

VINO, RAKIJA, A MOŽE I LIMONČELO

ETNOGRAFIJA
OBITELJSKE
PROIZVODNJE
I KONZUMACIJE
ALKOHOLNIH PIĆA

Melanija Belaj



Biblioteka
Nova
etnografija

Melanija Belaj

Vino, rakija, a može i limončelo:

etnografija obiteljske proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića

Urednica:

Marijana Hameršak

Biblioteka:

Nova etnografija

(urednice: Marijana Hameršak, Renata Jambrešić Kirin, Iva Pleše)

Nakladnik:

Institut za etnologiju i folkloristiku

Za nakladnika:

Ines Prica

Recenzentice:

Nives Rittig-Beljak

Ana-Marija Vukušić

Lektura:

Marija Bošnjak

Oblikovanje i grafička priprema:

Vesna Beader

Oblikovanje naslovnice:

Lilipop design

Tisak:

Denona

Objavljivanje knjige potpomoglo je Ministarstvo znanosti i obrazovanja RH

ISBN 978-953-8089-14-5

CIP zapis dostupan u računalnome katalogu Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu pod brojem 001014547

© 2018. Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, Hrvatska

Melanija Belaj

Vino, rakija, a može i limončelo:
etnografija obiteljske proizvodnje
i konzumacije alkoholnih pića



Zagreb, prosinac 2018.

Sadržaj

Uvodno	7
Istraživanje alkoholnih pića	11
Između devijacije i nusproizvoda	13
Od simbola do robe	21
Povijest, rod, suvremenost	31
Hrvatski kontekst: od deskripcije do simbolizacije	38
Simbolički potencijal alkoholnih pića	53
Situacijski aspekti	55
Statusni aspekti	58
Rodni aspekti	60
Ritualni aspekti	63
Prostorni aspekti	66
Gospodarski aspekti	72
Metodologija i istraživačka pozicija	75
Intervjui, razgovori, promatranje	78
Etnografija bliskoga	83
Okus sjećanja	87
Stvaranje mjesta: vinograd, klijet, vikendica	95
Mjesto i prostor	96
Od klijeti do vikendice	99
Mirisi i okusi <i>brega</i>	124
Obitelj, žene, alkoholna pića	131
Proizvodnja alkoholnih pića	138

Konzumacija u okrilju doma	147
Konzumacija i javni prostori	153
Žena, obitelj i proizvodnja u komercijalne svrhe	163
Od kućanice do poduzetnice	165
Nevidljivi angažmani žena	179
Zaključno	185
Literatura	189
O autorici	211

Uvodno

Pijenjem se utažuje žeđ, ispunjava jedna od osnovnih bioloških, odnosno životnih, potreba, no pije, pa tako i pije alkoholnih pića, u pravilu je i mnogo više. Pije alkoholnih pića gotovo uvijek nadilazi zadovoljenje primarne biološke potrebe. Ono je redovito društveno i kulturno obilježeno te se može opisati kao čin ispunjen simbolikom, značenjima i emocijama. Proizvodnja i konzumacija pojedinih pića u različitim zajednicama odvijaju se prema posebnoj proceduri, na specifičan, osobit način te također nadrastaju svoju prvobitnu ulogu radnji kojima je konačan cilj utažiti žeđ ili doprinijeti poboljšanju obiteljske gospodarske situacije. Obje prakse, proizvodnja i konzumacija pića, pa tako i alkoholnih pića, gotovo od samih svojih početaka podrazumijevaju mnoga druga značenja i imaju složeniju ulogu u životu ljudi od pukog zadovoljenja osnovnih životnih potreba, no, dakako, ne isključuje se mogućnost da su katkada i samo to.

Ova knjiga nema namjeru dati povijesni pregled proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića, nego iz etnološke i kulturno-antropološke perspektive поближе prikazati i objasniti proizvodnju i konzumaciju alkoholnih pića u specifičnom obiteljskom kontekstu. Cilj joj je pokušati pojasniti ulogu spomenutih procesa u razvoju specifičnih oblika društvenosti te njihovu ulogu u izgradnji osobnog, obiteljskog, lokalnog, regionalnog pa i nacionalnog identiteta, a sve na temelju analize i interpretacije već postojećih etnografskih uvida i zapisa, kao i onih nastalih u okviru mojeg terenskog istraživanja u vinogradarskim obiteljima i obiteljima koje proizvode alkoholna pića.

