

UDK/UDC: 338.483.13:394 (497.5 Vinodol)

Tami Sokolić

"RUŽICA VINODOLA"

Kada je Vijeću Turističke zajednice Grada Novi Vinodolski gosp. Goran Ježić prezentirao "legendu o Ružici Vinodola" zabilježenu po autoru Davorinu Ježiću, nismo imali predodžbu što sa istim pisanim materijalom i kako ga uopće upotrijebiti u turističke svrhe.

Ponukani povijesnim činjenicama, ali i promišljanjima gospodarstvenika današnjice o novim motivima turističke privlačnosti, iskoristili smo "Legendu o ružici Vinodola" i pristupili smo projektu "Ružice Vinodola" u cilju obogaćenja kulturološke i turističke ponude Vinodolske rivijere. Današnja turistička ponuda zasićena uobičajenostima života u potrazi je za autohtonim, ekološki zdravim, jednostavnim, iskrenim i neposrednim obilježjima življenja.

Upravo na tim osnovama i povijesnom činjenicom da je život stanovnika Vinodola i Novog Vinodolskog tijekom IX. stoljeća bio vrlo skroman počivajući na primitivnoj zemljoradnji i prinosima škrte primorske zemlje zasigurno najvećim dijelom od vinogradarstva i proizvodnje vina. Prinosi vinograda i vinogradarstva nisu bili niti jedini, a kamoli dostatni za lagodnost života, ali su u svojoj originalnosti dali pečat vrijedan trajnog obilježja prerastajući u tradiciju i ponos s razlogom kojeg sada želimo pretočiti u "glamur grožđa i vina Vinodola". Isti pojmovi grožđa i vina nisu cijelom kraju dali samo povijesno ime Vinodol – u analima enologa "Vallis vinearia", već su mu odredili i način življenja ljudi, utemeljili štovanje lijepih narodnih običaja vezanih za trgadbju – berbu grožđa, mastenje i proizvodnju vina, čuvanje i kušanje raznih autohtonih sorta vina.

Vinogradarstvo i vinarstvo paralelno su uz sebe stvarali i nove zanate, zanimanja, obrtnike i poduzetnike kako u ruralnom tako i građanskom okruženju.

Malo je danas modernih turističkih destinacija koje svoje kulturno-povijesno bogatstvo, tradiciju i kulturu hrane i štovanja grožđa i vina mogu pretočiti u futuristički turistički proizvod prihvatljiv i najizbirljivijim turističkim sladokuscima.

Kao što su naši stari uz sve težake brige obilježili svoje vrijeme i našli vremena i za prigodnu razbibrigu izborom svoje "Ružice"; najljepše i najspretnije težakinje, mlade djevojke ili snahe za vrijeme trgadbe, mi im se najiskrenije s punim poštovanjem odužujemo na taj način što lijepi narodni običaj i legendu o izboru "Ružice Vinodola" ovim projektom stavljamo van zaborava i

s ponosom na naše stare postavljamo isti kao izvorni turistički proizvod i današnjeg Vinodola.

Da bi stari običaji, izvorni zanati i obrti, ali i zdrava hrana i kultura vina i adekvatno i prirodno okruženje, pored vinodolskih polja, radnju u svom urbanom dijelu selimo u prostore Starog grada (Mošune), Predcrikvu, Mala vrata, dvor Kaštela i sve one prostore podno vitkog zvonika koja su dosada u turističke svrhe bili premalo ili nikako korišteni.

Takvim odabirom prostora konačno ćemo pokušati turistički revalorizirati i stari grad kao dio novljanske autohtone ponude što nam je jednakovrijedna zamisao kao i povijest Vinodola.

Originalnost se ogleda ne samo u jedinstvenom izboru ljepotice grožđa "Ružice" koja se jedino na ovim prostorima birala sve do 1880. godine, već je i mišljenje i stav kojeg postavlja u samom projektu (u nastavku prezentiran u cijelosti) i scenariju gospodin Aleksej Gotthardi - Pavlovsky kao etnolog: "organizirane građanske zabave, poput onih u drugim krajevima Hrvatske i Europe u Novom počinju s formiranjem građanskog intelektualnog sloja društva, tijekom zadnje četvrtine XIX. stoljeća."

Da bi projekat "Ružice Vinodola" uopće imao istinsku podlogu u obrađenim vinogradima moramo biti zahvalni angažiranju istinskih ljubitelja vinograda i vina stručnjacima "Vupika" d.d. Poslovna Jedinica "Pavloimir" na čelu sa gospodinom Miroslavom Palinkašem koji su u desetak godina vrijednog i predanog rada zasadili na 21 hektar vinograda s 85.000 čokota sorte vinove loze, uređenih podruma i opreme za vinogradarstvo, tako da je cijeli Pavloimir postao poligon nadmetanja kandidatkinja za Ružicu. Pavloimir daje i autohtonu gastro ponudu gdje se u vinogradima mogu kušati izvorna jela naših starih vinodolaca.

Odore učesnika projekta: berhan za Ružice, tunike sudaca, stručnog sudbenog povjerenstva, glazbenika i svih onih koji se pojavljuju u postavljenom scenariju osmislio je akademski slikar Ivan Balažević. Na izvornim novljanskim etnološkim motivima, a poglavito inspiriran novljanskom na-



rodnom nošnjom kako onom svečanom tako i radnom nastali su kostimi u krojačkoj radionici Ankice Jovanović – Bokula koja je inače predanim radom izradila preko 200 narodnih nošnji za potrebe građana Novog Vinodolskog.

Od velike stručne pomoći i vrijednih savjeta na osnovi iskustva u drugim vinorodnim krajevima ili sličnim projektima vezanih uz vinogradarstvo, grožđe i vino bili su nam enolozi Novljani gospoda Milorad Zoričić i Ivan Sokolić.

