

Tanja Slemenjak

# TAM GORI ZA HRAMOM EN TRSEK STOJI

*Ljudsko izročilo je pomemben del kulture vsakega naroda. Del tega izročila so tudi običaji, ki so tesno povezani z opravili v vinogradu. Na žalost ugotavljamo, da izginjajo iz naše kulturne zakladnice, se komercializirajo in s tem izgubljajo svoj osnovni značaj. Zato je bil naš glavni cilj, predstaviti opravila v vinogradu in običaje, ki so z njimi povezani, da bi jih s tem na neki način oživile in prispevale k njihovemu ohranjanju.*

V ta namen smo si ogledale nekatere vinograde, sodelovale pri opravljenih in opazovale, v kolikšni meri se razlikujejo od starega načina dela. Skušale smo ugotoviti, kateri običaji so danes še živi, in jih primerjati z običaji nekoč. Pri tem smo se omejile na Podravski (Slovenske Konjice) in Posavski (Krško, Sevnica, Boštanj) vinorodni rajon, nekatere predstavitve običajev pa smo obiskale tudi izven teh območij, saj jih v njih ne prirejajo. Vse to smo dokumentirale s fotografijami in z videoposnetki.

Pogovorile smo se tudi z nekaterimi strokovnjaki na tem področju, s publicistom in raziskovalnim novinarjem Juretom Krašovcem in z dr. Andrejem Dularjem iz Slovenskega etnografskega muzeja. Slovenski etnografski muzej v Ljubljani smo tudi obiskale in dobile izčrpne informacije o literaturi, fotodokumentaciji in metodah dela.

Obiskale smo tudi dve sejmski prireditvi, in sicer Gostur '96 v Mariboru in sejem Vino '97 v Ljubljani. Ugotovile smo, da se na sejmskih predstavljajo samo vina, možnost trgovine z njimi, ne pa tudi običaji, ki so s tem povezani, čeprav bi bila to idealna priložnost za njihovo predstavitev širšemu krogu ljudi.

9. novembra smo si ogledale martinovanje v Laškem. Na tej prireditvi smo spoznale vinske običaje in opravila skozi ples in pesem.

V času našega raziskovanja smo obiskale okoli 20 vinogradov v okolici Krškega, Sevnice in Slovenskih Konjic. V Krškem smo si ogledale vinsko klet in postopek predelave grozdja v mošt in nato v vino.

Naš glavni cilj je bil, da bi ljudem, predvsem mlajši

generaciji, predstavile opravila v vinogradih nekoč in danes ter vinske običaje. V ljudeh želimo vzbuditi zavest da je treba našo kulturno dediščino ohraniti za bodoče rodove.

## Sajenje in razporeditev trte

Pred razširitvijo trtne uši so ljudje zasajali večinoma domače sadike, ki so jih jemali iz domačih vinogradov. Razmnoževanje trte so opravljali na tri načine. V zemljo so zasuli trsno vejico, ki so jo po ukoreninjenju odrezali. Sadili so tudi s ključi, tako da so ob primernem času odrezali in vsadili del stare trte in mladice. V vzhodni Sloveniji in na Dolenjskem so sadili z grobanjem. Trto so upognili v višini ene tretjine trsa, zakopali v zemljo in pogrobali kar h kolu posušene trte. Drugo leto, ko se je trta ukoreninila, so trto odrezali in tako ni več izkoriščala matičnega trsa. Trte so rasle v vinogradih brez določenega reda. Mladike so največkrat privezovali na količke, ki so jih potaknili v zemljo.

V začetku 20. stoletja se je uveljavil značilni način zasajanja trte v ravni vrsti.

Danes vinogradniki cepljenke večinoma kupijo. Za sajenje potrebujemo lopato, grebljico ali malo motiko, vedro in mokro žakljevino. Jama mora biti dovolj dolga, široka in globoka. Skopljemo jo lahko s svedrom, za ročno kopanje pa je priporočljivo, da je jama široka, dolga in globoka 40 cm. Na dno jame na kupček nasujemo rahlo in dobro prst, jo pomešamo s kompostom ali šoto, ki naj bo mokra.



Sajenje trte, (foto avtorice raziskave, 1997)

Vse skupaj dobro potlačimo z rokami. Na kupček postavimo cepljenko tako, da je glava cepljenke ob kolu, korenine razporedimo v vse smeri in nanje nasujemo preperel kompost ali šoto, pomešano s prstjo, ter vse skupaj poteptamo. Jamo zasujemo s hlevskim gnojem ali s kvalitetno prstjo in dobro potlačimo.

Podzemno deblo cepljenke obdamo s prstjo, da hlevski gnoj ne pride v neposreden stik z njo.