S obzirom na to da je etnografsko terensko istraživanje, između ostalog, provedeno i u vlastitoj obitelji te u krugu bliskih i poznatih osoba, posebnu pozornost posvetila sam refleksiji o delikatnoj istraživačkoj poziciji, kao i o, na neki način, delikatnom predmetu istraživanja. Glavni impuls, motiv i poticaj za istraživanje ove teme proistekao je iz osobnih pobuda – sjećanja, emocija vezanih uz pravljenje alkoholnih pića u vlastitoj obitelji, ponajviše vina i rakije od grožđa iz obiteljskog vinograda u Vukomeričkim goricama, nedaleko od Zagreba. Osjetilna dimenzija vlastitih iskustava, te također iskustava mojih sugovornica i sugovornika doprinijela je promišljanju obiteljskog vinograda kao važna mjesta natopljena značenjima za konstrukciju osobnih i obiteljskih identiteta. Istraživanje u vlastitoj obitelji iznjedrilo je zanimljive elemente promišljanja uloge alkoholnog pića, kao i praksi njegove proizvodnje i konzumacije. Primijetivši konstantne ambivalencije položaja i odnosa žena prema alkoholnim pićima podjednako u njegovoj proizvodnji, a potom i u konzumaciji, istraživanje u obiteljima s kojima nisam u srodstvu i koje alkoholna pića proizvode u komercijalne svrhe, usmjerila sam na taj segment, odnosno na rodne aspekte spomenutih praksi.

Posve ogoljelo i pojednostavljeno može se reći kako su *rod* i *mjesto* elementi koji su mi se nametnuli u istraživanju uloge alkoholnih pića te koje problematiziram i promišljam u praksama njegove obiteljske proizvodnje i konzumacije. Oni dakako nisu najvažniji i jedini. U istraživanju drugih obitelji koje se bave proizvodnjom alkoholnih pića (podjednako u privatne i u komercijalne svrhe) mogli bi se zasigurno kao iznimno važni pronaći i istaknuti i neki posve drugi elementi. No, u mojem istraživanju nametnula su se upravo dva koja spominjem i razrađujem u knjizi.

Dakle, namjera je ove knjige pokazati zašto je i na koje načine moguće razmišljati o praksama obiteljske proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića kao o kulturi obiteljske proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića. Kako bi se objasnilo što točno

podrazumijeva etnografija spomenutih procesa u okrilju obitelji te uz koji je teorijski aparat, odnosno koje znanstvenoistraživačke pristupe i alate, vezana, nužno je osvrnuti se na smjerove znanstvenoistraživačkih interesa za alkoholna pića u etnološkoj i kulturnoantropološkoj perspektivi, podjednako u međunarodnom i domaćem kontekstu o čemu je riječ u prvim poglavljima. Pritom se uzima u obzir da je raznolikost pristupa istraživanju proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića u etnologiji i kulturnoj antropologiji rezultat nerazmjernog razvoja različitih znanstvenih tradicija i sredina – američke, europske, domaće. Taj se nerazmjer uočava već na razini temeljne terminologije. Termin *drinking culture*, odnosno kultura pijenja, sintagma je pod kojom se u suvremenoj etnologiji i kulturnoj antropologiji na engleskom govornom području podrazumijeva istraživanje običaja i praksi proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića. S druge strane, hrvatski jezik pod kulturom pijenja u kolokvijalnom smislu uglavnom podrazumijeva konzumaciju određenog alkoholnog pića, ali ne i proizvodnju. U hrvatskom se kontekstu k tome, u skladu sa statusom vina kao dominantnog alkoholnog pića,¹ u svakodnevnom govoru i medijima govori o kulturi vina, a ne recimo kulturi rakije ili pak kulturi piva. U tom se kontekstu i etnolog Ivan Šestan zalaže za upotrebu riječi vitikultura koja prema njemu obuhvaća sve kulturne elemente povezane s vinovom lozom. Šestan koji proizvodnju vina promišlja kao tradicijsku gospodarstvu granu pojmom vitikultura objedinjuje, dakle, i proizvodnju

¹ Na području današnje Hrvatske, s obzirom na klimatske uvjete, geografski položaj i reljef, za pretpostaviti je da je plemenite loze bilo i prije Rimljana, već u vrijeme Kelta i Iliri, a divlje loze još i ranije (Svoboda 1967: 9, 33). U brončano i željezno doba Iliri su poznavali vinovu lozu, njezin je uzgoj stariji na obali i otocima nego u unutrašnjosti, a na području Panonije razvoj je počeo tek u novoj eri (Zaninović 1996: 391). Stoga ne čudi da je i danas Hrvatska vinorodna zemlja s jasno određenim vinogradarskim regijama i razvijenim vinogradarstvom i vinarstvom, iako je posljednjih desetljeća moguće, osim razvijene kulture vina, također pratiti i sve veću popularnosti i drugih alkoholnih pića – poput piva.

i konzumaciju vina (Šestan 1998: 5).² S druge strane, pojmom vitikultura tek se djelomično obuhvaća predmet ove knjige: proizvodnja i konzumiranje alkoholnih pića od različitih vrsta voća.

