

Marija Borovičić

Zagreb

marija.borovickic@zg.t-com.hr

UDK 39:634.8](497.561 Praputnjak)

663.223(497.561 Praputnjak)

Pregledni rad

Primljeno: 18.01.2008.

Prihvaćeno: 05.02.2008.

Takale: bakarsko-praputnjarski prezidi

Nad Bakarskim zaljevom, podno sela Praputnjak, prostiru se strme suhozidne terase Takale, na kojima su Praputnjarci uzgajali vinovu lozu i proizvodili vrhunski autohtoni pjenušac Bakarska vodica. Kako je s vremenom vinogradarstvo zapušteno, 2001. godine pokrenut je zahtjevan i ambiciozan projekt revitalizacije kamenih terasa i sadnje vinove loze. Cilj obnove nije samo očuvanje tradicije i vraćanje izgubljenog segmenta gospodarstva, već i privlačenje turista. Specifičnost je Praputnjaka da su zbog izbijanja muškaraca glavnu ulogu u vinogradima imale žene. Stari praputnjarski vinogradari iznijeli su svoje priče, način života i znanje o uzgoju loze, pokazujući zadovoljstvo pokrenutim projektom, ali i skeptičnost kada je u pitanju nova praksa, tj. suvremeni način uzgoja vinove loze.

Ključne riječi: vinogradarstvo, Takale, Praputnjak

Na najvećem dijelu strmih i nepristupačnih terasa Bakarskog zaljeva, danas obraslih šumom i makijom, naslućuju se ostaci starih «gromača» i »suhozida« (*prezidi*), na kojima se od druge polovine 18. stoljeća uzgajala vinova loza.

I upravo tu, podno naselja Praputnjak, ispod stare Karolinske ceste, na području *Takale (Takala)*, 18. srpnja 2007. upriličeno je svečano predstavljanje čuvene *Bakarske vodice*, vrhunskog praputnjarskog pjenušca čija je proizvodnja desetljećima bila zapuštena.¹ Od toga dana na tržištu se očekuje, kao zaštićeni *brand* »Stara bakarska vodica«, prirodni pjenušac proizveden na osnovi prekinute prvotne fermentacije mladog, nepotpuno provrelog vina.

¹ Gospodarskim promjenama, industrijalizacijom i globalnim trendom deruralizacije, zapuštali su se suhozidi i vinova loza te je proizvodnju gaziranog pjenušca *Bakarska vodica* preuzela tvornica »Istra-vino«.

Brojne terase na tom području – Letovo, Dobra, Lovrinovo, Stiminovo, Čićićevo, Mandrija, Gornje i Dolnje Črno, Punta, Rebar, Takala, Komorica, Smilj i Križ, danas su uglavnom zapuštene. No, na zemljopisnim kartama iz druge polovice 18. stoljeća vidljivo je da su na nekima od njih već tada postojali vinogradi.

Na platou, iza masiva Gradine (Crni Vrh) bili su *završki* vinogradi, a na južnim padinama podno Gradine, i iznad Bakra, uzgajana je sorta grožđa *belina* za proizvodnju vina *takalac*. I upravo s južnih padina, od *beline*, kao «domaće radinosti», «narodnog običaja» i «ženskog posla» dvjestotinjak godina dobijala se *Bakarska vodica*.

Godine 1998. osnovana je *Kulturno društvena udruga Praputnjak*. Dvije godine kasnije, njezini su članovi pokrenuli projekt i program *Revitalizacija bakarsko-praputnjarskih prezida*.

Od 2001. godine, uz potporu lokalne Poljoprivredne zadruge *Dolčina* te općinskih, županijskih i državnih ustanova, pokrenuta je i obnova starih kamenih terasa i sadnja vinove loze, prvi put poslije 1956. godine kada su vinogradi zapušteni i napušteni.

