



*Franjo Novak - Starine*

Branka MARKULINČIĆ EVERS

## RURALNA ARHITEKTURA I OBIČAJI LUDBREŠKIH VINOGRADA

(II. dio)

POSLOVI

Poslovi u vinogradu dijele se u dvije skupine: one vezane uz uzgoj vinove loze i preradu grožđa u vino - podrumski poslovi. Oba iziskuju određeno znanje i umijeće. Iskusi vinogradar ne mora biti i dobar *podrumar*. Neki proizvođači vina radije kupuju grožđe, nego ga sami uzgajaju. Ranije je svaki vlasnik vinograda sam obavljao oba posla. Uzgoj loze bio je posao, kao i svi poljoprivredni, vezan uz pučki kalendar i zauzimao je svoje redno mjesto u godišnjem ciklusu. Sami poslovi oko uzgoja vezani su uz potrebe dotične kulture vinove loze, pa su tako oni zajednički tj. jednaki za svakog vinogradara.

### GODIŠNJI POSLOVI UZGOJA VINOVE LOZE

Počinjalo se nakon svake berbe. Pripremao se teren za novi ciklus rasta biljke. Na jesen, čim je loza izgubila lišće, vinograd se grubo (duboko) okopavao i gnojio stajskim gnojem. Time su se pripremili uvjeti za prezimljavanje loze i do proljeća su poslovi u vinogradu mirovali. Zimska pauza se koristila samo za pripremu novih kolaca kojima se na proljeće zamijenilo istrošene. Za izradu kolaca koristilo se drvo kestena ili akacije. Sjekinom - *švarbenicom* - drvo se izradilo na debljinu od nekoliko centimetara, a s donje strane napravila se *špica* da bi se kolac lakše zabio u zemlju. Sezona radova započinjala je u proljeće, u prvom mjesecu na dan Svetog Vinka, na Vincekovo. Govori se da je Vincek bio prvi rezač<sup>4</sup> pa se na taj dan rezala loza. Bio je to simboličan posao, vezan uz označavanje buđenja vegetacije. Kako su još bile moguće vremenske nepogode poput snijega i mraza, nije bilo praktične potrebe rezanja loze, već se radilo o ritualnom zarezivanju jednog trsa.

Sljedeći posao bio je *podaštranje*, zamjena starih, natrulih kolaca onima koji su bili pripremljeni u zimi. Prije nego je loza počela pupati, trebalo je vinograd još jednom okopati. Proljetno kopanje vršilo se u travnju i moralo je biti obavljeno do *Vuzma* (Uskrsa), "da se ne potresu oči". Oko Uskrsa loza je počela pupati i svaki grublji dodir loze mogao je oštetiti pupoljke. Zato se pazilo da vinograd do tada bude okopan. Nakon toga se nije radilo sve dok loza nije razrasla. Tada je slijedilo *pljevljenje*. Grančice koje nisu nosile plodove, otkidale su se s čokota da ne bi uzimale hranu onima s grozdovima. Na taj se način oblikovao rast biljke. Loza se puštala rasti u visinu uz kolac, a danas se na plantažnim nasadima trsovi oblikuju u rast u širinu. Poslije *pljevljenja* loza se morala vezati za kolac da se ne slomi. *Vežanje*, *pljevljenje* i kopanje bili su poslovi koje su obavljali i muškarci i žene. Moglo se i više puta okopavati što je ovisilo o vremenu; ako je bilo vlažnije, bilo je i više *drača* tj. kova. O vremenu je ovisio i broj *špricanja* na godinu. Vinograd se *špricao* nakon *vežanja*, ponekad

već ranije, još u rano proljeće. Na taj se način štitilo od nametnika, osa, paukova i slično. Također i od raznih bolesti vinove loze koje su nekad bile svrstane u dvije poznate bolesti - *pepel* i *peronospora*. Protiv svega se koristila smjesa modre galice, sumpora i vapna, a ostavljala je na lišću svijetloplave tragove osušenih kapljica. I danas se koristi modra galica, no moderno vinogradarstvo traži i efektivnija sredstva koja se gotova kupuju u biljnim ljekarnama i točno se zna koja kemikalija služi za koju bolest. Koriste se razni pesticidi i insekticidi na bazi sumpora. Danas se vinogradi mnogo češće prskaju. Razlog tome su, tvrde vinogradari, klimatske promjene koje su donijele hladnija ljeta i puno više oborina. Nakon *špricanja gorica* čime se zaštitila loza, trebalo ju je *poštucati* - odrezati vrhove trsa. *Štucanje* je padalo na Petrovo pa su do tog dana morali biti završeni ostali poslovi. Rezanjem naraslih vrhova uredile su se *gorice* za skoro branje. Poslije Petrova još je slijedio posao trganja *zaleznica*, izdanaka koji su rasli između čokota, "pod pazuhom". Moglo se, prema potrebi, još kopati i *špricati*, a ako je između redova narasla visoka trava, prije berbe se *potkašalo*. Svi se ti poslovi i danas obavljaju, otprilike u isto doba. No, kopanje se vrši pomoću motokultivatora, a tek se ponekad koriste i motike. Zbog toga je posao u *goricama* postao više individualan i njime se danas pretežno bave muškarci.

