

## KRIŽEVA KI ŠTATUTI U KONTEKSTU RAZVOJA HRVATSKE VINSKE KULTURE

**Mr. sc. TANJA BARAN**

Hrvatska radiotelevizija  
Prisavlje 3, HR - 10000 Zagreb

Izvorni znanstveni članak  
*Original scientific paper*

Primljeno/Received: 20.12.2005.  
Prihvaćeno/Accepted: 29.12.2005.

Križeva ki štatuti kao najpoznatije hrvatske vinsko-pajdaške regule imaju istaknuto mjesto u razvoju hrvatske vinske kulture. Te su regule kruna ranijih raznolikih oblika slavljena kulta vina kroz narodnu pjesmu, vinska bratstva, kroz govore, zdravice, stihove i pjesme. Do Križani evih navoda i Pata i evih Doktora od Pinte nemamo važnijega spomenika hrvatske vinopijske kulture. Posebice u 19. stolje u u cijeloj su zemlji nicala vinsko-pajdaška bratstva, klubovi i družine s razli itim propisima i pravilima. I Križeva ki su štatuti postojali samo u usmenosti do 19. stolje a, kada su zapisani. Regule traju i danas zahvaljuju i i izvedbama i zapisu.

Klju ne rije i: vinsko-pajdaške regule, pija ka društva i klubovi, ritualizirani vinski humor, ceremonijal krštenja mošta, hrvatska dobrovolja, izvedba i zapis

Da bi se nešto tako duboko ukorijenilo u dušu naroda i postalo njegovom trajnom svojinom, kao što je to vinova loza sa svime što uz nju ide, potrebno je dugo razdoblje. Takvo iskonsko prihva anje ne ega ne doga a se preko no i pa je i Hrvatima, kada su došli na današnje prostore, trebalo vremena da se priviknu i prihvate novu gospodarsku kulturu koja im je s vremenom, sa svim radostima i žalostima što ih donosi, postala izrazitom konstantom i dragom svakodnevicom. U tome su im u po ecima pripomogli starosjedioci današnjega hrvatskog teritorija Iliri koji su vinovu lozu otprije uspješno uzgajali. Marin Zaninovi komentira kako neki misle da Iliri prije dolaska Grka nisu poznavali lozu, dok neki govore kako se ona na našoj obali uzgajala davno prije Grka. On sâm zaklju uje da su Iliri ve u bron ano ili željezno doba poznavali vinovu lozu, da je uzgoj loze na podru ju ilirskih otoka i obale bio mnogo stariji od unutrašnjih dijelova zemlje te da je pi e koje su pili Iliri u unutrašnjosti bilo najvjerojatnije neka vrsta piva od žita, što je bilo svojstveno svim pretpovijesnim narodima kopnene Europe, poput Gala, Germana ili Slavena. U Panoniji se, primjerice, tek u vremenu poslije Krista po eo poticati uzgoj vinove loze te se, isti e Zaninovi , gr ko vino uvozilo u Ilirik, a i jadransko se vino izvozilo na istok, po emu se može zaklju iti da je vino i Grcima i Ilirima bilo gospodarska osnova (Zaninovi 1996:388-392). Saznanja Ivana Šestana odnose se na procjenu da se loza na našoj obali

uzgajala davno prije Grka, ali da je naša vitikulturna tradicija utemeljena upravo na gr koj i rimskoj (Šestan 1998:54, 5). Branko Svoboda isti e da je u našim krajevima plemenite loze svakako bilo prije Rimljana, ve u vrijeme Kelta i Ilira, a da je divlje loze bilo još ranije. Zato Svoboda, budu i da je plemenita vinova loza postala od divlje, lozu smatra našom autohtonom biljkom. Kada su Hrvati došli na današnji prostor nove domovine, okanili su se medovine, koju su u zakarpatskoj pradomovini smatrali svojim pi em te su stali uživati u vinu, zaklju uje Svoboda (Svoboda 1967:9, 33).

Prema mnogim se podacima može konstatirati da je važnost uzgajanja vinove loze kao privredne grane ve u srednjem vijeku, u jadranskim dijelovima Hrvatske, izrazita. Rije je o mnogim listinama, zakonima i statutima koji, od prve poznate listine rižanske skupštine održane 804. godine nadalje, reguliraju proizvodnju i promet vina (Licul 1976:13). U skladu s tim i narodni su vladari vodili brigu o vinogradarstvu. Na dvorovima hrvatskih knezova i kraljeva postojala je ak dvorska ast peharnika (*lupanus pincenarius*), koji se brinuo oko dvorskoga podruma. Jasno je da za svojim velmožama nije zaostajao ni hrvatski puk (Svoboda 1967:33). U sjevernoj Hrvatskoj to je bilo izrazitije od 13. stolje a jer se vinogradarstvo na tom podru ju spominje od Zlatne bule 1220. godine. Iz najranijih dokumenata vidljivo je da su južni obronci Zagreba ke gore i Varaždinbreg od davnina bili zasa eni vinovom lozom. Turska