Prve godine, 2004. za izbor "Ružice Vinodola" kandidirane su preko udruga vinara ili ljubitelja prirode iz kaštela nekadašnjeg Vinodolskog zakona iz (1288.) od Grobnika, preko Grižana, Drivenika, Bribira, Novog Vinodolskog do Senja. Od ukupno 12 djevojaka kroz ocjenjivanje spretnosti, brzine i vještine branja grožđa, botiliranja i poznavanja vina kroz devet disciplina, a prema stručnom žiriju i preciznim mjerenjima sudaca titulu najbolje ponijela je Borijana Štagljar iz Bribira, prva pratilja je Marta Kunda s Grobnika, a druga pratilja je Nataša Jokić iz Novog Vinodolskog. Kao najsimpa Ružice izabrane su Nina Mataija iz Novog Vinodolskog i Maja Srdoč iz Rijeke.

Pokrovitelj cijele manifestacije bio je Ministar poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva gosp. Petar Čobanković.

Godine 2005. za izbor "Ružice Vinodola" kandidirane su preko udruga vinara ili ljubitelja lijepih narodnih običaja iz gradova i mjesta potpisnika Vinodolskog zakona, te Crikvenice, mjesta Liburnijskog vinogorja i grada Senja. Od ukupno 12 djevojaka kroz ocjenjivanje spretnosti, brzine i vještine branja



grožđa, botiliranja i poznavanja vina kroz devet disciplina, a prema stručnom žiriju i preciznim mjerenjima sudaca titulu najbolje, najspretnije i najvještije u tradicionalnim disciplinama osvojila je Nina Petričić iz Dobreča, prva partilja je Iva Mavar iz Opatije, druga pratilja je Hani Mohorovičić iz Jurdana, a četvrto mjesto pripalo je Sandri Vlastelić iz Bribira, dakle Liburnijke ispred Vinodolki. Kao najsimpatičnija Ružica proglašena je Andrea Grgurina iz Kastva.

Projekt otvara mogućnosti i svim vinarima, ugostiteljima, zanatlijama i gospodarstvenicima, glazbenicima, folkloristima i ljubiteljima novljanskih običaja da prihvate isti kao istinski svoj autohton i originalan.

Novi Vinodolski kao turistički mega-projekat ima modificirani mesopusni običaj "Internacionalni ljetni karneval" kao masovno okupljanje domaćih i turista željnih pomalo raskalašene zabave, ovaj projekt "Ružice Vinodola" ima zadaću na povijesno-kulturnim vrednotama ponuditi kvalitetnu turističku atrakciju namijenjenu gostima koji znaju cijeniti originalnosti u njihovom izvornom obliku u funkciji moderne turističke ponude.

Grad Novi Vinodolski i Turistička zajednica Grada Novog Vinodolskog su program "Ružice Vinodola" kandidirali prema HTZ kao "novi turistički produkt" prema kriterijima izbora za "Turistički cvijet" i iskreno se nadaju da će svojom originalnošću naći mjesto u razmišljanjima HTZ, HT i Hrvatske gospodarske komore kao novi produkt trajne vrijednosti za turističku ponudu Kvarnera i hrvatskog Jadrana.



KODEKS "RUŽICE VINODOLA"

1. Organizatori projekta "Ružica Vinodola" su Grad Novi Vinodolski i Turistička zajednica Grada Novi Vinodolski uz suorganizaciju "Vupik" P. J. Pavlomir i ostale Udruge ili poslovne subjekte prema potrebi i interesu projekta. Posebno mjesto uz program i projektu Ružice Vinodola ima KUD "I. Dorčić" i Muzej Grada Novog Vinodolskog.
2. Program i Projekat "Ružice Vinodola" provodi se prema rješenju gosp. Pavlovskog kako ga je prihvatilo Vijeće TZG Novi Vinodolski svojom Odlukom iz 2004. godine.
3. Za Ružicu vinodola može se kandidirati svaka punoljetna djevojka ili maloljetna uz izričiti pristanak roditelja ili staratelja, a na prijedlog građanskih Udruga s područja Vinodola. Kandidatkinja za izbor Ružice Vinodola može se kandidirati samo jedanput i ponovna kandidatura neće se uvažavati.
4. Kandidatura za Ružicu Vinodola predaje se u uredu Turističke zajednice Grada Novi Vinodolski tjedan dana prije predstavljanja kandidatkinja, a suglasnost i konačnu listu sastavlja Vijeće TZG Novog Vinodolskog. Kao prvenstveni kriterij odbira kandidatkinja, Vijeće TZG ima u vidu da su kandidatkinje iz gradova – mjesta potpisnika Vinodolskog zakona iz 1288. godine, da su iz područja koja se bave proizvodnjom grožđa i vina u Vinodolu, te da poznaju običaje vezane uz berbu grožđa i proizvodnju vina. Svake godine kandidira se ukupno 12 kandidatkinja.
5. Kandidatkinje za izbor Ružice Vinodola prema kalendaru nastupa za izbor (obično treći tjedan u kolovozu) stavljaju se na raspolaganje organizatoru svaki dan prema unaprijed zadanom programu i kalendaru nastupa do izbora Ružice. Izabrana Ružica i njezine prva i druga pratilja, a po potrebi i ostale kandidatkinje na raspolaganju su organizatoru za promotivne svrhe Vinodola i Županije Primorsko-goranske narednu godinu dana do izbora nove Ružice.
6. Kandidatkinje i izabrane Ružice dragovoljno se stavljaju na raspolaganje u promotivne svrhe i za objave istih u medijima javnog informiranja, turističkim sajmovima i prezentacijama u promotivne svrhe turizma riviјere te se odriču prava bilo kakvih naknada.
7. Kandidatkinjama i izabranom Ružici pripadaju javno objavljene nagrade i priznanja, nagrade sponzora i donacije, kako za dobitnice Ružice tako i ostale kandidatkinje koje su te godine učestvovalе u izboru.
8. Izabranom "Ružici Vinodola" pripada prijelazna krunica (stilizirani skočac) i dužna ga je tijekom godine čuvati do slijedećeg izbora, a potom krunu predaju novoizabranom Ružici. Izabranom Ružici i njezinim pratiljama u trajno vlasništvo pripadaju lente sa natpisom osvojene titule.