U prvoj fazi, revitalizacija prezida i obnova vinograda predviđena je na terasama Takale koje su većim dijelom u vlasništvu stanovnika Praputnjaka, a manjim dijelom onih iz Hreljina. Osnova je projekta zakup na petnaest godina kako bi se počelo sa sadnjom cjepova *beline* na površini od jednog hektara od ukupno predviđenih 7-9 hektara, od 1.500 do 30.000 sadnica, a kasnije i više na 14 hektara površine prezida.

S obzirom na to da sam sa skupinom studenata *Odsjeka za etnologiju i kulturnu antropologiju* u okviru *Ljetne škole Hrvatskog etnološkog društva* i u suradnji s *Katedrom čakavskog sabora Ljubo Pavešić* bila uključena u projekt popisivanja privatnih etnoloških zbirki na području Bakarske općine, događanja oko spomenutih inicijativa motivirala su me da saznam više o fenomenu suhozida i vinogradarstva te životu težaka i težačinja na ovom području.² Kazivači su mi uglavnom bili iz Praputnjaka koji su podrobno opisivali svoj život i rad u polju što se većinom zasnivao na uzgoju vinove loze. Druge relevantne podatke potražila sam u dostupnoj literaturi.³

Početak intenzivnog uzgoja vinove loze potaknula je carica Marija Terezija u drugoj polovini 18. stoljeća. Praputnjarski su kmetovi krčenjem šume i sadnjom vinove loze postajali vlasnici zemljišta, te su pet godina bili oslobođeni svih davanja (Tadejević, 1990: 291). Proizvodnjom vina i prodajom posjećenog drva ostvarivali su znatne prihode. Kazivačica navodi da su padine na kojima se uzgajala loza za spomenuti pjenušac,

² Podršku sam dobila od prof. dr. Đakovića i muzejskog savjetnika mr. Šestana, a naišla sam i na izuzetnu susretljivost lokalnog stanovništva zainteresiranog za etnografsku baštinu svoga kraja. Od posebne pomoći bile su mi gospode Jadranka Ajvas i Dušanka Maračić.

³ Stari praputnjarski vinogradari, koji su veći dio života mukotrpno obrađivali vinograde, ipak su sumnjičavi i ne dijele u punoj mjeri entuzijazam «službenih» nositelja projekta smatrajući da nove tehnologije nisu u skladu s tradicijom proizvodnje *Bakarske vodice*, ali su ipak zadovoljni što će, barem u jednom dijelu, «prezidi oživjeti».

Takale, nazvane po „takanju“ (kotrljanju) posječenih drva tj. balvana do mora, gdje se su ukrcavala na jedrenjake i odvozila u Veneciju (kazivač 4).⁴

Iako nije prošlo nezapaženo da su glavnu ulogu u vinogradarstvu ovoga kraja imale žene, tome se nije posebno posvećivala pažnja unatoč činjenici da se zaista radi o jedinstvenom fenomenu. Naime, to se ponajprije može objasniti populacijskom situacijom i gospodarskim prilikama proteklih stoljeća.

Sedamdesetih godina 19. stoljeća započeto je iseljavanje Praputnjara u SAD, gdje je rasla potražnja za jeftinom radnom snagom u modernoj industriji. Značajni valovi iseljavanja muškaraca u potrazi za poslom krenuli su na Maltu i Sueski kanal (1858.-1869.). Mnogi su kao mornari odlazili u svijet ili se pak zapošljavali kao *kalafati* – tessari i brodograditelji, u brodogradilištima diljem svijeta (Tadejević, 1990: 286). Stoga je u Praputnjaku desetljećima omjer spolova bio izrazito neuravnotežen: na sto muškaraca otpadalo je 1890. godine 168 žena, 1910. godine 171 žena, 1921. godine 159 žena, 1948. godine 160 žena, a 1953. godine 145 žena (Tadejević, 1990: 286).

Poremećaj u populacijskoj strukturi odrazio se i na svakodnevni život, tj. raspodjelu poljoprivrednih poslova. S obzirom na to da se nisu mogle osloniti na pomoć muževa koji su radili u inozemstvu, žene su preuzimale i poslove koji su inače pripadali u mušku domenu. Kazivačice ističu da su Praputnjarke bile jako bistre i *šegave* (pametne), podrazumijevajući pod time da su vodile poslove oko kuće, domaćinstva i djece, vinograda, sadnje, sumporanja i špricanja, kao i prerade grožđa, konobe, prodaje vina itd.

