

# RURALNA ARHITEKTURA I OBIČAJI LUDBREŠKIH VINOGRADA (I. dio)

Ludbreški Vinogradi su naselje u brežuljkastom dijelu ludbreške Podravine. Zbog konfiguracije tla naselje je raštrkanog tipa kojeg čini nekoliko zaselaka: Puhlaki, Graci, Vinograci, Katalena, Črnoglavac i Rečički Krči (Tusun, 1997, 107).<sup>1</sup> Na tom je području sačuvano dosta klijeti građenih tradicionalnim načinom gradnje između kojih se ističe nekoliko vrlo lijepih primjera s lokaliteta Vinograci i Črnoglavac, građenih kanatnom konstrukcijom, ispunjenih pleterom i zemljanim premazom te pokrivenih slamom.

O starosti naselja govore podaci da je na području zaselka Graci između 8. i 12. stoljeća postojala plemenska utvrda (Adamček, 1983: 90). U 14. stoljeću u popisu naselja ludbreškog kraja navodi se i Črnoglavac. To naselje opustošeno je u 16. stoljeću u doba turskih provala, a naseljeno je jedno stoljeće kasnije pravoslavnim prebjecima iz turske Slavonije.

Postojanje vinograda na tom području potvrđuje činjenica da su bili obilježeni na karti koju je oko 1775. godine dao izraditi Josip II. u vojne svrhe (Belaj, 1983: 223). Iako klijeti nisu ucrtane, one su sigurno činile dio kompleksa. Prve opise takvih objekata nalazimo u 19. stoljeću. Radilo se o opisu nekoliko vlastelinskih vinograda s opremljenom zidanom ili drvenom klijeti. Svoje klijeti gradili su i seljaci i kmetovi o čemu nam svjedoči nekoliko veoma starih očuvanih zgrada. Klijeti su objekti u vlasništvu stanovnika okolnih nizinskih sela. Izrađivane su po uzoru na seoske kuće što je vidljivo u načinu gradnje te u upotrebi istog građevinskog materijala.

Sam oblik klijeti uvjetovan je funkcijom koju ona ima. Klijet služi za više namjena: kao objekt za odlaganje i spremanje alata koji je potreban za obradu vinograda, zatim kao privremeni stambeni prostor te kao radni prostor za poslove prerade grožđa i proizvodnje vina. Bitna funkcija klijeti je i ona skladišnog prostora za proizvedeno vino, na što se mora obratiti pažnja kod gradnje kako bi se postigli određeni uvjeti pogodni za očuvanje vina. Klijet, tj. *klet*, dvoprostorna je zgrada, rjeđe jednoprostorna, u kojoj jedna prostorija služi kao stambena, a druga za spremanje radnog pribora i kao radni prostor. Ispod stambenog dijela nalazio se podrum u kojem su se skladištile bačve s vinom. Najstarije očuvane *kleti* nisu imale podrumski prostor, što se slaže s tvrdnjom kazivača da se negda nisu *delale kleti* s podrumom (Imbro Kovačić iz Karlovca Ludbreškog). Starost tih objekata procjenjuje se na oko 200 godina.

Posljednjih desetak godina promijenila se funkcija *kleti*; iz gospodarskog objekta nastaje kuća za odmor i rekreaciju. Time se promijenio i raspored prostorija i materijal za gradnju. Moderne su *kleti* opskrbljene vodom, sanitarijama, strujom, često i plinom te potrebnim kućanskim uređajima, što ih čini pogodnim za dulji boravak.

## MATERIJAL

Za gradnju *kleti* trebalo je prvo pripremiti potrebnu građu. Vlasnici budućih objekata obično su sami nabavljali i izrađivali potrebni materijal, a tek ga u rjeđim slučajevima kupovali kod seoskih majstora ili u gradu. Osnovni materijal za gradnju *kleti* bilo je drvo i zemlja. Seljaci su ga nabavljali iz svojih šuma; najradije su koris-



1. Pogled na dio Ludbreških Vinograda (okolica kleti, detalj)
2. Starinska klet s lokaliteta Vinograci
3. Starinska klet s lokaliteta Katalena
4. Klet uz glavni asfaltni put u visini lokaliteta Ribnjak
5. Fajmar (detalj kleti)
6. Ukos (križ na zidu kleti, detalj)
7. Ulazna vrata (detalj kleti)

tili kvalitetno drvo hrasta ili kestena. Sami su ga pilili i tesali. Oni manje vješti, a koji su si mogli priuštiti, pozivali bi *zvučenog cimermana* te mu za posao platili. Od drva se izrađivao kostur zgrade. Za izradu zidova koristila se podloga od isprepletenih šiba lijeske, jasena ili bukve. Na nju se *nacapala* smjesa ilovače i pšenične pljeve.

Kasnije se za gradnju zidova koristio i *cigel*, također napravljen od ilovače pri čemu se pazilo da zemlja ne bude izmiješana s pijeskom ili šljunkom. Te cigle su seljaci sami oblikovali, sušili te ih *kurili na gmajni*. Svako selo imalo je zajedničku peć izvan naselja koja se upotrebljavala za pečenje cigli. Takvim smještajem sprječavali su se eventualni požari.

Krov *kleti* također se radio od domaćeg materijala. Na drvene grede stavljala se suha slama pšenice ili raži. Danas je očuvano tek nekoliko takvih *kleti*. Većinom su ostale one iz nešto kasnijeg razdoblja kada su slamu zamijenili kupovni materijali kao limene ploče ili crijep. Dugo će to biti jedini materijal koji je izrađivan kod kuće. Današnje *kleti* su u ustvari vikend - kuće, moderna zdanja od opeke, betona i crijepa koje oblikom i rasporedom prostorija mogu, ali često ne oponašaju svoje starije uzore.

