

MARIJA PLENKOVIĆ I DUJE DOROTKA. VINOGRADARSKA ZBIRKA U PITVAMA – KATALOG STALNOG POSTAVA. JELSA: MUZEJ OPĆINE JELSA, 2024., 164 STR.

Ivana Vuković

Etnografski muzej Split
Iza Vestibula 4, 21000 Split
ivana@etnografski-muzej-split.hr

Knjiga Katalog stalnog postava Vinogradarske zbirke u Pitvama, u autorstvu ravnateljice Muzeja općine Jelsa Marije Plenković i kustosa Duje Dorotke, objavljena je 2024. u izdanju Muzeja općine Jelsa kao drugi po redu katalog muzejskih zbirki. Pisana je na hrvatskome jeziku te je u cijelosti prevedena na engleski. Njezine tri cjeline (Predgovor, Vodič kroz stalni postav Vinogradarske zbirke i Katalog predmeta Vinogradarske zbirke) raščlanjene su u 20 poglavlja te broje ukupno 164 stranice. Knjigom se ponajprije predstavlja uređeni i prošle godine za javnost otvoreni stalni postav Vinogradarske zbirke, njezina građa, kao i niz raznorodnih tema proizašlih iz obrade ove zbirke.

Predgovor se sastoji od šest poglavlja u kojima se daje pregled Zbirke, oslikava njezina ukorijenjenost u život otoka kroz dijakronijsku i sinkronijsku perspektivu te nudi uvid u konceptualna promišljanja stalnog postava. Na samom početku Marija Plenković i Duje Dorotka, ujedno i urednici publikacije, ocrtavaju kontekst nastanka Zbirke, ističući kako je prikupljanje predmeta uvelike rezultat spontane inicijative lokalne zajednice iz 1980-ih godina. To ih je, navode, zadužilo „da ovo prije svega bude muzej za nas same, za lokalnu zajednicu, našu djecu i roditelje, težake i vinare otoka Hvara“ (str. 5). Nakon pregleda domestikacije divlje loze i procesa njezina širenja svijetom (pri čemu ističu ulogu starih Grka kao osobito zaslužnih za promicanje uzgoja loze na Mediteranu), Plenković i Dorotka pozornost usmjeravaju na lokalnu sredinu te izdvajaju četiri vinogradarske regije koje svjedoče o geomorfološkoj raznolikosti, bogatstvu sortimenta i razvijenoj vinogradarskoj tradiciji.

U opsežnijem poglavlju autori su dijakronijski pristupili uzgoju vinove loze na otoku Hvaru kao i njezinu kontinuiranom i dinamičnom odnosu s lokalnim stanovništvom koje se na otoku preslojavalo. Doznajemo tako da su proizvodnju vina na Hvaru pokrenuli Grci koji su 384. godine pr. n. e. na otoku osnovali antički grad Faros (današnji Stari Grad); Rimljani su je intenzivirali, dok su Slaveni tradiciju uzgoja prihvatili nakon dolaska na današnje područje. Autori dalje govore o suodnosu loze i drugih otočnih gospodarskih okosnica: nekada stočarstva, zatim zemljoradnje i ribarstva te najnovije – turizma i ugostiteljstva. Zadržavaju se na osobito nestabilnu razdoblju kraja 19. i početka 20. stoljeća, kad u vinogradarstvu i vinarstvu nastupa kriza koja uzrokuje duboke gospodarske i demografske promjene. Zasluge za oporavak pripisuju, pak, istaknutim pojedincima, a pozitivnim drže i udruživanje težaka u poljoprivredne zadruge. Druga polovica 20. stoljeća donijela je deagrarizaciju i industrijalizaciju, a s razvitkom turizma i litoralizaciju – procese kojima su težaci na otoku prilagođavali lozu. Autori zamjećuju kako u 21. stoljeću obiteljska gospodarstva postaju nositeljima razvoja poljoprivrede.

Izlažu potom kontekstualni okvir nastanka Vinogradarskog muzeja pri nekadašnjem Centru za zaštitu kulturne baštine otoka Hvara, kao i njegova budućeg razvoja, pri čemu je Vinogradarska zbirka u Pitvama danas dijelom Muzeja općine Jelsa. Posebno ističu idejna promišljanja muzeološke koncepcije čiji su i autori: „Postav muzeja oblikovan je sa sviješću o važnosti ideja s kojima su osnivači zbirke prionuli njenom prikupljanju, a uvažavajući dosege suvremene muzeologije te potrebe lokalne zajednice i muzejskih korisnika“ (str. 31). Slijedi dio u kojem Plenković i Dorotka upoznaju čitatelje s bogatstvom