osvajanja oslabila su hrvatsku vinogradarsku proizvodnju. Poslije je krenulo nabolje, osobito nakon porezne reforme u Hrvatskoj 1753. te s odlukom o sustavnom radu na promicanju vinogradarstva 1841., kada je naše Gospodarsko društvo pozvalo vinogradarskoga stručnjaka Trummera iz Graza. Na njegov prijedlog Gospodarsko društvo naručuje 50 tisuća a loznih reznica, što se smatra po etkom sustavne obnove vinogradarstva u Hrvatskoj. Godine 1857. na bečkoj su izložbi izložena i vrlo povoljno ocijenjena hrvatska vina, a u Zagrebu je 1864. s mnogobrojnim uzorcima vina održana prva hrvatska gospodarska izložba. Prvi vinski sajam u Hrvatskoj održan je 1904. u Krapini, a otad se sajmovi ili izložbe održavaju redovito po cijeloj našoj domovini. U 19. stoljeću u uglavnom vinogradarstvo u Hrvatskoj bilo vrlo važna gospodarska grana (Licul 1976:14), ijoj je promociji uvelike pridonijelo i osnivanje najstarijega gospodarskog u ilišta u jugoistočnoj Europi, Gospodarskog i šumarskog u ilišta u Križevcima, 1860. godine (Husinec, Deli 1995). Ta se institucija, po kojoj su udareni temelji nove ampelografije u Hrvatskoj, skrivila ne samo za vinogradarstvo, nego i za ostale gospodarske grane, a u njoj se isticala i važnost te vrijednost njegovanja vinske kulture. Nastalo u gradu ispod Kalnika, koje je poznato po prigorskom, kalničkom vinogorju s najpoznatijim sortama graševine i kraljevine, u ilište je ostavilo nemaloga traga u sveobuhvatnom prihvaćanju cjelokupne vinogradarske djelatnosti, od konkretnoga rada u vinogradu do veselja na kraju sezone uz vino kao finalni proizvod. Ta su veselja u Križevcima, kao i na širem hrvatskom području, u 19. stoljeću bila u punom zamahu kroz *Križevačke statute*, regulirani, humorom protkani na i uživanja uz vino.

No, naš se narod, ne samo kroz *Statute*, nego i kroz druge usmenoknjiževne oblike u svim razdobljima hrvatske prošlosti, bez obzira na mukotrpan rad u vinogradu, veselio vinovoj lozi, dobrom urodu i vinu.

Nerijetki tvrde da se junačka narodna pjesma rodila u onim našim krajevima koji rode plemenitim vinom. Vinska je kapljica znala toliko probuditi maštu narodnoga pjevača da je poeo veličati naše junake i preuveličavati njihova junačka djela. Tako u pjesmi svi narodni junaci: *Prek' oružja mrko piju vino, prek' oružja sanak borave*. Pjesma govori i sljedeće: *Tko je velik junak, taj je velik i na piću - taj ne pije na obične aše, već na "tulume", na bigunce*

*"od oko dvanaest", ili na obične i kondire*. Svi junaci, stihovi tvrde, piju samo u društvu svojih pobratima, *dilber-djevojaka*, vila, a kad nemaju drugoga društva, piće dijele sa svojim konjima. Za Kraljevića a Marka pjesma kaže da: *Pola pije - pola Šarcu daje*. Za Sibirjanina Janka pjesma veli: *Što je pobre konju ostanulo, to popije Sibirjanin Janko*. Vino u pjesmi nije samo okrepa junaka, njime se zalijevaju rane, u vinu se traži zaborav, u njemu se gleda ljepša budućnost. Vinom se slave pobjede, uz vino se pjevaju junačke pjesme, igraju se viteške igre i ljube djevojke. Kod radosnih svečanosti sklapaju se prijateljstva i bratimstva. Junaci su također izricali zdravice i ispijali ašice. I u tim najranije opjevanim junačkim vremenima već su postojala pravila pri pijenju. Novome junaku pružala se *aša dobrodošlica*. Domaćin se skrbio za dovoljne količine vina, peharnik je to i *kupe* i *kondire*, a brinulo se i o tome da se prazne aše i pokali. Običaj bratimljenja junaka sa svojim ceremonijama, osobito ustanovljenja *vinskih bratstava*, najvjerojatnije potječe u iz pradavnih vremena, pa i podsjećaju na bratimljenje mitoloških bitanaca. Sklopljena bratimstva nekada su vrlo mnogo vrijedila, a bratimilo se tako da su si budući pobratimi zarezali kožu na ruci pa su iz rane puštali nešto krvi u dvije aše natočene vinom. Kroz to bi vino krv ulazila u novu braću pa takvo bratimstvo više nikada nije moglo prestati.