U kontekstu terminoloških nesuglasja, višeglasja i pojašnjenja treba istaknuti da se u ovoj knjizi, nasuprot svakodnevnoj jezičnoj praksi, pa i dijelu teorijskih i povijesnih pregleda istraživanja alkoholnih pića, riječ alkohol neće koristiti kao sinonim za alkoholna pića. Riječ alkohol, naime, može podrazumijevati nekoliko vrsta alkohola (etanol, metanol), i može se, poput recimo riječi kiselina, odnositi na mnoge i međusobno različite tekućine, pa se i njezino značenje mijenja i ovisi o kontekstu u kojem se upotrebljava (pogotovo u kemiji, medicini, industriji). Osim toga, prednost je dana terminu alkoholno piće i zato što se riječ alkohol u medijskom i u medicinskom diskursu često vezuje uz devijantne pojave i ponašanja, što nije tema ove knjige.

I na kraju, mnogima sam zahvalna što je ova mala etnografska studija uopće tu. Zahvaljujem Institutu za etnologiju i folkloristiku što je knjigu objavio. Zahvaljujem recenzenticama Nives Rittig-Beljak i posebno Ana-Mariji Vukušić na podršci. Zahvaljujem svim sugovornicama i sugovornicima, prijateljima Klaudiji, Tihani i Marku. Zahvaljujem obitelji: Jani, Janku, mami, tati, sestri i baki. Zahvaljujem urednici Marijani Hameršak na predanu i strpljivu čitanju, iskrenoj, dobrohotnoj i konstruktivnoj kritici, povjerenju i vedrini kojima me bodrila. I na kraju, zahvaljujem djedu bez čije ljubavi koja me inspirirala ne bi bilo ove studije te doktorskog istraživanja koje joj je prethodilo.

² Ivan Šestan primijetiti će da riječ *viticulture* postoji i u engleskom jeziku u značenju: uzgoj grožđa, znanost ili umijeće uzgoja grožđa gdje riječ kultura podrazumijeva "poljoprivrednu kulturu" (Šestan 1998: 5). Etimologija riječi vitikultura ukazat će na latinski botanički naziv za lozu: *vitis* iz kojeg nadalje proizlaze posebni nazivi za, primjerice, europsku vinovu lozu *Vitis vinifera* L., te druge diljem svijeta. Na: http://vinopedia.hr/wiki/index.php?title=Vitis_vinifera_L.

Istraživanje alkoholnih pića

Znanstvenoistraživački radovi koji se iz etnološke i kulturno-antropološke perspektive bave alkoholnim pićima i njihovim ulogama u određenim društvima i zajednicama danas već čine prepoznatljivo analitičko područje s vlastitom poviješću koje je na ovom mjestu važno predstaviti. U nastavku ću nastojati ocrtati obrise inozemne, a zatim i domaće znanstvene produkcije u ovom području, dakako, s naglaskom na njihovim ispreplitanjima, kada će to biti moguće.

Iako se mogu uočiti sporadična preklapanja, razvojni tijekovi inozemnih istraživanja alkoholnih pića i etnoloških i kulturno-antropoloških istraživanja prehrane u hrvatskom kontekstu nisu uvijek bili u suglasju te do sjedinjenja paradigmi i pristupa dolazi relativno kasno, tek osamdesetih godina dvadesetog stoljeća. Osim toga, s obzirom na to da smatram kako je i moguće i važno promišljati pregled istraživanja alkoholnih pića u suodnosu s razvojem istraživanja kulture prehrane odnosno prehrambenih praksi u kulturnom kontekstu, u pregledu koji slijedi posebna će se pažnja posvetiti tom suodnosu.