Obitelj će se skupiti u *goricama*, kao i nekad, u vrijeme berbe koje vremenski pada krajem rujna ili početkom listopada, ovisno o vremenskim prilikama, o sorti grožđa koje pojedini vinogradar uzgaja. Što se tiče vrsta vinove loze, postoje velike promjene u današnje vrijeme, čiji cilj je poboljšati kvalitetu vina. Danas djeluju i društva koja educiraju zainteresirane vinogadare u uzgoju i odabiru pravih sorti te korektnom procesu prerade grožđa u vino. Nekad je seljacima jedini interes bio dobiti što veću količinu vina, bez obzira na kvalitetu. U ovim krajevima, kao i šire u sjeverozapadnoj Hrvatskoj, npr. u Zagorju, uzgajale su se necijepljene sorte poznate pod raznim imenima: *hotela*, *direktor*, *tudum*, itd. Dokazano je da vino dobiveno iz tih nasada sadrži više etilnog alkohola koji štetno djeluje na mozak i živčani sustav čovjeka. Još s prijelaza 19. u 20. stoljeće bilo je rašireno mišljenje da u ovim krajevima i u ovim vremenskim uvjetima ne uspijeva druga vrsta vinove loze. Razlog tome je bolest koja je početkom stoljeća uništila ranije nasade pa se počela uzgajati neplemenita američka loza. I danas veliki broj ljudi uzgaja *hotelu*, a poznato je da su se u vinogradima *gospode* na istom brijegu uzgajale stare i kvalitetne sorte. Tako je grof Drašković u svom vinogradu uzgajao niz cijepljenih starih sorti: (crno, rano grožđe) plemenku, muškat (crni i bijeli), delevaru (mogla se cijepiti), a od neplemenitih sorti (necijepljenih) imao je izabelu (crno i mirišljivo grožđe).<sup>5</sup>

Današnji vinogradari žele svoja vina prezentirati i na izložbama, a ako je moguće i prodati određenu količinu. Od osamdesetih godina u ludbreškom je kraju mnogo ljudi odbacilo stare, neplemenite sorte i počelo sa sadnjom plantaža plemenite loze, npr. graševine, kraljevine, šipona.

Plemenitim sortama potrebno je dulje vrijeme da dobiju potrebnu slatkoću koju grožđe treba imati pri berbi. Radi toga su berbe pomaknute što više u listopad. Te su vrste sklonije i raznim bolestima, što je razlog učestalijeg prskanja loze.

Za berbu su žene unaprijed pripremale hranu za *težake*. To nisu bila određena jela, ponijelo se što si je tko mogao priuštiti. Ponekad su skuhalo šunku, jaja ili se ispeklo pile te obvezno *bidra*, dizani kolač s orasima i makom. *Težaki*, susjedi i rodbina, donosili su svoje posude za branje jer gazda nije imao dovoljno svojih. I u tom poslu, kao i kod svih drugih poljoprivrednih radova, seljaci su se međusobno ispomagali. U subotu je bilo branje kod jednog gazde, u nedjelju kod drugog. Prije berbe odabrali su jednog snažnog muškarca koji je bio *putar*, nosio je pune pute grožđa u *prešanje* gdje je gazda obavljao pripreme za preradu. Grozdovi su se rezali nožićem ili škarama, pri čemu se pazilo

da ni jedna jagoda ne padne na zemlju jer ju je trebalo pokupiti, ponekad i s dna brijega. Na to su uvijek pazili roditelji, korivši djecu radi nemara pri poslu. Gazda je težake krijepio nosivši vino za muškarce, a ženama *friški mošt*. Oko podneva pravila se stanka za ručak, a nakon toga dovršavalo se branje brajdi, s kojima je uvijek više posla. Kad je berba završila, kad je bio odrezan posljednji grozd, tada je jedna od žena prodornijeg glasa *zajujuškala*. Po tome se znalo koji je gazda bio gotov s poslom. Popodne se družilo uz mošt i pečene *kostanje*. I dok su se berači zabavljali, pili i pjevali, gazda vinogradar imao je pune ruke posla. Uz pomoć pokojeg muškarca započinjao je *prešanje* i ostale *podrumske* poslove. On je i noćio u kleti, a ostali su se navečer vratili u selo. Time se završio ciklus radova u vinogradu, sve do sljedećeg proljeća.