Mnogi takvi i slični običaji naših narodnih junaka s vremenom su prešli na gospodu, plemiće i vitezove, pa i na miroljubive purgere. Kao što su nekada hrabri uskoci, hajduci i junaci ispijali *tulume* i *kondire*, tako su se prema novim regulama ispijali *srabljivci*, *klip eki* i *bilikumi*. Pijačke podvige Kraljevića a Marka i Sibirjanina Janka preuzeše *purgeri*, redovnici, plemenitaši pa i obični puk (Urbani 1939:66, 67; Urbani 1937:76-84). Iz toga se može zaključiti da je naš narod tijekom cijele svoje prošlosti neprestano naveliko pio. Neki vjerojatno i jesu, no već inače je ipak, umjereno uživaju i uz vinsku kapljicu, u vinu i društvu tražila ponajprije trenutke radosti i veselja. I seljaci i građani i vlastelini svojedobno su, kako bi se dobro zabavili, tražili kojekakve razloge za proslave, veselice i pijanke. Imendani, rođendani, proštenja bili su stvoreni za posebne tipove društvenih veseljaka koji su obilazili društva te su se predstavljali kao *stoloravnatelji*, *nazdravi ari* ili *fiškuši*. Tako su nastajali govori, zdravice, stihovi, pjesme. Uz usmenu, narodnu pjesmu, nicala je i *hrvatska dobrovolja*. I iako je iz tih vremena ostalo dosta zbirki vinskih i ostalih pjesama te zdravica,

naro ito na kajkavštini (Urbani 1939:68), injenica je da sve do Križani evih navoda i Pata i evih *Doktora od Pinte* nemamo važnijega spomenika hrvatske vinopijske kulture. Istina je da su se kroz renesansni zanos i kod nas parodirala anti ka pija ka pravila, ali je renesansa i vrijeme turskih osvajanja i žaloš enja nad turskim zlom koje je pogalo našu vinsku kulturu. Tek je bujni barok, s jenjavanjem turske dominacije, potaknuo na nove vinske užitke (Matasovi 1924). Kako se kod nas oštro pilo još u 17. stolje u pišu suvremenici dominikanac Juraj Križani i isusovac Juraj Habledi . Križani je zapazio da: *Nikoli sje tol mnogo vina neurodit da bismo ga ne ispili, i nikoli sje ga tol malo neurodit, da bi ga nam ne dosta bilo.* Habledi , okomljuju i se na pijanke, piše: *Ar gdje je ktero goš enje, gospodsko, plemenito, purgarsko, muško, ko bi prez takovoga opijanja dokonjalo? Kog gospodara, koga gospodina, koga muža za ništar bi gosti nemali, ki bi takove zdravice zamu al? Pa e, ako bi je on zamu al, gosti bi je morebiti proti samomu gospodaru podignuli...* (Urbani 1937:60).

S kritikama ili bez njih, u našem se narodu pilo, najprije bez prevelikoga reda ili nekih institucija veselih družina, no s vremenom su se društva poela organizirati. Najglasovitija je naša vinopijska organizacija *Društvo vinskih doktora od pinte*. Nju je 18. srpnja 1696. u Vidovcu kraj Varaždina osnovao grof Baltazar Pata i .<sup>1</sup> To je društvo, okupljaju i se ponajviše u Pata i evu dvorcu Krkancu blizu Zajezde, postojalo dvadesetak godina i za to je vrijeme promoviralo oko 175 *vinskih doktora*, najodlu njih Hrvata onoga doba, ak i jednu ženu, a dekanom toga *fakulteta* jedanput je ak bio zagreba ki biskup Juraj Branjug. Ta aristokratska vinska *pajdašija* pila je na *poli e i pinte*,<sup>2</sup> a *eksiralo* se iz velikih *bilikuma*. Poznate ispi uture društvo je odlikovalo posebnim astima i davalo im zvu ne titule. Prva lekcija koju je aristokrat trebao nau iti kako bi postao lanom *Pinte* i dobio naslov *vinskoga doktora* zvala se *In vino veritas*. To je zna ilo da lan mora popiti puno *kupica*, vr eva, odnosno *pinti*. Na promocijama izabranih asnika veseloga stola na službenom su se jeziku *Pinte* latinskom obavljale posebne ceremonije, a *vinski* su se