Tek se od osamdesetih godina dvadesetoga stoljeća počinju preklapati inozemna i domaća istraživanja alkoholnih pića iz etnološke i kulturnoantropološke perspektive, a u istome se razdoblju bilježe i znatnije podudarnosti istraživanja kulture pijenja i kulture prehrane u etnološkoj i kulturnoantropološkoj perspektivi. Dotad se ta istraživanja razvijaju, uzmemo li u obzir i američku i europsku produkciju radova, u više pravaca i moglo bi se reći na više "fronti". Interes za prehrambene prakse u Europi

razvio se uglavnom iz povijesnih istraživanja podrijetla namirnica te je ponajprije bio motiviran razdobljima gladi tijekom povijesti (Mennell et al. 1998). Interes pak za istraživanje proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića proizašao je također iz društvene potrebe i vezan je uz nastojanja na suzbijanju devijantnih pojava koje prate konzumaciju alkoholnih pića. S duge strane, u SAD-u se znanstveni interes za istraživanje prehrambenih praksi (i hrane i pića) vezuje uz društveni angažman koji danas gotovo poprima oblike društvenog pokreta i djeluje kao interdisciplinarno područje pod nazivom prehrambenih studija (usp. npr. Ivanišević 2017: 13–14). To je plodno istraživačko područje koje problematiku prehrane promišlja iz raznorodnih znanstvenih disciplina i polja, od filozofije, povijesti, sociologije, etnologije, antropologije do nutricionističkih/medicinskih, agronomskih ili marketinških i turističkih istraživanja (usp. npr. Ivanišević i Belaj 2015), i u čije se okrilje može smjestiti i suvremeno etnološko i kulturnoantropološko istraživanje uloge alkoholnih pića u društvenom i kulturnom kontekstu. No, istraživanje uloge alkoholnih pića u kulturnom kontekstu moguće je promatrati i u okviru antropologije alkohola kako će područje nazvati Nevena Milanović (2016: 89) u tekstu u kojem kritički promatra i daje pregled antropoloških teorija o konzumaciji alkoholnih pića u dvadesetom stoljeću. Istraživanje hrane i pića, a posebice alkoholnih pića koje je dugo bilo na margini znanstvenih interesa, danas, međutim, privlači sve veću znanstvenu pozornost. Stoga ne čudi ni potreba za upisivanjem istraživanja alkoholnih pića u kulturnom kontekstu u šire polje interdisciplinarnog istraživanja prehrane poput prehrambenih studija, niti potreba za razvojem novih poddisciplina, odnosno područja istraživanja poput antropologije alkohola. No, mišljenja sam da istraživanje uloge alkoholnih pića u kulturnom kontekstu ne treba nužno svoditi pod prehrambene studije, niti ga treba strogo upisivati u djelokrug antropologije alkohola jer smatram da se time potencijalno ograničava

interpretativni potencijal koji je promišljajući spomenutu temu moguće dosegnuti.

Zbog svega navedenog, nemoguće je razvoj istraživačkog interesa za alkoholna pića u etnološkoj i kulturnoantropološkoj perspektivi prikazati jednolinijski u jasnom kronološkom slijedu, paralelno ispisujući povijest istraživanja započetih u međusobno različitim znanstvenim tradicijama i disciplinama i to još u suodnosu s etnološkim i kulturnoantropološkim istraživanjima kulture prehrane. Unatoč tome, vjerujem da je makar i raspršen i fragmentaran prikaz povijesti istraživanja alkoholnih pića u etnološkoj i kulturnoantropološkoj perspektivi nužan preduvjet da bi se razumio pristup koji će se nastojati ponuditi u ovoj knjizi.

Između devijacije i nusproizvoda

Povijest proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića seže u daleku prošlost i zahvaća različite fenomene i prakse. Ta povijest bilježi da je do fermentacije voća koje su konzumirali ljudi došlo slučajno prirodnim tijekom propadanja, kao i kako su razvojem civilizacija proizvodnja i konzumacija alkoholnih pića postali s vremenom regulirani i upisani u društveni život, a postupno i u sve životne aspekte podjednako pojedinca, obitelji pa i zajednice u cjelini.³ Podatke o proizvodnji i konzumaciji alkoholnih pića moguće je pronaći u etnografskim opisima pojedinih zajednica i kultura već od samih početaka formiranja etnološke i kulturnoantropološke znanosti, no od četrdesetih se godina dvadesetog

³ Za detaljan i pregledan razvoj povijesti pojedinih alkoholnih pića te povijesti alkoholnih pića u pojedinim zajednicama i kulturama diljem svijeta vidi npr. *Encyclopedia of Food and Culture* (Katz et al. 2003). Iako je u mnogim kulturama i zajednicama diljem svijeta evidentirana proizvodnja i konzumacija alkohola, upisana u povijest i regulirana zakonom, postoje zajednice za koje se pretpostavlja da nisu proizvodile alkoholna pića poput Inuita (Hornsey 2012), naroda Oceanije (Giesbrecht 2003) i dr.

stoljeća pozornost počinje obraćati na same prakse pijenja i njihov kontekst.

