

UDK:94(497.5 Vinodol)
UDK:634.8(497.5 Vinodol)
UDK:338.43(497.5 Vinodol)

Katica Barbarić, u mirovini,
istražuje etnološku baštinu Vinodola, Grižane

VINOGRADARSTVO I POLJOPRIVREDA – OSNOV ŽITKA

Sažetak

Da su vinogradarstvo i poljoprivreda od davnine bili temelj gospodarstva u Vinodolu, govori već sam naziv ovoga kraja, koji se od starine zove *Vallis vinaria* – Vinodol. Uz vinogradarstvo i poljoprivredu Vinodolci su bili i vrsni zidari, klesari i kamenari, te su kao takvi odlazili u svijet za zaradom. Kod kuće ostajale su žene sa starcima i djecom, pa je često sav teret života pao na leđa žena, koje su se uz poslove na održavanju gospodarstva, brinule i o svemu u obitelji. Autorica, na grižanskoj čakavici, daje prikaz raznih oblika privređivanja u ovom kraju, opisujući pomno radove oko vinograda (*trsi*), okapanje, špricanje i berbu grožđa te postupak oko podrumarstva i proizvodnje dobrog vina, naročito autohtone žlahtine. Osim rada u vinogradu, od značaja je bila obrada (kopanje) zemlje, pri čemu su ljudi jedni drugima uzajamno pomagali, nakon čega dolazi sjetva i žetva te košnja trave za uzgoj blaga, kojeg je ovdje nekad bilo dosta. Poanta je u tome da se vidi kako se ovdje nekada živjelo, a kako je to danas, kada se toga dosta izmijenilo, čemu je uzrok najviše novi način življenja i privređivanja.

Ključne riječi

Vinodol, vinogradarstvo, poljoprivreda

Uvod

Obrasle gromače z glogi, škrebuton i brščanon skrivene spe, koda nikad ničega ni bilo. Skrivaju dihi nigdanjih koraki, truda i se ono ča j priko njih

pasalo i ostavilo traga za sagda. Spe snon vikovitosti i tajnovite va sebi sega skrivaju, su bol, muku i velo delo komu se više ni traga ne vidi. Ostale su zarašćene stopi pasanog vrimenta, teška žitka i sega ča j pasalo po uskih putići do grunta i ž njega. Puno pamete si ti nigdanji puti i gromače. Čuvaju stare arije, ke su odzvanjale va von našen lipon Vinodolu, ki leži ko kolka zmed gornje i dolnje strani, ke čuvaju tradicije i običaje ovoga kraja i se ča je vrime zavavik odneslo. Va soj toj sinfoniji prošlog vrimenta spi nigdanji žitak, koga ću provat malo odškrinut i napisat kako se ovdi živelo i mukotrpno delalo. Uspomeni nadahnjuju našu zelenu dolinu punu protuletnoga cvita, ku sunce gladi, bura škaklje i daž umiva. Jutra se rajaju rosun umivena, zrakami sunca zagrljena, pa se tako čini koda vrime stoji. Ali ne, vrime leti, pomalo se zaboravljaju običaji i žitak kakov je ovdi nigda bil.

Najvažnije je bilo skopat zemlju

Si dani va letu od jutra do večeri bili su urdinani samo na delo, zač se od njega živelo. Grunat je tribalo obdelat, posebno trsi ki su obilježili celi ova naš vinodolski kraj. Od vavik se va zimsko vrime kopala zemlja i to vela kop, novina (rigolani) za trsi, kronpir i drugo raštvi. To se delalo za studena vrimenta da zemlja more dobro namrznut. Kad zamrzne zemlja se rasipa i tako rahla dobro se obdeljuje, podatna je za delo. Tako dobro skopana i narahljana zemlja prava je za posadit se ča čovik zamisli. Va njoj se lipo raste i napreduje. Novina je prehićevani zemlje z jednoga kopilića va drugi. Kopajuć se zname i kamena, ko se stavi opet nazad va kopilić (kanal), na ki se način dela drenaža za posadit trsi, voćke, a i se drugo. Za imit dobri trsi najprije se sadila divjaka, va ku su se kad je malo porasla cipili trsi, najviše najbolje rozgi, rodnice, od žlahtini ili ke druge dobre sorti.

