

'MAJKA GRBAVA, DICA LIPA, UNUČAD MA'NITA' – O IZLOŽBI ETNOGRAFSKOG MUZEJA SPLIT

IVANA VUKOVIĆ □ Etnografski muzej Split, Split



Ideja o priređivanju izložbe o vinogradarstvu i vinarstvu Dalmacije nastala je na temelju recentnoga stručnog bavljenja Zbirkom tradicijskoga gospodarstva Etnografskog muzeja Split. Analizirajući izdavačku i izlagačku djelatnost Muzeja, koji će 2020. obilježiti svoju 110. obljetnicu, uočeno je da sve do najnovijeg vremena nisu bile priređene tematske izložbe o tradicijskim gospodarskim granama, niti je bilo publikacija posvećenih tim temama.

Godine 2014. organizirana je izložba pod nazivom *Čovjek i more: ribarstvo*, nakon koje je slijedila prezentacija jedne druge gospodarske grane – maslinarstva; 2016. priređena je izložba *Slatko je, med nije; grko je, pelin nije*. Tako se bavljenje temom vinogradarstva i vinarstva Dalmacije i predstavljanje te grane nametnulo kao samo po sebi razumljivo.

Poseban cilj tih izložaba bio je skrenuti pozornost javnosti s dominantne svečane tekstilne građe koja je kroz cijelu prošlost Muzeja imala primat u javnom izlaganju i predstavljanju na predmete koji možda nemaju visoka estetska obilježja, ali su bili, ili jesu, dijelom svakidašnjeg življenja i privređivanja lokalnog stanovništva.

Također, vođenjem Zbirke tradicijskoga gospodarstva uočen je iznenađujući nedostatak predmeta vezanih za pojedine gospodarske grane važne za Dalmaciju. Kao što su spomenute izložbe priređene kad se pokazala prilika za pribavljanjem odgovarajućih predmeta, jedan od posrednih, ali važnih impulsa za postavljanje izložbe o vinogradarstvu i vinarstvu odnosio se upravo na tu činjenicu. Mnogi predmeti koji su prikupljeni tijekom pripreme izložbe danas su izvan upotrebe, propadaju ili, u boljem slučaju, krase interijere raznih ugostiteljskih objekata.

Uzgoj vinove loze na području istočnog Jadrana može se pratiti od vremena osnivanja prvih grčkih kolonija na obalama Jadranskog mora u 4. st. pr. Krista. U sljedećim stoljećima ta se biljna kultura proširila po otocima i primorju te je vinogradarstvo uskoro postalo važnom gospodarskom granom čiji kontinuitet pratimo sve do danas.

Doseljeni su Slaveni od Rimljana i starosjedilaca prihvatili kulturu uzgoja vinove loze, čijem je širenju uvelike pridonio i crkveni red benediktinaca. Tijekom srednjeg vijeka vinogradarstvo je bilo osnovna gospodarska djelatnost koju su tadašnje komune štatile odredbama svojih statuta.

U novom se dobu prerada grožđa i postupanje s vinom drže još razmjerno priprostima, no ipak su i tada zabilježene i pohvale dalmatinskim vinima od putopisaca i putnika namjernika.

Osobito dinamično razdoblje dalmatinskoga vinogradarstva odnosi se na vrijeme od sredine 19. do prvih desetljeća 20. st. To je razdoblje obilježeno dvama iznimno plodonosnim, ali i pogubnim razdobljima za vinogradarstvo. Prvo je povoljno razdoblje ono između 1850. i 1857., kada je pepelnica ili lug, bolest vinove loze, poharala talijanske vinograde, zbog čega su porasle cijene i izvoz domaćih vina, ponajviše u Veneciju. Posljednje godine te *male konjunktura* talijanski se vinogradi oporavljaju od bolesti koja tada dopire do naših područja. Valja napomenuti kako su lokalni vinogardari oklijevali upotrebljavati sumpor kao sredstvo protiv pepelnice, zbog čega je oporavak domaćih vinograda bio osobito usporen.

IM 50, 2019.
POGLEDI, DOGAĐAJI, ISKUSTVA
VIEWS, EXPERIENCES, EVENTS

sl.1. Prizor iz dalmatinskog vinograda sredinom 20. st.

sl.2. Tiještenje grožđa na otoku Visu 1961. g.

sl.3. Rad na tzv. francuskom tisku, otok Hvar, 1962. g.



sl.4.-7. Prizori s izložbe „Majka grbava, dica lipa, unučad ma'nita”

U zapadnoj se Europi 1860-ih pojavila najteža i dotad nepoznata bolest loze, filoksera, koja je najprije opustošila Francusku, tada najvećega svjetskog proizvođača i potrošača vina, da bi se potom proširila i na ostatak Europe. U vremenu prije nego što je ta bolest zahvatila naše područje (trideset godina nakon njezine pojave u Francuskoj), domaći su vinogradari doživjeli nezapamćen procvat poznat pod nazivom *zlatno doba* ili *velika konjunktura* (između 1867. i 1892.). Obilježava ga neviđeno nagao porast površina zasađenih lozom, povećanje proizvodnje i cijena vina te izvozni zamah i opći prosperitet dalmatinskoga gospodarstva. Mnogi su slojevi stanovništva tada imali goleme materijalne koristi od vinogradarske djelatnosti: težaci, obrađivači i vlasnici zemlje, bačvari, trgovci i veletrgovci, prijevoznici, skladištari, nadničari, obični radnici i mornari.