Tako je antropologinja Ruth Bunzel, bliska suradnica Franza Boasa i Ruth Benedict, s kojom je dijelila interes za istraživanje kulture Zuñija u Latinskoj Americi, svoj znanstveni interes proširila na istraživanje praksi pijenja u selima Gvatemale i Meksika, u zajednicama naselja Chamula i Chichicastenango (Bunzel 1976). Bunzel je pritom, važno je naglasiti, vezano uz to istraživanje isticala da ona nije istraživala alkoholna pića, već ljude i navike promatrane u njihovim kulturalnim kontekstima (Bunzel 1976: 22). Iako se u njezinoj studiji može primijetiti da je kulturu koju istražuje promatrala u neprestanoj usporedbi s vlastitom, njezin je rad obilježen i sviješću o specifičnostima zajednice koja se istražuje. Opisujući iskustvo terenskog istraživanja i komparirajući dvije spomenute zajednice, Bunzel tako dvoji oko upotrebe termina pijenje i alkoholizam, koje uporno terminološki poistovjećuje, ali i koje neprestano pokušava objektivno opisati i pronaći im funkciju. Njezinim riječima: "Glavni smisao moje studije jest da pijenje ili alkoholizam, ili kako god to želite nazvati, nije ista stvar u različitim kulturama" (Bunzel 1976: 22), a što pokazuje u pionirskoj studiji iz 1940. godine "The Rôle of Alcoholism in Two Central American Cultures". Sinonimijsko korištenje termina pijenja i alkoholizma (*pijenje ili alkoholizam*), kao i upućivanje na proizvoljnost korištenja tim pojmovima, kod Bunzel vrlo rječito govore o tome koliko su na rane radove u području utjecale znanosti koje su pijenje primarno promatrale kao patologiju ili devijaciju.

Drugi autor kojeg valja spomenuti osvrćući se na same početke interesa za istraživanjem pijenja alkoholnih pića u kulturnoantropološkoj perspektivi jest Donald Horton koji je na temelju spoznaja drugih istraživača napravio međukulturnu statističku analizu uporabe alkoholnih pića u pedeset i sedam različitih zajednica. Hortonov cilj bio je ispitati vezu između

karakteristika pojedinog društva i odnosa tog društva prema alkoholnom piću. Horton (1943) je zaključio da motivacija za konzumacijom alkoholnih pića proizlazi iz anksioznosti uzrokovane akulturacijskim procesima ili neizvjesnošću i opasnošću koje su u temelju opstanka, odnosno preživljavanja. Hortona i danas citiraju psiholozi, psihijatri i sociolozi kojima je u fokusu istraživanje alkoholizma kao devijacije ili društvenog problema, a ne pijenje alkoholnih pića u širem kulturnom kontekstu, čime se sve do našeg doba proteže inicijalni kontekst njegova istraživanja koje je bilo usmjereno na pijenje kao patologiju.

Naime, poput Hortonova, istraživanja alkoholnih pića američkih antropologa u prvoj polovini dvadesetog stoljeća bila su pod utjecajem društveno-političkih okolnosti koje su uvjetovale suzbijanje alkoholizma u skladu s tada aktualnom prohibicijom i koje su poticale razvoj pristupa kojima je u fokusu promatranje pijenja alkoholnih pića kao patološke pojave ili devijacije. Naglasak je bio na istraživanjima alkoholnih pića, koja su se uglavnom odvijala u polju alkoholnih studija, u hrvatskom jeziku spretnije rečeno studija alkohola, a koja su bila platforma za istraživanje alkoholnih pića i njihove uloge u društvu.⁴

U pregledu daljnjeg razvoja etnoloških i kulturnoantropoloških istraživanja alkoholnih pića svakako valja spomenuti i radove Davida Mandelbauma i Vere Stein Erlich koji se javljaju ponešto kasnije, šezdesetih godina dvadesetog stoljeća te na osobit način međusobno korespondiraju u zaključcima. David Mandelbaum u studiji "Alcohol and Culture" (Mandelbaum 1965), također polazeći od komparativne analize, upućuje na

⁴ Četrdesetih godina dvadesetog stoljeća u okviru centra bolnice Bellevue i Laboratorija primijenjene psihologije na Yaleu osnovan je Centar za alkoholne studije koji se kasnije preselio u Rutgers i koji je primarno okupljao stručnjake iz područja psihologije i sociologije. Danas djeluje kao Centar za alkoholne studije i okuplja stručnjake raznih disciplina usredotočenih na istraživanja, prevenciju i liječenje alkoholizma.