Va von našen kraju nigda je živelo puno više naroda nego danas, pa su ljudi pomagali va delu jedni drugin. Skupit težaštvi ni bilo teško, osobito kada se kopalo. Bili su dokonči kada će ki kopat i tako se redon skopalo se ono ča se dokončalo. Prije kopana njivu je tribalo otkopat na podanku, a zatin otud zemlju odnest va košari na podvršak (to se zove podnašani). Tako pripravna njiva čekala je težaki. Bilo j dobro kad se zemlja ka se podnšala nalagala va košaru na stoliću, ali se najviše nalagala va košare ženana na pleći, pri čemu je saka lopata zemlje dobro stresla ženana telo. Znalo je kopat i po petnajst težaki va redu, a kopalo se na slog po celoj širini njivi. Motiki i hrasnice su odzvanjale i celi red bil je začas skopan. Pred težaki se znalo stavit na ki metar bari-lac s vinon, kako bi ča brže prišli do njega. Kad se prišlo s koparijun do njega, saki bi malo popil vina i šlo bi se zdelon naprvo. Saki kantunić zemlje bil je skopan, se je bilo očišćeno i na si kraji pucali su vidiki tako da se videlo na

dugo kadi ki ča dela. Med težaki bilo je i uvik i mladih divojak i snah, pa se znalo kopajuć i zapivat, takmičeć se ki će prije prit do vrha konala. Bilo je i sakakovih pošalic, a nisu falile ni poruge za onih ki bi površno delali. Zemlja je iza kopači morala *narast*, ča znači dobro bit skopana, tako da su se i nogi kopajuć zakopale dost duboko. Kin zemlja ni zgljedala dosti nakopana rekli bi: *Nič jin je pojilo zemlju, ni jin narasla*. Uz sav trud i velo delo vavik je bilo i pojidani, niki strah da ne bi ča falelo. Kada va selu ni bilo dosti težaki, hodilo se pitat za pomoć va drugo selo, a ka težakinja zela se i na žurnadu. Starijin ljuven va selu pomagalo se skopat ča jin rabi, ali nisu morali uzvraćat težaka, nač se jako lipo gljedalo.



Kopanje na slog

Za težaki se kuhalo ča se najbolje imelo, pa se za tu priliku i šparala bolja hrana. Kuhala bi se govedska ili kokošja juha, pekla kokoš s kronpiron, makaruni, kiselo zeli z suhin meson, gulaš ili paprikaš, sarma i još ča to. Za velu i malu južinu sfrigala bi se jaja s kobasicami ili suhin meson, ča se zvalo *frigancija*. Obavezno je moralo bit i ča slatkoga i bele kafi. Frigale su se friti, gibanića od sira, pekmezača, orihnjača i drugo. Težaki su morali bit zadovoljni, zač se o ton pripovidalo kadi su kako podvoreni. Familija je mogla i slabije pojist, ali za težaki i za blagdani moralo se pripravit ča bolje. Sakomu je bilo drago kada bi se čulo da su poli njega težaki bili dobro pogošćeni. Za koparije nisu izostale ni maškare, zač je loparija baš va vrime maškaranih dani.

Sa ta dela najviše su organizirale ženi, zač su muški bili na delu po svitu. Znalo se reć da žena drži tri kantuna kuće, ča je istina, zač ako je ona brižna, delava i dobra gospodarica delo gre naprvo. Delo se ni smelo šparat za drugi dan, zač se nikad nezna ča nosi novi dan. Žulji na rukah nisu se ni pokazivali, a bome se ni ni divanelo da ča boli dok se delo ne fini.

Delo va trsi

Osin koparije va prvon misecu riže se žukva (brništra, žuka) za vezat trsi. Po večeri se čisti i slaže va ručice, mala i tanka va male snopiće. Puno je takovih ručic debele i tanke žukve tribalo nigda za povezat puno trsi, kih je danas već jako malo. Barsi se moraju rasortat i ponovo jih treba složiti i povezat da stoje složeni ko pod flajbu. Prije toga mora jih se dobro obrizat, ča se dela od polovice prvoga i va drugon misecu kad misec jača. Riže se iza mladoga sedmaka (od prve do druge četvrti). Od vavik se pazilo da misec bude jak, kako bi trsi ča bolje rodili. Da bi se trsi mogli ča bolje povezat moralo se pripravit stabri, kolci, letve idrugo. Najbolji stabri su od hrastovini, pa bi se zato kasno va jeseni posikal ki hrast i otesal za stabar, a kolci su se pobirali od negnoja ki raste va vinodolskoj gori ili doma od bagrama, grabra, jesena i drugog drva. Tanki kolčići zovu se takići, ali oni su samo za kadi ča pričvrstit.