## Prekopavanje ali rigolanje

Za obnovitev vinograda so ljudje tla v pozni jeseni prekopali ali rigolali. To težavno delo so opravljali ročno. Kopali so en meter, največkrat pa od šestdeset do osemdeset centimetrov globoko. Za rigolanje so uporabljali različno oblikovane krampe. Prekopano ali zrigolano zemljo so po vrhu zravnali z motikami. Kopači so kopali v širini štirih metrov. Gospodar je ponavadi imel zelo veliko pomagачev, ki so prišli iz cele vasi. Kopali so ves dan. Na koncu so imeli "likof".

Danes ljudje rigolajo spomladi ali jeseni. Najmanj tri mesece pred sajenjem zemljo rahljajo, ko je suha ali vsaj ne prevlažna. Globina rigolanja je odvisna od vrste tal, podnebja in nagiba zemljišča. Če so tla težka in relativno dobro namočena, rigolamo plitvo in obratno.

Za Štajersko in Dolenjsko je značilno rigolanje od 50 do 100 cm v globino, odvisno od zgoraj navedenih dejavnikov. Če so površine večje, se odločijo za rigolanje s stroji.

## Gnojenje

Vinograd so običajno gnojili jeseni ali zgodaj spomladi. Po Dolenjskem in na Štajerskem so gnojili z manjšimi svežnji vej, s koruzno slamo, plevami in trtnimi ter z drevesnimi odpadki. Gnojenje se je začelo uveljavljati konec 19. stoletja. Do teže dostopnih vinogradov so gnoj nosili na glavi v škafih, v naramnih koših ali pletenih košarah. Navoženi gnoj so puščali čez zimo v kupih.

Za razliko od preteklih obdobj uporabljajo danes vinogradniki različne vrste gnoja. Gnojenje vinograda pomeni izboljševanje kakovosti tal z dodajanjem hlevskega gnoja, komposta ali drugih organskih snovi. Gnojimo tudi z rudninskimi gnojili, ki vsebujejo rastlinam potrebna gnojila.

Hlevski gnoj izboljšuje zemljo in prehrano trte in ga težko nadomestimo z rudninskimi gnojili. Hlevski gnoj mora biti v vinogradu dobro uležan in ga moramo takoj podorati. Ponavadi gnojimo s hlevskim gnojem pred prvo kopo.

## Kopanje

Z leti se je kopanje vse bolj opuščalo. Danes so redki vinogradi, v katerih ljudje trto še okopavajo. Kjer je to opravilo še prisotno, ga opravijo le enkrat letno s kopači, čez leto pa samo z motikami, da odstranijo plevel. Kopanje je primerno le za mlajše vinograde, kjer morajo od glavne korenine odstraniti manjše, ki odžirajo hrano.

Ob kopanju ni več tolikšnega praznovanja, kot je bilo včasih. Ljudje kopajo po opravljeni službi ali ob vikendih. Delo ni več vaško opravilo, saj ga opravijo v krogu družine.

## Rezanje

Trto so rezali v februarju ali marcu. Obrezali so jo tako, da so pustili reznik in šparon. Na rezniku so ostala tri očesca, šparon je bil močnejši del trte in so mu pustili osem očesc. Na Dolenjskem so za rezanje trte uporabljali reznik za vinograde. Trte ni mogel rezati vsak, saj so morali imeti rezači že nekaj vaje, da so mladike pravilno rezali. Ponavadi je trto rezal gospodar hiše, v pomoč je lahko dobil tudi druge rezače. Odrezano trtje so imenovali rožje. Rožje so zrezali na majhne paice ter ga pustili v vinogradu; zemlja naj bi tako postala bolj rahla. Nekateri so rožje pobrali, ga zvili v »pušel« ter ga znosili domov, da so z njim podkurili krušno peč.

Tudi danes velja, da je dober vinogradnik tisti, ki z pravilnim rezanjem usklajuje svoje koristi s koristmi trte. Prvotno je bila trta plezalka, zato z rezanjem posegamo v njeno "naravno življenje".

## Vežanje trte

Prvo vežanje trte so opravili že takoj po rezanju oziroma po koljenju. Nato so največ vezali od konca junija do sredine julija. Za vez po prvi kopi so uporabljali visoko travo, nekateri pa so trto naslonili h kolu z navlaženo rženo slamo. V Slovenskih goricah so za zavijanje slame uporabljali lesen klinec. Vezač je vzel dve do tri slame, jih na klinu razpolovil, zavil klin in napravil pentljo. Za vežanje so uporabljali mekove trte, rafijo ali ličje. Drugo vežatev so opravili po drugi kopi. Za vežanje so uporabljali rafijo, juto ali že prej navedena veziva.

Danes vežanje trte vse bolj izumira, saj so skozi vinograde speljane žice. Namesto da bi mladike vezali, jih le speljejo med žice, da jih ne polomi veter. Kjer je vinograd izpostavljen vetru, je priporočljivo, da mladike privežejo k prvemu paru žic.