vezu između raznolikih praksi pijenja alkoholnih pića i njihove kulturne i društvene pozadine uzimajući pritom u obzir i povijesnu i geografsku perspektivu. U studiji se podjednako osvrće na staroegipatsku, sumersku, mezopotamsku, antičku kulturu te na suvremena istraživanja različitih zajednica u Africi kao i kulture starosjedilaca Sjedinjenih Američkih Država. Mandelbaum primjećuje da ukoliko postoji veza između praksi pijenja i kulture u nekom društvu ili zajednici, utoliko postoji i veza između praksi pijenja pojedinaca i praksi pijenja uvriježenih u društvu. Nadalje, smatra Mandelbaum (1965: 281), ako želimo naučiti nešto o pojedinoj osobi iz njegovih ili njezinih aktivnosti pri pijenju, važno je prije upoznati se s praksama pijenja alkoholnih pića u društvu ili zajednici kojoj ta osoba pripada. Istraživanje raznolikih praksi pijenja diljem svijeta pokazuje kulturalnu uvjetovanost načina na koji se u nekom društvu pristupa alkoholnim pićima te, ističe Mandelbaum (1965: 282), ukazuje da je pijeње alkoholnih pića većinom prisutnije među muškom populacijom nego ženskom. Također, primjećuje Mandelbaum (1965: 282), pijeње alkoholnih pića češće je u društvu, u rodno ili generacijski homogenim grupama, nego izvan društva, u osami. Kada se alkoholna pića piju za vrijeme obiteljskih objeda, ona se češće definiraju kao hrana nego kao sredstvo koje potiče fiziološku i psihološku aktivnost. Ako bi trebalo sažeti Mandelbaumov doprinos području, moglo bi se reći da je njegova studija pomaknula granice razumijevanja uloge alkoholnih pića u pojedinoj zajednici i kulturi jer je pijeње alkoholnih pića i njihovu ulogu u životu ljudi jasno smjestila izvan okvira devijacije uz koji se dotad najčešće vezivala.

Na Mandelbaumovu studiju promptno je reagirala Vera Stein Erlich (Ehrlich 1965), pozivajući se na zaključke vlastitih istraživanja koje je objedinila u svojoj znamenitoj knjizi *Porodica u transformaciji* prvi put objavljenoj 1964. godine. Posebno je važan doprinos Stein Erlich u tome što je njezino istraživanje, za razliku od onih američkih kolega, fokusirano na europski kontekst što

je tada bila rijetkost.⁵ U svojem odgovoru Mandelbaumu Stein Erlich (Ehrlich 1965: 288) primjećuje kako kulturom i tradicijom određeno pijenje alkoholnih pića, koje inače ne dovodi do alkoholizma i devijacije, u to može prerasti u određenim, izrazito nepovoljnim ekonomsko-političkim okolnostima koje prate pojave kao što su siromaštvo, neimaština i obezvrijeđeni moralni sustav. Stein Erlich ističe i zaključuje da koliko god čvrsti i uvriježeni stavovi i prakse pijenja bili u nekoj zajednici i ma koliko god oni bili uvjetovani kulturom i tradicijom, u određenim dramatičnim političkim okolnostima mogu se mijenjati nauštrb zdravlja i obiteljskih odnosa. Pijenje može prerasti u alkoholizam bez obzira na vjeru, tradiciju i kulturu. Stein Erlich za primjer uzima muslimansko stanovništvo u Bosni i Makedoniji. Iako *Kuran* zabranjuje alkoholna pića, u tim se zajednicama uočava povećana pojava alkoholizma, što ona tumači kao posljedicu društveno-političke situacije i loših gospodarskih prilika spomenutih zajednica.

Nadalje, vrijedno je spomenuti još nekoliko međukulturnih studija koje u okrilju kulturnoantropološke perspektive nižu preglede istraživanja alkoholnih pića u raznim zajednicama i kulturama i koje alkoholna pića, iako ih još uvijek promatraju usko vezano uz alkoholizam, ipak pokušavaju razumjeti i u širem društvenom i kulturnom kontekstu. U te se studije ubraja i knjiga Craiga MacAndrewa i Roberta B. Edgertona *Drunken*

⁵ Istraživanja alkoholnih pića iz etnološke i kulturnoantropološke perspektive u Europi tada su rijetka, a i kada se i šezdesetih godina dvadesetoga stoljeća i pojavljuju, tada je to sporadično te uglavnom iz pera američkih kolega (usp. Bales 1962; Honigmann 1963). Godine 1985. grupa također američkih istraživača objavljuje seriju radova i studija u posebnom izdanju časopisa *East European Quarterly* "Ethnography, Alcohol, and South-Central European Societies" (Bennett et al. 1984). Riječ je o nekoliko etnografskih studija koje istražuju ulogu alkoholnih pića u pojedinim europskim zemljama (Poljskoj, Rumunjskoj, Grčkoj i Jugoslaviji). Pojedini radovi prikazuju važnost alkoholnih pića u povijesnoj perspektivi, a drugi pak ističu važnost mjesta na kojima se konzumiraju alkoholna pića (barovi, kafići i gostionice), dok neki pijenje alkoholnih pića i prakse pijenja promatraju kao društveni problem.