Okapanje trsi 2002. leta

Već san spomenula da su se trsi obriževali najviše va siječnju i veljači, ali to je moral delat umičan čovik ili žena ki se dobro razume va to ka se rozga mora odrizat, a ka je rodnica za naprvo. Mora se ostavit i pačinak za drugo leto, na kon će bit rozgi ke će rodit. Vezani trsi bilo j uglavnon muško delo. Saki stabar i kolac triba malo zabit i prominit saku gnjilu letvu ili kolac. Nakon vezana trsi su morali stat čvrsto i bit zgljedni, kako bi se videla umičnost pravog vinogradara ki znalački obdeluje svoji trsi. Kad se gre vezat trsi sobun triba imit pralicu, drveni bat, žagac, kosiricu, škare i sakako deblju i tanju žukvu. Tako spravan vezač je garancija da će trsi bit povezani kako spada i da neće bura klatit šnjimi.



Škare i kosir

Stari ljudi su divaneli da je va trsi dela za 365 dani va letu i bili su va pravu, zač delu va trsiah pa onda oko vina nikad kraja, osobito ki jih ima malo više. Osin onoga dela ča san već spomenula trsi triba redovito okapat i gnojiti domaćin štalskin gnojen. Triba jih kad počnu pupat sumporat i zatin baren tri put galičat s galicun va ku se doda malo sumpora. Prva galica mora bit slabija, druga malo jača, a treća mora sadržat 1,5 kg galice na 100 litar vodi.

Gnoj se nosil va košarah na njivi ili va trsi. Težakinje su bile dobro podvorene fritami, kuhanin vinon i belun kafuna, a uz to je bilo i drugih slaščic, pa domaćega sira s kuhanin celin kronpiron. Po deset i više težakinj okapalo bi trsi do škure noće, nemareć za umor. Bilo je va delu i takmičenja ka će ma-



Nosi se gnoj

letina bit bolja, pa je za onu za ku se pročulo da dobro dela, bila to preporuka za ženidbu. Za onih ki su imeli veli grunat, dobit i dobru težakinju va kuću bila je garancija da imetak neće zaostat, ni propast. Danas nan je to neshvatljivo, ali upravo va kumpaniji, pomažuć jedan drugomu, mogla se obdelat tu-lika zemlja.

Trsi su obilježili celi ova kraj, ali nažalost danas jih je se manje, a vinogradarstvo ko masovno zanimani je nestalo. Ko sjećanje na to vrime ostal je naziv Vinodol po čemu će generacije ke prihaju znat da je ovo nigda bil kraj trsi, vina i dobre trsove rakije.

Trgadba i delo kolo vina

Pripravljeni za trgadb u grozdova bila je veliko veselji ali i velo delo. Naj-prije se mora pripravit si okrutu (bačve), oprat košare i košići va ke će se grozdovi pobirat, nanosit vodi z studenca s kun će se to oprat, namočiti bačve ako su se rasušile i dobro jih ožuliti va sodi i dobro ziprat. Obruči na bačvah triba dobro nabit i tako uređene bačve posložiti va konobi. Odredi se va kih će se bačvah kuhat mast, a otače se obično va veliki hrastov maštel. Naprvo se već znalo va kih bačvah će ležati vino kad se otoči. Lip je bil ugođaj kad su se nabijale i žulile bačve. Bačve su pripravne, grozdovi dozriva i samo se čaka dan kad će bit pred općinun poplćirana trgadba. Prije oglašavana ni se smelo



Trgadba grozdova

počet trgat, zač se čekalo da bude grozdovi sasin zrelo kako bi vino bilo čin bolje. Na dugo i široko poznata vinodolska vina morala su zadržat tradiciju kvaliteti, nač se jako pazilo, pa se poštivalo službene naredbi za trgadbu, kesu odprilike glasile ovako: *Čujte i počujte narode griško-belgradski, trgadba će moć počet dana... va selih od dana ... se dok se ne pobere*. Proglas je obavil, popliciral, općinski pandur uz zvuki bubnji.