Berba je i danas vrijeme okupljanja obitelji i prijatelja, druženja uz kestene i mošt, ali i atrakcija za strane goste koje dovode sa sobom članovi obitelji raseljeni po zapadnim zemljama. Vinogradarstvo je postalo ugledan hobby; s obzirom da iziskuje više ulaganja nego što pruža dobiti, smatra se da nema svatko vremena, sredstva, ali i ljubavi za taj posao. Zato je važno proizvesti što kvalitetnije vino, kako bi se sa svojim proizvodom i geografskim podrijetlom nametnuli na širem tržištu. Današnji "pravi" vinogradari stvaraju zatvorene kružoke u koje nemaju pristup oni što uzgajaju neplemenite sorte. Nekad su *gorice* značile razonodu, druženje, opuštanje uz prijatelje i piće, vikend razonodu, ali i nadmetanje u kvaliteti proizvoda (vina) te urednosti i zdravlju (loze).

#### PODRUMSKI POSLOVI

Počinjali su par tjedana prije berbe. Gazda je morao pripremiti potrebni pribor: pospremiti i očistiti *prešanje* i podrum, oprati *lagve*, provjeriti da li su u redu (punili su ih vodom da vide *dal' negde pušča*) tj. močili su dužice bačve kako bi provjerili ispravnost bačvi. Priprema bačvi bila je posebno važna. Ako se radilo o novoj bačvi, primjenjivali su neki vinogradari posebni proces obrade; bačva se prvo oprala hladnom vodom, zatim su je zaparili i premazali solju, a potom naizmjenično oprati vrućom i hladnom vodom te zapariti za kraj kipućim moštom. Stare bačve prale su se vodom i ponekad dezinficirale sumporom. Oprane, ostavljale su se nekoliko dana dok se nisu dobro osušile, a zatim se u bačvi palila *žnora*, sumporna traka, pri čemu se moralo paziti da sumpor ne nakapa u bačvu i tako prouzrokuje kasnije neželjene promjene u vinu.

Glavni posao podrumara je berba. Tada gazda pomaže *putaru* prazniti *pute* u *bedenj*, u kojem će on započeti s grubom obradom grožđa. Nekad se sve grožđe odmah sipalo u *bedenj*, a gazda ga je gnječio *batom* ili *greštalkom*. Na taj način je oštetio koru bobica da bi dobio prvi mošt. *Bedenj* je na dnu imao ugrađenu pipu kroz koju se mošt puštao u manje posude ili boce. Da bobice ne začepu *pipu* s unutarnje strane, neki su ljudi stavljali na otvor pruće (danas limena rešetka). Mošt se pio već tijekom berbe. Tada je bio još sladak; par dana nakon što su ga pretočili u bačve, počinjao je vreti.

S vremenom su u upotrebu došle *muljače* ili *druždalke*, a koriste se i sada. Iz *pute* se grozdovi sipaju u posudu *muljače*. Okretanjem ručice pokreću se zupčanici koji drobe grozdove prije nego padnu u *bedenj*. Iz *bednja* se načeto grožđe pomoću *grabljače* vadilo i stavljalo u *kotec* preše. U *kocu* je grožđe bilo izloženo pritisku težine *prešpanja*. Okrećući se, *vreteno* je omogućavalo *prešpanju* da se postupno spušta i vrši pritisak na sadržaj *koca*. Iz njega se mošt cijedio u *babinu* koja je na donjoj strani imala otvor kroz koji je mošt tekao u manje posude, a iz njih se točio u bačve. Prešanje je trajalo nekoliko dana. Sve to vrijeme vinogradar je provodio u *kleti*. Oni stariji još se sjećaju škripavog zvuka *preša* koji se mogao čuti u tihim noćima iz svake *kleti*. Ponekad su ljudi dva puta prešali isto

grožđe što se nazivalo *predrob*, jer se grožđe predrobilo. Tako je iz grozdova iscijedila sva tekućina. Ni suha drozga koja je ostala iza prešanja, nije se bacala, već su iz nje pekli rakiju - *drožđenku*. Drugi način je bio da se ostatak prešanja, *trop*, spremi u posudu, *bedenj* manje veličine, prekrije lišćem trsova i zakopa u zemlju. Za mjesec ili dva se iz njega pekla rakija - *tropica*. Osim grožđa, prešalo se na taj način i jabuke. Jabučnica je bila veoma omiljeno piće dok je još bila slatka; kasnije se iz nje radilo vino ili jabučni ocat.

