

Nekoč
okrušena lepota,

danes
ponosna priča preteklosti

VINIČARIJA DESTRNIK

Viničarija je lesena, v kladni konstrukciji grajena stavba, v kletnem delu zidana iz kamna. Je značilna vinogradniška stavba in izvira iz 19. stoletja. Meri 9,10 x 4,30 m, sleme leži v smeri S–J. Zgornji del je lesen – cimpran. Lesena bruna so ometana z blatom, pomešanim z narezano slamo. Podstrešni del je lesen, obit z deskami, v katerih so okrasne luknje, ki služijo za prezračevanje. Nekoč je viničarija imela slamnato streho, ki so jo kasneje lastniki zamenjali z opečno. Na zahodni strani hiše je slepo okno, kar je bilo včasih običajno. Tudi na severni strani hiše je poleg pravega še slepo okno. Do vhodnih vrat v hišo vodijo kamnite stopnice, ki so podaljšane v leseni »gank«. Stavba je v celoti podkletena z obokano kletjo.

Viničarija Destrnik je dediščina preteklosti, obnovljena v sedanosti, namenjena rodovom v prihodnosti!

Župan Franc Pukšič

Destrnik

www.destrnik.si

V notranjosti je tipična razporeditev prostorov: v sredini sta »priklt« (veža) in črna kuhinja, levo je »hiša« (bivalni prostor), desno pa »mala hiška« (izba).

»Hiša« je bila nekoč edini ogrevan, delovni in spalni prostor. V njej so obnovljena krušna peč, omara, miza s klopjo in stoli ter postelja. Ostala ležišča na peči, klopeh ali kar na tleh so za številno družino pripravili zvečer. Steno krasijo križ in nekaj nabožnih slik. V tem prostoru je zbranih mnogo predmetov in posod, ki so jih uporabljali nekoč.

V »črni kuhinji« so vrata v krušno peč s poličko, ki so ji rekli »kumen«. Na steni je »skledjak« (police za lončeno posodo). Pri peči so še pripomočki za vstavljanje loncev in kruha v peč. Ob peči je ognjiščni pribor: "burkla", metla, greblca in lopar.

V »mali hiški« so spali večji otroci in odraščajoča mladina. Iz male hiške vodijo stopnice v klet.

Na južni strani hiše so večja lesena vrata, ki od zunaj vodijo v obokano »klet«. Tla so bila nekoč ilovnata, danes so opečno tlakovana. V kleti je zbrana oprema, ki so jo nekoč potrebovali za kletarjenje (gantari, leseni sodi, kad, lakanca, puta ...). Del kleti je opremljen z modernimi vitrinami in policami.



Viničarji

Viničarstvo kot oblika zaposlitve poljedelskih delavcev je bilo v 19. in prvih desetletjih 20. stoletja močno razširjeno v Halozah in Slovenskih goricah, kjer so si kmetje, povečini doma z Dravskega in Murskega polja, na slemenih vrhov, kjer so imeli vinograde, zgradili manjše »cimprane« hiške. Cimprana hiška je bila zgrajena iz lesenih tramov, ometanih z ilovico, ki so jo pomešali s slamo. Domači slovenjegoriški kmetje so bili lastniki le manjšega dela vinogradov. Vinograde so kmetom gospodarjem obdelovali viničarji, zato so lahko v viničariji

bivali s svojo družino. Takšni viničariji so rekli "vrh" in kmetje, ki so šli po vino ali jabolčnik, so rekli, da gredo v vrh. Tak izraz se je ohranil do današnjih dni. Viničarji niso imeli dostopa v klet, čeprav je bila ta v sklopu viničarije. Ključ je hranil gospodar, ki je klet zaklepal.

Večja viničarija je imela v podaljšku hiše še "štalo" (hlev) in "listjak" (prostor za steljo), izjemoma je bila dodana še preša. Viničar je lahko imel kravo, svinjo ali kokoši.

Prehrana viničarjev

Prehrana viničarjev se ni zelo razlikovala od kmečke, le bolj enolična in enostavno pripravljena je bila. Na vsakodnevem jedilniku so bile jedi iz krompirja, fižole, zelja, repe pa prežgana juha, koruzni ali ajdovi žganci, koruzni ali rženi kruh ter mleko. Meso, jajca in beli kruh so bili na jedilniku le izjemoma, ponavadi ob večjih praznikih: veliki noči, božiču in trgatvi. Vsakdanji pijači sta bili voda in jabolčnik, ki so ju pili tudi otroci.