Comportment: A Social Explanation iz 1969. godine koja se iz izražene empirijske perspektive bavi pijanstvom i ponašanjima u pijanstvu. Autori zaključuju da je pijanstvo u velikom broju slučajeva produkt očekivanih i kulturom zadanih normi ponašanja i društvenih vrijednosti, unatoč tome što su dominantni uzroci pijanstva i pretjeranog alkoholiziranja u društvu biokemijskog i neurofarmakološkog podrijetla (MacAndrew i Edgerton 1969). Zbornik *Beliefs, Behaviors and Alcohol Beverages: A Cross-Cultural Survey* koju je uredio i 1979. godine objavio antropolog Mac Marshall važan je u daljnjem tijeku razvoja interesa istraživanja alkoholnih pića. Zbornik je podijeljen prema geografskom načelu u nekoliko cjelina i sadrži radove mnogih antropologa koji su istraživali upotrebu i ulogu alkoholnih pića u raznim zajednicama i kulturama diljem svijeta između 1965. i 1970. godine. Uvodni dio čine tekstovi američkih antropologa Davida Mandelbauma i Johna J. Honigmanna koji upućuju na usidrenost alkoholnih pića u svakodnevnom životu i općenito kulturnom kontekstu pojedine zajednice i društva te ističu važnost istraživanja takozvanog normalnog pijenja, odnosno istraživanja kojima je fokus na uporabi, a ne zlouporabi alkoholnih pića (Honigmann 1979; Mandelbaum 1979). Iako u svojim uvodnim tekstovima spomenuti dvojac upućuje na istraživanje “normalnog pijenja”, pogled na većinu naslova u knjizi dovoljan je kako bi se zaključilo da se “normalno” pijenje utjelovljeno u kulturi pojedine zajednice još uvijek nije afirmiralo kao glavni predmet istraživanja. Naime, više od polovine tekstova i dalje u fokusu ima alkoholizam, odnosno devijaciju, a ne pijenje i kao kulturni čin, odnosno dio određene kulture i njoj inherentnih običaja. Neovisno o tome, obje spomenute knjige zaokružile su plodno desetljeće istraživanja alkoholnih pića iz kulturnoantropološke perspektive u kojima se pijenje promatra kao obrazac društvenog ponašanja te se sve više pažnje posvećuje takozvanom “normalnom pijenju”. Na to je, treba dodati, utjecala i konferencija održana 1973. godine u Chicagu

kada su u okviru velikog svjetskog kongresa antropoloških i etnoloških znanosti, a na poticaj američkih antropologa Michaela Everetta, Dwighta Heatha i Jacka Waddella, kao jedna od centralnih tema konferencije bili antropološki aspekti istraživanja uporabe alkoholnih pića u društvu. Iz konferencije je proizašao zbornik koji nije okupio samo mnoštvo međukulturnih studija već je u njemu učinjena i revizija dotadašnjih kulturnoantropoloških istraživanja alkoholnih pića u društvu s kritičkim osvrtom, između ostalog, i na ovdje već spomenutu studiju Donalda Hor-
 tona (Everett et al. 1976).

U radovima koji su uslijedili, kulturnoantropološka istraživanja alkoholnih pića i praksi pijenja oslobođena bremena devijacije postala su toliko raširena i utjecajna da već 1984. godine sociolog Robin Room primjećuje kako antropolozi previše naglašavaju pozitivne učinke pijenja alkoholnih pića, čime se podcjenjuju problemi vezani uz alkoholizam koji postoje u svim istraživanim društvima. Na to su mnogi antropolozi (Agar et al. 1984) reagirali tvrdeći da je pijenje alkoholnih pića konstruktivan i koherentan društveni čin koji nije uvijek problematičan. Osobito se tu istaknuo Dwight Heath (usp. Agar et al. 1984: 178), antropolog koji je znatno pridonio profiliranju kulturnoantropološkog pristupa u istraživanju alkoholnih pića u društvenom kontekstu. Heath je svoj istraživački interes posvetio upravo sustavnom istraživanju alkoholnih pića, odnosno njihovoj ulozi u životu ljudi, a njegov su poseban doprinos radovi o povijesti šireg antropološkog i samog kulturnoantropološkog interesa za alkoholna pića, kao i povijesti razvoja tog područja općenito (Heath 1975; 1976; 1987a; 1987b; 1995). Heath u tim radovima, između ostalog, naglašava da su se utemeljiteljska antropološka istraživanja alkoholnih pića često vezivala uz istraživanja drugih i srodnih disciplina (medicine, psihologije i sociologije) i rijetko u fokusu imala istraživanje kulturnog konteksta. Heath stoga tada afirmiranu antropologiju alkoholnih pića naziva znanošću ostataka (engl. *science of*