Danas se prešanje odvija na sličan način. Izmuljano grožđe se iz bednja stavlja u prešu koja izgleda kao *kotec* starinske *preše*. Vijkom se tiskaju daske prema dolje i tako one tlače bobice. Mošt teče u oluk koji se nalazi oko malo razmaknutih okomitih dasaka trbuha *preše*, a iz njega se slijeva u posudu kojom se pune bačve. Kako se danas uzgajaju razne plemenite sorte loze koje se u narodu, nazivaju *cep* (jer su cijepljene), pazi se i na pravilnu preradu tog grožđa. Posebno se prešaju sorte iz kojih se dobiva crno, a posebno one za bijelo vino. Ranije se rijetko radilo crno vino jer njegova izrada iziskuje posebnu tehniku. Razlikuje se i način prerade plemenitih sorti grožđa, *cepa*, od načina na koji su ranije, ali i danas, dobivali vino iz hotele. *Hotela* se nakon berbe ostavljala 4-5 dana u *bednju*, sve dok *trop* nije potamnio i tada se grožđe prešalo. Mošt se točio u bačve uz pomoć *lakovnice* ili *hrga*. Vrenje mošta u vino trajalo je do 11. mjeseca. Mlado vino ne bi se trebalo piti sve dok ne odavri, no ljudi su ga ipak pili. *Hotela* se rijetko doradivala šećerom. Zbog toga je to vino bilo kisenije nego današnja vina. Razlikovalo se i bojom, bilo je tamnije i ne tako čisto. Boja se mijenjala i prilikom pretakanja vina uz prisutnost zraka. Prvo *pretakanje* radilo se u siječnju. Iz bačvi se vino stavilo u *bedenj*, a bačve su prali i sumporili. Tako se odstranila sva nečist koja se nataložila na dnu bačve. Pretok se vršio dva do tri puta godišnje, prema potrebi, a ako se vino iz nekog razloga kvarilo i više puta. Govorilo se da su mjeseci na S (siječanj, svibanj, srpanj, studeni) za *pretakanje*.

Za razliku od *hotele*, mošt *cepa* mora se taložiti. Kako su plemenite sorte loze osjetljivije na bolesti, moraju se i više puta godišnje prskati sredstvima koja i nakon berbe mogu djelovati. Zato se *cep* odmah preša, a mošt se ostavlja u bačvama ili *bednju* (da ne pereš dva puta bačve) 24 - 48 sati te mu se doda sumporni dioksid tj. vinobran. Tada se sav "otrov" nataloži na dnu bačve ili *bednju*, a zdravi mošt se pretoči u bačve ili u *bedenj* pa nazad u čisto oprane bačve. Tu mošt vrije. Radi vrenja bačva se ne puni do vrha, nego ostaje prazna petina prostora koja se nadopuni nakon vrenja. U mošt se stavljaju selektivni kvasci koji potiču vrenje. Sedam dana traje prvo, burno vrenje, iza čega slijedi 30-40 dana tihog vrenja. Ono se odvija pod temperaturom koja ne smije biti viša od 35 do 40 stupnjeva jer tada kvasci prestaju djelovati. Za bijela vina preporučuje se 17-18 stupnjeva celzija dok je za izradu crnih vina potrebna nešto viša temperatura. Prilikom vrenja grožđani se šećer pretvara u alkohol. U pravilu se *cep* mora došećeriti čime se dobiva veći postotak alkohola u vinu. Što je alkoholni postotak veći to je vino stabilnije. Ako ono ipak mijenja boju, prilikom prvog čišćenja vina, u vremenu od prosinca do siječnja. Po potrebi se to radi 2-3 puta godišnje.

Noviji običaj je puniti vino u boce, *flaširati*. Za *flaširanje* je potrebno imati zdravo, kvalitetno, čisto vino koje se pomoću posebnog filtera puni u boce i tako čuva u podrumu. Ovdašnji vinogradari ne proizvode velike količine vina pa se ona brzo i potroše. Zbog toga je praktičnije čuvati vino u bačvama. Pri tom je važno da bačve ne budu napunjene samo do polovice. Prisutnost zraka u bačvi mijenja boju vina, a i bačva se na taj način isušuje. Osim brige za vino, podrumar se kroz godinu brine i o održavanju pribora, čistoće u podrumu, stabilne temperature. Svi ti poslovi nisu zahtijevali svakotjedno dolaženje u vinograd, no vesela druženja uz kupicu vina bila su pravi razlog što je gazda svaki kraj tjedna provodio u svom vinogradu.

Godišnji je ciklus poslova u vinogradu, kao što je to već ranije spomenuto, određen danima pučkog svetačkog kalendara. To je uobičajena praksa seoskog stanovništva, čiji je život vezan uz vjeru i na čiji život ona ima velik utjecaj. Poljoprivredni poslovi obavljani su u godišnje doba kad je za njih bilo vrijeme; te je raspored odavno određen, još prije nego što se počeo primjenjivati kršćanski kalendar. Prelaskom na kršćansku vjeru, ti su se rokovi počeli definirati novim kalendarom. Ista je stvar s poslovima u vinogradu. Tako će početak radova u *goricama* - prvo proljetno rezanje biti u ožujku, vinogradari će reći *na Jožefovo*, okopavanje mora biti završeno do *Vuzma* i slično. Da ti poslovi nemaju zajedničkog s pridruženim crkvenim blagdanima lako je zaključiti. U ovom slučaju kršćanski kalendar služi kao pomagalo da bi se vinogradari lakše snalazili u rokovima. I danas se poslovi obavljaju u isto vrijeme iako se uveliko zaboravilo koji se svetac slavi na koji dan. Dva su izuzetka: prvi je dan Svetog Vinka ili Vincekovo, a drugi dan Svetog Martina ili Martinje.