Djeca su se strogo odgajala, međutim, više se pazilo na žensku djecu. Djevojčice od devet, deset godina obavljale su većinu poslova u domaćinstvu, brinule se o braći i sestrama ili su pak pomagale u poljima. Makar su *delale ki muški*, žene su se od malih nogu odgajale da budu vrijedne, pa su i u domovima izuzetno pazile na čistoću i urednost (kazivač 4).

Iako su muškarci bili često odsutni, žene su rađale puno djece: „ljeti bi muž došao doma, za devet mjeseci dijete bi se rodilo“. Dok su muškarci radili u polju, nosile bi im ručak, palentu, kiselo mlijeko, kavu i slično (kazivač 4).

Muškarci su obavljali teže poslove, poput kopanja, zidanja gromača, košnje i sl. (kazivač 5). Kamenje su *kavali* (klesali) i od njih gradili kamene suhozide. Bakarske je terase izgradilo četiri-pet generacija Praputnjara od zadnjih desetljeća 18. stoljeća do početka 20. stoljeća. Proračunato je da, s obzirom na konfiguraciju terena, jedan radnik za osam sati rada može izgraditi 1,5 kubičnih metara suhozida. Uzme li se u obzir da se zemlja često donosila s planina, vrijeme rada povećava se za 20 posto (Tadejević, 1990: 295).

⁴ *Takala* (*Takale*) zabilježeno je i kao toponim u Istri (kao lijepa uvala u blizini Raklja), a i naziv je za jedno selo u srednjoj Bosni u blizini Žepča.

Većina je obitelji imala u vlasništvu određenu površinu vinograda. Plodna zemlja donosila se iz vrtača koje su bile na planinama. Žene bi se *uprtile* i nosile zemlju *va kofe* (u velikim košarama na leđima) do vinograda koji su znali sezati sve do mora.

Uzgoj sorti (*par*) vinove loze kod Praputnjaraca bio je prilagođen terasastim terenima i vjetrovitim položajima. Ti su uzgoji: *koltar*, *baras* i *ruža* (Štiglić, 1981: 137).

Koltar je jednostruki red po trasi s jednom pritkom i dvije žice. Između redova *koltara* sadi se povrće, nerijetko smokva ili neka druga voćka.

Baras ima izgled niske jednostruke ili dvostruke pergole ili sjenice širine oko 2 metra bez naslona na zid ili gromaču.

Ruža je način uzgoja vrste pergole s naslonom na jednoj strani na zid ili gromaču.

S obzirom na velike vrućine i jake suše, forma *barasa* i *ruže* priječila je prodor sunčevih zraka do tla, tj. njegovo isušivanje.

Kombinacija sadnje i uzgoja vinove loze na padinama prema Zaljevu uvjetovana je koliko tradicijom toliko i samim položajem koji je izložen dugotrajnoj insolaciji, kišama, ali i naletima bure i *posolice*.

Loza se sadi u dubini do 40 cm, veže u veljači, a reže od studenog do veljače. *Les*, kolje i pritke, priprema se u jesen: kolje od hrastovine ili akacije, a pritke *ostilj* ili *sulja* i *prešnjica* od cijepanih jelovih trupaca i objijeljenih grana jasena. Za vezivanje se koristi *žukva*, vrsta vrbe i njome se veže *tapalj* – deblo trsa i *rozge* – mladice. Najmlađe mladice (*mlaje*) vežu se i vrpcama od lipove kore.

Vinogradi su se okopavali *rogljima* ili trokutastom motikom dva ili tri puta godišnje. Najteži je posao bio okopavanje pod *barasom* i *ružom* jer se obavljao u klečecem ili sjedećem položaju.

U lipnju se *plevilo* – otkidale su se mladice koje nemaju ploda, a u kolovozu obavljala se *skudnja* – čupanje *haludine* (korova).