Početak kraja uvjetovan je oporavkom francuskih vinograda te cijepljenjem domaće loze na američku loznu podlogu otpornu na djelovanje trsne uši. K tomu, u tom se vremenu u nas pojavljuje pogubna gljivična bolest vinove loze, peronospora.

Kobni udarac vinogradarstvu i vinarstvu Dalmacije zadan je 1892. stupanjem na snagu vinske klauzule koja je bila sastavnim dijelom trgovinskog ugovora između Austro-Ugarske i Italije. Njome je Italija dobila velike povlastice za izvoz vina u zemlje Monarhije.

Cjelokupno gospodarstvo Dalmacije, oslonjeno isključivo na vinogradarstvo, bilo je stubokom uzdrmano. Krah vinogradarstva uzrokovao je velike valove iseljavanja; procjenjuje se da je od sredine 19. st. do Prvoga svjetskog rata Dalmacija ostala bez približno šestine svojega stanovništva.

Izložba *Majka grbava, dica lipa, unučad ma'nita* osmišljena je u nekoliko tematskih cjelina raspoređenih u šest prostorija u prizemlju EMS-a. Početni segment izložbe predstavlja poslove oko loze i vinograda kojima je težak posvećen tijekom cijele kalendarske godine. Izloženi predmeti – *mašklini*, *mašuri*, škare i nožići za rezanje i obrezivanje loze, *polivače* i *sumporače*, alat za odstranjivanje *striša* i ostali predmeti organski su se uklopili u taj dio izložbenog prostora s kamenim zidovima koji evociraju suhozidnu tehniku gradnje, uobičajenu za Dalmaciju. Tom su tehnikom podizane ograde koje su omeđivale polja, maslinike i vinograde, razdvajale zemlju od susjedove i sprečavale njezino raznošenje djelovanjem vjeta i vode. Suhozidnom su se tehnikom gradila i karakteristična omanja skloništa u poljima koja potječu još iz neolitskog doba. U tom dijelu izložbe naglašeno je i bogatstvo autohtonih dalmatinskih sorti vinove loze. Naime, od približno 130 sorti, koliko ih sadržava Nacionalna kolekcija hrvatskih autohtonih sorti vinove loze, čak dvije trećine otpadaju na Dalmaciju.

Zaseban dio tematizira komunikaciju između vinograda i konobe za vrijeme *jematve*, najkompleksnijega vinogradarskog posla koji je najčešće počinjao potkraj rujna. Tada su beračima – ženama, muškarcima i djeci, pomagale domaće tovarne životinje, ponajprije magarci, koji su nebrojeno mnogo puta prevaljivali put od vinograda do konobe s po jednom kozjom mješinom punom zgnječena grožđa sa svake strane tijela. Zanimljivo je da postoji zabilježba o

tome kako su na pojedinim područjima postojali profesionalni goniči koji su dopremali grožđe iz vinograda u konobe.

Tema zasebnog dijela izložbe upravo je konoba kao nekada najvažniji dio kuće (s najvećim ključem!). U konobama se *màst*, smjesa zgnječena grožđa, smještao u za to predviđene drvene posude, gdje je neko vrijeme vrio. Slijedilo je tiještenje smjese u *turnju*, većoj ili manjoj preši koja se pokretala ručno ili uz pomoć domaćih životinja. Osim vina, u konobi se čuvalo maslinovo ulje i sušeno meso, u njoj su se držali poljodjelski alati, no važna je i kao mjesto provođenja zajedničkog vremena obitelji i prijatelja. U toj su prostoriji izloženi brojni predmeti koji su se uobičajeno nalazili u konobi; osim omanjega pokretnog *turnja*, tu su bačve, obruči od *barila*, *demežane*, *bukare*, *polivače*, *sumporače*, pile, *mišine*, *gradele*, ali i stol s kartama za *briškulu* uz *bocun* za vino. Iako taj dio izložbe nije trebao replicirati konobu, izloženi su predmeti u domaćih posjetitelja pobuđivali dojam autentičnog prostora jer su ih na neposredan način povezivali s njihovim djetinjstvom.

Nepokretna preša za vino, *turanj*, bio je jedan od središnjih eksponata izložbe. Isticao se ne samo veličinom, nego i time što je bio postavljen na mjesto nekadašnjeg *turnja* srednjovjekovnog samostana sestara klarisa. Iako je izloženi *turanj* od 2004. dio stalnog postava Etnografskog muzeja Split, možemo reći da je primjereni kontekst dobio upravo ovom izložbom. Na izložbi mu je pridružen i *libon* – debelo, više od 30 metara dugačko uže koje govori o tehnikama tiještenja što su prethodile upotrebi *turnja* s drvenim košem. Naime, nekad se za prešanje rabio pojas od trstike u kojemu bi težaci najprije izgazili grožđe da dobiju valjkasti oblik, nakon čega su skidali trstiku i smjesu omotali *libonom* koji su zatezali te uz pomoć dodatne vertikalne sile cijedili sok iz grožđa.

