

Duško Kečkemet

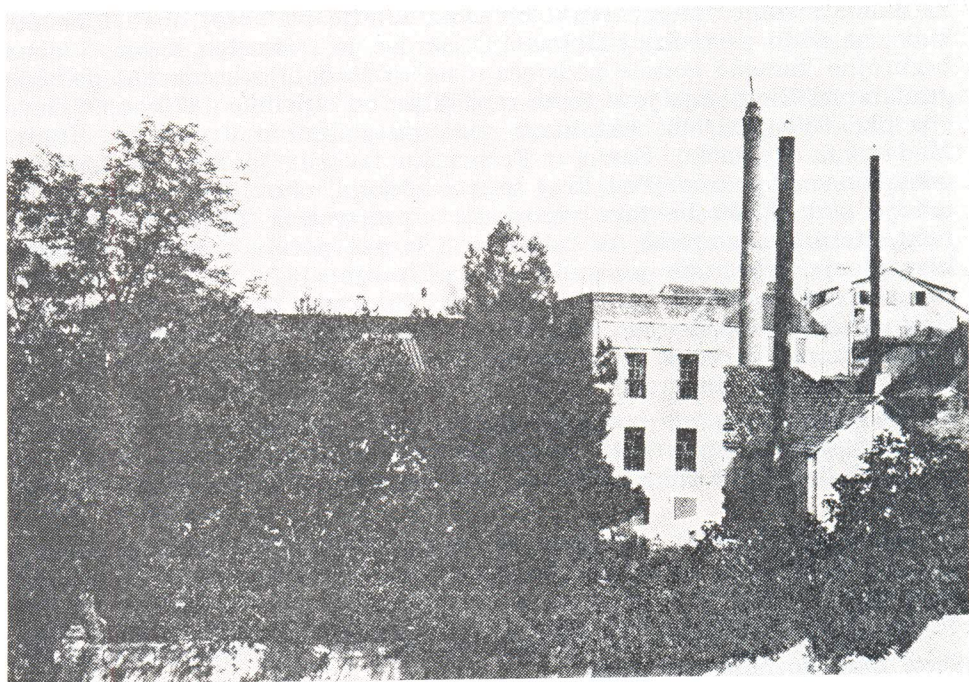
»PRVA ODLIKOVANA DALMATINSKA PARNA DESTILERIJA« VIDA MORPURGA U SPLITU

Kada govorimo o tradicionalnim vrednotama Dalmacije u prošlosti, ne govorimo samo o njezinim povijesnim i umjetničkim spomenicima, o njezinim građevinama, djelima njezinih znanstvenika, književnika, glazbenika, već i o kulturi i umijeću življenja, o relativno visokom standardu dalmatinskih gradova, koji se standard nije odlikovao količinom, već kakvoćom, ne bogatstvom već izbirljivošću. Nije se, npr., mnogo jelo i pilo, ali se dobro jelo i pilo. Svi strani putnici koji su u prošlim stoljećima putovali Dalmacijom, a posebno oni koji su stizali u Split, divili su se vidljivim ostacima prošlosti, naročito Dioklecijanovoj palači, ali nisu zaboravljali spomenuti kako se u Dalmaciji, i u Splitu, dobro jede i još bolje pije. Bila bi zanimljiva ta gastronomska povijest Splita i Dalmacije, koja nije još napisana.

Osvrnuo bih se ovom prigodom na tradiciju proizvodnje i potrošnje splitskog pića, kao integralnog dijela prošlosti ovoga grada. Jer piće je vezano uz ishranu, uz ugodno raspoloženje, društvo, iskrenost, pa i pjesničko nadahnuće. Stari su Grci visoko cijenili piće i ugodni učinak pića. Tradicija vinogradarstva i vinarstva u Dalmaciji i počinje grčkom kolonizacijom, a viško je vino u drugom stoljeću bilo jedno od najboljih u tadašnjem svijetu.

Danas je kultura pića u nas, na žalost, vrlo niska. A u Splitu pogotovu. Ono što se proizvodi i ono što se pije u Splitu nije nam nimalo na čast, pogotovu znademo li kako je bilo još u nedavnoj prošlosti. Te su vrednote jednom bile dio našeg života, kako gradskoga, tako i težačkoga i ribarskoga. Nestalo je sa splitskog pazara i vrsnoga stolnog grožđa što smo ga nekoć jeli, poput glavinuše, muškata, crjenka i sl. A nestalo je i prirodnih vrsnih lokalnih vina (iako nisu imali etikete specijalnih vina) poput splitskoga ili kaštelanskoga plavca, bračke vugave i sl.