I praputnjarski vinogradari pretrpjeli su velike štete od bolesti vinove loze (*oidium* – trsna plijesan, *filoksera* – trsna uš, *peronospora* – lozna «rđa») u drugoj polovici 19. stoljeća pa su za zaštitu prskanjem modrom galicom u vinogradima građene *šternice*.

Trgadba, berba grožđa, bio je izuzetno važan obiteljski događaj. Njega je, sredinom rujna, u rane jutarnje sate, određivao gradski magistrat iz Bakra u dogovoru s područnim učkim sucima. Prije tog dana nije bilo dopušteno brati, a prekršiteljima, koji bi strahovali od tuče i uništenja berbe, grožđe se plijenilo i javno prodavalo (Zakarija, 1999: 330). Raspoloženje je bilo veselo i svečano te bi, osim uže obitelji, sudjelovali i rođaci (kazivač 5). Grozdovi su se pažljivo prebirali. Najbolji su se ostavljali za *Bakarsku vodicu*, i to od sorti beline (koja podsjeća na francusku sortu *sauvignon*) i *vrbeničke žlahline* (koja potječe od francuske sorte *chablis*).

Trgadbi su prethodile opsežne pripreme kada je trebalo *razadnit* (skinuti dno bačve), *zadnit* (postaviti dno), *nabijati* (zatezati obruč), *namakati*, *sumporiti* i *bromulat* bačve, *kade*,

brente. *Bromulanje* je zapravo parenje koje se izvodilo ubacivanjem *venuka* – lišća trsa, smokve, oraha, trešnje, breskve, u bačvu. Ono bi se potom prelilo vrelom vodom, a bačva zatvorila. Na taj način *brombul* drvu oduzima neugodne mirise.

Grožđe se kućama dopremalo na leđima, u brentama i *kofama* ili kolima u bačvama (*kartelima*, *bordulezima*). *Mast* se gnječio nogama u *kartelu* ili *grotu*. Odvajalo se grožđe predviđeno za pjenušac, a samotok se dijelio od krutih sastojaka prelijevanjem kroz konusni, od šiblja napravljeni koš. Poslije taloženja i alkoholnog vrenja, fermentacije, mošt se filtrirao u staklene demijzone gdje je sazrijevao u fazama do prosinca i veljače kada se pristupalo punjenju *vodice* u boce.

Prema predaji, umijeće proizvodnje «praputnjarskog šampanjca», prirodnog pjenušca, u ove su krajeve najvjerojatnije prenijeli francuski vojnici za vrijeme Napoleonove vladavine ili pak bakarski brodovlasnici u poslovnim kontaktima s Francuzima.

Budući da je najveći dio posla padao na *ženska pleća*, svaka je domaćica u tančine poznavala pripremu *vodice* pa je tako očuvana tradicija sve do 1929. godine kada je proizvodnja pjenušca regulirana «vinskim zakonom», a u okolici Praputnjaka sve do kraja 20. stoljeća «preživjelo» je dvjestotinjak trsova beline.

Iako su si bogatije obitelji mogle priuštiti veću proizvodnju *vodice*, jer ona zahtijeva više ulaganja i truda, i druga su si je domaćinstva nastojala priskrbiti barem za svečane prilike. Bijelo vino (*bijeli par* – «žlahtina», «verdić», «gustošljen», «brankovac», «belin», «vrbić», «beli muškat») cijenilo se više i proizvodilo u većim količinama i za prodaju, dok se crno vino (*crni par* – «plavac mali i veli», «brajdica») više pilo kod kuće ili se pak u njega umakao kruh. Veći dio pjenušca čuvao se u konobama do jeseni i prodavao. Obitelji kojima je novac bio prijeko potreban prodale bi pjenušac i ranije. Vino se štedilo: kod kuće se najčešće iza ručka pila bevanda, dok je «šampanja» bila namijenjena za prodaju ili posebne prigode (kazivač 4).