9. Za izbor Ružice Vinodola projektom je određena odora motivirana narodnom nošnjom Novog Vinodolskog, a koju se dužni nositi učesnici programa i to prema običajima odijevanja redom:
 - kandidatkinje za Ružicu Vinodola stiliziranu odijeću prema tradiciji berhana,
 - pratiodi Ružica stiliziranu tuniku i bijele duge hlače,
 - suci i ocijenjivački sud stiliziranu tuniku posebno za muške članove a posebnu za ženske članove i bijele hlače,
 - seoski glavar nosi odoru prikladnu za vrijeme berbe,
 - glazbenici, prateće osoblje i ugostitelji nose stilizirane tunike i bijele hlače.
10. Kandidatkinje za Ružicu Vinodola za svaki nastup takmičarskog dana izlaze u povorci s kavalirima pod patnjom svirke sopila, narodnog instrumenta Novog Vinodolskog i Vinodola.
11. Projekat i kalendar "Ružice Vinodola" objavljuje se godinu dana unaprijed i odvija se na prostorima vinograda u Pavlomiru i završna manifestacija u staroj gradskoj jezgri: na Trgu vinodolskog zakona pred Kaštelom, Starom gradu i na Predcrikvi, a prema unaprijed dogovorenim i određenim javnim površinama Grada Novog Vinodolskog.
12. Projekt Ružice Vinodola u promidžbene svrhe mogu koristiti organizatori i suorganizatori, kao i ostali poslovni subjekti u probidžbene svrhe Vinodola uz suglasnost Vijeća Turističke zajednice Grada Novog Vinodolskog.

PRILOG

Aleksej Gotthardi-Pavlovsky, dipl. etnolog PROJEKT "RUŽICA VINODOLA" FEŠTA GROŽĐA I VINA

I. UVOD – POVIJESNI PODACI O PROIZVODNJI VINA U VINODOLU TIJEKOM XIX STOLJEĆA

Tijekom XIX. stoljeća vinogradstvo i podrumarstvo (tj. uzgoj vinove loze i proizvodnja vina za prodaju i vlastite potrebe) bilo je stanovništvu Vinodola važna, a možda i najvažnija privredna grana. U vrijeme francuske okupacije (1809-1813.), kada je ovdje živjelo 10.400 stanovnika, prema zapisima "maire-a" – upravitelja vinodolskog kantona – Ivana Kargačina, najveći dio prihoda stanovništva dolazio je od proizvodnje i prodaje vina (Frančišković: 68). Međutim, ukupna količina obradive zemljane površine potrebna za vinograde i oranice samo je jednom trećinom bila u potpunosti odgovarajuća, dok su se dvije trećine zemljišta, budući da su bile krševite, tj. podvodne, morale za to posebno pripremati iskapanjem i nanošenjem, tj. prokapanjem i pregrađivanjem. Dobiveni prirodi stoga nisu bili dovoljni za egzistenciju stanovnika, pa su vladale oskudice zbog kojih su se ljudi morali okretati drugim izvorima prihoda, kao što su kirijašenje i nadničarenje - jadicuje Kargačin (Frančišković: 69-70).

Životne okolnosti sredinom XIX. stoljeća nisu bile bitno bolje, o čemu svjedoče novljanski Općinski zapisnici od 1851-1864. koje je pregledao i o njima pisao Juraj Potočnjak (Potočnjak rkp. 1954: 107-122); ondje se navodi da je Cesar. i Kralj. Komor. Kastelanat pravo na točenje vina, ribariju i mesariju davao stanovnicima u zakup. Potočnjak piše i citira: "Godine 1853. 'izrendirala' je novljanska općina 'vinotočje, radi svakom stanovniku dozvoljenja točiti domaćeg vina, iz uzroka, što žiteljstvo jedini proizvod vina u ovom području imade.' To praktički znači, da je u Novom bilo, naročito o Mesopustu, toliko birtija, koliko i vinograda", piše Potočnjak (Potočnjak, rkp. 1954: 113).

U nastavku Potočnjak, citirajući Zapisnik od 4. ožujka 1861. g., govori o tome kako je tadašnji život stanovnika vinodolskog kotara težak radi kamenitog zemljišta i premalo obradive zemlje, uz čestu buru i druge povremene vremenske nepogode poput suše ili tuče, te da Vinodolci stoga tijekom proljeća i ljeta moraju odlaziti u druga mjesta tražiti zaradu. U istom se zapisniku također kaže da su tijekom posljednjih 12 godina, tj. od 1848. do 1861., vinogradi stanovnika novljanske općine osjetili i "beteg grozdja", tako da je proizvodnja vina s 2.000 barila godišnje, koliko je navodno iznosila prije tog razdob-



lja, dakle, do 1848.g., pala na svega 20 barila godišnje (isto, 114.). Procjena je možda pretjerana, no u svakom slučaju svjedoči o pojavi neke bolesti vinove loze na novljanskom području već tada. Moguće je da se radi o trsnoj uši, odn. trsnoj plijesni za koje Davorin Ježić piše da su na novljanskom području prisutne još od 1820-ih godina (Ježić, 1969: 12), tj. da od tih godina vinogradarstvo na novljanskom tlu počinje propadati. Međutim, moguće je da se radi i o tiskarskoj pogreški, jer u odlomku neposredno prije toga Ježić piše kako je trsna plijesan na ovom području prisutna od 1876. g., a trsna uš od 1890. Moguće je stoga da se umjesto na 1820-e mislilo na 1890-e (u tekstu Ježić ne navodi izvor navedenih podataka), no tada nije posve jasno o kojoj to bolesti govori Općinski zapisnik iz 1861.