Kjer pa je vežanje trte prisotno v večji meri, se pojavlja v isti obliki kot včasih. Vežanja vinogradnik ne prepusti vsakomur, saj se boji, da mu lahko kdo zlomi kakšen šparon. Očesa morajo razporediti na opori, zato vežejo šparone. S tem povečajo tudi enakomerno obrast in rodnost očes. Od vzgojne oblike pa je odvisen način upogibanja. Da se šparon na osnovi ne odlomi, ga upognejo vedno prek odrezanega ostanka. Lok mora biti čim bližji osnovi šparona, ker tako upognjen in vezan rodi več in se lepše obraste. Poznamo več vrst vežanja šparonov, npr. vodoravna, navpična, srčasta, royatova vez... Za vežanje danes uporabljajo različna veziva: vrbovec, plastične mase, žice, vrvice...



## Škropljenje

Včasih so preganjali smod tako, da so v posodo z galico namakali brinjevo vejo ali slamo ter z njo škropili po vinogradu. Drugod (v Prekmurju) so v galico pomočili krtačo, jo držali nad trto in drgnili po njej z nožem, da je rosilo na trto. S škropljenjem je bilo veliko stroškov, zato so v Halozah in na Dolenjskem največ gojili samorodne, proti različnim škodljivcem odporne trte, kot je šmarnica.

Današnje škropljenje se od preteklega razlikuje predvsem v načinu. Vinogradnik škropi vinograd približno osemkrat na leto, če je potrebno, pa to stori tudi večkrat. Prvič se škropi, ko začne trta odganjati.

## »Štucanje«

Vinogradniki so trto konec julija štucali. To delo so opravili tako, da so nad kolom poščipali jalovo mladje. S tem so bila vsa opravila v vinogradu do trgatve opravljena.

Danes pravijo »štucanju« vršičkanje. To pomeni, da je potrebno trte nad kolom odrezati. Vršičkanje se opravlja takrat, ko preneha rasti mladik, to pa je sredi avgusta. Mladike vršičkajo od 20 do 30 cm nad normalno visokim kolom. Če vršičkajo prezgodaj, se dozorevanje grozdja upočasni, kar vpliva na močnejšo rast zalistnikov. Če se vinogradniki bojijo toče, s tem opravilom počakajo do konca avgusta ali ga sploh ne opravijo. Vršičkanje je tudi danes pomembno v prvih letih rasti trte in pri ozkih medvrstnih razdaljah.

Omenile smo, da se pri trti pojavljajo zalistniki. Te je potrebno v čim večji meri odstraniti, saj zalistniki trti pobirajo hrano in jo izčrpavajo, zaradi njih se trta ne razvija pravilno. Če jih je zelo veliko, delajo grozdju senco in ne more dozoreti. Tako kot zalistnike smo na trti prisiljeni odpraviti grozdčice, če jih je preveč, saj bi lahko zavrli rasti trte. Grozdčice odstranjujemo po oploditvi, ko začnejo rasti jagode.

## Trganje in prenašanje grozdja

S trgatvijo se za vinogradnika končajo letna opravila v vinogradu. Čas trgatve je odvisen od zrelosti grozdja, od sorte in načina pridelovanja grozdja.

Grozdje trgamo le v suhem vremenu. Gnilo grozdje beremo posebej, medtem ko plesnivega pustimo v vinogradu. Tudi nezrelo grozdje pustimo v vinogradu in ga pobere posebej. Za grozdje je najboljša, da pride do stiskalnice nezmečkano.

Vinogradi so se z leti zmanjšali, za pomoč pri delu zato ni potrebnih veliko ljudi; s tem pa so se porazgubili tudi običaji in navade. Tudi tehnologija se je razvila in olajšala dela v vinogradih.

## Prešanje ali tlačanje

Ustno izročilo pravi, da so konec 19. stoletja in tudi v začetku 20. stoletja tlačili grozdje z bosimi nogami.



Prenašanje grozdja, (foto avtorice raziskave, 1997)

Kasneje so še vedno tlačili grozdje z nogami, vendar so bili obuti v gumijaste škornje. Pretlačeno grozdje so precedili skozi pleten koš, ki so ga potopili v kad; ko se je vanj natekel mošt, so ga z zajemalko prenesli v večjo posodo ali v sod.

Pretlačeno grozdje so pustili v kadeh približno tri, največ pa osem dni, nato so ga s posebnimi vilami za grozdje dali v stiskalnico.

Tlačanja grozdja z nogami danes ni več. Vinogradniki imajo mline, s katerimi ga zmečkajo.