*doktorati* polagali bez posebnih muka. Izabrane je za etnik te ispi uturske skupine grof Pata i upisivao u knjigu *Ordo Doctorum*. *Pintaši* su za sobom ostavili posebne protokole iz kojih se vidi kako su izgledali njihovi vinski sastanci. U njima ima mnogo slika i stihova veselih *Pintaša* koji su iza sebe ostavili i knjigu s natpisom *Vigiliae inclitae societatis Pinta*, ukrašenu slikom boga Bakha ispod kojeg su poredani vinski znakovi poput boca, aša, vr eva i sli no (Urbani 1939:66; Matasovi 1921:92, 93; Urbani 1937:59; esi 1996:41, 42).<sup>3</sup> Osim što su prema svojim propisima pošteno ispijali vino, *Pintaši*, mada su lanovi bili najugledniji Hrvati toga doba, baš i nisu plodonosno djelovali na podru ju hrvatske kulture. Godine 1988. obnovljena *Pinta*, nasuprot ponašanju utemeljitelja prije tri stolje a, uva, obnavlja i koristi naše kulturno blago. Pata i je sa svojim vinskim društvom i propisima kojih su se držali bio blizak njema kom na inu zabavljanja uz vino. Nijemci su još od po etka 17. stolje a donijeli posebne propise za svoje pija ke družine (Urbani 1939:65). Smr u osniva a grofa Pata i a 1719. *Pinta* je prestala djelovati, no i poslije *Pinte* bilo je hrvatskih nepromoviranih *vinskih doktoranata*. Velik dio društvenoga života u Hrvatskoj sastojao se od pijan evanja u dokolici. Posebice u 19. stolje u u cijeloj su zemlji nicala *vinsko-pajdaška bratstva*, klubovi i družine s razli itim propisima i pravilima s jedinstvenim ciljem: zabava uz vino prema tradicijom utvr enim obrednicima. Tih je regula bilo više, no sve do 19. stolje a ti su se pravilnici prenosili usmenom predajom (Matasovi 1921:202; Tomašek 1997). Dotad je rijetko tko u zapisu imao kakav propis.<sup>4</sup> Tako je i s *Križeva kim štatutima*, našim najpoznatijim *vinsko-pajdaškim regulama*. I oni su postojali u usmenosti, a u zapisu su se našli tek u 19. stolje u. Znalo se raspravljati o tome jesu li na te naše regule utjecali pija ki propisi iz srednje Europe, osobito iz Njema ke. Još je Franjo Š. Kuha isticao da *bilikum* ni pijan evanje nisu izvorni obi aj Hrvata te se u tom smislu žalio na loš utjecaj Germana na naš narod (Kuha 1881). injenica je i da europske vinske regule kojima su naši Križeva ki štatuti bliski imaju dugu tradiciju i da su svojstveni narodima koji uzgajaju vinovu lozu, ali je isto tako vjerojatno da su u naše *Štatute* unesene i osnovne karakteristike naših ljudi i naše

1 Neki autori kao godinu osnivanja Pinte iznose i 1694., a Milutin Urbani i 1695.

2 Pinta je stara vinska mjera u raznim zemljama razli ita sadržaja, naj eš e mjera za oko pola litre. (0,47 l). Sastojala se od dva poli a koji je imao tri holbe. Tzv. varaždinska pinta iznosila je 1,75 l.

3 O Pinti su pisali i mnogi drugi autori. Književnik Josip Eugen Tomić o Pinti je progovorio kroz roman *Za kralja, za dom*.

4 Rijetki su bili zapisani pravilnici o ponašanju u veselom društvu, a još su rje e bile konkretne odredbe vezane uz prihva anje gostiju. Grof Janko Drašković prvi je po etkom 19. stolje a izdao *Regulament* kojim se ure uje gostoljublje na njegovu vlastelinstvu. O tome u tekstu *Hrvatsko gostoljublje grofa Janka Draškovića* piše Emilije Laszowski 1922.

prošlosti (Lajtman 1976:237). Jednom uspostavljeni *Štatuti*, prvo isključivo kroz izvedbu, a onda i kroz izvedbu i kroz zapis, ukorijenili su se u našim ljudima koji su prema odredbama regula tijekom stoljeća ispijale nemale količine vina. Odnosi se to na sve slojeve hrvatskoga društva.