Podatke vezane uz vinogradarstvo i pripadajuće običaje tijekom 1880-ih, iznosi putopisac Dragutin Hirc, u knjizi "Hrvatsko primorje" (Hirc: 191-197.). Opisujući vinodolske i uopće primorske vinograde, tumači da zbog bure ne mogu biti na samostojećim kolcima, već moraju biti puno niži. Stoga se rade tako da se mladi trs ovije na niži kolčić, oko kojeg pravokutno zabiju pomoćne kolce. Na njih se povežu duže letve, "presnice", a poprijeko kraće, "križiće". Na to se rastegne trs i to se sve zajedno zove "baras". Više "barasa" čini jednu "brajdu". Za Vinodol kaže da vinogradi leže ponajviše u ravnici "... a presnice ne vežu na zabite kolce, već na povisoko kamenje, koje je od naravi ušato". U vinogradima su sadili i vrbe, čije su grane služile za vezivanje trsova. U Vinodolu su vrbe bile niže, a deblje (isto, 192.).

Da su takvi vinogradi uistinu bili niski, razumijemo i iz podatka da su se djevojke i žene pri okopavanju trsova morale prigrabiti, pa čak i potrbuške podvlačiti pod "baras" (isto, 195.).

Pripreme za berbu, "trgatbu", koja se po Hircu održavala tijekom prve ili druge polovice rujna, počinjale su par dana ranije, popravljanjem i pranjem bačava i drugih potrebnih posuda, te kupovanjem i oštrenjem malih "kosera". Dan berbe bio je propisan uredbom (državnom?, lokalnom?) i nitko nije smio s tim poslom početi ranije, jer bi mu poglavarstvo oduzelo ubrano grožđe, (isto, 195.) Tome u prilog svjedoči i podatak iz već spomenutih Općinskih zapisnika, da je 31. VII. 1862. zaključeno kako berba ima početi na dan 9. rujna (Potočnjak, rkp. 1954: 117.).

U svakom vinogradu prvo grozd odreže domaćin, uz riječi "Pomoz' Bože". Grožđe su u Vinodolu "mastili" u vinogradu (nogama; donese se badanj zvan "kadica", a na njegov se natakne pokrov "grot" koji je probušen, tako da se mošt cijedi u badanj, a na "grotu" ostaje izmašćeno grožđe). Mošt se kući, u grad, prevezio u mješinama, na mulama, ili na zaprežnim kolima koja su vukla krave ili volovi.

Na završetku berbe, koja je obično trajala samo jedan dan, budući da vinogradi nisu bili veliki – piše Hirc – "odreže jedna od težakinja čokot sa tri grozda i ovim se čokotom, što zovu 'ružice', ovjenča i sa sviračem izpod ruke kući krene, dočim ju ostale težakinje sliede, pjevajući razne pjesme ..." (Hirc: 195.). O istom običaju kratko piše i Mladen Deranja, očito koristeći se Hirčevim podacima, iako to eksplicite ne navodi. Jedino po čemu se njegov opis razlikuje od Hirčevog je u podatku da se taj običaj nazivao "ružica" ili po domaći "skočac" (Deranja, 1958: 151). Iscrpniji u opisu tog običaja je Davorin Ježić, koji ga smješta u vrijeme vladavine plemićke obitelji Frankopan. I on kaže da se taj običaj osim "ružica" nazivao i "skočac", po domaćoj sorti grožđa. Kaže da su se najljepše djevojke-beračice, "ružice" birale unutar skupina od njih 30-ak. "Svaka 'Ružica' je nakon izbora koračala iz vinograda na čelu grupe beračica u narodnim nošnjama okićenih vinovom lozom. 'Ružica' je u ruci nosila 'skočac' – granu vinove loze s najljepšim grozdovima. Uz put su pjevali novljanske narodne pjesme, sviralo se sopile, fidulice, mišac, pa i stare gusle. Među 'Ružicama' svih grupa momci su birali najljepšu i najvredniju 'Ružicu Vinodola'" (Ježić, 1969: 13.). Posljednji izbor "Ružice" odigrao se – prema Ježiću – 1880. g., ali se odnosio samo na beračice iz Novog, a ne više iz cijelog Vinodola (isto, 13).

Hirc kaže kako je kod kuće domaćica za to vrijeme pripremala jelo i pilo s kojim će pogostiti berače. Nakon gošćenja zaigralo bi se i kolo (Hirc: 196.).

Podaci o vinodolskom vinogradarstvu i vinarstvu konca XIX. i početka XX. stoljeća mogu se naći u "Ljetopisu Gospodarske podružnice u Novom 1883-1902." koji je također prepisao Juraj Potočnjak (Potočnjak, rkp. 1960: 71-79).



Iz istog je vidljivo da je proizvodnja vina ovdje i dalje prisutna, budući da su 1884. g. zasađene loze: "talijanske graševine 10.125 kom., malvazije 2.875 kom., frankovke 1375 kom., muškata 350 kom.

U veljači 1885. godine u Novom je priređena i prva izložba vina, na kojoj je sudjelovalo 17 izlagača, s 22 vrste bijelog i 9 vrsta crnog vina. Potočnjak citira organizatora koji jadikuje da je izložba trebala biti u studenom, budući da se do veljače već gotovo svo vino popilo. To pokazuje, zaključuje Potočnjak, da su proizvedene količine vina u to doba bile toliko male, da su praktički dostajale samo za osobnu potrošnju ukućana (Potočnjak rkp. 1960: 72).

Godine 1887. filoksera još nije stigla u Novi, a razmišlja se o prebacivanju svih vinograda na američku podlogu. Te je godine iz rasadnika mještanima prodano "2775 komada korenjaka graševine" ... "Narod više traži iz cijepilnjaka lozu a manje voćke" (isto, 73).

Godine 1888. zasađeno je 150 komada američke loze i to "stidljivo", po strani vrta, valjda da ne zarazi ostalu lozu u vrtu. ... Međutim, strahovita tuča ... 1. srpnja ... uništila je sva polja i vinograde" (isto, 73.).

1889. podijeljeno je 1668 kom cijepljene loze i rasadnika; primijećeni su prvi znaci bolesti, pretpostavlja se da je to peronospora.