### MJESTO GRADNJE

Gradnja *kleti* započinjala je odabirom najpogodnijeg terena. Kleti su se obično nalazile na vrhu brijega, poredane uz cestu ili put, čineći tako pravu ulicu. Rijetko su se nalazile uz cestu; uvučene su u parcelu, a ispred su se sadile vočke šljive, trešnje ili kestena. Uz rub ceste sadila se pak ograda od živice. Na mjestu ulaznih vrata i kolnog prilaza postavljala se drvena ograda, tj. *lesa*. Iza klijeti niz brijeg spuštalo se *trsje*. Ovisno o prilaznom putu, *klet* se mogla nalaziti u donjem dijelu terena dok se vinograd prostirao na uzvisini iza *kleti*. Znači, cjelinu su činili objekt u prednjem dijelu i nasad vinove loze, *trsje*, u stražnjem dijelu imanja koje u ovim krajevima ljudi nazivaju jednom rječju *gorice*.

### OBLIK KLETI

Starinske *kleti* relativno su mali objekti. Dimenzije im nisu strogo određene, no radi se tek o manjim razlikama. Obično su između 5, 50 i 5, 90 m u duljini objekta, 3, 80 i 4, 10 m u širini dok je visina zidova uglavnom ista, a iznosi 2, 10 m. Naravno, mogu se naći i objekti većih dimenzija. Dvoprostornog su tipa. Ulazni prostor se naziva *prešanje* i ima ulogu radnog prostora i spremišta. U prešanju je spremljen pribor za poslove u vinogradu: motike, kose posude za branje grožđa i sl.. Tu se čuvao i sav pribor za tzv. podrumske poslove ili proizvodnju vina: *preša*, drvena posuda u kojoj nakon prešanja mošt postaje vino. Ovdje se vino točilo u bačve, a one su se tu i pohranjivale u slučaju da *klet* nije podrum.

Druga prostorija zvala se *sobica* i imala je karakter stambenog dijela objekta. U njoj su se nalazili *pečička*, krevet, stol i stolice i ormarić. Umjesto *sobica*, koristi se i izraz *hižička*. Naziv za podrum bio je *pelnica*. *Pelnicom* se ranije, u doba kad se nisu radile kleti s podrumom, nazivala treća prostorija u kojoj su se nalazile bačve. Bila je zidom odvojena od prešanja te desetak centimetara dublje ukopana u zemlju radi postizanja niže temperature. Uz tu stranu *kleti* sadio se kesten ili neko drugo drvo čija je hladovina bila potrebna za očuvanje niske temperature prostorije. Danas postoji još nekoliko takvih, troprostornih, starih kleti, no gradnjom objekata s podrumom izraz *pelnica* promijenio je značenje i počeo se koristiti kao naziv za podrum.

Podrum je uvijek bio manji od *kleti*. Gradio se ispod *sobice*, tako da se u podrum ulazilo iz *prešanja*. U rjedim slučajevima s u podrum ulazilo izvana. Stepenište kojim se iz *prešanja* ulazilo u *podrum* iskopano je u blatu, tj. zemljanom podu. Takve *štenge* poduprte su brvnima čime se postizala čvrstoća i izdržljivost što je bilo bitno pri spremanju punih bačvi koje su se pohranjivale u podrumu.

*Kleti* su imale i neku vrstu tavanske prostorije. Služila je isključivo za čuvanje *krmice*, tj. suhe trave nakošene u *podolju*, ispod *gorica*. Na njoj se moglo spavati, a služila je i kao hrana za zaprežnu stoku. Tavanska prostorija također nije zauzimala cijeli prostor potkrovlja, nego samo onaj iznad *sobice*. *Prešanje* se ostavljalo otvoreno radi veličine preše koja je zauzimala prostor uz zid sve do visine krovšta.

## GRADNJA KLETI

Započinjala je kopanjem temelja na odabranom mjestu. Prvo se označila veličina podrumakoji je manji od površine cijele kleti. Zatim su se kopali temelji podruma u zemlji dubine 2 - 2, 1 m. Zidovi nisu bili zidani, nego se zemlja premazala blatom, a sve se krečilo vapnom. U zemlji su iskopane i stepenice koje su vodile iz prešanja u podrum. Nakon toga su dužinom i širinom budućeg objekta postavljene cigle, a služile su kao temelj za gradnju nosivih zidova. Na te cigle stavljala se drvena greda, vodoravni, donji dio okvirne konstrukcije zida. Naziv joj je *pocek*. Spajane su sistemom utora, izdubio se dio grede u koji se umetala druga greda pod kutom od devedeset stupnjeva. Uglovi su se obrađivali tako da završni dio nije izlazio iz ravnine zida, tj. grede su spajane na *stesani vugel*. Okomito se na svaki ugao postavljala druga drvena greda visine 2 - 2, 10 m, *kuk*. *Kuki* su učvršćivani povezivanjem s *pocekom* dijagonalno umetnutim gredama, *pantima*. Na svaki *kuk* dolazila su dva *panta*, sa svake strane po jedan. Tako se učvrstila i greda u sredini dulje strane, tj. dvaju dužih zidova objekta - *podboji*.