Prije trgadbi nisu smele hodit z dvora van ni kokoše, a ako je ka slučajno zišla i zatekal ju poljočuvar, on je imel pravo ubit ju, prnest vlasniku, naplatit globu i metak s kin je ubil kokoš. Kako su ljudi bili stražoviti i disciplinirani, to se retko dogajalo, naredbe su se slušale i reda je moralo bit. Kad se pobiralo grozdovi, brojilo se kuliko se košar grozdova natrgalo i po ton se znalo dal je bolji ili gori rod od lanjskoga. Nigda se grozdovi mastilo nogami, a to su obično delale mlade divojki. Kasnije su prišli toši na valjki s kimi se gnječilo grozdovi va bačvu ili maštel. Valjki toša delali su se od oškurušvova drva. Za saku je pohvalu ča se za vrime trgadbi održavaju dani *Ružica Vinodola*, kada mlade divojki pokazuju kako se nigda pobiralo i mastilo grozdovi, kako se ne bi zaboraveli stari običaji i tradicija ovoga kraja. Po nigdanju, mast se kuhal skupa z hvosti va maštelu ili bačvah ke su stale pozgoru i bile su pokrivene. Vinčić od šparuge se pritegne na doljnji manji čep z nutarnje strani bačve, pritegne se i sveže za okno bačve, a služi ko filter kad se otače vino. Vino kuha va konobi kadi mora bit temperatura baren 17 stupnji, a mast se mora mišat dva put na dan da nebi vrh dropav zakisal. Vino se otače, nakon 6 do 8 dan iza kako se omastilo, va bačvu ka se prije toga dobro zadne da ne pušća. Tako štanja bačva sigurnost je da će vino bit dobro. Utor kolo zadnjega dna bačve mora se zalet rastopljenin lojen ili sunporon. Vela je pokora kada vino trapuži i pušća bačva na si kraji, pa ju se mora pretakat i ponovo zadnjivat. Bačve su se delale od hrastovini, ali i od murvova derva. Bačva načinjena od toga drva bila je garancija za dobro kvalitetno vino.

Vino dozriva do Martinje kada se bačve zatvaraju. Naša vina imaju 10 do 12 maligani i pitka su. Kako je naša crikva va Grižah posvećena Sveton Martinu, na ta dan se naveliko slavi i krsti vino, ljudi se vesele na si kraji uz dobru kapljicu. Naši su ljudi voleli od vavik popit malo dobroga domačega vina, verujuć da jin je to okrepa za dušu i telo i da te bit jači na delu, koga je bilo i previše. Dobro j se znalo va koj je konobi kakovo vino i ki je kakov vinogradar. Imit dobro vino bil je ponos dobroga gospodara i celoga domaćinstva. Biserni sjaj sunca i našega trdoga kamika oplemeni saku kap dobrog vina, va kon se osjeti dih zemlje i pot trudnih ljudi, ki su s puno ljubavi živeli s trson.

Osin dobroga vina delale su se i domaće botulje (pjenušac) od žlahtini i belini, ča je bil specijalitet i tajna onih ki su to delali. Mora se jako pazit na način kako se to dela, kako bi botulja bila ča kvalitetnija. Grozdovi mora bit sasin zrelo i pobira se rano v jutro dok još ni vruće, kako bi se dobilo sporo

vreni. Mast se stavi va drveni sud, kadi stoji tri dani, zatin se pretoči va drugi sud, kadi ostaje oko 8 dani. Kad se pretače po drugi put va bocun, pretače se kroz krpeni žepi od žutice. Vričice se obise na dva drvena ščapa, va njih se li-va slatki mast ki pomalo kaplje va drveni maštelac ili brentu. Prociđeno vino stavi se va bocuni i nakon 15 dani ponovo se procidi. Tu odstoji osan dani i kad više ne kuha i ne pini se, znači da se mast pročistil, nakon čega se stav-lja va bačvicu ili pretače va botulje, ke se dobro začepe i stave va pesak. Boce za botulje su od debelog stakla s udubljenin dnon, a zatvaraju se s posebni-mi čepi, dugimi do 4 cm, ki se prokuhaju i zatvaraju se botulje zatvaračen-drukeron. Kad se botuljun častilo koga, boca bi se čistila pred gosti da vide kako je odstala i sazorela. Oprezno se otvarala kako nebi vino pobiglo z bo-tulje skačuć do plafona. O semu tomu, trsu, vinu i botuljah moglo bi se još puno toga reć. Rođena san va kući kadi je bilo puno trsi i dobroga vina, pa pomislin kako se moglo se to obdelat, a moglo se samo uz dobru organiza-ciju dela va kući i na gruntu. Saki je znal ča mora delat. Još i sad imamo doma boce za botulje, ke su još samo uspomena na prošlo vrime, zač danas već malo ki se stin bavi.