1891. razmišlja se o osnivanju većeg loznjaka, za što kanonik Ivan Potočnjak ustupa crkveni Dolac. Godine 1892. loznjak se uređuje. Prvi su rezultati dobri, ali kasniji nisu bili naročiti. O filokseri se govori, ali je još nema (isto, 75-76.).

Prvi slučaj filoksere konstatiran u Sv. Jakovu Šiljevici, 1895. g. Godine 1897. cijepljeno je 11500 komada loze na američkoj podlozi, a 1898. Podružnica dobiva od vlade dvije štrcaljke za vinogradarstvo (prve na ovom području).

Godine 1900. poljar Grga Maričić prijavljuje da se na međi novljanske i bribirske općine posušio jedan bribirski vinograd. Iz Zagreba dolazi vladina komisija koja ustanovljava da je uzrok tome trsna uš, filoksera. Godine 1901. ozbiljno se radi na osnivanju loznjaka, koji je konačno osnovan 1902. u Dolcu (isto, 76-77).

Što je dalje uslijedilo, moguće je pretpostaviti. Bolesti vinograda, zatim Prvi svjetski rat, velika gospodarska kriza i Drugi svj. rat učinili su svoje. To je vidljivo i iz podataka koje donosi Davorin Ježić - citirajući djelo Anđelka Radetića "O narodnoj ekonomici Novog vinodolskog" - gdje kaže da je 1905. pod vinogradima u novljanskoj općini bilo 614 ha, 1925. samo 34,5 ha, a 1947. svega 5,5 ha (Ježić: Dvije novljanske legende: 251).

Vinarstvo evidentno sve više prestaje biti najvažnijim izvorom prihoda stanovnika, koji se okreću specijalizacijama u zanatstvu i s time vezanim sezonskim ili pak stalnim migracijama. Nakon Drugog svj. rata otvaraju se mogućnosti obrazovanja, te zapošljavanja u poduzećima, a sve se više razvija i turizam koji postaje ozbiljnim izvorom prihoda i neusporedivo lakšim poslom od vinogradarstva i podrumarstva. To je rezultiralo prestankom razvoja vinske kulture i to upravo u vrijeme kad se u Europi i svijetu ona brže razvija i unapređuje. Uzgoj vinove loze i proizvodnja vina na ovom području time prestaju biti dominantnom i identifikacijskom granom gospodarstva, čime se gubi i osjećaj tradicionalnosti koji je kod ovdašnjeg stanovništva uz nju bio vezan tijekom prošlosti.

2. OSNOVNA POLAZIŠTA U KONCIPIRANJU FEŠTE

Iz gore navedenih povijesnih podataka vidljivo je da je život stanovnika Vinodola i Novog Vinodolskog tijekom XIX. stoljeća bio težak i skroman te da je, zapravo, vladalo siromaštvo. Čak i kada su vinogradarstvo i proizvodnja vina ovdje bili u svojim najboljim godinama (početkom i sredinom XIX. stoljeća), nisu mogli biti jedinim izvorom prihoda – u usporedbi s drugima možda najvećim, ali ne i dovoljnim.

Iz podataka o načinu prehrane koji je vidljiv iz recepata prikupljenih 1990-ih (ili ranije?) na području bribirskog područja ("Ča su jili naši stari", izd. Osn. škola dr. Josipa Pančića, Centar za kulturu i Muzejska zbirka - Bribir), a koji se vjerojatno odnose na prehranu iz vremena prve polovice XX. stoljeća, te iz podataka koji svjedoče o gospodarstvu novljanskog područja tijekom XIX. stoljeća (Frančisković: 69-70; Potočnjak, 1954: 107-122 i 1960: 71-79), razumljivo je da je da u tadašnjem životu ovdašnjeg stanovništva nije bilo ničeg

pompozno i glamurozno. Primjerice, imućnost se (ako se to tako uopće može nazvati) u ženskom odijevanju nije ogledala u količini nakita, već u kvaliteti tkanine (Ježić: O čuvanju ..., 1969: 97-101), odn. odjevnog predmeta, primjerice "kotige" (Potočnjak, V.: 104. i 106.).

Organizirane građanske zabave/predstave/koncerti, poput onih u drugim krajevima Hrvatske i Europe, u Novom počinju formiranjem intelektualnog sloja društva, tijekom zadnje četvrtine XIX. stoljeća. Do tad su postojale samo tradicijski i spontani oblici razonode – sastajanja na trgovima, ispred kuća ili u gostionama (Potočnjak 1954: 30-37), te običaji poput Mesopusta, svadbe, ili onih vezanih uz poslove, poput berbe i sl. Međutim, upravo takva zabava, koja nastaje u neposrednom susretanju i komuniciranju ljudi i jest ona najbolja i najkvalitetnija.

Sve ovo navedeno znači da u koncipiranju fešte treba nastojati da njezin duh/image/poruka bude **jednostavnost, iskrenost i neposrednost**, jer će se samo na taj način moći uspostaviti veza s duhom vremena koje se za feštu uzima kao predložak (tj. druga polovica XIX. st.).

Literatura

DERANJA, Mladen: Narodni običaji, u: Spomen knjiga Narodne čitaonice Novi Vinodolski, 1958., str. 144-155.

FRANČIŠKOVIĆ, ing. dr. Stjepan: Važan dokumenat iz prošlosti Vinodola, u: Kalendar "Jurina i Franina", 1967, str. 67-70.

HIRC, Dragutin: Hrvatsko Primorje, odlomak: Trgatba u Primorju, izd. Knjižara Lav. Hartmana (Kugli i Deutsch), Zagreb, str. 191-197.

JEŽIĆ, Davorin: Legenda iz Novog Vinodolskog, u: Bilten kolektiva "Istravinoexport" Rijeka, g. IV, br.2-3, ožujak 1969., Rijeka, str. 12-14.

JEŽIĆ, Davorin: O čuvanju novljanske narodne nošnje, u: Kalendar "Jurina i Franina", 1969., str. 97-104.