Drvena konstrukcija zida završavala se stavljanjem druge grede vodoravno na *kuke* tzv., *dilne grede*.<sup>2</sup> One su se nalazile iznad duljih stranica objekta. Sa zabatne strane zidna konstrukcija je završavala s vodoravnom prečnom *gredom*. U visini polovice zida nalazio se i *riglin* čija je funkcija bila učvrstiti i time ojačati nosivost glavnih, okomitih potpornja, *podboja* i *kuki*. *Prečna greda* nosila je i drveni okvir krovne konstrukcije. Dužinom sobnog dijela kleti postavljalo se par takvih greda na koje su dolazile daske, u razmaku od jednog metra. Time se dobivao pod tavanskog prostora, tj. strop *sobice*. U *prešanju* se potkrovlje nije odvajalo. Dužinom cijele kleti, pričvršćene na *prečne grede* i dalje s metrom razmaka na dilnu gredu, nalazile su se *roženice*. Te su grede postavljene koso i pričvršćene na vrhu. Na dobiveni kostur krovišta zabijale su se drvene letve. Zatim se preko njih poslagala slama, limene ploče ili neki drugi materijal, a kasnije ih je sasvim istisnuo crijep.

Oblik krovišta se također s vremenom promijenio. Upravo one najstarije očuvane kleti, sa slamnatim krovovima, imaju drugačiji oblik. Za njih je karakterističan *krov na četiri vode*, tj. *šator krov*, što je ranije bio uobičajen način gradnje. Sredinom ovog stoljeća grade se kleti kod kojih je prostor iznad zabatnog zida ispunjen daskama, *fajmar*. *Fajmar* završava na vrhu s trokutnom krovnom konstrukcijom. Takav dvoslivni krov s malim trokutastim dijelovima iznad zabata naziva se gradnjom *na malu kulu*, za razliku od starijeg oblika gradnje krovišta *na kulu*.

Kad je dovršena drvena konstrukcija kleti, pristupalo se izradi zidova. Kanatni okvir popunjavao se materijalom koji ovisi o vremenu nastanka pojedinog objekta. Najstarije očuvane kleti imale su zidove izrađene od blata. U *pocek* razmakom od 30 cm učvrstilo nekoliko kolaca koje se zatim oplelo pleterom od lijeskovih ili jasenovih te bukvinih grana. Preko toga se nabacalo, *nacapalo*, blato, ilovača izmiješana s pšeničnom pljevom. Rukama se zagladila površina zida koju su nakon dobivene željene debljine ostavljali da se osuši. Tada se zidove pobijelilo vapnom. Ponekad se *fasada* ukrašavala nekim detaljem, najčešće znakom križa, godinom gradnje, no većeg *cifranja* od toga nije bilo. Zemljani zidovi su s vremenom zamijenjeni ciglom koje su seljaci sami izrađivali. Ti su *cigli* također umetnuti u kanatnu konstrukciju, zidani smjesom ilovače i pljeve koja se upotrebljavala zbog dobrog vezivnog svojstva tog materijala. U zidove su se ugrađivali i prozori i vrata pa se morao ostaviti prostor za njih. Radilo se o dva, najviše tri prozora, od kojih su dva dolazila na zabatnu stranu, tj. s *čela*, a jedan sa strane. Prozori su se nalazili na zidovima *sobice* tako da je u njoj uvijek bilo dovoljno svjetla. Vrata su se ugrađivala u *prešanje*. Dvokrilna vrata izrađivala su se od dasaka, a ugrađivala su se tako da se u *pocek* stavio drveni okvir, tj. dva *podboja* širine 10 cm i visine oko 1, 70 m koliko je potrebno za visinu vrata. Iznad je vodoravno postavljena 10 cm široka greda, odvajajući vrata od *dilne grede*. Širina samih vratnica iznosila je oko pola metra, s tim da je jedna bila manja, a druga nešto veća od pola metra. Normalno se otvarala samo ona veća, na kojoj se nalazila i ključanica. Manja vratnica je bila pričvršćena zasunima i otvarala se prilikom unosa ili iznosa većih predmeta iz *prešanja*, npr. bačvi. Ključevi kojima su se vrata otvarala bili su dugi oko 15 cm, karakterističnog izgleda po kojem se odmah znalo za otvaranje kakvih vrata oni služe.

Za prozore je također trebalo prvo umetnuti drveni okvir, *štokek* čija je širina iznosila oko 40 cm, a visina oko pola metra. U taj *štokek* stavljalo se prozorsko krilo, tj. s unutarnje strane se *pantima* pričvrstio okvir sa staklom tako da se prozor mogao otvarati iznutra. S vanjske strane zida na prozore su stavljene kapke, drvena vratašca koja su sprječavala ulazak sunčanih zraka i time stvaranja prevelike topline. Između kapaka i stakla u



štokek se često umetala i željezna rešetka.