Vincekovo se slavi 21. siječnja. To je dan kada, po sjećanju starih vinogradara ludbreškog kraja, gazda odlazi u svoj vinograd da bi prvi put u godini zarezao lozu. Veli se da je *Vincek bio prvi rezač*. Tom se prilikom sa sobom nosilo neko jelo da bi se kasnije moglo pogostiti sa susjedima - *mejašima*. Obično se nosilo kobasice (ako ih se moglo priuštititi) i njih je gazda prvo povješao po trsovima. Tada je iz podruma donio kanticu vina, odnio je do *trsa* gdje bi kleknuo, prekrizio se i izmolio neku molitvu; obično Očenaš koju su svi znali. Potom si je natočio čašu prošlogodišnjeg vina, dio popio, a dio prolijaio po zemlji oko trsa tj. *dali su malo trseku piti*. Odrezao bi zatim grančicu loze koju je odnio kući i stavio u posudu s toplom vodom. Tu je grančica nakon nekog vremena propupala te se vidjelo kakav će biti urod sljedeće godine. Potom se iskoristila prilika za druženje i slavlje uz jelo i piće. Osim gošćenja, od tog je običaja u ovom kraju malo ostalo. Općenito je slavljenje Vincekova u široj regiji slabo poznato, tako će vinogradari varaždinskog kraja poricati postojanje takvog običaja kod njih, dapače, prepoznat će ga kao import iz Slavonije. U ludbreškim bregovima stariji vinogradari sjetit će se rezanja grančica trsa. Iz toga možemo naslutiti da je taj običaj vezan uz neko praznovjerje u kojem će danas rijetko tko priznati svoje sudjelovanje.

Iako se Vincekovo uzima kao nekakav simboličan početak poslova u vinogradu, oni neće započeti još dva mjeseca. To je i logično, s obzirom na vremenske nepogode uobičajene za veljaču i ožujak. Prema tome, običaj rezanja loze na Vincekovo nema nikakvo konkretno opravdanje. S druge strane, običaj nošenja grančica kući, upućuje na zaključak da se radi o želji vinogradara da unaprijed dobije potvrdu o dobrom urodu sljedeće godine i da, nuđenjem jela i pića te prigodnom molitvom utječe na plodnost svog nasada.

Praznovanje tog dana poznato je u nekim vinorodnim područjima Hrvatske. U Dalmaciji će na taj dan svećenik posvetiti vinogradaru nasad; u Slavoniji je Sveti Vinko posvećen proslavi vina (Zorić, 1991: 60:61). Tako će u vinogradima Cernika vinogradar posvetiti vinograd svetom vodom, održati i odnijeti kući grančicu loze da vidi hoće li te godine urod biti dobar. Na večer se gostilo pripremljenim jelom i vinom, pucalo i slavilo. Taj se dio običaja zadržao do danas.

O podrijetlu i starini prikazanog običaja malo se zna, a u literaturi i malo spominje. Gavazzi ga, za razliku od Martinja, ne spominje. Umjesto toga navodi da "o Svetom Ivanu većma je na selu poznat blagoslov vina u crkvi, koje se onda lijeva u sudove ili pije radi zdravlja i očinske moći" (Gavazzi, 1991:191). Radi se o Ivanju koje pada dva dana iza Božića, dakle isto u zimi. No, dok se ovdje radi o crkvenom posvećenju vina, običaju koji zahvaljuje svoje postojanje činjenici da kršćanska tradi-