Jedno od velikih del bilo je i skuhat rakiju. To je bilo teško i radi toga ča se voda nosila z studenca. Ako se rakija ni valje skuhala, dropve je tribalo dobro pritisnut i pokrit celtun da ne pride zrak do njih. Ako bi duže stale, onda jih



Kuhani rakije

se moralo zamazat ilon. Saka kuća ni imela kotla za rakiju, pa se čekal red za skuhat rakiju duže vreme, a kuhala se dan i noć. Kad se kotal rastavil, moralo ga se dobro oprat i osvitlat, da se bakar sviti i da nima fleki. Kad se kuha rakija, mora pomalo teć da se ne zabili i zato triba bit stalno poli kotla i pazit na oganj. Saki je bil štiman kad je imel dobru rakiju, ka ni smela bit preslaba.

Saka kuća va Vinodolu imela je trsi, ka više ka manje, ali je bilo dosta vinogradari ki su imeli i do 3000 litar vina, makar je saki i najslabiji lumer imel vina dosta za svoj potrošak. Višak vina se prodaval gostioničaron i drugi kadi ni bilo vina, a bila je potražnja za njin. Va Vinodolu se sadilo više sorti grozdova, ali glavna je bila žlahtina, od ke su bile tri vrsti: vela žlahtina, mala i žuta žlahtina z kafenimi pjegami. Osin žlahtini bilo je ovdi i druge vrsti: belina, vrbić, žumić, ruža, filipić, debeljan, muškat, kardinal, plemenka, a bilo je i pinota i malvazije, ko i drugih ke nisan spomenula, ali prevladavala je ipak žlahtina. Trsi su obilježili celi ova kraj, ali nažalost to je prošlost. Vinogradarstvo ko glavno zanimani ljudi ovoga kraja je nestalo, ali ime Vinodol će ostat zavavik i generacije ke prihaju znat će da je ovo bil kraj grozdova, vina i sega drugoga ča nan priroda daje.

Skrbelo se na razni načini

Kako prihaje protuleti, delu nikad kraja. Jedva smo se rešili koparije kolo trsi, rizana i vezana trsi, sadnje krontpira i nošena gnoja, već nan prihaju druga dela i tako celo leto teče delo za delon. Kad zapren na tren oče vidin sliku našega lipoga vinodolskog krajolika, ki mi se čini ko vrt z priče, koga je priroda obdarila suncen na kon se prelivaju poredani barsi i konali trsih pred kućami i po gromačah, ki svojimi grozdi krasi naše sivo kameni. Kraj ovaj kada je blagoslovljen lipotun i plodnošću zemlje i prirodi. Kad procvatu črišnje, njihv cvet zabili celu dolinu, a zujani šel, os, bunbari i pjev tičić čini muziku pisme na dugo i široko. Pot je nigda telo umival, delo ruki deralo, ali lipota prirodi se je to uzvračala i svojin rodon zdravlje i zadovoljstvo ljuden davala.

Sav se grunat dobro obdeljival i domaćin gnojen pognojival. Krontpir bi se posadil, raštvi poselo i časom pride vreme kad triba trsi posunporat. Krontpir zihaje i mora ga se okopat i nagrnut, va njega posadit rasad (rašniku). Treba poset salatu, peršin, ciklu i se drugo ča familiji rabi. Na njivi je raslo sača, sega je doma moralo bit. Va butigi se kupovalo samo ono čega doma ni bilo, ko ča je uli, cukar, kukuruznova muka, cikorija i još se ča to. Doma je moralo bit i kapule i češnja, a sadili smo i fažol. Salati se dosta uzgajalo tako da se prodavala i na placi. Hranile su se salatun i kokoše, pa ni bilo oskudice za jaja. Selo se je još i jačmik, šenicu, sirak, proso, a od povrća sela se ripa, zeli, mirlin, kapula, češanj, cikla i drugo. Glavni alat za obrađivat zemlju bila je tro-

kutasta motika, zatin hrasnica, dok se štihača nigda manje rabila. Vela pomoć u prehrani Vinodolcen bili su šumski vrti va njihovoj gori, kadi je se bolje rodilo s manje truda. Da su Vinodolci narod vridan, dobar, šparan i sakon delu pripravan vidi se i z jedne stare pisme ka gre ovako:

Što Vinodol roji, se to lozu goji
I kamenac tuče, i mrižicu vuče.
Mrku mazgu goni ka pred njime zvoni.
Smokve u lubari, za vunu pazari.

