boci i nastaju karakteristični mjehurići. *Butilje* se zatvaraju plutenim ili plastičnim čepom i ostavljaju uspravno na hladnom i mračnom mjestu u konobi. Talog koji se stvara na dnu boce Fabio ne odstranjuje, što je i nemoguće jer se nalazi na dnu, a ne, kao kod francuskog *šampanjca*, pri vrhu. Fabio smatra da baš taj talog na dnu *butilje* daje bolji *gušt*, u što se svatko možete uvjeriti ako dođe u Vrh i proba pjenušac (Orlić 1995).

U drugoj obitelji Grbac iz Vrha, dva brata Mauro i Adriano te njihov otac Antun pripremaju pjenušac na drugi, mogli bismo reći moderniji način. Oni su usvojili francusku šampanjsku tehnologiju (*methode champenise*) i još uvijek eksperimentiraju i dorađuju postupak. Proizvođe samo dvije vrste pjenušca: tamni od sorte *teran* i svijetli od *malvazije*. Grožđe beru 10 do 15 dana prije redovite berbe, kako bi ostalo malo kiselo. U Francuskoj je pravilo da se grožđe bere 100 dana nakon cvjetanja. U Istri to pravilo ne vrijedi, zbog drugačijega podneblja. Ovdje je potrebno reći nekoliko riječi o metodi i povijesti proizvodnje *šampanjca* u Francuskoj. Nakon što je grožđani sok u bačvama za vrenje izlučio pjenu i nakon što je uzavreli mošt ponovno poprimio normalnu temperaturu, bistra se tekućina pretače i ostavlja odležati u podrumu. Mošt se prepušta sam sebi, dok se ne pretvori u mlado vino koje se ponovo pretače i stoji sve dok se iz njega potpuno ne odstrani svaki talog. Nakon toga slijedi važan dio posla: kombinacija rezanja (*cuvžes*). Dodatkom jedne otopine (*liquer de tirage*) dolazi do ponovnog vrenja u boci. Tu je metodu prvi uveo Dominique Perignon, a kasnije su je velike vinarske kuće u Reimsu i Epernyu razvile do savršenstva (Pellaprat 1969:56). Bit te metode je u tome, da vinska osnova još jedanput fermentira i to u samoj boci. Zahvaljujući tom naknadnom vrenju nastaju oni karakteristični mjehurići. Kako bi se ovaj proces pojednostavio, jedan je drugi Francuz, inženjer Charmat, tu drugu fermentaciju premjestio u tankove, velike cisterne, pa se zato ta metoda zove *chatmat* ili *tankovska*. To je omogućilo niže cijene i masovnu proizvodnju pjenušca koji po kakvoći ne zaostaje za klasičnim (Andrić 1997).

U članku 8., stavak 1., hrvatskog Zakona o vinu piše: *Pjenušava vina su vina koja uz ostale određene sastojke sadrže i povećanu količinu ugljičnog dioksida, zbog kojeg se pri otvaranju boce razvija obilna pjena*. U stavku 2. navodi se: *U pjenušava vina ubrajaju se prirodno pjenušava i gazirano pjenušava vina*. Nadalje, u stavku 3. stoji: *Uvjete proizvodnje pjenušavih vina iz stavka 1. i 2. ovoga članka propisuje ministar* (Zoričić 1996:114-116). Kako bi individualni proizvođač mogao staviti u prodaju svoja vina, ona moraju zadovoljiti zakonom propisane norme.

No, vraćamo se načinu proizvodnje u obitelji Grbac. Pobrano grožđe drobi se i melje u muljači, a čisti sok se ulijeva u *inox* bačve. U bačvama ostaje 20 - 30 dana i *kuha* tj. vrije na temperaturi od 16 - 20° C. Vrenje u bačvama mora teći vrlo sporo. *Butilje* se pune za vrijeme punog mjeseca neposredno nakon Uskrsa. Prilikom punjenja, u *butilje* se dodaje kvasac i rastopljeni šećer, kako bi se u zatvorenoj boci odvijalo naknadno vrenje. *Butilje* se stavljaju u hladne komore iskopane u podrumu i tu ostaju oko 9 mjeseci. Svaka tri mjeseca potrebno je boci protresti, kako bi se bolje odvajao talog (slika 7). Nakon devet mjeseci, boce se sele na *taložnice* (slika 8) gdje se postavljaju u položaju s grlicem okrenutim prema dolje. Tako ostaju ležati na stalnoj temperaturi od 15° do 18° C. Dok vino u *butiljama* dozrijeva, njih je potrebno s vremena na vrijeme okrenuti za pola kruga udesno kako bi se talog bolje odvajao. Taj naoko jednostavan posao vrlo je značajan za dobivanje vrhunskih sorti pjenušca u Francuskoj. Nakon što se talog skupi na čepu u grliću *butilje*, ona se otvara i talog se ispušta. *Butilja* se mora nadoliti novom količinom vina i ponovo zatvoriti. *Butilje* se ostavljaju mirovati na zemljanom podu konobe još dva mjeseca. Nakon toga spremne su za konzumiranje. Cijeli proces dobivanja pjenušca traje gotovo dvije godine. Mauro smatra da se kvaliteta vina povećava s odležavanjem do pet godina, a poslije toga gubi na kvaliteti. Ako se pjenušac želi arhivirati, onda je bolje da se talog ne odvajaju iz boce. *Butilje* za punjenje pjenušca francuske proizvodnje Mauro nabavlja u Sloveniji. Odlično su dizajnirane, a etikete su likovno opremljene istarskim motivima koje je izradio slikar Pokrivka.