materijalnih i nematerijalnih kulturnih dobara otoka Hvara te izdvajaju tri fenomena usko povezana s kulturom vina: Starogradsko polje, mediteransku prehranu kao dio kulture svakodnevice i suhozidnu gradnju. Ta su dobra utkana i u muzeološku koncepciju. Autori pritom ponovno odaju počast inicijatorima Zbirke koji su pri njezinu formiranju na umu imali i fenomene nematerijalne kulture otoka Hvara. U narednom poglavlju razjašnjavaju kontekstualiziranje izloženih predmeta u odnosu na dinamiku godišnjeg ciklusa vinove loze kojoj je podređen i život hvarskih težaka i težakinja. Ističu relativnu postojanost kulture vina na Hvaru u dijakronijskoj perspektivi, kao i stalnu mijenu s obzirom na suvremenost i specifične globalizacijske procese kao faktore kulturne promjene. Stoga su, pojašnjavaju, tradicijskim predmetima i sadržajima pridružene teme iz suvremenog hvarskog vinarstva. Tako je integralnim dijelom muzeja postala i muzejska kušaonica koju autorski tim vidi kao podlogu za razumijevanje tradicije u transformaciji. Posljednje poglavlje Predgovora potpisuje Vanja Ilić, projektantica interijera i dizajnerica stalnog postava Vinogradarske zbirke, nudeći osoben pogled na prostor stare škole u Pitvama u kojoj je muzej smješten. Ističe dvojnost iskustva posjetitelja koji, s jedne strane, konzumira prikazani sadržaj, dok je u isto vrijeme izložen ambijentalnim podražajima krajolika koji dopiru kroz muzejske otvore.

Vodič kroz stalni postav Vinogradarske zbirke drugi je dio knjige koji se sastoji od 13 poglavlja. Uz Mariju Plenković i Duju Dorotku potpisuje ga i Ivana Krstulović Carić, dipl. ing. agronomije.

Autori u prvom redu ističu vinovu lozu kao faktor kojemu su težaci prilagođavali okolišni teren postupcima krčenja, miniranja i rigolanja. Upoznaju čitatelja s tadašnjim alatima i tehnikama te donose pregled vrsta tla, zajedno s otočnim položajima i lokalnim nazivljem. Ekonomičnost hvarskog težaka prepoznaju u korištenju iskrčenog kamena za gradnju međa, gomila, suhozidnih kućica, kojima se oblikuje poljoprivredni kulturni krajolik. Potom dijakronijski razmatraju najbolje očuvan sustav grčke parcelizacije na Mediteranu – Starogradsko polje. Mijenjala su se imena ovog polja (od grčkog *Hora Farou*, rimskog *Ager Pharensis*, srednjovjekovnog *Polje sv. Stjepana i Vrbanja* do suvremenog *Starogradsko polje*), međutim njegovo je korištenje konstanta sve od vremena starih Grka. Godine 2008. polje je, uz povijesnu jezgru Staroga Grada, uvršteno na popis svjetske baštine UNESCO-a.

Slijede poglavlja u kojima autori na pregledan način upoznaju čitatelja s biološkim ciklusom ove kulture, posredno ističući važnost pravilnih izmjena

godišnjih doba u životima težaka oslonjenih na poljoprivredu. Predočuju također cjelogodišnje obveze oko vinove loze, s posebnim naglaskom na promjene u odnosu na tradicijske prakse i alate. Isječcima iz hvarske usmene književnosti suptilno je naglašena prisutnost vinove loze u raznim segmentima hvarskog društva.

U sljedećim je poglavljima autorski naglasak na bolestima i štetnicima koji prijete vinovoj lozi, pa su navedene metode preveniranja i liječenja, uključujući obrede i običaje kojima su hvarski težaci nastojali zaštititi usjeve i potaknuti rodnost; među njima je i blagoslov konobe, nekad neizostavan na *Vodokaršće*, odnosno na blagdan Sveta tri kralja. Djelomice uspoređuju tradicionalne i suvremene načine zaštite loze, a donose i zapise Antuna Ilije Carića, otočnog književnika i folklorista, s kraja 19. st. o zaštiti vinograda kroz prakse narodne medicine.

Nadalje, čitatelja se vodi u hvarsko polje tijekom najsloženijeg posla – berbe odnosno *jematve* u kojoj su sudjelovali i *Vlasi*, sezonski najamni radnici iz dalmatinskog zaleđa. Upoznaje ga se s tradicionalnim alatima i spravama, njihovom pripremom i upotrebom, s posebnim osvrtom na tradicionalni tjesak: *turan*. Berba je potaknula i nastanak sezonskih naselja na Hvaru – u Zavali i Ivan Dolcu – koja su niknula uz najudaljenije vinograde iz kojih se težaci nisu za dana mogli vratiti kućama.

Posebna je pozornost posvećena konobi koja je činila gospodarsku jezgru tradicionalnog stambenog prostora te bila nužna za proizvodnju i čuvanje vina. Autori ističu *hvarski opol* – vrstu rumenkastog vina od crnoga grožđa, te prošek – tradicijsko desertno vino od prezrela ili prosušena grožđa prirodno slatkih sorti. Dio higijene vina jest, navode, i pretakanje kako bi se uklonila *feca*, vinski talog.