Kad čovik vidi ča se ovdi sega uzgajalo pomislel bi da je ovo Slavonija, ali ne ni, nego je sega bilo na škrtoj zemlji samo uz veliki trud naših ljudi, ki je familiji daval sigurnost žitka. Vinodol je bogat sakakovin voćen, posebno smokvami i črišnjami, ke su vinodolske ženi, noseć va koši, prodavale na si kraji od Gorskog kotara, Like, Senja se do Riki. Koši puni črišanj na pleći nisu jin smeli bit teški, zač je tribalo zaradit ki solad, da s ne pača va ono ča muži zarade na zidarskon ili kon drugon delu. Črišanj je bilo sih vrsti: črnice, plavice, polurane, debeljki, lovranci i se su bile dobre sorti visoke kvaliteti. Vrime od košnje bilo je va lipnju, do Petrovi. Štala je bila puna blaga i trebalo se oskrbit senon za zimu. Rano zorun kosci bi šli kosit ravnice na kih je još bila rosa. Zdravlje od sakud diši, mami, a vridne ruki delaju, mašuć kosun ili



Kose travu dr. Milan Kruhek i moj otac Josip Lušićić

žanjuć srpon. Tice svijaju njazla, tičići poliću i jade se, čvrče, ač jih brus kosi ili udarac kljepi uznemiruje. Ritam je to ljudi, blaga i prirodi va životu ki jih se skupa povezuje. Kosci kose jedan drugon za petami, takmičec se ki će brže i bolje pokositi svoj del ravnice. Va tišini prirodi čuje se samo šum travi ka pada podoštrun kosun i vještini zamahi kosac. Se je to bilo va ritmu cvrkuta tičić ili arije starih pisam ke bi zapivali na prostranoj ravnici. Kosac, furmani i težakinje ke su nosile ili zinašale seno na put, tribalo je dobro nahranit, pa se znalo reć: *Niš se ne pojidaite, kokošici triba samo zavrnut vraton, pa će bit i jušice i mesa*. Na ravnicu se nosil košić s hranun va kon je bilo friškoga sira škripavca, kuhanog celog kronpira, pofriganih jaj i mesa. Domaće delo tribalo j završit do Petrovi, poč na sajam va Bribir o Petrovi, kupit ke nove grablje i opet tekuć za delon va goru. Puno toga nosilo se na brimenih, a seno na balah ke su bile teške i do 50 kil.

Umorne ženi hodile su stimi balama poskakujuć s kamika na kamik po lošen putu. Kad bi prišle na vrh planini se tako umorne još bi i zapivale. Danna se kosi samo kolo kuć ono ča nan pača i to najviše motornin kosilicami, a brusa, kljepa i kosi retko se čuje. Bolje da j tako, svit gre naprvo, ali je dobro da se zapiše kako je to nigda zgljedalo i kakov trud su prošli naši stariji. Moremo slobodno reć da su nan koreni zrasli na trudu i potu. Učili su nas odgovornosti prema delu i znalo se reć: *Triba se movit, na ležeć samo buha i šenac*. Seno se spravljalo va senarice, a višak se zdival vani na stog. Dica su se veselela stogu i kad se zdival gazili su po senu da bude ča trđe nabijeno i dobro ograbljano. Na vrh stoga stavil bi se kakov stari lonac i seno je tako moglo ostat do protuleta.

Kada se obdela sav grunat, se ono ča se posije i posadi, pomalo zemlje zihaje i napreduje. Gredu topli letnji dani i se pomalo počinje dozrivat. Žito se žuti na si kraji i vidi se blagodat uroda lipe domaće šenice. Vetrić se šnjini poigruje, klasi se klasaju i milina jih je gljedat kako se vožu. Prihaju dani žetve žita, ozimog i jarog jačmika pa zatin šenice. Žito je raslo bez kukolja i samotu i tamo našlo bi se malo grahorice ili viline kosi. Sela se brkata črna i bela šenica. Za žetvu je trebalo dobro nabrusiti srpi i ranun zorun k četrtjoj uri triba se nać va žitu. Ni bilo teško, delo j othajalo, a po strnišću ostajali su samo snopi žita lipo po zgoru složeni, čekajuć da jih težakinje odnesu doma. Žito se nosilo na brimenih, na oprti. Kad su se snopi osušili slama je bila žuta ko cekin. Nakon ča se poželo na njivi je ostalo strnišće. Strn bi se požela i nosila doma blagu za hranu i stilju.

Žetva je bila radostan događaj, pa su i divojki zorun hodile žet pivajuć:

Sama žanjen, sama snoplje vežen,
Ki bi meni snopić povezao,
Njegova bi ljuba bila...