Svaka od dviju opisanih vrsta pjenušca koji se proizvode u Vrhu ima svoje naročite osobine. Prva vrsta, kojoj je ostavljen talog u boci, ima poseban okus - *gušt* i preporuča se onima koji su ljubitelji izvornog i narodnog u pojedinim sredinama. Druga vrsta pjenušca, koju su stvorila braća Grbac i njihov otac, odlikuje se profinjenim okusom i dizajnom boce te može stati uz bok svjetski poznatim vinima te vrste. Mauro i Adriano Grbac su ljudi mlađih godina koji tradicijskoj proizvodnji pjenušca pokušavaju dati i komercijalnu dimenziju. Visoka kvaliteta ovog pjenušca privukla je ljubitelje dobre kapljice iz okolnih zemalja da potraže mjesto Vrh i nabave pokoju *butilju* za vlastite užitke.

Kao treći proizvođač pjenušca javlja se gospodin Nevio Petohleb, vlasnik restorana u Vrhu koji je nadaleko poznat po odličnoj istarskoj narodnoj kuhinji. On priprema *butilje* od *malvazije* pomiješane s *muškatom*, što daje pjenušcu profinjen i aromatičan okus. Taj se pjenušac može kušati u njegovom restoranu.

Za sada se u Vrhu pjenušac proizvodi u entuzijastičkom zanosu, bez neke novčane dobiti. Ozbiljnijoj proizvodnji može se pristupiti tek kad se ispune odgovarajuće, zakonom o vinima propisane norme. Taj proces registracije dugo traje, a do tada je svako ulaganje u proizvodnju nesigurno.

Umijeće pravljenja pjenušca u Vrhu spada u tradicijsku kulturnu baštinu ovog dijela Istre te bi zbog toga nositelje tog umijeća trebale stimulirati odgovarajuće državne institucije. Za sada to nije slučaj.

Istarski pjenušac također spada u turističku ponudu središnjeg dijela Istre, što se danas uklapa u moderne svjetske eko-turističke trendove. Žalosno je da se o tradicijskoj pučkoj proizvodnji pjenušca u Vrhu više zna u Italiji, Austriji ili Njemačkoj nego u kontinentalnoj Hrvatskoj. Stari zanati i pučka umijeća, kao dio kulturne baštine pojedinih hrvatskih pokrajina, moraju postati dio turističke ponude prepoznatljive domaćem ili stranom gostu. Za kvalitetnu afirmaciju tradicijske baštine nužno je polazište čovjek, koji je osnovni pokretač i stvaratelj svoje kulture, koja nastaje u ekološkom, gospodarskom, društvenom i političkom kontekstu.

### Literatura

- ANDRIĆ, Vitomir (1997): VINO OGLEDALO DUŠE. Podlistak. *Večernji list*, 20. do 25. 1. 1997.
- FRANCETIĆ, Mira (1989): *Tradicionalna obrada drva u Istri*. Etnografski muzej Istre, Pazin.
- FRANCETIĆ, Mira (1991): Kovači i kovačije. *Jurina i Franina*, br. 47, Pula.
- FRANCETIĆ, Mira (1995): *Čudesne niti narodnih nošnji Hrvatske*. Katalog izložbe narodnog tkanja sjeverne Hrvatske i Istre, Zavičajni muzej Poreštine, Poreč.
- FRANCETIĆ, Mira (1997): *Kovači i kovačnice u Istri*. Katalog izložbe, Etnografski muzej Istre, Pazin.
- FUČIĆ, Branko (1998): *Terra incognita*. Kršćanska sadašnjost, drugo izdanje, Zagreb.
- MIKAC, Jakov (1977): *Istarska škrinjica. Iz kulturne baštine naroda Istre*. Nakladni zavod MH, Zagreb.
- ORLIĆ, Drago (1995): Sve tajne pjenušave kapljice. *Jurina i Franina*, Libar od grozda, Pula.
- ZORIČIĆ, Milorad (1996): Od grožđa do vina. *Gospodarski list*, Zagreb.

## FROM TRADITIONAL HERITAGE OF MID-ISTRIA

### Summary

Due to its traffic isolation, Central Istria has preserved its environmental features, as well as the traditional culture and way of life until today. Some cultural traits are likely to disappear under the influence of the inevitable development of communications and traffic roads. It is therefore necessary to establish models of protection of environmental and cultural features in the context of contemporary society and ever developing tourist industry. The true natural and cultural values still existing in Istria should be preserved by referring to both positive and negative examples of other European regions. During the past ten years, the author has been concentrating on research into the following places of Central Istria: Draguč, Račice, Sovinjak, Sovinjska brda, Sv. Donat, Vrh, Šćulci, Motovun, Drobežija, Baletićev brijeg and Sirotići.

In the course of the research, a special attention has indeed been paid to economic, and following those, further to the environmental, social and political

context of creation and development of the architecture. All environmental changes that occur in the process of managing the nature, change the way of life of a community, and parallel with these changes have further effect on the way of habitation, which often demands a visible material transformation as well. Each of these villages and towns has its *guards of the past times*, observable in the way of constructing of sacral monuments, houses and agricultural buildings.

Translated by Sanja Kalapoš