Posebnu su vezu sa *Štatutima* gajili naši studenti u inozemstvu. Istina, i mladost koja se školovala u Zagrebu znala je kako živjeti pa je još u 18. stoljeću u Zagrebu gradski magistrat izdao statut kojim se regulira ponašanje studenata gotovo bez uživanja vina, no vino i *Štatuti* naših studenata u inozemstvu bili su nit poveznica koja ih je spajala u druženjima u slobodnom vremenu. Polovicom 19. stoljeća sveučilišta u Beču, Grazu, Pragu, Innsbrucku bila su puna naše mladosti koja je s vremenom osnovala hrvatska akademska društva: *Zvonimir* u Beču i *Velebit* u Innsbrucku, dok su Slovenci koji su se također bavljali po *Križeva kim štatutima*, osnovali društvo *Triglav* u Grazu. Naši su studenti znali otisnuti i pokoji šaljiv list, pun veselih stihova i humora. Njemački su studenti živjeli osobito burno. Zato je našim mladima imalo trebalo dati nešto što bi ih odmaknulo od onoga koje se uz njemačke družine moglo dogoditi. *Štatuti* kao da su bili spas, o čemu su, kao i o cjelokupnome životu naših studenata na stranim sveučilištima, pisali naši književnici Šenoa, Tomić i Novak. I slovenski pisac Fran Šuklje u svojim *Spominima* iz 1868. piše kako veselo žive hrvatski studenti na visokim školama i kako se bave zabavljanjem po *Križeva kim štatutima*. U isto vrijeme veselo hrvatsko društvo i *Križeva ke štatute* u *Dunajskom zvonu* opisuje i slovenski književnik Fran Erjavec. Posebice su svoj identitet čuvali i uz *Štatute* se okupljali i raznodilni slovenski studenti. Oni su *Križeva ke štatute* i preuredili na svoj jezik i za svoje potrebe (Urbani 1938).

U vrijeme prvih zapisa i najvatrenijih izvedbi *Križeva kih štatuta* u 19. stoljeću u Hrvatskoj su nastajale brojne druge vinske regule koje su obnašala mnoga utemeljena pijančarska društva i klubovi. *Križeva ki* su se *purgeri* sa *šljivarima* i svojim gostima bavljali u učenim svojim klubovima *Škloca*, *Žabec* i *Barilo* koji su neko vrijeme izdavali i svoj vinski list *Kritiku*. Klubove *Barilo* i *Brenta* imali su Varaždinci, *eh*, *Leh* i *Meh* Krapinani, *Kladivec* i *Vrabec* Sišani. *Lola* i *Vrabec* vinska su društva Karlovca, *Šuka* i *Dotepenec* Petrinje, *Smetljivec* i *Kvaka* Ivani

Grada, *Svraka* Bjelovara, *Šlapa* i *Majdak* Koprivnice. Klub *Picok* nastao je u Koprivnici, *Kranjec* u Virju, *Picek* u Požegi, *Šokac* u Vinkovcima, *Kurjak* u Samoboru, *Kapljica* u Zaječaru. Zagreb se dielio klubovima *Kvak* kojem je jedan od osnivača bio August Šenoa te *Purgerskim*, *Ilirskim* i *Ljubinkova kim* klubom kojem je prvim predsjednikom bio uro Deželić. Djelatnost svih tih klubova nije se svodila samo na *vinsko nazdravi arstvo*, nego su ta okupljanja *pajdaša*, u doba odnara našega naroda, bila važna sastajališta rodoljuba. Ta njihova uloga posebice je bila zapažena u doba kada su germanizacija i maizacija prijetile da potpuno potisnu nacionalnu svijest našega naroda (Lajtman 1976:237, 238; Neimarevi 1924).<sup>5</sup>

No, ta određena doza ozbiljnosti nije atmosferu u pijančarskim klubovima lišila veselja i humora. Humorom su zapravo protkane sve naše *vinsko-pajdaške regule*, statuti, propisi, pravilnici, ceremonijali, obrednici, kao i sve pijančarske družine i klubovi. I većem dijelu cjelokupne hrvatske vinske kulture humor nije stran. Kako je osobito križevački kraj oduvijek bio poznat po svojem vinskom humoru, u časopisu *Koprive* esto su izlazile križevačke vinske šale. Vino je u humoru, posebice u narodnim pjesmama i izrekama, redovito prisutno, pa i *Danicza zagrebečka* iz 1844. donosi niz vinskih natuknica pod naslovom *Posletki pijanšine*. Narodni predstavnik vinskoga humora je kajkavac, kalnički vinogradar Tonček Tomaš sa svojim doživljajima vina, a i sami se *Križeva ki štatuti*, osobito kroz zdravice, odlikuju posebnošću u ritualiziranoga vinskog humora, odnosno redovitim šalama na vlastiti račun (Bajza, Vegh 2002:28, 52, 53, 58).