Mogla se čut i ova pisma:

Šenice se klasale, divojki se sastale,
Sastale se pa divane, koja koga rad imade...

Žito se mlatilo z mlacen na guvnu. To su bila dva ščapa, jedan tanji drugi deblji, povezani s platnenun oprticun. Vrtelo bi se šnjimi kolo glavi i tako se tuklo po snopi dok ne otpade se žito. Snopi bi se okretali i tako dobro stučeni bi se odvezali, slama bi se pobrala, a žito ostalo na rešetuu. Pljeva bi se ovi-la na vetru, dok bi čisto žito padalo na celtu ili lancun. Žito se zatin opralo, osušilo na sušah i tako čisto spravilo va škrinje. Žito se mlelo va malenici ili doma na žrnih.

Krajen sedmoga misec kopal se kronpir i tako redon pomalo skupljala se hrana i zimnica za familiju, a i za težaki ki bi kroz leto pomogli ča delat. Na kronpirišći sel se va jesen ozimi jačmik, zimski, kako smo ga zvali, a va protu-letu sel se mali jačmik. Po njivi bi se poselo i ripi, ka je služila za hranu blagu, osobito prascen. Va semu se znalo kad je ča tribalo udelat ili poset i posadit.

Osin trsi i črišanj Vinodol je poznat i po lipin i dobrin smokvah. Najviše je ovdi smokav ke se zovu *vlahinje*. One imaju lipi, zeleni i veliki plod, ukusne su za jist, a posebno su dobre za sušit. Osin njih je i drugih vrsti smokav: ze-lenice, črnice, belice, šarice, pogančari i hrastače. Pobirale su se rano jutron i stavljale bi se sušit na drvene lesi, a morale su se okretat na suncu i po dva put na dan. Za sušit pobirale su se samo dobro zrele smokve, zavelice. Ča su smokve nigda značile za familiju teško je danas razumit, ali kad je bila vela



Sušeni smokav



Voda se nosila va brentah

potriiba, smokva je bila prilika za prodat ili minjevat za hranu. Suhe smokve nosile su se va Gorski kotar i Liku, kadi bi se minjevale za fažol, kronpir i drugo. Minjale su se za kukuruz i se ča to još. Običaj je da se uz žmuljić rakije ponudi i suhe smokve.

Kako je blago bilo glavna briga familije, bila je i velika pojid da se osigura dosti hrani blagu za zimu. Od blaga držalo se ovce, kozi, kravi, voli, konji, ki prasac, kokoše, a kadi ki je imel i pitomi zeci i dr. Voli i konji držali su se za kirijašeni, ko je bilo jedno od zanimanji. Prevoz je bil od vele potriibi. Po loših putih ki su nigda bili kola su odlitale od jednog kraja na drugi, a blago z tere-ton moralo je prevalit si brigi. Kirijaši je bilo va celon Vinodolu i za sih je bilo dela. Klopotani kol, zvonci od voli i štropot konji bil je zvuk tadašnjeg prevo-za, na si kraji hodili su vozi puni onoga ča j narod privredil.

Prevoz je od vavik povezival ljude i kraji, a glavni interes je bil prevoženi robi. Tako se još od vladavini ovin krajen knezih Frankopani i Zrinskih, obav-ljal prevoz robi od Trsata do Grobnika i od Grobnika se do Ozlja i Karlovca. Gospodar (knez) plaćal je sako leto 12 konji ko pomoć kirijašen, ki su kneževe toware (robu) vozili na si kraji kamo j tribalo. To se vidi i z Urbari Zrinskih z 16. i 17. vika. Takov način prevoza ostal je dosta dugo, se dok se va 18. i 19. viku nisu počele delat cisti i štriki. Kolo 1850. leta počele su se osnivat parne pilani va Čabru, Gerovu, Tršću i drugdi, kamo su naši vinodolski kirijaši vozili drvo, građu za pilit. Va Vinodolu je prva pilana bila kraj sela Stranče, na mes-

tu zvanon Pilina, ka je bila na vodeni pogon. Prvi vlasnik bil je Andrija Pilaš z Blašković, a kasnije Ropac. Puno je kirijaškog dela bilo i doma, prevoza z grunta, a posebno kamena za zidat kuće. Bile su prometne i primorske luke z kih se teret prevozil z blagon na si kraji.