cija vrvi simbolima vezanim uz vino i lozu, u slučaju posvećenja vinograda ono ima veze s crkvom samo utoliko što se ponegdje koristi sveta voda i izgovaraju se određene molitve. Čak se spominje da je u Slavoniji svećenik bio pozvan, ali je radije obred prepustio domaćinu (Zorić, 1991:61) ili se kao što govore podaci s terena, obred provodio u vlastitoj režiji. Izgleda da je crkva manje ozbiljno shvaćala taj čin nego je to činio seljak - vinogradar. Možda je razlog to što običaj nema puno veze s kršćanskom tradicijom, već je samo našao zgodno mjesto u kršćanskom kalendaru na dan Svetog Vinka čije ime doduše asocira na predmet i svrhu blagovanja tog dana, ali sam nema puno veze s vinom. (Leksikon ikonografije, 1990:584). U prilog tome govori i podatak, usput spomenut u Enciklopediji mitologije, o svecu zaštitniku vinograda u Bugarskoj, Trifonu Zarezanu. On je kršćansko utjelovljenje grčkog boga Dioniza, a slava mu je 14. veljače. Iako se ta tvrdnja može smatrati upitnom (trebalo bi je barem ispitati), ipak nam taj podatak može dobro poslužiti, točnije onaj dio koji opisuje običaje vezane uz taj dan. Naime, na taj dan se podrezuju izdanci vinove loze, a u čast sveca se zemlja zalijeva vinom jer postoji vjerovanje da on posjeduje "čarobnu snagu" koja će osigurati dobru berbu (Enciklopedija mitologije, 1988:197). To nam potvrđuje raširenost sličnog običaja i izvan hrvatskih prostora te njegovog mogućeg podrijetla iz nekršćanske tradicije, no kada je i odakle došao u sjeverozapadne krajeve Hrvatske, iz toga se ne da zaključiti. Upitna je i raširenost Vincekova kao posebnog blagdana vinorodnih krajeva Hrvatske, s obzirom da se u literaturi ne spominje.<sup>6</sup> Druga je stvar s Martinjem. Proslava Sv. Martina poznata je u cijeloj Hrvatskoj. Točno mu se zna podrijetlo i gdje se prvo udomaćio u Hrvatskoj. Gavazzi je zabilježio tu tradiciju sjeverozapadnih hrvatskih krajeva kao kulturni element uvezen s "drugim različitim kulturnim elementima kulturnom strujom iz Srednje Europe, uglavnom iz Njemačke" (Gavazzi, 1991:113). U hrvatskoj tradiciji to je dan kad se svuda obilnije gosti pa tako i u krajevima gdje se Martinje tradicionalno ne slavi, poput Dalmacije. To je u vezi sa završetkom godišnjih gospodarskih poslova, samo što se u sjeverozapadnoj Hrvatskoj koncentriralo isključivo na završetak vinogradarskih poslova. Taj završetak vidljiv je u shvaćanju da se taj dan mošt pretvara u vino. Pošto ni taj događaj ne može proći bez ljudske intervencije, provodi se posebni ceremonijal krštenja mošta, toliko atraktivan da se danas izvodi i u ugostiteljskim objektima kao zabavni program u kojem sudjeluju i ljudi koji se ne bave obradom vinograda. To je i razlog poznavanja i u krajevima gdje on nije udomaćen. Iz sjeverozapadne Hrvatske imamo pak mnogo zapisa o proslavi Svetog Martina.

Kalendarski taj dan pada 11. studenog. Običaj je bio pripremiti obilniji ručak uz prošlogodišnje vino. Obvezno jelo tog dana bila je pečena guska s mlincima. Povezano je to s ikonografijom sveca koji se na taj dan slavi. Atribut Svetog Martina je guska. Prema legendi, svetac se nakon vojničkog zanimanja posvetio redovničkom životu, kojeg se nije htio odreći ni nakon što su ga građani Toursa proglasili biskupom. U želji da izbjegne imenovanje na tu funkciju, Martin se sakrio, no skrovište je odala neka guska gukanjem (Leksikon ikonografije, 1990:397). Gavazzi pak spominje mišljenje o povezanosti Svetog Martina sa starorimskim bogom Marsom čija je oznaka također bila guska (Gavazzi, 1991:113). Na taj se dan odlazilo u vinograd gdje se održavala ceremonija *krštenja mošta*. Vodio ju je domaćin dok su gosti bili zaduženi za odgovaranje na litanije. Tekst koji je domaćin izgovarao imao je uobičajeni obrazac, s tim da su nadareni ljudi često dodavali vlastite *izume* te se moglo svašta čuti. Ljudi su *litanije* znali napamet; danas kruže papiri s tekstovima. Radi se uglavnom o istim tekstovima zapisanim u istraživanjima prije nekoliko desetaka godina. Danas su Martinju dodani novi sadržaji. Obično se voditelj ceremonije preobuče u biskupski kostim te ima dva pomoćnika - *miništranta*. Pred njih gazda donese vrč mošta kojeg će se krstiti u vino. Pri tom se izgovara pokuda moš-