Većina Splicišana danas i ne zna da je još prije stotinu godina, a i stoljećima ranije, splitsko polje proizvodilo više grožđa i vina od Brača, Hvara ili Korčule. Splitski okrug imao je prije pošasti vinograda, tj. do pod kraj prošloga stoljeća, gotovo 14.000 hektara pod vinogradima, dok ih je Brač imao oko 12.000, Hvar oko 10.000, Korčula oko 8.000. Nakon



Tvornica vina i likera Vida Morpurga

filoksere spali su stari splitski vinogradi oko 1920. na samih 380 ha, a bilo je obnovljeno svega 5.600 ha. Poslije oslobođenja situacija se donekle poboljšala na otocima i u ostaloj Dalmaciji, ali ne i u Splitu, gdje je nagla izgradnja grada i okolnih naselja (Solin, Kaštela) prekrila nekadašnje vinorodne površine. Danas je vinogradarstvo Splita i okolice tek spomen na ono nekadašnje.

Htio bih ovom prigodom podsjetiti na renomiranu proizvodnju pića u destileriji Morpurgo u Splitu — dok se vino jednako vrsno proizvodilo u svakoj splitskoj težačkoj konobi, kao i u velikim magazinima splitskih proizvođača, koji su ga uglavnom izvozili u inozemstvo.

Doživjelo je to naše dalmatinsko vino u prošlom stoljeću svoje sjajne i kritične godine. Stoljećima se dalmatinsko vino — osim što se u velikim količinama pilo kod kuće — izvozilo u Veneciju. Pošto je bolest lug (cidium) 1858. poharala talijanske vinograde, nastala je velika potražnja za našim vinom. Ono, koje se u Dalmaciji tada prodavalo po 3—4 forinta hektolitar, dostizalo je na mletačkom tržištu cijenu do 30 forinti.

Primjenjivanjem sumporavanja spašeni su evropski vinogradi, ali ih je sedamdesetih godina počela uništavati trsna uš (filoksera) koja je prvo poharala francuske vinograde. Italija i Francuska nisu više imale vina ni za svoju uporabu, a pogotovu ne za izvoz, pa je nastala golema potražnja

za dalmatinskim vinom. Svaki komadić zemlje na našoj obali i na otocima, naročito u srednjoj Dalmaciji, iskrčen je i zasađen lozom. I danas bezbrojne kamene gomile podsjećaju na to razdoblje buma našega vinogradarstva. Dalmacija je u tome razdoblju, od otprilike 1870—1890, izvozila oko 600—700.000 hektolitara vina na godinu u Francusku, Italiju, Mađarsku, Njemačku. Samo u Francusku izvozila je tada 4—4.500 vagona vina na godinu. Pod kraj toga razdoblja, oko 1890, imala je Dalmacija oko 82.000 hektara vinograda i proizvodila 1,200.000—1,700.000 hektolitara crnoga vina. A zatim su i u nas počele nevolje: »vinskom klauzulom« zabranjen je izvoz vina u Italiju; 1878. pojavila se bolest peronospora, a 1894. i u nas filoksera. Filoksera se širila Dalmacijom. Nešto je spašeno sadnjem američanske loze, ali i to je prekinuto u godinama rata, pa je velik dio, naročito otočkog, stanovništva iselio u Ameriku i napustio vinograde.

Tek su se nakon prvog svjetskog rata splitski vinogradi donekle oporavili, pa je Split 1921. proizvodio nešto preko 200.000 hektolitara vina; manje od Šibenika ili Zadra, ali ipak više od Brača, Hvara ili Korčule.¹⁾

U Splitu i okolici, od Omiša do Kaštela, kao i na Šolti, proizvodila su se uvijek teška vina, za križanje, i ona su bila najviše cijenjena i tražena.

U Splitu je u prošleme stoljeću vrlo aktivno djelovalo enološko društvo, tada poznato u Evropi.