Gradnja kleti se dovršavala pokrivanjem krovne konstrukcije. Na *roženice* su se svakih 30 - 32 cm prikucale letve na koje je dolazila slama ili nešto drugo. Za slamnati krov upotrebljavala se najčešće *hrž*, tj. raž ili rjede pšenica. Prilikom žetve, nakon što se sa stabljike otrešlo zrnje, odabirala se slama koja nije bila slomljena i od nje su se radili veliki snopovi za pokrivanje krovova kuća ili kleti. Krovopokrivanjem se nisu bavili svi, nego je u selu postojao majstor koji se bavio baš time. To tradicionalno zanimanje, koje se prenosilo s koljena na koljeno, danas je zbog nadodostatka potrebe nestalo (Zembić, 1983: 231). Snopovi slame ili *ritki* za krovne daske privezali su se vrbovim prućem. Donji, čvršći dio stabljike dolazio je s vanjske strane. Na jedan metar kvadratni stalo je oko pet snopova koji su namješteni pomoću posebne sprave, daske koja je s jedne strane bila nazubljena tako da se njome moglo poravnati snopovlje. Nerazvezani snopovi slame - *ritki* vežu se *gužvom*, svježim vrbovim grančicama, za vodoravnu letvu krova i to klasjem prema gore. Pokrivalo se od dolje prema vrhu. Na vrhu krova se stavljao još jedan red slame koji se učvrstio pobodenim šibama. Debljina krova iznosila bi oko 50 cm. Snopove se moglo i razvezati i ravnomjerno rasporediti po dijelu krova. Preko njih se stavio dugačak štap i na oba kraja zavezao na *krovnu letvu*. S nazubljenom se daskom slama i pročešljala. Na vrhu se slama s obje strane krova splela u pleteno sedlo. Takav je krov tanji.

Malo je sačuvanih *kleti* sa slamnatim krovom. Zbog otpornosti materijala većina ima krovove pokriven limenim pločama ili crijepom. Čak i one *kleti* što su još pokrivene slamom, u slučaju popadanja dijela krovšta zbog kiše i snijega, *krpaju* se limom jer danas se više ne žanje žito tako da bi se slama mogla upotrijebiti za gradnju novog krova.

## OBIČAJI VEZANI UZ GRADNJU KLETI

U gradnji *kleti* sudjelovali su uz domaćine i susjedi ili prijatelji. Zajednički posao započinjao je nabavkom potrebnog materijala za gradnju. Drvo se dovozilo iz vlastitih šuma gdje se odabrano stablo rušilo sjekinom ili pilom, izvlačilo iz šume do kolnog puta gdje su ga seljaci tovarili na kola kojim se dopremalo na gradilište. Obrada drva je bila muški posao. Većinom su ga seljaci sami obavljali. Iz stabla su pilili i tesali daske, grede, klinove i ostalo što je bilo potrebno za posao. *Zvučene cimernane* mogli su si priuštiti rijetki. Ženski dio posla bio je priprema blata za *copanje kleti*. Žene su gazile blato čime se postizala žitkost mase i bolja ispremešanost blata i pljeve. Za posao su bila dovoljna četiri čovjeka. Ponekad su ga obavila i tri muškarca, a ponekad petorica. Za kompletnu izgradnju *kleti* trebalo im je 4 - 5 dana. Bilo je važno odabrati razdoblje povoljnih vremenskih uvjeta, suho i toplo vrijeme. Zbog toga je sezona gradnje započinjala već u proljeće i trajala do jeseni. Uz završetak gradnje nekog objekta u ovom kraju, pa tako i *kleti*, vezan je i poseban obred. Pri dovršenju posla na *roženice* se pričvrstio *brisač*, tj. ručnik ili *bilbat* (vijenac) cvijeća kojeg su ranije pripremile žene. Taj običaj naziva se *vudiranje cimera* jer bi neki od radnika pričvršćivanjem *cimera* (ručnika, cvijeća) dao znak da je posao gotov i da je vrijeme za *odomoš*. To pak znači da je gazda dužan donijeti vino i počastiti radnike.

## (II. dio)

### UNUTRAŠNJE UREĐENJE KLETI

Unutrašnje uređenje je slijedilo zajedničku osnovu kod svih *kleti*, a određeno je funkcijama pojedinih prostorija. Ovisno o individualnom ukusu i bogatstvu vlasnika, *kleti* su mogle biti opremljene raskošnije ili siromašnije, iako raskoš nije pojam koji bi se mogao vezati uz te objekte. Više se pažnje posvećivalo praktičnosti, tako da je u kleti moralo biti dovoljno mjesta za sve što je bilo potrebno u poslovima. I u stambenom dijelu, *sobici* ili *hižički*, nalazio se samo nužni namještaj: stol i stolice, zidni *ormarček* u kojem su se čuvali žlice, vilice i noževi, čaše i tanjuri. U sobici se nalazio i krevet, ležaj *sklepan* od daski na koje se stavljala slamarica te se pokrivala kod kuće tkanim *gunjima*. Tko si je mogao priuštiti, donio je od kuće i *vanjkušek*, mali jastuk za spavanje. U kutu se nalazila *pečička* na drva. Bila je mala, izrađena od metalnog trbuha u koji se umetalo drvo i četiri nožice, mogla se premještati iz prostorije u prostoriju. Služila je za grijanje i za kuhanje. Dim koji je pri

tom nastajao, nije se odvodio van *kleti*, nego na tavan iznad *sobice*.