JEŽIĆ, Davorin: Dvije novljanske legende, u:?, str. 247-255.

POTOČNJAK, Juraj: Kulturno-društvene zabavne prilike u Novom pod konac XIX st., rukopis pohranjen u Narodnom muzeju Novi Vinodolski, 1953., str. 30-48.

POTOČNJAK, Juraj: Općinski zapisnici od god. 1851-1864., rukopis pohranjen u Narodnom muzeju Novi Vinodolski, 1954., str. 107-122.

POTOČNJAK, Juraj: Ljetopis Gospodarske podružnice u Novom 1883-1902., rukopis pohranjen u Narodnom muzeju Novi Vinodolski, 1960, str. 71-79.

POTOČNJAK, vlč. Vencel: Ivan Potočnjak kotizar, rukopis pohranjen u Gradskom muzeju Novi Vinodolski, 1931., str. 102-106.

PRIJEDLOG PROGRAMA FEŠTE, PO DANIMA

ČETVRTAK

- animatori obilaze plaže, hotele, kafiće, dijeleći letke s pozivom na feštu i njezinim programom
- kad popusti vrućina, za turiste organiziran obilazak Novog Vinodolskog i Vinodola (klasično vodstvo – o povijesti, kulturnim i prirodnim ljepotama i znamenitostima, itd.); organiziran obrok – kao piknik ili u nekoj gostionici, s ponudom tradicijskih jela ovoga kraja
- dolazak u **Pavlo mir** predvečer ili navečer; degustacija vina uz mogućnost kupnje
- u **Pavlo miru** prva izlučna večer u natječaju za Ružicu Vinodola 2004. (predselekciju treba napraviti ranije, prema potrebnim kriterijima za odabir osobe – "vinske kraljice" - koja kasnije može ići po turističkim sajmovima u zemlji i inozemstvu, predstavljati regiju: obavezno aktivno znanje engleskog jezika, elokventnost, poznavanje bontona, poznavanje povijesti, umjetnosti i kulture Hrvatske i Vinodola, itd.): natjecateljice se natječu u nekom od vinogradarskih poslova (potrebno još istražiti i osmisliti), kako bi se dobio određen broj polufinalistica. U natjecanje se mogu uključiti i gosti, ali samo za "utješne" nagrade, tj. ne mogu se kandidirati za Ružicu.

PETAK

- mesopustari obilaze grad, pozivajući ljude na feštu, u stari dio grada
- na nekoj od lokacija Novog smjestiti (lokalni? regionalni? državni?) sajam proizvoda napravljenih ručnim radom (tradicijskih i novih), tj. proizvoda napravljenih od prirodnih materijala; zdrave hrane, itd.
- na ulazu u stari dio grada postaviti zapreke kod kojih je obavezna kupovina tunike (ideja V. Butkovića) za simboličnu svotu, da bi se steklo pravo ulaska u grad i sudjelovanja na fešti, a na kojoj (tunici) oslikana novljanska odjeća iz sredine XIX. st. (muške i ženske tunike); uz tuniku posjetitelj dobiva i bon s kojim ima pravo na jednu konzumaciju jela (pečene sardelice ili sl.) i pića (čša vina) u gradu, te listić za tombolu ("bingo"). Tko dođe u vlastitom kostimu ne mora kupiti tuniku (a bon i listić dobiva besplatno?).
- na ulicama i njihovim proširenjima starog grada ugostitelji nude jela (koja moraju imati veze s podnebljem i tradicijom ovog kraja) i pića, te nastupaju razni glazbenici, ali bez razglasa i isključivo s akustičnim glazbalima, tj. a cappella; osvjetljenje od prigušenih el. svjetala (presvučenih žutom želatinom?), te baklji.
- druga izlučna večer u natjecanju za Ružicu 2004., **na trgu ispred župne crkve**: polufinalistice se natječu u nekom od poslova koje su djevojke i

žene obavljale sredinom XIX. stoljeća (još istražiti i osmisлити), da bi se dobio određen broj finalistica.

- nakon natjecanja, velika igra tombole, na trgu ispred župne crkve, za sve nazočne (tj. one koji imaju lisitić i žele igrati; moguće je kupiti i više listića)

SUBOTA

- mesopustari pozivaju ljude na feštu, u **Pavlomir** (organizirati odlazak autobusima?)
- finalno natjecanje za Ružicu vinodolsku 2004., u Pavlomiru: finaliste se natječu u "mašćenju" tj. prešanju grožđa – npr. koja će u istoj vremenskoj mjeri izcijediti više mošta (potrebno je nabaviti odgovarajuće starinsko drveno vinogradarsko suđe ili napraviti njegove – možda i hiperdimenzionirane – replike od drugih materijala, recimo, prozirne)
- kad se izlučila pobjednica, Ružica vinodolska za 2004. g., okiti se lozom; formira se povorka (magarci, mazge, zaprežna kola), koja pod svirkom mišnjica (ili sopila) ide u grad
- u gradu dotle traje sajam, ovoga dana s naglaskom na vino
- povorka dolazi u stari grad (princip ulaska gostiju u grad je isti sve dane – plaćanje za tuniku, bon i listić, samo-maskirani ulaze besplatno)., dolazi **na trg ispred crkve**; Ružica dobiva neku vrijedniju nagradu, te titulu
- igra se novljansko kolo (KUD "I. Dorčić"), a zatim se pozivaju svi nazočni na sudjelovanje u plesnoj radionici – učenje novljanskog kola.
- opet tombola za sve
- prije i nakon službenog dijela programa, u starom gradu na više mjesta ponovo sviraju razni glazbenici a cappella ili uz akustična glazbala
- domaća ugostiteljska ponuda

NEDJELJA

- sajam proizvoda izrađenih ručno, tj. od prirodnih materijala, te vina i zdrave hrane
- isti princip ulasaka u stari grad (tunike, bon, listić za tombolu)
- "urbani" program (i tunike se tog dana moraju slikovno razlikovati od prethodnih – umjesto povijesnog novljanskog kostima iz sredine XIX. stoljeća, na njima je oslikana odjeća s kraja XIX. i poč. XX. – građanska odjeća tog vremena) – polke, mazurke, šotiši, uz tamburaški orkestar, odn. plesna radionica istih
- novljansko kolo
- tombola za sve
- glazbenici – akustično i a cappella
- domaća ugostiteljska ponuda

Napomena. Svih dana održavanja fešte organizirati mogućnost kušanja tradicijskih vinodolskih jela u određenim gostionama i restoranima, te o tome informirati goste.