Tko je imao puno vina, a nije ga mogao prodati, dobio bi dozvolu da sam, u svojim ili tuđim prostorijama, toči i prodaje vino iz bačve. Na tzv. *matici*, koja je bila praputnjarska posebnost, prodavale su žene i muškarci, i to u manjim količinama, od jedne do nekoliko litara (kazivač 4). Ponekad bi, primjerice, na dan sv. Josipa (*Jožefovo*) znala izbiti tučnjava između muškaraca koji bi više popili (kazivač 5).

Često su žene radile po *žurnadama*. Kod bogatije bi obitelji za novac kosile sijeno, kopalile i radile u vinogradima, ili bi pak kao služavke odlazile u bogate obitelji i radile po kući, ponekad godinama živeći s njima. Praputnjarkе su najčešće odlazile u Bakar, u kojem je bilo puno bogatih pomorskih obitelji (kazivač 5).

Makar se praputnjarske terase s vinogradima prostiru Bakarskim zaljevom te se danas nerijetko nazivaju bakarskim vinogradima, Bakarani su, za razliku od Praputnjara, živjeli urbanim životom i nisu se bavili vinogradarstvom, već su najčešće vino kupovali. Izvjesni, lokalni antagonizam među njima uvijek je bio prisutan. Bakarani su bili bogati pomorci te su za Praputnjarkе (pogotovo za religiozne Praputnjarkе) njihove žene bile „lošijeg morala“, stoga su ih Praputnjarci nazivali „Caponi“. Bakarani

su pak Praputnjarce nazivali „Vilanima“ ili „Završanima“ (podrugljiv naziv za seljane) (kazivač 2).

Do polovine 20. stoljeća najveći se dio praputnjarskih posjeda obrađivao te su bili glavni izvor prihoda lokalnom stanovništvu. Danas su oni agrarno mrtvi, pa je stoga i pokrenut vrlo zahtjevan, prethodno spomenuti, projekt revitalizacije vinogradarstva, ali i uzgoja povrtnih kultura u Dolčini (Vičević, 2003: 203).

Predviđene zamisli obnove uzgoja vinove loze imaju, između ostalog, za cilj osuvremeniti tehnologiju uzgoja i učiniti je svrsishodnijom i gospodarski učinkovitijom u komparaciji s nekadašnjim načinom rada, koji je enormno iscrpljivao čovjeka-težaka. To se namjerava postići poboljšanim i inovativnim uvjetima rada, poput okopavanja motokultivatorom, uništavanja korova raznim kemijskim sredstvima, *malčiranja* (zelena gnojidba motornom kosilicom), zaštite suvremenim preparatima protiv bolesti vinove loze, navodnjavanja „kap po kap“, uređaja na motorni pogon, orezivanja električnim škarama itd. (Vičević, 2003: 231, 232). Stručnjaci se nadaju učinkovitoj proizvodnji autentične *Bakarske vodice* (i ne samo nje) na suvremenim osnovama (Vičević, 2003: 233).

Međutim, kao što sam već istaknula, mnogi su Praputnjarci skeptični kada je u pitanju spomenuti projekt revitalizacije i njegove suvremene metode. Većinom su to stari, iskusni vinogradari koji su, s jedne strane, zadovoljni nastojanjem da se obnove zapušteni tereni, a s druge strane, uvjereni da se taj projekt funkcionalno neće pokazati dobrim (kazivači 1, 3). Kazivačica, čija je obitelj spadala među veće vinogadare, navela je niz primjedbi. Primjerice, da kopanje može raditi jedino ljudska ruka jer motokultivatori čupaju žilice, da su trsovi previše plitko posađeni i gaženi cipelama umjesto čizmama, da ptice napadaju lozu i da je nema tko čuvati, da su grozdovi suhi, da je njihova *belina* bila debela, a da ova danas nije te da, koliko god bilo lijepo vidjeti nove prezide, nema više ljudi koji bi taj posao radili, jer na Takalama trebaju redovito raditi po dva čovjeka svaki dan. Zaključuje da to više nije ona nekadašnja kvalitetna *vodica* (kazivač 3).