I hrvatski narodni običaji, svakako i oni vezani uz vino, obiluju humorom. Običaji i obredi koji idu uz vino prisutni su u našem narodu u svim situacijama, prilikama i mijenama kroz sva stoljeća razvoja hrvatske vinske kulture od najstarijih vremena do danas. Ti su običaji manje-više slični na cijelome hrvatskom vinogradarskom prostoru, a održavaju se prema ustaljenom redu i rasporedu što redovito određuju katolički kalendar i tradicijski život. Prema tome redu vinogradar planira poslove, procjenjuje kvalitetu i količinu uroda, razmišlja o uobičajenom obnašanju običaja u vinogradu te o potrošnji uroda. Običaji vezani uz vinograd i vino nerijetko su spoj pretrkšanskih i kršanskih

5 O pijančarskim klubovima pisao je i Branko Svoboda u knjizi *Stare vinogradske kurije i kljete II* te Ivan Lozica u tekstu *Gesunkenes getrunkenes Kulturgut: vinski štatuti pod starimi krovovi*.

odre enja pa su skup elemenata razli itoga porijekla. Svi radovi u vinogradu ne vrte se apsolutno precizno oko primjerice nekoga sveca, zato što svaka godina u vinogradu, ovisno o ponašanju prirode, nije ista (Šestan 1998:41). No, poslovi se u vinogradu s mogu im manjim odstupanjima ipak obavljaju u ustaljeno vrijeme. Hrvatska vinogradarska tradicija poznaje pet zapovijedanih vinogradarskih svetaca uz koje je vezana ve ina radova oko vinove loze, a i ve ina najpoznatijih obi aja. Rije je o sv. Vinku - 22. sije nja, sv. Jurju - 23. travnja, sv. Ivanu Krstitelju - 24. lipnja, sv. Mihovilu - 29. rujna i sv. Martinu - 11. studenoga. Na Vincekovo vinogradari odlaze u vinograd, odrežu dvije, tri loze koje kod ku e uz prozor, kako bi bilo dovoljno svjetla, stave u pehar mlake vode. Loza ubrzo potjera pupove, zatim male grozdove, na temelju kojih vinogradar može procjenjivati rodnost i plodnost godine. Do ur eva valja obaviti temeljne proljetne poslove. Treba posaditi nove nasade loze, a u starom vinogradu naoštriti kolje, razbacati i zatrpati stajski gnoj, okopati i obrezati trsove. Za Ivanje vinograd mora biti drugi put okopan, povezan, oplijevljen i poprskan zaštitnim sredstvima. O Miholju ve se zna zapjevati: *Doš el je, doš el, sveti Mihal, grozdje je zrelo ja ga bum bral*, iako prava berba prosje no zapo inje tek tjedan dana nakon Miholja. Za Martinje se, osobito ako je vinogradarska godina bila dobra i rodna, obnaša ceremonijal krštenja mošta u vino: *Doš el je doš el sv. Martin, on bu ga krstil, ja ga bum pil*. Od Martinja do Vincekova vinograd se odmara, a vinogradari u svojim klijetima preta u vino ( esi 1996:9, 10). Tih pet svetaca odre uje samo temeljni tijek reda i rasporeda oko vinograda i vina, dok se tijekom godine obnašaju i razni drugi obi aji, možda i razli iti u razli itim dijelovima naše domovine, koji ne trebaju imati nikakve veze s pet ustaljenih vinogradarskih svetaca. Uz izvedbe tih obi aja, a i izvan njih, u uporabi su mnoge vinske pjesme, pri e, predaje, poslovice, zagonetke, izreke poput starih vinskih zapovijedi, upute vezane uz lijepo ponašanje za stolom za kojim se jede i pije. Mnogi od tih oblika danas postoje u zapisu, a zasigurno još uvijek ima i onih koji se prenose samo kroz usmenost. Oko vina je s vremenom uspostavljena cijela filozofija i kultura življenja pa se to no zna uz kakvo se jelo pije kakvo vino, koje se vino pije iz kojih aša, kako se kuša vino, kakva se vina daruju. Vino se esto tretira ne samo kao napitak, nego i

kao kruh, a postalo je i dijelom mnogobrojnih jela.<sup>6</sup> Ono se smatra pi em, hranom, lijekom, afrodizijakom te op im tjelesnim i duševnim stimulansom (Šestan 1998:46).