Kasnije, gradnjom ciglanih zidova i *kleti* većih dimenzija, uz zid k *prešanju* zidale su se i zemljane peći. Budući da neke *kleti* nisu imale ni metalne peći, *kurili* su na podu *prešanja*. Na zemljanu podlogu stavljalo se par opeka između kojih se palila vatra. Na opeke ili na metalni stalak dolazila je posuda za kuhanje. U *prešanju* se nalazio sav alat i sve posude potrebno za *goričke* poslove. Uz zabatni zid do visine krovišta nalazila se starinska drvena *preša*. Osim toga, tu se nalazio i niz drvenih posuda za *grožđe* raznih veličina; *bednji*, *škafi* i slično. Iza ulaznih vrata stajale su lopate, motike, sjekire. Inventar se razlikovao ovisno o bogatstvu vlasnika vinograda, veličini nasada i o veličini *kleti*. Ovisio je i o inventivnosti i naprednosti shvaćanja seljaka. Bogatiji seljaci već su ranije oponašali metode obrade vinograda susjednih velikaša primjenom sredstva koje si većina seljaka nije mogla priuštiti pa se držala stare tradicije. No, praktičnost nekih novina s vremenom će ipak osvojiti svoje zaslužno mjesto. *Prešanje* je bilo i ostalo skladišno - radni prostor čiji interijer, misli se na sav pribor koji posjeduje i urednost same prostorije, pokazuje ljubav i zainteresiranost vlasnika vinograda za tu vrstu posla.

Ipak, ponos svakog vinogradara je podrum. Broj i veličina bačvi, tj. količina dobivenog vina, bio je smisao rada koji je kroz godinu ulagan u vinograd. Mada se od nasada na relativno malim parcelama nije moglo dobiti puno vina, ono se nudilo u svim prilikama, tako da do sljedeće berbe često od starog vina nije ostalo gotovo ništa. Podrum je morao biti čist i suh, u njemu je morala vladati niža temperatura da vino pod utjecajem vrućine ne bi ponovno počelo vrijeti. Održavanje niske temperature nije bio problem kod podruma iskapanih u zemlji, a kod *kleti* čije su se *pelnice* nalazile u visini ostalih prostorija, u tu svrhu služile su hladovine drveća.

### UREĐENJE VINOGRADA OKO KLETI

I okolica *kleti* podlijegala je nepisanim pravilima uređenja, vezano uz smještaj objekta u prednjem dijelu parcele i nasada u pozadini. Oko *kleti* su se sadile voćke. Najčešće su to bile trešnje koje će se rjeđe naći kod kuće u selu, zatim obvezno šljive od kojih se pekla rakija, i za ovdašnje *gorice* uobičajeno drvo pitomog kestena čiji ukusni plodovi dozrijevaju upravo u vrijeme berbe kada njihovo pripravljanje, kuhanje ili pečenje, čini dio posebne atmosfere vezane uz život i rad u vinogradu.

U *trsju* ili *podolju*, dakle u donjem dijelu vinograda, su se sadile domaće, necijepljene voćke breskvi ili marelica. Oko *kleti* rasla je trava. Između trsova sadio se luk te paprika i rajčica. Posebni ukras bile su *brajde*. Naime, nekad su vinogradi sađeni tako da se uz svaki čokot zabijao kolac na koji se vezivala loza. U prednjem dijelu, kraj *kleti* ili ispred samog ulaza u *klet*, izradila se drvena ili žičana rešetka preko koje se loza puštala razrasti. U hladovini *brajdi* ili uz samu *klet* nalazio se od dasaka napravljen stol i dvije klupice zabijene u zemlju. Ljeti se više vremena provodilo vani nego u *kleti* te se vani služilo jelo i piće. Usred vinograda stajali su nužnici napravljeni od dasaka, kućice na čijim su se vratima nalazili prozorčići u obliku srca, kruga i slično.

Posebnom ugodaju *gorica* doprinosili su i zvukovi koji su se širili po bregovima. U kasno ljeto bio je to jednolični zvuk udaranja drva o drvo koji je proizvodio *klopotec*. *Klopoci* su služili za plašenje ptica koje su se hranile zrelim grožđem. Na gredu visoko iznad *trsja* pričvršćen je propeler koji se okreće pomoću vjetra. Polugom su na propeler povezana pera od tankog i savitljivog drva koja su se okretala zajedno s njim. Pera su udarala o dasku i tako proizvodila karakterističan, usporen ritam. Takva tehnika izrade imala je mnogo varijanti, tako da su se *klopoci* razlikovali ovisno od vlasnika, no osnovni princip ostao je isti. U tom obliku se *klopoci* i danas koriste. Vjerovalo se također da zvuk *klopoca* štiti vinograd od tuče kao što i crkvena zvona zvukom rastjeruju tučonosne oblake.<sup>3</sup> Ljudi su radi zaštite od ptica koristili i strašila. Izrađivali su ih u obliku čovjeka, ptica, punili ih slamom i vješali iznad *trsja*.

## (III. dio)

### INVENTAR

U *kleti* se čuvalo niz predmeta, alata i posuda čija se namjena ticala isključivo potreba obrade vinograda. U domaćinstvu se ti predmeti nisu koristili te se ne javljaju u posjedu onih seljaka koji se nisu bavili

vinogradarstvom. "Opremljenost" pojedine kleti ovisila je o mogućnostima samog seljaka. S obzirom da se ta roba kupovala na sajmovima od specijaliziranih obrtnika, obično je inventar graničio s osnovnim potrebama. Noviteti su sporo prodirali među seljake sklonije tradicionalnim metodama. Temeljna promjena zbila se tek u posljednjih desetak godina, iako je kontinuitet promjena zamjetljiv od kraja Drugog svjetskog rata do danas. Primjer toga je upotreba preše. Mnoge starinske preše zamijenjene su tijekom godina modernijim, no dok se ta promjena zbila kod nekih vinogradara prije 20 - 30 godina, neki je koriste još i danas.