Činjenica je da su znanje i praksa starih praputnjarskih vinogradara zahtijevali puno više teškog ulaganja vremena i truda, što takvo vinogradarstvo ne čini komercijalnim, a suvremeni trendovi modernizacije intenziviraju uzgoj na drugim osnovama.

Možda je kemijski današnja «praputnjarska šampanja» identična onoj staroj, ali je potonjoj konačni, ključni *stih*, davao subjektivni osjećaj posebne vrijednosti izazvan spoznajom da je težak svakodnevno mukotrpano radio na njoj, strepeći od nevremena i bolesti, dok danas mehanizacija preuzima znatan dio posla.

Koliko je stav starih vinogradara objektivan, potaknut nostalgijom i idealiziranjem ili pak realan, pitanje je na koje će odgovoriti stručnjaci i vrijeme.

Međutim, bez obzira na logične prijepore između zagovornika tradicijskog i suvremenog načina uzgoja i proizvodnje nesporno je da revitalizacijom *praputnjarskih prezida* ovaj kraj, uz vidljive i prepoznatljive ambijentalne vrijednosti, postaje i svojevrsna spomenička turistička atrakcija. Tim više što se planira i vinska cesta sa šetnicama i degustacijom u domaćim konobama.

Literatura

Štiglic, M. (1981) Pogled na poljoprivredu Praputnjaka, *Praputnjak, Zbornik radova*, str. 138.

Tadejević, V. (1990) (Praputnjak – naznake prirodnog smještaja i neki podaci o privrednim i društvenim prilikama u povijesnom razdoblju ili bakarske prezidi, *Vjesnik HAR*, sv. XXXII, Rijeka, str. 286, 291, 295.

Tadejević, V. (1981) Frančišković, Vilim: Bakarska vodica – praputnjarski pjenušac, *Praputnjak, Zbornik radova*, str. 163.

Vičević, T. (2003) Revitalizacija praputnjarskih prezida, *Praputnjak, Zbornik radova*, broj II, str. 203, 231-233.

Zakarija, A. (1999) Vinogradarstvo, *Praputnjak, hrvatsko primorsko selo, ognjište i obitelj kao izvor povijesti na zapadu*, Rijeka, str. 328, 330.

Izvori

1. Bakarska vodica – nakon pola stoljeća prvi urod iz obnovljenih vinograda u Bakarskom zaljevu: *Pjenušac nastao samo iz ženskih ruku*, *Vjesnik*, 23. i 24. srpnja 2005.
2. <http://www.vjesnik.hr/pdf> (od 8. i 9. travnja 2006.)
3. Na bakarskim prezidima jučer predstavljena prva količina pjenušavog vina «Stara bakarska vodica»: *Novi sjaj vrhunskog pjenušca*, *Novi List*, 19. srpnja 2007.

Kazivači

1. Ajvas, Jadranka, rođ. 1957., Praputnjak
2. Antić, Alma, rođ. 1926., Praputnjak
3. Čibić, Ljubica, rođ. 1933., Praputnjak
4. Mavrić, Blanka, rođ. 1933., Praputnjak
5. Miloš, Vladimir, rođ. 1923., Hreljin



1.01



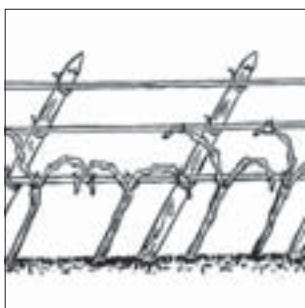
1.02



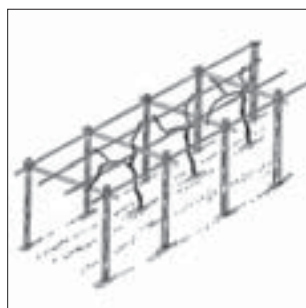
1.03



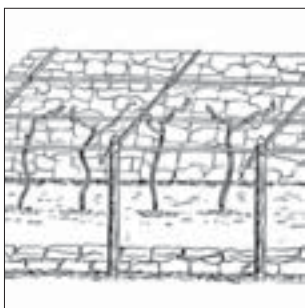
1.04



1.05



1.06



1.07