Va von našen kraju od vavik se živelo po nikakovih običaji i regulah. Užance su se poštivale, se je hodilo s kolena na koleno i tako smo se kroz si pasani viki održali, makar se naših ljudi puno rasulo po svitu, na sih pet kontinenti. Zna-lo se ki će sin ostat na ognjišću, a ki će poč za zeta. Lumer se ni smel zatrt ni raspast, se je tribalo nasljeđivat i uzdržavat. Kadi je kćer bila jedinica, kako su zvali blagašica, morala je doma pripeljat zeta. Tako je to nigda bilo. Borba za opstanak, va koj je reda moralo bit. Brojne familije s puno dice i starac živele su složno i zadovoljno va malih kućah punih dima s ognjišća. Mlaji muški prošli bi va svit zaslužit ki solad, a ženi su pazile na gospodarstvi, dicu i starce.

Vrimena se minjaju, simo prihaju niki drugi ljudi od sakud, mlajih nigdan-je užance ne zanimaju, a i način života se prominil, pa puno toga gre va zabo-rav. Zato moramo čagod zapisat o onon ča je i kako je nigda ovdi bilo. Morda će kad koga čagod i zanimat.

Rječnik lokalnih izraza

bàla – veliko breme sijena
bàras – brajda
bàrīlac – mala drvena bačvica do dvije litre
blāgašica – djevojka nasljednica
bõtŭlja – butelja
bršćân – bršljan
đīhi – mirisi
fālelo – nedostajalo, manjkalo
gljēdāt – gledati
grōmāča – suhozid
gŭvno – gumno, prostor ispred kuće
hrāsница – uska motika za kopanje tvrđe zemlje
hvōsti – grozd bez bobica
īlo – ilovača
jāčmīk – ječam
kōda – kao da
kōlka – kolijevka
kōlo – okolo, otprilike

konāl – prostor u vinogradu između dva reda trsja
kōpīlić – kanal
kōsirīca – vrsta noža, na vrhu zavinutog
kŭnpanŭja – društvo
lŭmer – domaćinstvo
mākārŭni – makaroni od domaćeg tijesta
māla jŭžina – obrok između doručka i ručka, marenda
màst – mošt, šira
màštel – velika otvorena drvenaposuda
mīrlīn – mrkva
nārahljāno – rahlo, usitnjeno
nēgnōj – vrsta tvrdog drva
novīna – duboko prekopana, rigolana zemlja
njāzlo – gnijezdo

pâčinâk – odrezana rozga na dva pupa
pâsâlo – prošlo
pôd flājbu – na vaser-vagu, ravno
pojîd – skrb
pôplicîrat – objaviti, obznaniti
pôt – znoj
prôtulêti – proljeće
prôvat – probati, kušati
ručica – snop očišćene žukve, žuke
sâgda – uvijek
solâd – novac
spê – spavaju (od spat –spavati)
stábâr – veliki debeli kolac u vinogradu
strâžovît – oprezan
škrêbut – povijuša

štânje – nepropusno, čvrsto
tâkîci – tanki kolčići
tôš - gnječilica grožđa –
trâpûžit – pomalo curiti (vino iz bačve)
trûd – umor, posao
ûmicân – spretan
ûrdinâni – dogovor, planiranje
ûžânca – običaj
vêla jûžina – popodnevni obrok
zmêd – između
znâme – izvadi (od znet – izvaditi)
žâgac – mala ručna pila
žîtâk – život
žmuljîc – mala čašica za rakiju
žûkva – žuka, vrsta vrbe
žûlit – ribati četkom

Summary

*Katica Barbarić, Grižane, retired,
Research of the ethnological heritage of Vinodol*

VITICULTURE AND AGRICULTURE – BASE GRAIN

Viticulture and agriculture from ancient times has been the foundation of the economy in Vinodol, as revealed in the title of this region, which from antiquity was called *Vallis vinaria* - Vinodol. Alongside the wine and agricultural aspects the people from Vinodol were also skilled bricklayers, stonecutters and masons, and as such went into the world to make their fortunes. At home the women stayed with the elders and children, and so often the burdens of life fell on the backs of the women, who had the business of maintaining the family household, caring for everything in the family. The author, using the Grižane chakavian dialect, outlines the various forms of business in this area, carefully describing the work around the vineyards, the drudgery, spraying and harvesting of the grapes and cellar work and production of great wine, especially the indigenous 'žlahtina'. Apart from work in the vineyards also of importance was the work on the ground (digging), for which people mutually helped each other, after which came the sowing and harvesting and cutting of grass for the growing of crops, of which there used to be enough. The point is to see how life was like here once, how it is today and how it has changed, what are the greatest reasons for new methods of living and earning a living.

Keywords

Vinodol, viticulture, agriculture