tu, od kojeg se traži da se pročisti kako bi ga se moglo prekrstiti u vino. Zatim se izgovaraju vinske litanije, a gosti odgovaraju na šaljive zamolbe voditelja ceremonije. Kao primjer, navodim tekst, koji kruži ludbreškim krajem.<sup>7</sup> "Ti dolaziš, mošte, pred naše lice da se krstiš! Jel da? Kaži, ali ne laži! Jel' istina, da si obsjednut svakakvim nečistim duhovi? U tebi je osa i pčela, muha i mušica, žaba i mrava, pauka i skakavaca, crvi i puževa i svakakvoga drugoga lizućega i plazućega, letećega i plazećega, skakajućega i gmizućega gada i smrada. Zato su te strogo kaznili, da se očistiš. Bacili su te u škafe i brente, moštikom te gnjavili, pak u bednje hitali, u njih te mužeki blatnim nogami, dugimi nokti u zamazanih i od buha posmradenih gaćah nemilo gazili, dreckali i gnječili. Ali sve to nije ništa koristilo, morali su te još prešom tiskati, da su ti sve kosti pucale i krvav pot iz tebe curio. Još se nisi popravio; zato su te bacili u duboki lagav, ne bi te barem temnica popravila. Da, ti si u njoj bučio i mrljao kao stari medvjed, i da te nisu čuvali dobri stražari, odavna bi već bio utekao. Kaži, daklem, mošte, jesi li ipak već jednom došao k pameti, i jesi li nakanio proći se nečistoće, okaniti se razuzdana života, da postaneš vrijedan i dostojan primiti ovaj današnji obred?" "Jesam". "Ti si svadljivica, jako naprasit i zločeste ćudi, nagoniš ljude na svađu i kavgu, po cestah ih valjaš, u grabe bacaš, glave im lupaš, na potok ih mamiš, na nemir i neslogu potičeš. Ti se u želudcu svađaš, napolje bježiš i tako sobe i hodnike, odijelo i pokućstvo posmradiš i okaljaš. Čuješ, mošte! Hoćeš li i nadalje svagdje svoj nos zabadati i takova pogrdna i bogomrska djela činiti; Kaži po istini, hoćeš li se toga okaniti?" "Hoću!" "Mošte, mošte! Ti živiš bludno i razkošno! Koliko si puta već gospodične zdenčeve u svoj stan primao i s njimi se kriomice družio. Pomisli samo, da se takav život ne pristoji za onoga, koji je izabran, da nam predstavlja krv našega Spasitelja. Hoćeš li se dakle okaniti bludna življenja i proći se zdenčevih kćeri? Obavezuješ li se dakle, da ćeš od sada samo razigravati srдца, zbijati šale, krijepiti tjelo, veseliti društva, hrabriti junake, tješiti žalosne i nevoljne, a proći se lukavštine?" "Hoću." "Hvalimo ti dakle, o svemoguću Bože, što si naplatio dugotrajni trud našega vrijednoga domaćina i blagoslovio djelo marljivih težaka, rezača i kopača, vezača, spravljča i prešača, i što si iz ovoga nečistoga i nemirnoga nevjernika napravio čista i krepka, mirna i poslušna sina. - Molimo te ujedno, da ga nadahneš dobrim i čistim duhom, da mu više ne naškodi mamljenje onoga smjelog zavodnika zdenca, nego da ostane čist i nevin i da se ne pokvari, već da bude jak, dobar i miran, kao što su mu bili njegovi predji, izim onoga grintavog deda (od godine 1864), koji nikad nije pokazao veseloga lica, nego se je držao kiselu i odurno, kao da ga tvoje svijetlo sunce nikad obasjalo nije. - Usliši ovu pobožnu molitvu, o milostivi Bože, kako sada, tako vazda i uvijek vijekova!". - Amen. Mošte, stupi napried, da te krstim! - Mošte! Ja te krstim na vino u ime onoga, koji te je iz zemlje proizveo, i Sv. Martina, i duha, od kojeg mošt kuha. Evo ti svete soli, da od tebe glava nikoga ne boli. Mir budi uvijek s tobom!" "Amen!" "Da budeš naviek pun duha i jakosti!" "Amen!" "Effeta! To će reći: otvori se i putuj novim putem, jer je sada krst obavljen. Živio!"

#### LITANIJE

Dragi trsek	pomori nam
Dragi grozdek	pomori nam
Dragi dretar	pomori nam
Draga jagoda	pomori nam
Draga rakija	pomori nam
Draga kapljica	pomori nam
Draga puta	pomori nam
Draga lakovnica	pomori nam



Zelje špekrom	to je za nas
Gulaš s paprikom	to je za nas
Raca s mlinci	to je za nas
Svinjska pečenka	to je za nas
Svinjska glava s hrenom	to je za nas
Pohani piceki	to je za nas
Pečena goska	to je za nas
Sposobnosti vinske snage	ohrabri nas
Dobra vinska kreposti	ohrabri nas
Silni vinski duh	ohrabri nas
Puna kupica	ohrabri nas
Puni litrek	ohrabri nas
Od maloga uroda	oslobodi nas
Od ječmenove kaše	oslobodi nas
Od koprivnog špinata	oslobodi nas
Od prazne kupice	oslobodi nas
Od praznoga lagva	oslobodi nas
Od praznoga žepa	oslobodi nas
Od plesnive šunke	oslobodi nas
Od slaboga vina	oslobodi nas

AMEN!

Vinogradarstvo u Iudbreškom kraju spaja različite tradicijske momente. Starost tih tradicija teško se može dokučiti. Sam uzgoj vinove loze u ovom kraju, kao i u ostatku Hrvatske, bio je poznat puno prije dolaska Slavena. Oni su tradiciju naslijedili i održali je do danas. Da je vinogradarstvo bilo dio ruralnog života, dokazuju izvori iz povijesti srednjeg vijeka koji navode obveze kmetova - gornjaka u radnoj i prirodnoj renti prema vlastelinu (Adamček, 1980). Položaj tih kmetova se razlikovao od ostalih seljaka. Oni su imali slobodniji položaj od drugih podložnika vlastelina, s obzirom da uzgoj vinove loze ne iziskuje plaćanje poreza na zemlju, nego samo davanje dijela prihoda (Klaić, 1990.) Ta prednost dolazi do izražaja i mnogo kasnije, nakon ukinuća feudalne ovisnosti seljaka i nakon što su oni postali vlasnici svojih vinograda. Često je vinograd bio i znak boljeg imovinskog stanja. Kad su se, u povodu smrti jednog od suseljana, oglasila sva crkvena zvona, u ovom se kraju reklo: *Taj je imal gorice.* (Zembić, 1983:231).