Napuštanje preše vezano je i uz napuštanje tradicionalnih načina gradnje kleti pa su se rušenjem starih objekata i gradnjom novih vikend - kuća, bacale i stare preše, a njihovo drvo korišteno u druge svrhe. Postoje primjeri svjesnog čuvanja dijelova ili cijele preše kao ostatka starih načina obrade grožđa. Danas ona postaje upravo najrašireniji simbol želje ovdašnjih ljudi da očuvaju tradiciju za buduće naraštaje. Preše su nekad bile smještene uz zabatni prešanja. Izrađivali su ih sami seljaci i to od kvalitetnog hrastovog drva. Sastojale su se od više dijelova. Na zemlju se postavilo dvije debele grede, vodoravno položene i međusobno razmaknute. Te grede zvale su se *podvali*, a služile su kao potporanj preše. Na *podvale* je dolazila *babina* ili *potprešnjak* u obliku kade s otvorom kroz koji je istjecala isprešana tekućina. Okomito na *podvale* dolazile su dvije grede koje se zovu *preslice*. One su nosile najteži dio preše kojim se gnječilo grožđe, a to je *prešpanj*. *Prešpanj* je vodoravno postavljena masivna greda koja duljinom izlazi iz prostora između *preslica*. Kroz *prešpanj* na drugom dijelu prolazi *vreteno*, drvo izrađeno poput svrdla po kojem se *prešpanj* može micati gore - dolje. Na taj način on postupno tlači grožđe koje se nalazi u okruglom bubnju napravljenom od dasaka. Nalazi se između *prešpanja* i *babine*, a naziv mu je *kotec*. Na puni *kotec* dolazila je daska koju je *prešpanj* gurao prema dolje. Rupa u *prešpanju* kroz koju prolazi *vreteno*, također je svrdlasto izdubljena, a naziva se *puž*. Ispod *vretena* stavljao se kamen, tako da *vreteno* pri okretanju stoji na mjestu. Umjesto izraza *podvali*, koristi se i naziv *trčki*. Danas se od cijele stare preše koristi *kotec*, naravno novije izrade, u kojem se grožđe preša, tj. tlači pomoću daske, gurane zupčastim mehanizmom koji pokreće kotač izrađen od metala. Takva preša zauzima puno manje mjesta i lakša je za upotrebu. No funkcija se nije promijenila jer kao i nekad preša služi za prešanje grožđa, ali i jabuka iz kojih se i danas dobiva slatka jabukovača.

Osim preše se u prešanju nalazio i *bedenj*. To je drvena posuda većeg opsega (300 - 500 litara) u koju se sipalo ubrano grožđe. Grožđe se u *bedenj* donosilo u *puti*. Za razliku od ostalog pribora, napravljenog pretežno od teškog, hrastovog drveta, *pute* su izrađivane od lakšeg drva, jelovine ili *kostanja*. To se radilo zato jer nošenje *pute* pune grožđa na leđima, penjući se uz strmi obronak vinograda, nije samo po sebi bio lak posao. Danas su *bednji* i *pute* u upotrebi kao i nekad, zadržali su i funkciju i naziv, jedino se promijenio materijal od kojeg su izrađeni. Iako se još posvuda mogu vidjeti stare drvene *pute* i *bednji*, sve češće se koriste nove, izrađene iz plastične mase. Posude za branje također su danas plastične. Ranije se bralo u manje drvene posude, tzv. *struganjke*. Iz njih se grožđe sipalo u *putu* koju je *putar* nosio u *klet* i praznio u *bedenj*. U *bednju* se grožđe gnječilo pomoću *greštalke* ili *tokača*. *Greštalka* je izgledala poput štapa koji se na vrhu račvao u tri kraka. Služila je za grubu obradu grožđa prije nego se počne s prešanjem. Istu funkciju je imao i *tokač* koji je izgledao kao štap, no umjesto krakova na donjoj je strani imao pričvršćen dio debla drveta te se tima gnječilo grožđe. Danas oni nisu više u upotrebi. Tu je funkciju preuzela modernija sprava čiji je naziv *muljača* ili *druždalka*. To je drvena, danas sve češće plastična posuda, koja umjesto dna ima dva zupčasta valjka koji se mogu vrtjeti pomoću ručice. Pričvršćena je na četiri duga drvena kraka, tako da može stajati na *bednju*. U posudu se iz *pute* sipa grožđe te se vrtjom pokreću valjci koji ga drobe prije nego padne u *bedenj*.

Na dnu *bednja* nalazi se mala pipa kroz koju se mošt puštao u manju drvenu posudu, *šfaf* i lijevao u bačve. Svaka bačva imala je na vrhu otvor kroz koji se punila. Na taj otvor stavljala se posuda donekle slična *škafu*, samo što je na dnu imala otvor i drvenu cjevčicu da bi se mogla koristiti kao lijevak. Naziv te posude je *lakovnica* i ona se i danas koristi u istu svrhu. Cjevčica je napravljena od metala. To je zanimljiva činjenica s obzirom da se ranije jako pazilo na to da vino ne dođe u kontakt sa željezom radi moguće kemijske reakcije. Nekad su se pravila puno kiseliija vina nego danas pa je to mogući razlog za takvu preventivu. Umjesto *lakovnice* koristio se i *hrg*. On se izrađivao od vrste tikve koja se sušila i bila izdubljena. U stvari, prije sušenja izvadili bi joj sjmenke i pomoću kamenčića ostrugali unutrašnjost. Na tikvi se ostavljao produžetak, tj. cjevčica kroz koju se točilo vino. Slično kao *hrg* izgledali su i *šefovi*. *Šef* je također izrađivan od tikve koje su radi toga često sadene baš u vinogradu. *Šef* je bio manji od *hrga*, a imao je s obje strane trbuha produžte cijevke. Služio je za vađenje

vina iz bačvi tako da se dulja cijev gurnula u bačvu, a kroz kraću se usisavalo vino u tikvu. Rukom se zatim zatvorio donji otvor i vino se pretočilo u drugu posudu. Šefovi su bili različite veličine i zapremine (od 1 do 2 litre). Danas se još mogu naći kao ukras. Postoje i oni od stakla koji su vremenom došli u upotrebu. No najčešće su u upotrebi gumene cijevi, tzv. *šlauf*, kroz koji se vino zakonom spojenih posuda iz više bačvi toči u nižu posudu.