Za »froštikel« (zajtrk) so ponavadi jedli žgance z mlekom, tisti, ki mleka niso imeli, so jedli kar same žgance, pa tudi koruzno ali prežgano juho. Za »obed« (kosilo) so imeli krompir v oblicah in kislo zelje, fižol in zelje, žgance in zelje, fižolovo ali krompirjevo juho ipd. Za večerjo so revnejši pojedli, kar je ostalo od kosila. Jed so zabelili z zaseko, a bolj skromno, ker so morale ene koline zadostovati za celo leto. Kruh so pekli doma, enkrat tedensko po nekaj hlebcev. Kljub temu, da so vino pridelovali, so ga pili le izjemoma. Le takrat, ko jim ga je dal gospodar kako »kupico« (kozarec). Jedi so pripravljali v krušni peči.

Danes ima krušne peči le nekaj gospodinjev. Za ohranjanje tradicionalnih jedi v občini Destrnik skrbita Društvo kmetič Destrnik in Turistično društvo Destrnik. Učenci Osnovne šole Destrnik so zbrali recepte svojih babic in jih zapisali v brošuri. Za pripravo zdrave kmečke hrane je ohranjenih mnogo receptov, ki pa zaradi hitrega načina življenja in prehranjevanja, vedno bolj tonejo v pozabo. Z željo, da bi tudi Vi uvrstili katero izmed tradicionalnih kmečkih jedi v svoj jedilnik, smo zbrali nekaj preprostih receptov naših babic.



Koruzna juha

Voda, koruzni zдроб, mleko, sol, zaseka

V vrelo vodo vsujemo koruzni zдроб. Zabelimo z mlekom in zaseko.

Fižolova juha

Voda, luščen suhi fižol (večer prej namočen v vodi), sol, zaseka, moka

V vodi skuhamo fižol. Dodamo sol in zaseko. Zatepemo z moko.

Kislo zelje

Kislo zelje, voda, moka, zaseka, lovorjev list, česen, sol

Skuhamo zelje in ga zatepemo z moko. Dodamo česen in lovorjev list. Zabelimo z zaseko.

Kisla repa

Kisla repa, voda, lovorjev list, kislá smetana, moka, zaseka

Olupljeno repo naribamo in jo skuhamo v vodi. Dodamo lovorjev list, zatepemo s smetano in moko ter dodamo praženo zaseko.

Zabeljeni koruzni žganci

Koruzni zдроб, sol, voda, zaseka

V osoljeno vrelo vodo, počasi dodajamo koruzni zдроб. Mešamo, da se ne sprime. Zabelimo s praženo zaseko.

Zabeljeni ajdovi žganci

Ajdova moka, voda, sol

V vrelo vodo vsujemo ajdovo moko in mešamo. Nato solimo in pustimo, da se zgosti. Žgance nadrobimo v skledo in jih zabelimo s praženo zaseko.





Obleka

Obleka viničarjev se ni dosti razlikovala od ostalih vaščanov. Razlika je bila samo ta, da so bili viničarji oblečeni in obuti v ponošena oblačila, saj so morali bolj misliti na to, kaj bodo jedli, kot na to, kaj bodo oblekli.

Obleko za vso družino so nabavljali enkrat letno. Ženske so nosile široka, nabrana krila različnih barv in materialov. Poleg kril, ki so jim rekle »kikle« ali »jenke«, so nosile tudi »klad« (obleko). Spodnje krilo ali »untršnica« je bilo sešito iz belega platna, nosile so ga poleti in pozimi. Obvezen kos garderobe je bil tudi predpasnik iz platna ali »fürtoh«. Pozimi so ženske uporabljale velike volnene rute kot ogrinjala.

Moška obleka ali »gvant« je bila sestavljena iz hlač, srajce, »šürca« (predpasnika) in klobuka. Boljšo obleko so nosili samo k nedeljski maši in ob posebnih priložnostih. To obleko so nosili od poroke do smrti.

Viničarski otroci so nosili najbolj ponošene obleke in raztrgane čevlje, če so jih sploh imeli. Čevlji so bili iz svinjskega usnja. Od spomladi do jeseni so hodili bos.

Otroci viničarjev

Viničarska družina je bila običajno velika. Ker je imela mati polne roke dela, so najmlajše otroke pazili manjši otroci ali onemogli sorodniki. V času kosila so pohitele domov, da so podojile majhne otroke.

Številni otroci, ki jih viničarski starši niso mogli prehraniti, so morali zgodaj od doma. Šli so služiti h kmetom kot pastirji in hlapci.