Ali danas je manje poznato da je u Splitu bila renomirana i proizvodnja žestokih pića i likera, koja se obično povezuje sa Zadrom i tamošnjim firmama Drioli, Luxardo i Vlahov. Činjenica je, naime, da je austrijska vlast sprečavala razvitak te industrije u Splitu, protežirajući Zadar koji je bio upravni centar Dalmacije.²⁾

U Splitu je uvijek — i u mletačko doba — bilo manjih proizvođača žestokih pića i likera. Naročito je bila poznata proizvodnja »rozolja«, slatkog likera od višanja što ga je kasnije istisnuo »šeri-brendi«. Konstantin Vojnović u jednom ekonomskom izvještaju 1861—1863. navodi da je u Splitu tada bilo 17 proizvođača »rosolia« i drugih žestokih pića, a u splitskome okrugu čak 29.³⁾ Međutim, to su odreda bile malene, gotovo obiteljske manufakture, više obrt nego industrija, dok nije agilni i za Split općenito zaslužni Vid Morpurgo s ocem Davidom osnovao »Prvu odlikovanu dalmatinsku parnu destileriju«. Za razliku od Zadrana koji su svu pažnju posvećivali obradi maraške, on je sakupljao drop i pekao rakiju, a od vina destilirao konjak.

Godina osnutka Morpurgove destilerije nije sa sigurnošću utvrđena. Istraživao sam i u arhivu Trgovačke komore i u onodobnom tisku, ali su podaci različiti.

Dalmatinski kroničar Vicko Lago piše 1868. o industriji rosolija odavna razvijenoj u Zadru, pa veli da bi se takva industrija morala razviti i u Splitu i Šibeniku, jer višnja maraška rodi baš na tome području.⁴⁾ Tada, dakle, još nije bilo u Splitu takve tvornice.

Jozo Lakatoš u prvom sistematskom pregledu industrije u Dalmaciji navodi da je Vid Morpurgo osnovao »Prvu odlikovanu dalmatinsku parnu

destileriju« u Splitu 1870. godine, kao konkurenciju zadarskima, od kojih je Calcenigova postojala još od 1730, Driolijeva od 1768, Calligarichova od 1770, a Luxardova od 1821.⁵⁾

Na temelju podataka iz rukopisne obiteljske kronike Viktora Morpurga i tradicije u obitelji ranije sam djelatnost Morpurgove destilerije datirao 1879—1929.⁶⁾

U arhivu Trgovinske komore (danas u Historijskom arhivu u Splitu) potražio sam u knjizi koncesija za rad obrtnicima i industrijalcima i našao odobrenje izdano 7. X 1887. pod br. 20034 Vitu Morpurgu za destileriju u Splitu. Međutim, na svim etiketama Morpurgovih proizvoda iz vremena prije prvog rata navedena je godina osnutka tvornice 1879.⁸⁾ Vjerojatno je za razdoblje 1879—1887. postojala neka ranija koncesija koja nije sačuvana u arhivu Trgovinske komore, ili je pogon u tom razdoblju djelovao bez službene registrirane koncesije.

Agilni i svestrani Vid Morpurgo započeo je destilacijom dropa što su ga tada seljaci okolice Splita i na obližnjim otocima, nakon gnječanja ili tiještenja masta, bacali. Jednako tako su stekli prvi imutak i doseljeni Nazori na Braču.

Do smrti 1911. rukovodio je Vid Morpurgo — inače i istaknuti politički radnik, jedan od vođa hrvatskih »narodnjaka« u borbi s autonomasima — destilacijom koja se nalazila na mjestu današnje robne kuće »Prima« na Dobrome i porušena je tek kada je ta građena. Djelovala je Morpurgova destilerija sve do 1929. godine.

Godine 1905. započeo je Morpurgo, udružen u firmi »Morpurgo, Stock e Comp.« graditi novi pogon u uvali Supaval (Glavičine — na položaju današnjeg brodogradilišta). Gradnja je, međutim, ostala nedovršena. Iako je Morpurgo dobio koncesije za novu tvornicu na tom položaju,⁹⁾ tadašnji načelnik Vicko Mihaljević se tome suprotstavio da bi — kako je rečeno — spriječio zagađivanje okoline. Radilo se u stvari o političkim razmimoilaženjima dvaju istaknutih splitskih javnih radnika, jer je Morpurgo bio stari strosmajerovski nastrojani narodnjak, a Mihaljević pravaš.