Dio pribora bila je i *grabljača*. Pomoću nje se zgnječeno grožđe iz bednja premještalo (*grabilo*) u *prešu*. Izgledala je poput reketa za stolni tenis na kojem su pričvršćeni zupci. Kad se grožđe isprešalo, dobiveni mošt točio se u bačve. One se nalazile u podrumu (*pelnici*). Bačve su ponos svakog vinogradara. Kupovane su na sajmovima od privatnika - *pintara*. Izrađivali su ih od najkvalitetnijeg drva, prvenstveno hrastovine, a ponekad od akacije, kestena ili duda. U prednjem dijelu bačve "izrezana" su vratašca koja su se mogla vaditi prilikom pranja bačve. U ta vratašca stavljala se *pipa*. Ona se kupovala posebno od bačve, a i izrađivala se od posebnog drva. Najčešće je to bilo tvrdo i trajno drvo šljive. *Vraca* i *pipe* su, prilikom umetanja u bačvu, radi boljeg prijanjanja premazivali govedim lojem. Bačava bilo je različitih veličina: od 50, 100 ili 200 litara. Za manje bačve bio je uobičajen izraz *brenke*. Za sve bačve se koristio naziv *lagvi* kojim se označavalo u stvari sve drveno posude koje je vinogradar koristio, dakle osim bačvi i *brenki*, *bednji* i *škafi* i tako dalje. U podrumu bačve nisu stajale na zemljanom podu, nego su ispod njih stavljene dvije duge drvene grede, *ganteri*. Da se ne otkotrlja, okrugla bačva se s obje strane poduprla potporima u obliku klina za koje neki koriste naziv *cvike*. Na *ganterima* je bilo poredano nekoliko bačava raznih veličina, ovisno o vrsti i količini vina koje je tko proizvodio. Na prednjoj strani, iznad *pipe*, u drvu je bila urezana godina proizvodnje bačve, litražna te ponekad simboli manje vezani uz vinogradarstvo, poput zvijezde petokrake ili hrvatskog grba. Otvor s gornje strane, kroz koji se također vadilo vino ili se pomoću štapa mjerila količina preostalog vina u bačvi, zatvarao se drvenim čepom, *piljkom*.

## ALAT

U prešanju se nalazio niz alata potrebnog za poslove u vinogradu: motičica, lopate, pile i slično. Svaki je vinogradar imao škare za rezanje te nožić za cijepljenje loze. Pomoću manje sjekire, *švarbenice*, oštrilo se *kolje*. Potrebno je bilo i uže za vezanje loze uz kolac. Ono se prelo kod kuće od grube konoplje. Danas je obrada vinograda veoma modernizirana. Ipak, neke osnovne poslove poput ručnog okopavanja, nije moguće skroz izbaciti. Motorne kopačice, danas uobičajene *freze*, ne mogu okopati zemlju oko trsa te je potrebno raditi starim metodama. S obzirom da nitko više ne prede kod kuće, danas se upotrebljava kupovna *špaga*, naravno, od plastičnih niti. Koristi se i vrsta *špangi* od plastike kojima se loza pričvrsti uz žicu. Naime, današnji vinogradi se sade u obliku plantaže; između betonskih stupova razapeta je metalna žica i loza prijanja za nju. Zbog toga otpada posao oko količenja vinograda. Promijenio se i posao prskanja, tj. *špricanja* biljaka. Danas postoji velik izbor suvremenih motornih prskalica, napravljenih od laganih plastičnih materijala. Rado se koriste jer je baratanje njima jednostavno i praktično. No gotovo svatko ima sačuvanu i stariju *špricu*. Nekad su bile izrađene od drva. U njih se stavljala smjesa potrebna za zaštitu vinograda od bolesti te se pomoću klipa pokretala. *Šprica* se nosila na leđima. Jednom rukom se pokretala polugica - klip gore - dolje. *Pumpanjem* se dobivao tlak u šprici čime se smjesa izbacivala kroz cjevčicu koja se drugom rukom usmjerila na ono što se prskalo. Drvene *šprice* bile su preteške za nositi, posebno kad su bile pune. S vremenom su ih zamijenile bakrene. Princip rada ostao im je isti. Njih su posljednjih godina iz upotrebe izbacile moderne prskalice, pokretane pomoću motora. Ponegdje se još mogu naći u upotrebi, kao i drugi predmeti korišteni nekada; radi se o gospodarstvima koje vode stariji ljudi, čiji potomci nisu u mogućnosti ili nemaju interesa preuzeti obveze vezane uz posao obrade vinograda. Ipak, i moderni vinogradari čuvaju u *prešanju* staru, bakrenu *špricu*.