Otroke so na delo navajali zelo zgodaj, nekje od petega leta dalje. Pasli so krave, svinje in purane, nabirali suhljad za kurjavo, nosili rožje iz gorice, hodili po vodo. Ko so bili večji, tam od trinajstega leta naprej, so opravljali že vsa dela odraslih in hodili tudi na »taverh« (dnino). Končali so lahko le nekaj razredov osnovne šole, saj zaradi dela mnogokrat niso mogli k pouku.



Viničarjevo delo na zemlji

Viničarji so bili dolžni opravljati vsa potrebna dela v vinogradu, da so odslužili bivanje. Za ostala dela, ki so jih opravili, naj bi dobili plačilo v pridelkih, včasih tudi v denarju. Mali viničarji so imeli le redko toliko zemlje, da so pridelali dovolj hrane. Zato so imeli zemljo v najem pri gospodarju ali pri katerem drugem kmetu, kar so odslužili s »tavrhom« (delom). Kmetu so odsluževali tudi prevoze, »prase« (prašička) za rejo in drva za zimo. Če je gospodar dovolil, so si nasadili fižol in drugo zelenjavo po vinogradu, če je bilo kaj zemlje zraven vinograda, pa so si lahko posadili krompir, korenje in koruzo. Rožje iz vinograda so smeli uporabljati za kurjavo, travo pa za živinsko krmo.

Viničar je pričel z delom v vinogradu, ko je bil po dolinah še sneg. Rezače je pogosto zeblo v noge, ker so bili slabo obuti. Nato se je začela kop. Pri kopi je imel viničar škarje in žago, da je pri trti, ki jo je odkopal, porezal rosno korenje in požagal posušene dele.





Delali so tudi grobance »vlačenke«, saj v tistem času niso mogli kupiti sadik trte. Vezali so s pintovcem (vrsta vrbe). Potem se je pričelo škropljenje. Najprej so nanosili vodo iz mlake, vanjo pa namočili modro galico. Primešali so še malo mleka, da se je škropivo prijelo. Špricali so z ročno škropilnico. Vmes so v vinogradu »podkašali« (kosili travo), vezali s slamo, obirali in »šturcali« (vršičkali).

Konec junija so v goricah zapeli klopotci. Takrat otroci in kokoši niso več smeli v gorice.

Ob trgatvi je bilo slišati pesem in vriskanje z vseh koncev goric. Zjutraj je gospodar najprej ponudil žganje in kruh. Nato so vzeli škafe in šli v trgatev. Otroci so morali pobirati grozdne jagode. Putar si je pripravil kol, na katerega je z nožem naredil zarezo za vsako »puto« (brento), ki jo je prinesel v prešo.

Če je bilo »beračev« (trgačev grozdja) dovolj in dosti grozdja, so na podu na »preši« (stiskalnici) najprej grozdje »stretali« (pretlačili) z umitimi bosimi nogami, nato so ga naložili v koš. Vse stare preše so bile lesene, delane na vreteno, s pomočjo katerega so »prešpan« (debel hrastov tram) potiskali na koš z grozdom. K temu je pripomogel tudi viseč kamen, ki je s svojo težo vlekel prešpan navzdol.



Sladki mošt, ki je natekel v leseno kad, so s pomočjo »žehtarja« (lesene posode) pregrabili iz kadi v škafe, zatem pa nalili v lesene sode. Prešanje je ponavadi potekalo celo noč. Vinograd so do pomladi pustili pri miru.



Odprava viničarstva

Leta 1953 je bil sprejet Zakon o odpravi viničarskih in podobnih razmerij. Po odpravi viničarstva se je življenje nekdanjih viničarjev začelo spreminjati. Nekateri so z agrarno reformo dobili viničarijo, drugi so jo odkupili. Mnogi so postali delavci na državnih posestvih, spet drugi so poiskali delo v tovarnah.

Ljubezen slovenskega človeka do vinskih gor in dobrega vina je pripomogla k temu, da imamo še danes veliko vinogradov. Obnova vinogradov po pojavu trtne uši je bila velika priložnost, da so začeli vinograde zasajevati v vrste ob žični opori. Ker pa so vinogradi na strmih pobočjih, je delo kljub modernejšim strojem in postopkom še vedno naporno.

Še vedno je potrebnih dosti znoja in žuljev, da iz zrelih jagod grozdja nastane žlahtna vinska kapljica. Vse skrbi pa so pozabljene, ko gospodar ponosno dvigne kozarec, pogleda vanj in reče: »Na zdravje!«

Obnova viničarije

Viničarija na Destrniku 6 je bila z Odlokom o razglasitvi nepremičnega kulturnega spomenika – Destrnik (Uradni vestnik 7/99) razglašena za kulturni spomenik lokalnega pomena.