Ve ina vlasnika vina svoju dragocjenu kapljicu prema tradiciji još uvijek uva u ba vama u svojim klijetima. Ti prostori, uglavnom smješteni u vinogradskim klijetnim naseljima izvan sela, oduvijek su služili kao prostor u kojem se odmara i jede, u kojem se uva alat i samo vino, u kojem se obnašaju obredi i obi aji, u kojem se održavaju zabave, u kojem se u nuždi može i prespavati. S vremenom su propadale velikaške kurije i klijeti, raspadom starih velikih obitelji veli ina i oblik selja kih klijeti mijenjale su se, no osnovne klijetne uloge ostale su nepromijenjene. U klijetima se i danas uva vino i alat, one su i danas društvena okupljališta u kojima se slavi, jede i pije. U njima i danas znaju obješene o gredu visjeti kobasice ili dimljena slanina koje su uz zelenu papriku i doma i kruh odli na podloga za ispijanje vina. Šezdesetih godina 20. stolje a, pretvaranjem klijeti u vikendice, definitivno propada tradicijska vinogradska arhitektura. Tek tu i tamo danas možemo ugledati pokoji spomenik narodne kulture kakav su o uvane vinogradske klijeti križeva koga sela Obreža podno Kalnika, sagra ene sredinom 19. stolje a.<sup>7</sup> Promijenio se i na in obrade vinograda. Prevladala je mehanizacija koja olakšava i ubrzava obradu vinograda (Belaj 1992:18). Neka su gospodarstva promijenila i svoj odnos i doživljaj prema vinu. Ljudi su vino sve više po eli shva ati kao svoju temeljnu gospodarsku granu pa su, podredivši svoj cjelokupan rad vinu i vinogradu, u vrhunski ure enim vinogradima, vrhunskim vinogradskim objektima i s vrhunskom mehanizacijom, po eli proizvoditi vrhunska vina od kojih žive. Takvi su proizvo a i u vinorodnim krajevima, ponajviše seljaci koji su svoja gospodarstva odlu ili posvetiti isklju ivo vinogradarstvu, u najnovije vrijeme organizirani kroz projekte vinskih cesta, što kao gospodarsko-turisti ka atrakcija sve više plijeni pozornost ljubitelja vina.

I tako se kroz stolje a razvoja naše vinske kulture vino, od napitka koji je Hrvatima bio novitet kada su se doselili na današnje prostore, pretvorilo u napitak koji mnogima život zna i, u punom i pravom smislu tih rije i. Mnogo se vinskoga, bilo da je rije o materijalnim ili duhovnim vrednotama,

6 O svemu tome zasebno po poglavljima pisala je skupina autora u knjizi *Martinje - blagdan vina*.  
7 O obreškim klijetima Muraj 1982:149-159

s vremenom promijenilo. No, narodni duh koji na sve mogu e na ine slavi rujnu vinsku kapljicu trajno se zadržao. Ostao je vidljiv u obi ajima, obredima, u pjesmama, pri ama, predajama, retori kim i sitnim usmenoknjiževnim oblicima, o ituje se kroz statute, regule, propise, ceremonijale. Traje ili u izvedbi ili u zapisu, ili poput *Križeva kih štatura* na oba na ina, u svim društvenim slojevima i svim vremenima na hrvatskom prostoru.

#### Literatura i izvori:

BAJZA, Željko i VEGH, Željko (2002): *Doga aji smešni - kajkavski narodni humor nekad i sad*. Multiart d.o.o. i Udruga Pinta, Zagreb.

BELAJ, Vitomir (1992): *Vino u hrvatskoj pu koj kulturi*. U: ur. Marijan Ri kovi , *Martinje - blagdan vina*. Otvoreno sveu ilište, Biblioteka "Obi aji", prvo kolo, knjiga tre a:7-38, Zagreb.

ESI, Vinko (1996): *Vincekovo - obi aji na sv. Vinka 22. sije nja*. Promocija d.o.o., Biblioteka Podravina, 1, Zagreb-Koprivnica.

HUSINEC, Renata i DELI , Petar (1995): *Gospodarsko i šumarsko u ilište u Križevcima*. Ogranak Matice hrvatske Križevci, Škrinja - knjižnica Ogranka Matice hrvatske Križevci, sv. 2, Križevci.

*KRIŽEVA KI ŠTATUTI - vinsko-pajdaške regule za sve doma e, društvene, prijateljske i pobratimske zabave i veselice (1918-1921?)*, sa 13 slika, sabrao i napisao kraj punog barila i lepe pajdašice "Pajdaš Zvonko" iz *Vupoglave*. Tisak i naklada G. Neuberg, Križevci.

KUHA , Franjo Š. (1881): *Južno-slovenske narodne popievke*, knj.4:69-172, Zagreb.

LAJTMAN, Ivo (1976): *Vino u narodnim obi ajima*. *Zlatna knjiga o vinu*. Otokar Keršovani, Rijeka.

LASZOWSKI, Emilije (1922): *Hrvatsko gostoljublje grofa Janka Draškovi a*. *Hrvatski list*, 2, Osijek.

LICUL, Ranko (1976): *Porijeklo i povijest vinove loze i vinogradarstva*. *Zlatna knjiga o vinu*. Otokar Keršovani. Rijeka.

LOZICA, Ivan (1996): *Gesunkenes getrunkenes Kulturgut: vinski štaturi pod starimi krovovi*. *Narodna umjetnost*, 2:401-428, Zagreb.

MATASOVI , Josip (1921): *Iz galantnog stolje a*. *Kulturnohistorijski fragmenti*, 1, Zagreb.

MATASOVI , Josip (1924): *Nekoliko kajkavskih napitnica*. *Narodna starina*, knj. 3, sv. 8, br. 2: 201 i 202. Zagreb.