Istraživanje i izradu ovog Prijedloga omogućili su:

- potrebnim podacima gđa. Đurđica Krišković, ravnateljica i kustosica Narodnog muzeja i galerije N. Vinodolski
- organizacijski g. Vladimir Butković, direktor Turistička zajednice N. Vinodolski
- podrška struke - VUPIK PJ "Pavlomir" gospodin Miroslav Palinkaš

PRIJEDLOG IGARA U NATJECANJU ZA "RUŽICU VINODOLSKU '04" u Novom Vinodolskom, kolovoz 2004.

ČETVRTAK, lokacija Pavlomir

Igre toga tada podsjećaju nas na razdoblje poljodjelskih (ženskih) poslova u vinogradu od proljeća do berbe: okopavanje, gnojenje, špricanje.

IGRA 1: OKOPAVANJE VINOGRADA

PRAVILA: Svaka natjecateljica mora motikom okopati jedan red trsja (tj. svaki trs u redu), pri čemu joj se mjeri vrijeme.

BODOVANJE (primjenjivo i na sve ostale igre): Boduje se brzina kojom je natjecateljica odigrala igru. Svaka vremenska dužina nosi određen broj bodova, u kategorijama "polako" (npr. 5 bodova), "srednje brzine" (npr. 10 bodova) i "jako brzo" (npr. 15 bodova). Koje će se vrijeme odrediti za svaku pojedinu kategoriju, ovisi o realnoj procjeni istog, potrebnog za određeni zadatak, kao i o broju objekata igre (u slučaju IGRE 1, trsova).

Natjecateljice se mogu natjecati jedna po jedna ili sve odjednom.

TEREN: vinograd – suvremeni; ili, ako je moguće, napraviti "baras", ispod kojeg se natjecateljice moraju provlačiti prilikom okopavanja

REKVIZIT ZA NATJECATELJICE: "motika roga" (dvoroga motika)

REKVIZIT ZA SUCE: štoperica (ili ekran s display-em)

IGRA 2: GNOJENJE VINOGRADA

PRAVILA: Svaka natjecateljica najprije mora lopatom do vrha napuniti košaru stajskim gnojem (ili alternativnim materijalom). Košaru zatim stavlja na leđa i nosi je do 30-ak metara udaljenog vinograda, gdje gnoj istresa oko trsja. Košara gnoja mora se istresti oko 3 (ili 5? ili više?) trsa. S praznom košarom natjecateljica trči do hrpe gnoja. Čitav postupak ponavlja se tri puta (dakle, pune se i istresaju tri do vrha pune košare). Igra je za natjecateljicu gotova kad se s trećom praznom košarom vrati na početnu poziciju.

BODOVANJE: isto kao i u IGRI 1

TEREN: vinograd – suvremeni ili starinski "baras" i 30-ak metara od njega udaljeno mjesto za gnoj

REKVIZIT ZA NATJECATELJICE: lopata, pletena košara (primjerak u Grižanama, kod M. Barca), stajski gnoj (ili nešto slično)

REKVIZIT ZA SUCE: štoperica (ili ekran s display-em)

IGRA 3: "GALICANJE" (ŠPRICANJE) VINOGRADA

PRAVILA: Svaka natjecateljica dobiva u brentaču istu (manju) količinu vode, npr. 3 litre (ili više?). Špricajući vinograd, istu (vodu) mora što prije potrošiti.

BODOVANJE: isto kao i u IGRI 1

TEREN: vinograd

REKVIZIT ZA NATJECATELJICE: brentača (vidjeti u Grižanama, kod. M. Barca)

REKVIZIT ZA SUCE: štoperica (ili ekran s display-em), mjerna posuda za vodu (prozirna)

PETAK, lokacija: trg ispred župne crkve u Novom

Igre ovoga dana asociraju starinske ženske kućanske poslove.

IGRA 4: MLJEVENJE ŽITA

PRAVILA: Svaka natjecateljica na starinskom ručnom kamenom žrvnju mora samljeti istu količinu žita (ili kukuruza).

BODOVANJE: isto kao i u IGRI 1

TEREN: trg ispred župne crkve u Novom

REKVIZIT ZA NATJECATELJICE: kameni ručni žrvanj

REKVIZIT ZA SUCE: štoperica (ili ekran s display-em), kuhinjska vaga

IGRA 5: MIJEŠENJE TIJESTA ZA KRUH

PRAVILA: Svaka natjecateljica dobiva istu količinu (iste vrsti) brašna i vode, od koje mora zamijesiti kruh. Igru je završila kad je smjesa postala homogena, što natjecateljica mora dokazati oblikovanjem kugle od tijesta, njezinim bacanjem u zrak i dočekivanjem u ruku, a da pritom (kugla) ostane kompaktna. Natjecateljica mora potrošiti čitavu količinu dobivenog brašna, ali ne i čitavu količinu vode; istu u brašno dodaje prema vlastitom nahođenju. Važno je da tijesto bude kompaktno.

BODOVANJE: isto kao i u IGRI 1

TEREN: trg ispred župne crkve u Novom

REKVIZIT ZA NATJECATELJICE: drveni stol, brašno, voda

REKVIZIT ZA SUCE: štoperica (ili ekran s display-em), kuhinjska vaga

IGRA 6: GULJENJE KRUMPIRA / ČIŠĆENJE RIBE

PRAVILA: Svaka natjecateljica dobiva isti broj krumpira/riba koje nožem mora oguliti/očistiti. Igru je završila kad oguli/očisti čitavu zadanu količinu krumpira/ribe.