Uz *turanj* i njemu pripadajuće predmete – bačvarski alat, razglednice s vinogradarskim motivima na aversima te uz stare etikete vina poznatih dalmatinskih vinara, u jednom kutku iste prostorije bila su izložena dva putna kovčega i plakat iz 1930-ih kojim je reklamiran prekooceanski parobrod, simbol nade u svjetliju budućnost. Nadamo se da su izloženi predmeti poticaj za razmišljanje o mijenama što ih je donijelo 20. st. u smislu privređivanja, kao i opasnosti oslanjanja gospodarstva na dominantno jednu gospodarsku granu, što je danas u Dalmaciji nesporno turizam.

Kroz cijelu izložbu nastojali smo naglasiti specifičnosti s lokalnim, splitskim predznakom, što je kulminiralo u zasebnom dijelu izložbenog koncepta muzejske savjetnice Sanje Ivančić nazvanom *Od vina do Dalmacijavina*, kojim je detaljno obrađeno rađanje, procvat i sadašnjost Dalmacijavina, te nekada isključivo splitske firme koja danas ima sjedište u dalmatinskom zaleđu, u Drnišu. Grad Split se s Dalmacijavinom prometnuo u moćno industrijsko središte za proizvodnju alkoholnih i bezalkoholnih pića, od kojih posebno valja istaknuti narančadu *Pipi*, koja od pojave 1971. do danas ima status svojevrstne zvijezde. Uz ambalažu alkoholnih napitaka Dalmacijavina, na izložbi su se mogle vidjeti i bočice spomenute narančade, i to u dvije (od tri) razvojne dizajnerske razrade, kao svojevrstan iskorak koji dopunjuje temu. Taj sok evocira uspomene na posebno razdoblje splitske povijesti i za Split vjerojatno najvažniju godinu 20. st. – 1979., kada su u Splitu održane VIII. Mediteranske igre. U vremenu razvijanja novih splitskih naselja, realizacije velikih infrastrukturnih projekata te izgradnje stadiona na Poljudu, u kontekstu naše izložbe istaknut ćemo podatak da je 1979. prodano 12 milijuna bočica *Pipija*.

Za kraj dodajmo da je izložba trebala promovirati i određene kraće oblike usmene književnosti Dalmacije kao što su uzrečice, poslovice i zagonetke. Osim u publikaciji izložbe, kroz cijeli postav izložene su ispisane poslovice i izreke koje koreliraju s određenim tematskim podcjelinama izložbe. Tako su u dijelu u kojemu su predstavljeni vinogradarski poslovi korisnici mogli pročitati poslovicu *Vinograd ne ište molitve, nego motike* ili *Loza najveće ljubi težačku sjen*; u dijelu izložbe s izloženim spremnicima za vino (keramičkim, staklenim, drvenim) istaknuta je poslovice *Kako vino, takvi sud*, i sl. I sam naslov izložbe *Majka grbava, dica lipa, unučad ma'nita* odabran je iz šarolikog spektra zapisanih usmenih oblika – riječ je o zagonetki čije rješenje nalazimo u podnaslovu izložbe – *o lozi, grožđu i vinu*.

Primljeno: 18. srpnja 2019.



sl.8. U zasebnom dijelu izložbenog koncepta muzejske savjetnice Sanje Ivančić nazvanom *Od vina do Dalmacijavina*, detaljno je obrađeno rađanje, procvat i sadašnjost Dalmacijavina, te nekada isključivo splitske firme s kojim se Split prometnuo u moćno industrijsko središte za proizvodnju alkoholnih i bezalkoholnih pića, od kojih posebno valja istaknuti narančadu *Pipi*. (1971.)

“CROOKED MUM, PRETTY KIDS, CRAZY GRANDKIDS” – AN EXHIBITION IN THE SPLIT ETHNOGRAPHIC MUSEUM

The idea to put on an exhibition about viticulture and winemaking in Dalmatia arose from the rather recent engagement with the traditional husbandry collection of the Split Ethnographic Museum. It was noted in an analysis of the publishing and exhibition activity of the museum that in 2020 will celebrate its 110th anniversary, that until the most recent times there had been no thematic exhibitions of publications about traditional branches of the economy. After an exhibition about traditional fishing of 2014, then of olive growing and oil pressing of 2016, in this exhibition the emphasis was placed on a specific branch of husbandry that, among other things, we can connect with the great wave of emigration from Dalmatia in the second half of the 19th and in the first decades of the 20th century. Through the exhibition project, it turned out that grape growing and wine making are living phenomena that in various ways and in various aspects have affected the lives of the local people, and still do. The title draws on the jocular local division of the phases of winemaking into the (crooked) vine, the grape and the fermented product.