MURAJ, Aleksandra (1982): *Vinogradske kleti u Obrežu podno Kalnika - spomenik narodne kulture*. *Križeva ki zbornik 2*. Narodno sveu ilište Križevci i Gradski muzej Križevci, Križevci.

NEIMAREVI , Ante (1924): *Križeva ki štaturi*. *Jutarnji list* od 20. travnja, god. 13, br. 4390:30 i 31. Zagreb.

SKUPINA AUTORA (1992): *Martinje - blagdan vina*. Otvoreno sveu ilište, Biblioteka "Obi aji", prvo kolo, knjiga tre a, Zagreb.

SVOBODA, Branko (1967): *Stare vinogradarske kurije i kljeti II*, Kulturno-prosvjetno društvo Hrvatskih zagoraca "Matija Gubec", Zagreb.

ŠESTAN, Ivan (1998): *Vino i tradicija* (katalog izložbe), Etnografski muzej. Zagreb.

TOMAŠEK, Andrija (1997): *Litanije dobrovoljne - kratki spominek o glazbi za vinske pajdašije*, *Kaj*, 2:120. Zagreb.

URBANI, Milutin (1937): *Naše vino*. Poljoprivredna knjižnica Kr. banske uprave Savske banovine, Poljoprivrednog odjeljenja u Zagrebu, Zagreb.

URBANI, Milutin (1938): *Jubilej "Križeva kih štatura"*. *Novosti*, god. 32, br. 105, uskršnji prilog: 12 i 13. Zagreb.

URBANI, Milutin (1939): *Reminiscencije na "Križeva ke štature"*. *Hrvatski privredni kalendar*. Zagreb.

ZANINOVI , Marin (1996): *Iliri i vinova loza*. *Od Helena do Hrvata*. Školska knjiga, 385-393, Zagreb.

#### Summary

#### **The Križevci Statutes in the Context of the Development of Croatian Wine Culture**

With their arrival in the territory that is Croatia today, the Croats adopted grapevines as an agricultural product. Numerous charters, laws and statutes dating from as early as the 9th century stress the importance of vine-growing as a branch of economic activity. The relatively strong development of viticulture contributed to the

founding of the oldest agricultural college in south-eastern Europe, the Agricultural and Forestry College in Križevci in 1860.

The initial notations of the Križevci Statutes, the best-known Croatian rules on companionable wine-drinking, date from that time. Previously they had been handed down by word of mouth. These rules are a continuation and fruit of earlier oral-literary forms that lived on among the people, from epic folk poems dedicated to wine, to speeches, toasts, verses and wine-drinking songs. Croatian good cheer flourished along with the oral, popular song, but right up until Križani's quotations and Pata i's Doktor od Pinte we have no important memorials to Croatian wine-drinking culture. Following *Pinta*, and particularly during the 19th century, companionable wine-drinking brotherhoods, clubs and societies with various rules and regulations sprouted up all over Croatia. After the Statutes were written down, discussions started about whether the Croatian rules had been influenced by the drinking regulations from Central Europe, especially those from Germany. Croatian students abroad maintained a particular connection with the Statutes. Wine and the Statutes were the thread which bound them together in socialising in their spare time, as was written about by the Croatian authors, August Šenoa, Josip Eugen Tomi and Vjenceslav Novak. Slovenian students abroad also socialised in keeping with the rules of the Križevci Statutes. They took those Croatian companionable wine-drinking rules and translated them into Slovenian, adapting them to their own

use. Wine-drinking clubs in 19th century Croatia were not reduced merely to wine toasting, but also served for preservation of the national awareness of the Croats in the struggle against Germanisation and Hungarianisation. However, that dose of seriousness in no way suppressed the cheery atmosphere and humour that accompany good wine. The customs connected with vineyards and wine are often a coupling of pre-Christian and Christian features and are a set of elements of various origins. Croatian wine-growing tradition is familiar with five obligatory saints, with whom the majority of activities connected with the vine are linked, as well as the best-known customs. These saints are celebrated on St Vinko's Day on January 22, St George's Day (*Juraj*) on April 23, St John the Baptist's Day (*Ivan Krstitelj*) on June 24, St Michael's Day (*Mihovil*) on September 29 and St Martin's Day on November 11.

The cheerful popular spirit connected with wine has been a constant, despite all the changes brought by civilisation in the cultivation of the grapevine throughout the centuries. It remains visible in the customs, rituals, songs, stories, legends and rhetorical and minor oral-literary forms, and is reflected through the statutes, rules, regulations and ceremonies. It has endured in the Croatian regions, either in performance or in notations, or, as in the example of the Križevci Statutes, in both ways among all social strata and throughout all eras. (Translated by Nina Antoljak)