BODOVANJE: isto kao u IGRI 1

TEREN: trg ispred župne crkve u Novom

REKVIZIT ZA NATJECATELJICE: drveni stol, nož

REKVIZIT ZA SUCE: štoperica (ili ekran s display-em)

SUBOTA, lokacija Pavlomir

Igre toga dana asociraju starinsku "trgatbu" (berbu) i "mašćenje" (prešanje) grožđa.

IGRA 7: RUČNO MAŠĆENJE GROŽĐA, MASTILNICOM

PRAVILA: Svaka natjecateljica mora ručno, posebnim dugačkim batom, "mastilnicom" (v. u Grižanama, kod. M. Barca), sprešati zadanu količinu grožđa, u zadanom vremenu (npr. 5 minuta). Nakon isteka vremena, prešanje mora prekinuti, a dobivena količina mošta se mjeri.

BODOVANJE: Svaki decilitar nosi određeni broj bodova (npr. 5); što je više decilitara, više je i bodova.

TEREN: ispred vinograda

REKVIZIT ZA NATJECATELJICE: grožđe (u istoj količini za svaku natjecateljicu), "kabal" (manja drvena posuda), "mastilnica" (drveni bat)

REKVIZIT ZA SUCE: vaga za grožđe, štoperica (ili ekran s display-em), mjerna posuda za mošt (prozirna)

IGRA 8: NOŽNO MAŠĆENJE GROŽĐA

PRAVILA: Svaka natjecateljica mora nožno "mastiti" zadanu količinu grožđa, u "tošu" nataknutom na "maštel". Vrijeme u toj igri nije ograničeno; natjecateljica sama mora procijeniti je li isprešala čitavu količinu grožđa. Kada sama kaže da je gotovo (ili da, jednostavno, ne može više), prekida "mašćenje", a dobivena količina mošta se mjeri.

BODOVANJE: isto kao u IGRI 7

TEREN: isti kao u IGRI 7

REKVIZIT ZA NATJECATELJICE: grožđe (u istoj količini za svaku natjecateljicu), "maštel" i "toš" (v. u Grižanama, tj. konzultirati se s M. Barcem).

REKVIZIT ZA SUCE: vaga za grožđe, mjerna posuda za mošt (prozirna)

Konačna pobjednica, "Ružica vinodolska" za 2004. godinu, bit će ona natjecateljica koja nakon svih odigranih igara skupi najveći broj bodova (za suce isprintati tabele s imenima natjecateljica /npr. pod vodoravno/



i brojem igre /npr. pod okomito/; u kućicu na sjecištu imena i igre upisuje se broj bodova koji je dotična natjecateljica osvojila u dotičnoj igri; na desnom rubu tabele, pokraj reda svake natjecateljice je stupac "ukupno", u koji se upisuje ukupan broj bodova dotične).

Ukoliko dvije ili više natjecateljica ima isti broj bodova, može se ponoviti IGRA 8 ili odigrati rezervna, IGRA 9.

IGRA 9: PRETAKANJE MOŠTA/VINA U BAČVU

PRAVILA: Svaka natjecateljica mora "golidicom" iz "maštela" u zadanom vremenu pretočiti zadanu količinu mošta/vina u bačvu. Po isteku vremena pretakanje se prekida, a pretočena količina mošta/vina izlije se u mjernu posudu i mjeri.

BODOVANJE: isto kao u IGRI 7

TEREN: isti kao u IGRI 7

REKVIZIT ZA NATJECATELJICE: mošt/vino (ista količina za svaku natjecateljicu); "golidica", "maštel", "bačva" i lijevak (*trahtur, pirija*)

REKVIZIT ZA SUCE: štoperica (ili ekran s display-em), mjerna posuda za mošt/vino (prozirna)

OPĆA NAPOMENA: Prilikom igranja svake igre poželjno je postojenje glazbene kulise – možda svirka na diatonskoj harmonici?

Zagreb, 25. ožujka 2004.



Sažetak

U vinodolskom kraju vinarstvo je povijesna preokupacija ljudi. Vino je dalo ime dolini. No ne radi se samo o gospodarskoj grani Vinodolaca kroz njihovu tisućljetnu povijest nego i o tradiciji, kulturno-povijesnoj baštini, znakovima povijesnog prepoznavanja, identitetu. Zato su se odlučili obnoviti stare narodne običaje, poznate kao "Ružice Vinodola", i to na jedan vrlo mudar način, koji sugerira pristupe projektiranju sličnih događaja. Pod imenom "Ružice Vinodola" sadržan je višednevni program, koji obuhvaća čitav kraj od Drivenika do Novog Vinodolskog, gdje je i završni dio. Tijekom tog programa evociraju se svi običaji u vezi s vinogradarstvom, u vidu natječaja i izbora "Ružice". Takav projekt ima dvojaku vrijednost: evocira u narodnu povijesne trenutke i izvanredan je oblik turističke promidžbe.

Ključne riječi

Ružica Vinodola, narodni običaji, Novi Vinodolski, turizam

Summary Tami Sokolić Ružica from Vinodol

In the Vinodol area wine making is a historic preoccupation of the population. The valley got its name from wine. But it is not only a branch of economy for the people of Vinodol through their history, but also it is a tradition, cultural-historic heritage, symbols of historic recognition and identity. This is the reason it was decided to revive old traditions known as "Ružice Vinodola"¹ in a very wise way that suggests organisation of similar events. The name "Ružica Vinodola" includes programmes over several days that are spread through the area

from Drvenik to Novi Vinodolski where the final part will take place. During the programme customs in winegrowing are remembered in the form of a pageant "Ružica". This type of project has multiple values: It evokes historical moments and is an excellent form of tourist promotion.

Keywords

Vinodol Rose, national customs, girls, , Novi Vinodolski, tourism

Autor

Tami Sokolić, Novi Vinodolski, predsjednik Turističke zajednice Grada Novog Vinodolskog

¹ Roses of Vinodol