## POSUDE

Zanimljive su i razne posude pomoću kojih su seljaci nosili vino kući. Staklene boce nisu se koristile, kao što je to danas uobičajeno, a još manje je bio poznat običaj da se vino puni u boce, flašira i tako čuva. Iz bačve se uzimalo onoliko vina koliko je bilo potrebno za kućne potrebe. Za veće količine punio se *barilček* ili *palas-*



ka. To je bila okrugla drvena posuda u koju je stalo 5 do 10 litara vina. Izgledala je kao velika čutura na koju se sa strane pričvrstila platnena *gurt*a ili metalna s drvenom ručkom. Za manje količine bila je dovoljna *pletenska*, *pletenica* ili *demižon*. To je staklena boca opletena šibom. U nju je stalo 2 - 5 litara vina. *Pletenke* i *palaske* kupovali su na sajmu te se stoga veoma pazilo da se ne razbiju. Zbog svojeg atraktivnog izgleda, pletenke su i danas rado korištene. Kupovalo se i razne lončarske proizvode. Tu spadaju, prije svega, *kantica za vino* napravljena od pečene gline. U podrumu se u nju iz bačve natočilo vino i nosilo na stol. Takvih je vrčeva bilo raznih oblika, a možda su najzgodniji bili tzv. *svrabljivci* čija površina nije bila glatka, nego *frugava*. U njima se donosila i voda. Kako na brijegu nije bilo vode (danas postoji mogućnost priključka na gradski vodovod), ona se morala nositi od kuće ili sa izvora ili *zdenca* u podnožju. Za istu svrhu su se koristile i *putre*. Bile su izrađivane također od pečene gline i bojane crnom bojom. Na ručki su imale rupice kroz koje se moglo piti. Zbog neotpornosti materijala, stari lončarski proizvodi nisu sačuvani u velikom broju. Danas se od lončarskih proizvoda koriste novoizrađene kantice, mada i njih sve češće zamjenjuju one od stakle. Od zemlje su izrađivani *peharčeki*, čaše iz kojih se pilo. Bili su manji od čaša kakve se sada koriste jer se vino nekad nije rijedilo s vodom. Koristile su se staklene čaše, kupice, također manje od staklenih čaša u današnjoj upotrebi. Osim toga, bilo je tu i posuda za jelo, lonaca, žlica, vilica i noževa i svega što je bilo potrebno za povremeni boravak. To je posude moglo biti zemljano ili od pocinčanog lima, ovisno što su seljaci imali pri ruci i kod kuće. Nove su *kleti* (vikendice) opremljene odgovarajuće današnjim prilikama. Većina sačuvanih predmeta, pod uvjetom da nisu oštećeni i da nisu doživjeli sudbinu starinskih kleti, našlo je svoje mjesto na zidovima ili policama. Tamo čine neku vrstu tradicionalne zbirke, dodatka jednoj sasvim novoj i drukčijoj okolini.

#### Bilješke:

1. Črnoglavac i Rečički Krči nalaze se izvan obilježena područja Ludbreških vinograda.
2. Drugi naziv je tram.
3. Prije Drugog svjetskog rata postojala je i prava protugradna obrana. Grof Drašković je za obranu svojih vinograda zapošljavao ljude koji su prije nevine pucali *mužarima*; napunjeni barutom, izazivali su snažne detonacije.

#### Kazivači:

1. **Kovačić Imbro**, rođen 1916., živi u selu Karlovec.
2. **Markulinčić Branko**, rođen 1946. u Karlovcu, živi u Ludbregu.
3. **Markulinčić Biserka**, rođena Kovačić 1947. u Karlovcu, živi u Ludbregu.
4. **Pignar Feliks**, rođen 1926., živi u Ludbreškim Vinogradima.
5. **Pignar Marija**, rođena Cindori, 1928. u Ludbreškim Vinogradima gdje i danas živi.

#### Literatura:

1. Adamček Josip, *Agrarni odnosi u Hrvatskoj od sredine XV. do kraja XVII. stoljeća*, Zagreb, 1980.
2. Adamček Josip, *Ludbreg i njegova okolica u doba feudalizma*, monografija Ludbreg, Ludbreg, 1983.
3. Belaj Vitomir, *Oblikovanje seoskih naselja oko Ludbrega*, monografija Ludbreg, Ludbreg, 1983.
4. Gavazzi Milovan, *Godina dana hrvatskih narodnih običaja*, Zagreb, 1991.
5. Hranjec Stjepan, *Zipka u horvatskom cvjetjaku*, Čakovec, 1991.
6. Klaić Nada, *Povijest Hrvata u srednjem vijeku*, Zagreb, 1990.
7. Lang Milan, Samobor, *Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena*, knj. XVI. sv. 1 i 2, XVIII. sv. 1., XIX. sv. 1.
8. Milčetić Ivan, *Martinje u Varaždinu*, Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena, knj. XXIV.
9. Premužić - Licul, *Praktično vinogradarstvo i podrumarstvo*, Zagreb, 1979.
10. Tusun Marija, *Katalog dokumentarnosti ruralnih naselja*, Ludbreška Podravina: analize i studije, Zagreb, 1987.
11. Zembić Ivana, *Tradicijsko graditeljstvo bivšeg kotara Ludbreg*, monografija Ludbreg, Ludbreg, 1983.
12. Zorić Snježana, *Obred i običaj: prožimanje religijskog i običajnog u kontekstu liturgijske godine*, Zagreb, 1991.
13. Mitologija - ilustrirana enciklopedija, Ljubljana, Zagreb, 1987.
14. Leksikon ikonografije, liturgije i simbolike zapadnog kršćanstva, Zagreb, 1990.