Sigurno je seljak posjedovanjem vinograda bio u društvenom pogledu u boljoj poziciji. Mogućnost odlaska na *vikend* bila je atraktivna za ljude koji su inače bili dosta nemobilni i skućeni u životu u svom selu. Zato su druženja *mejaša*, susjeda u *goricama* i danas rado spominjana. Stariji ljudi rado pričaju kako je nekada bilo, kad se krajem tjedna cijeli brijeg punio ljudima bez obzira je li bilo nekog posla ili su gazde došle pogledati kako im napreduje nasad.

Bio je to lijep način druženja; nesebično se dijelila hrana donijeta sa sobom, sjedilo se i razgovaralo uz punu *kupicu*. Zato ni poslovi nisu bili teški, naročito ne branje, za koje se našlo uvijek dovoljno težaka. Danas to više nije tako jer, u shvaćanju starih vinogradara, mladi ljudi nemaju ni vremena ni volje za takve dodatne poslove. To je djelomično točno; bolja imovinska situacija omogućuje

mladima da bez puno truda dođu do zabave. No još uvijek postoji dio ljudi koji se nerado odriču svog posjeda te kontinuirano nastavljaju tradiciju vinogradara. Svaka generacija novih vinogradara uvodi neke novine. Današnji pretendiraju udruživanje u kružoke pa je tako i u Ludbregu osnovano društvo *Trsek* čiji je cilj njegovanje tradicije uzgoja loze u ovom kraju, ali i edukacija u svrhu poboljšanja kvalitete vina. Održavaju se i godišnje izložbe vina koje su i razlog pojave konkurencije vinara. Oni koji još uzgajaju stare, necijepljene sorte više nisu zapaženi u modernom vinogradarstvu.

Druga velika promjena vezana je uz atraktivnost položaja i ljepotu prirode u ludbreškim brežuljcima. Osim nekolicine stalno nastanjenih obitelji koje tu žive već više generacija, javlja se sve veći broj povremeno nastanjenih ljudi koji u tu svrhu grade i moderne vikend kuće. To su obično ljudi sa stalnim boravištem udaljenim od ovog kraja pa čak i strani državljani. Oni se ne bave vinogradarstvom, ali im se objekt nalazi na parcelama gdje su nekad bili vinogradi i stajale stare *kleti*. Tradicijske građevine zamjenjuju se novim, često neprimjerenim prostorom i unose nesklad u okolinu. Tome se, na žalost, pridružuje i sve veći broj domaćeg stanovništva.

Nestaje i inventar starih *kleti*. Preše ukrašuju dvorišta obrtnika u Ludbregu ili im se dijelovi upotrebljavaju kao dekoracija u novim vikendicama. Materijalni aspekt tradicije u vinogradarstvu nestaje puno brže od nekih običaja. Kao što su već davno u selima nestale kuće od blata i slame, tako sada propadaju i *kleti*, vjerojatno jedini ostaci tradicionalnog graditeljstva u ovom kraju. Neki ih vlasnici svjesno čuvaju. Sa stručne strane, osim registriranja postojanja takvog objekta, još se ništa nije poduzelo.

U Ludbreškim Vinogradima postoji još mnogo starih objekata, u upotrebi su još mnogi tradicijski predmeti i stare metode i postoji još dovoljno ljudi čije sjećanje može pomoći u rekonstrukciji običaja. Za nekoliko godina situacija će biti bitno drugačija. Stoga bi bilo dobro pobrinuti se da se neki od tih objekata konzervira i pretvori u muzej na otvorenom te da se na taj način očuva svijet tradicionalnog vinogradarstva ludbreškog kraja.

#### **Bilješke:**

- nastavljaju se na redni broj bilješki iz prošlog broja Podravskog zbornika u kojem su objavljeni i foto priloge te navedena literatura.

4. Druga verzija je da je prvi rezač Josip jer svako prvo pravo rezanje obavljalo se sredinom ožujka, na da Svetog Josipa.

5. Otac jednog od kazivača radio je kao vincilir na imanju grofa Draškovića pa je otud kazivač točno mogao navesti sorte koje su se uzgajale.

6. Npr. ne spominje se u prikazu narodne kulture susjednog Međimurja (Hranjec, 1991.)

7. Identičan tekst zapisan je četrdesetih godina u varaždinskom kraju (Milčetić, 1944:280-281).

\* Prvi dio istog naslova objavljen je u Podravskom zborniku br. 26./27. godište 2001./2002.