## Zaključek

Nekoč so se vsa dela v vinogradu opravljala ročno, kar je bilo zelo naporno. To je tudi eden od razlogov, da je gospodar potreboval toliko pomagačev. Družčina se je ob delu zabavala, saj so si pripovedovali razne šale in anekdote in jim je čas hitreje minil. Ženske so opravljale lažja dela, moški pa so poprijeli za težja in zahtevnejša dela. Ob končanem delu so imeli »likof«, ki se je ponavadi zavlekel pozno v noč.

Danes se delo v vinogradu večinoma opravlja strojno, nekatera dela so opustili ali so si jih zelo olajšali. Za delo v vinogradu porabijo ljudje danes popoldan, ko pridejo iz službe. Zaradi naglice, ki jih vseskozi spremlja, hitro opravijo potrebno delo, na koncu pojedjo hrano in spijejo kozarec vina, zopet odhitijo domov in naslednji dan ponovno v službo. To se ponavlja iz dneva v dan, dokler ne opravijo vseh del v vinogradu.

Za vinogradnika se vsa dela v povezavi z vinom končajo ob prazniku svetega Martina. Martinovanje se je iz



Pretlačeno grozdje. (foto avtorice raziskave, 1997)

vinjskih goric in zidanic preneslo tudi v gostilne. Nekateri skušajo star način praznovanja ohraniti, a le redkim to uspeva. Ljudem ni več pomembno pokušanje novega vina, ampak le zaslužek. Ohranila se je le tradicionalna jed, Martinova gos.

Naše hipoteze so se v večini uresničile. Ugotovile smo kar nekaj razlik med opravili in običaji v vinogradu nekoč in danes. Te se kažejo predvsem v načinu predelave vina, ki je bil nekoč predvsem ročen. Danes je drugačno tudi vzdušje ob opravljanju teh del. Tudi končni rezultat je bistveno drugačen, saj danes

pridelujemo kvalitetnejša vina kot nekoč. Slovenci smo po kvaliteti vina zelo konkurenčni, nismo pa konkurenčni v kvantiteti, saj ga pridelamo bistveno manj od drugih evropskih držav. Pravijo, da se lahko z njimi najbolj primerjamo po količini popitega vina.

Čas, ki smo ga preživele ob naši raziskovalni nalogi, je bil nadvse zanimiv. Obiskale smo veliko vinogradov, si ogledale star način trgatve in martinovanje. Izvedele smo zelo veliko novega in vesele smo, da smo lahko pripomogle k ohranjanju naše kulturne dediščine.

Upamo, da smo s to raziskovalno nalogo pomagale dijakom pri spoznavanju naše bogate kulturne dediščine, da je ne bodo zanemarjali, ampak jo bodo ohranili zase in za naslednje rodove.

Mateja Konajzler, Vanja Kopar,  
Mojca Krajnc - 4.letnik,  
mentorica Tanja Slemenjak, prof.,  
Srednja ekonomska šola Celje, marec 1998

#### *Viri in literatura:*

Drago MEDVED, Najlepše trte na Slovenskem. Založba Obzorja. Maribor 1995.

Drago MEDVED, Trta življenja. ČZP Kmečki glas. Ljubljana 1992.

Janez VAJKARD VALVASOR, Slava vojvodine Kranjske. Mladinska knjiga. Ljubljana 1984.

Jože COLNARIČ, Stojan VRABL, Vinogradništvo. ČZP Kmečki glas. Ljubljana 1983.

Marija MAKAROVIC, Kmečko gospodarstvo na Slovenskem. Mladinska knjiga. Ljubljana 1978.

Niko KURET, Praznično leto Slovencev. Zima. Mohorjeva družba. Celje 1971 (str. 31-33, 41-51).

Predavanje v okviru oživljanja martinovanja. Laško, 8. november 1996. Predavatelj Jože MAČEK.



Tanja Roženberger Šega

## *Ocena naloge*

Naloga s poetičnim naslovom Tam gori za hramom en trsek stoji je bila predstavljena v okviru letošnjega projekta Mladi za Celje. Obsežna in dosledno urejena naloga, ki jo odlikuje tudi bogato slikovno gradivo ter vizualna dokumentacija in katere zgodba sledi delokrogu v vinogradu, priča o marljivosti dijakinj in njihovem kontinuiranem delu skozi vse leto. Raziskave so se lotile z različnimi metodami dela (intervjuji, ankete, opazovanje s soudeležbo), vendar pa kljub temu naloga le malokje presega deskriptivni nivo. Glede na terensko zasnovano raziskovalno nalogo so ustni viri premalo izkoriščeni, preveč pa je

opiranja na literaturo. Uporabljen je primerjalni vidik sedanjega stanja s preteklostjo, ki pa časovno ni dovolj natančno omejena. Nalogo namenjajo mlade raziskovalke dijakom, oziroma svoji generaciji, kar je pohvalna in vzpodbudna poteza, ki kaže na prisotnost zavesti o naši kulturni dediščini - tudi med mladimi.