Viničar ni imel nobenih pravic

Viničar je v gospodarjevem vinogradu delal celo leto. Če gospodar z njegovim delom ni bil zadovoljen, mu je lahko tudi odpovedal, zato je viničar celo leto živel v negotovosti in strahu.

V Destrniku je kot župnik deloval Leopold Volkmer (1741–1816), ki je pesnikoval v domačem narečju. V eni od pesmi je predstavil čas, ko so postavljali klopotce in so viničarji živeli v strahu, da jih bo gospodar odslovil.

*Tak žalostno za me
Vesela bratva mine
Pa kaj klopotec štíme
Nikar ne da od se
O kaj le to pomeni
Nič dobrega ne bo
Serce se mi poveni
Kaj či dobim slovo?!*

Bratva (trgatev),
štíme (zvoki),
serce (srce),
poveni (je žalostno),
či (če).

Viničar, s katerim gospodar ni bil zadovoljen, je moral viničarijo zapustiti do Martinovega (11. novembra). Selitev je pomenila nesrečo za vso družino, kajti morali so poiskati drugo streho nad glavo in novo delo za preživetje.

Gospodar praviloma z viničarjem ni sklenil pisne pogodbe. V naših krajih je bila napisana pogodba prej izjema kot pravilo. Mnogi viničarji je niso niti pričakovali, gospodarju so bili prepuščeni na milost in nemilost. Veliko gorje za viničarja in njegovo družino je bila bolezen, saj je kmet pripeljal novega zdravega viničarja.



Viničarija se v pisnih virih prvič omenja 20. marca 1857. Prva lastnika sta bila Johan (Janez) in Gertraud (Gertruda) Kramberger iz Destincev.

Ker je objekt propadal, se je Občina Destrnik prijavila na Javni razpis za izbor kulturnih projektov na področju nepremične kulturne dediščine v lasti občin, ki jih je v letih 2006–2008 sofinancirala Republika Slovenija iz dela proračuna, namenjenega za kulturo, in skupaj z Ministrstvom za kulturo viničarijo pod strokovnim vodstvom Zavoda za varstvo kulturne dediščine Maribor v letu 2008 obnovila.



Izvedena so bila naslednja dela: obnova strehe, obnova dimnika, sanacija kamnitega ostenja in kamnitih obokov, obnova fasade, obnova kamnitega stopnišča, zamenjava lesenega podesta in ograje, obnova notranjih ometov v bivalnih in v kletnem prostoru, obnova lesenih stropov, polaganje novih lesenih podov, zamenjava vrat in oken, izdelava krušne peči, elektroinštalacij, vodovoda ...

Prvotna oprema se ni ohranila, zato jo je Občina Destrnik zbrala od občanov in z njo opremila viničarijo. V hiši in kleti je zbranih več kot 120 predmetov etnološke dediščine (klopi in miza, klopi okrog peči, peč, omara, postelja, obleke, posoda, jedilni pribor, leseni sodi, kad, gantari, lakanca, lesena puta ...).

Da bi objekt oživili, se je Občina Destrnik prijavila na »Javni poziv za oddajo prijave projektnih predlogov za izvajanje Razvojne strategije LAS« Društva bogastvo podeželja ob Dravi in v Slovenskih goricah. V sklopu projekta so bile v letu 2009 izvedene naslednje aktivnosti: izdelava multivizije, nabava opreme za predvajanje multivizije, postavitve lesene ograje okrog objekta, polaganje opečnega tlaka v kleti, gradnja sanitarij, izdelava lesene vitrine.

Razen razstavljene opreme in predmetov si torej v viničariji lahko ogledate tudi film o življenju in delu viničarja ter njegove družine v vinogradu nekoč in delo vinogradnika danes.

Založnik: Občina Destrnik / Zanj: Franc Pukšič
Besedilo: arhiv Občine Destrnik
Fotografije: Črtomir Goznik, Majda Kunčnik
Oblikovanje: s.kolbrni
Tisk: Grafis, Požeg
Destrnik 2009



PROJEKT »OD TRTE DO VINA NEKOČ IN DANES« DELNO FINANCIRA EU



EVROPSKA
UNIJA



EVROPSKI KMETIJSKI SKLAD
ZA RAZVOJ PODEŽELJA:
EVROPA INVESTIRA V
PODEŽELJE



REPUBLIKA
SLOVENIJA

Notranjost viničarije in multivizijo si je možno ogledati po predhodni javni pri lokalnih vodnikih za Občino Destrnik:

Marjan Lovrec tel. 031 619 549, Nada Zupanič tel. 031 656 704, Sabina Šel tel. 041 691 122.