R. E. Petermann u Vodiču Dalmacije 1899. spominje da se u to doba u Splitu proizvodio konjak, Franzbranntwein i rosolio.¹⁰⁾

Za razliku od poznatih zadarskih tvornica likera koje su prerađivale prvenstveno višnju marašku, Morpurgo se specijalizirao za destilaciju dropa (masta), vina i dr. Njegovi su proizvodi do 1923. bili 18 puta nagrađeni na domaćim i svjetskim izložbama.

U Morpurgovoj destileriji, vrlo modernoj za ono doba, s električnim mašinama, radilo je navodno 50 radnika. Proizvodio se veoma velik i birani asortiman pića, a i ekstrakt od maraske za tvornice bombona. Od rakija proizvodile su se dropovica, šljivovica, borovica, mastika, zatim rum i dr. Specijaliteti, najviše odlikovani na brojnim svjetskim i domaćim sajmovima, bili su maraskin »Select« i »Alba« i konjak »Dalmatia I medical« i »Dalmatia vieux«. U splitskim obiteljima uvijek je bila boca »Maraschina«, opletena slamom, a već je bio tražen i »Cherry Brandy«. Slatki likeri bili su »Crème de Chocolate« i »Crème de Vanille«.¹¹⁾

Ti su se Morpurgovi proizvodi, u lijepo oblikovanim bocama, s etiketama s grbom Splita, izvozili u cijelu Evropu i tako postajali svojevršnim ambasadorom Splita i Dalmacije u svijetu.

Pod kraj prošloga stoljeća bila su u Splitu, osim V. Morpurga, još tri proizvođača rakije i likera, ali s manjim pogonima: S. Brajnović, L. Troccoli i V. Juras.¹²⁾ Godine 1897. osnovana je u Splitu manja tvornica, nakon rata nazvana »Prva jugoslavenska odlikovana tvornica maraskina i likera Buzolić & Co.«, pošto joj je pripojena tvornica likera S. Brajnovića. Padom Zadra pod Italiju, razvila se proizvodnja likera od višanja u Splitu i u Šibeniku.¹³⁾

Nakon prvog rata razvilo je industriju rakije i likera još nekoliko splitskih firma: S. Brajnović i nasljednik P. Buzolić, Bogdan Krstelj, M. Čulić, K. Dvornik, a kasnije i ostale.¹⁴⁾

Ne mogavši dobiti dozvolu za gradnju novih pogona u Splitu — a stara tvornica se, razvitkom grada, našla u njegovom središtu — osnovali su nasljednici Vida Morpurga sa Stockom oko 1905. novo društvo »Ampelea«, koje je izgradilo nove pogone u Rovinju, gdje se tvornica razvila. Danas ona djeluje, pod firmom Stocka, u Italiji, kao jedna od najrenomiranijih u svijetu. Nedavno je proslavila stogodišnji jubilej osnutka — u Splitu.

BILJEŠKE:

- 1) S. Ožanić: Poljoprivreda. U: Dalmacija, Split 1923, str. 127—129.
- 2) G.: Industrija likera u Dalmaciji (iz »Jug. Lloyd«). Novi list, Split 26. IV 1922.
- 3) C. Vojnović: Le condizioni economiche del Circolo di Spalato negli anni 1861—1863. Split 1865, tab. XI, str. 23.
- 4) V. Lago: Memorie sulla Dalmazia, vol. III, Venezia 1871, str. 383.
- 5) J. Lakatoš: Industrija Dalmacije, Zagreb 1923, str. 70.
- 6) D. Kečkemet: Židovi u povijesti Splita. Split 1971, str. 134.
- 7) »Liberi mestieri«. No. 20034. Arhiv Camera di commercio. Historijski arhiv, Split.
- 8) Etikete i reklamni plakat u Muzeju grada Splita.
- 9) Isti arhiv, br. adl, 35433 ex 1905.
- 10) R. E. Petermann: Führer durch Dalmatien, Wien 1899, str. 292.
- 11) J. Lakatoš: nav. dj. str. 70.
- 12) Statistički izvještaj o gospodarstvenim prilikama u okružju Trgovačke i obrtničke komore u Spljetu u godinama 1890—1893, Zagreb 1895, str. 488.
- 13) J. Lakatoš, nav. dj.; I. Karaman: Privredni razvitak Dalmacije pod austrijskom upravom. Mogućnosti, Split 1965, br. 6, str. 649—650.
- 14) G., nav. dj.