Nadalje, vino je predstavljeno kao dio tradicijske kulture otoka koji prati sva društvena zbivanja oko stola, uključujući i radnu svakodnevicu. Doznajemo kako se nerazvodnjeno vino konzumiralo samo tijekom svečanosti te da su težaci pili *bevondu*, što je danas naziv za razvodnjeno vino, a nekada je označavao ono najlošije, dobiveno dodavanjem vode već obrađenoj dropu. Autori uočavaju kako povremeno pretjerivanje s alkoholom u očima hvarske zajednice nije bio problem, već prilika za humoristične, društveno kohezivne epizode.

Autorice jedinog poglavlja u ovom dijelu publikacije su Jelena Ivanišević i Melanija Belaj, znanstvene suradnice Instituta za etnologiju i folkloristiku. One interpretiraju fenomen mediteranske prehrane na otoku Hvaru koji je, zajedno s otokom Bračom, amblematsko područje kojim se Republika Hrvatska predstavlja u zaštiti ovog kulturnog dobra na Reprezentativnom popisu nematerijalne kulturne baštine. Ističu kako taj pojam obuhvaća vještine, znanja, prakse, vjerovanja i tradicije vezane uz poljoprivredu i ribarstvo, preradu, pripremanje i osobito konzumiranje hrane. Dodaju da on podrazumijeva i tjelesnu aktivnost, boravak na otvorenome, zajedničke obroke, kao i uravnoteženu sezonsku prehranu. Autorice posebno naglašavaju domišljato i ekonomično promišljanje resursa otočne prehrane, s vinom kao njezinim značajnim dijelom.

Nadalje, Plenković, Dorotka i Carić apostrofiraju ulogu neimenovanih težaka i težakinja u gradnji i očuvanju otoka, koji danas nazivamo *otokom vina*. Korištenje ograničenih resursa i brižan odnos prema okolišu rezultirali su nenametljivošću i skromnošću, pa je i težačka kuća u potpunosti funkcionalna, lišena suvišnih ukrasa. Autori ovdje donose transkripte triju živopisnih kazivanja: težakinje Dinke Makjanić (1948., Svirče) i težaka Marija Radonića (1945., Dol) te Ivce Tabaka (1949., Pitve) koje povezuje zajednička narativna ideja – vino. Osobitu pažnju posvetili su idiomu kazivača, prenijevši ga bez intervencija.

Dalje ukazuju na promjene otočnog sortimenta zbog pojave bolesti vinove loze i diktata tržišta te daju pregled najvažnijih sorti crnog i bijelog grožđa otoka Hvara, uz njihove osnovne karakteristike. Posebno u ovom dijelu knjige plijene ilustracije sorta grožđa koje je Greta Turković izradila za potrebe Ampelografskog atlasa što ga je sredinom prošlog stoljeća priredila sa suprugom, agronomom Zdenkom Turkovićem.

Posljednji dio ove cjeline posvećen je *Farosu* – prvom hvarskom vinu sa zaštićenim geografskim porijeklom. Naglašava se uloga Ive Politea, zaposlenika Hvarskih vinarija, na čiju je inicijativu, te uz podršku Instituta za jadransku kulturu i melioraciju krša, to vino 1976. godine i zaštićeno u kategoriji čuvenih vina. Autori dalje dekomponiraju vinsku etiketu, upozoravaju na obvezne zakonske parametre koje sadrži te nas upoznaju s načinima njihova samostalnog čitanja.

U posljednjem dijelu publikacije, naslovljenom Katalog predmeta Vinogradarske zbirke, daje se pregled ukupno 169 izloženih predmeta Vinogradarske zbirke Muzeja općine Jelsa. Uz inventarni broj, standardni i lokalni naziv predmeta, nalazimo i podatke o dataciji, dimenzijama i porijeklu predmeta, a pojedini su predmeti popraćeni fotografijama.

Takav narativni slijed završava navođenjem relevantne literature i korištenih izvora, kao i podataka o fotografijama i kazivačima.

Izdanje je u cijelosti bogato ilustrirano, ponajviše arhivskim fotografijama slojevite dokumentarne vrijednosti kojom se potiče čitateljeva pažnja. Fotografijama iz javnih ili privatnih arhiva pridružene su one predmeta Vinogradarske zbirke, koje dodatno dinamiziraju i kontekstualiziraju tekst. Upravo jedan od predmeta iz Zbirke krasi i naslovnicu izdanja – za čiji su privlačan dizajn zaslužni Ana Rako i Goran Raukar iz *Pudera*.

Naposljetku treba reći da su autori na vrlo zanimljiv način, prilagođen široj čitateljskoj publici, pristupili temi hvarskog vinogradarstva i vinarstva temeljito je obradivši. Koristeći građu raznih akademskih disciplina, izložili su raznolik niz narativa kojima su nadogradili osnovnu temu – Vinogradarsku zbirku. Njihovim prožimanjem u više smjerova pružena je jezgrovita slika života *otoka vina*, njegovih nekadašnjih i sadašnjih stanovnika. Prikazali su također put jedne muzejske zbirke: od prikupljanja i dokumentiranja, preko stručne i znanstvene obrade do nove vrijednosti u formi publikacije i stalnog postava – ovjenčanog i prestižnom *Nagradom Bernardo Bernardi* za najuspješnije ostvarenje na području oblikovanja i unutrašnjeg uređenja u 2023. godini.