leftovers) (Heath 1987b: 113), polazeći od toga da je većina ranih radova u tom području proizašla iz nekih drugih istraživanja kojima proizvodnja i konzumacija alkoholnih pića nisu bile primarne teme. Nadalje, Heath (1987a: 19) zaključuje kako od samih početaka interesa za istraživanje alkoholnih pića većina radova i studija proučava proizvodnju i konzumaciju alkoholnih pića iz perspektive psihologije i sociologije, disciplina koje pijeње alkoholnih pića promatraju kao indikator mnogih društvenih problema i devijacija. Rezultati istraživanja koja su proučavala pijeње i alkohol bili su prema Heathu “dobro pogođen nusproizvod drugih istraživačkih aktivnosti” (1975: 4). Stoga je i on, iako vrlo aktivan u području politika suzbijanja alkoholizma, zagovarao i odmak od promatranja pijeња kao devijacije, prvotno pozitivno reagirajući na spomenut Mandelbaumov (1965) tekst o širenju konteksta istraživanja alkoholnih pića, a poslije i na spomenutu Roomovu (1984) kritiku o pretjeranom fokusu kulturnoantropoloških istraživanja na dobre strane konzumacije alkoholnih pića.

Heathova zapažanja o razvoju istraživanja alkoholnih pića u kulturnom kontekstu svjedoče o doista sporu profiliranju kulturnoantropološkog smjera u okviru kojeg se danas istražuju prakse pijeња. Sažeto do krajnosti, u prvoj polovini dvadesetog stoljeća etnološka i kulturnoantropološka istraživanja alkoholnih pića rijetka su, a u pregledima kulturnoantropološke provenijencije (Gefou-Madianou 1992a; Heath 1975, 1987a; Milanović 2016) najčešće se spominje jedino rad Ruth Bunzel. Njezine se studije prepoznaju kao relevantne iz uže kulturnoantropološke perspektive i kao doprinosi afirmaciji funkcionalističke škole Franza Boasa i Ruth Benedict. Studija Donalda Hortona predstavlja pak referentnu točku istraživanja kada se u obzir uzimaju doprinosi kulturnoantropoloških istraživanja devijantnih pojava vezanih uz konzumaciju alkoholnih pića. Oba ova rada, snažno usmjerena na promatranje pijeња alkoholnih pića kao patologije odnosno devijacije, pripadaju, kako ga naziva Nevena Milanović (2016: 92),

sociomedicinskom trendu koji počinje jenjavati tek polovinom dvadesetog stoljeća da bi se šezdesetih godina osvijestila mogućnost istraživanja praksi pijenja u širem kulturnom kontekstu mimo pozitivističkih paradigmi. Na daljnji tijek istraživanja alkoholnih pića u kulturnoantropološkoj perspektivi utjecao je i razvoj etnološke i kulturnoantropološke znanosti općenito, a posebno strukturalistička perspektiva koja je podjednako usmjeravala istraživanja kulture prehrane i praksi pijenja u kulturnom kontekstu, a o čemu će biti riječi u nastavku.

Od simbola do robe

U prethodnom poglavlju prikazani su utemeljiteljski radovi etnoloških i kulturnoantropoloških istraživanja alkoholnih pića. Oni su, kao što je istaknuto, bili snažno obilježeni drugim znantostima – psihologijom, sociologijom, medicinom – te su uglavnom u američkom kontekstu pijenje alkoholnih pića vezivali uz devijacije. U radovima koji su uslijedili jenjava promišljanje praksi pijenja kao nečeg što je usko vezano uz devijaciju, a u široj perspektivi, paralelno tome, u europskom kontekstu dolazi do smjene dominantnih teorijskih paradigmi. Dotadašnja istraživanja praksi pijenja iz, uvjetno rečeno, funkcionalističke perspektive, nadograđuju se i preispituju u okviru strukturalističke paradigme i simboličke perspektive.

Upravo u tom kontekstu istraživanje uloge alkoholnih pića, jednako kao i istraživanje prehrambenih praksi, dosiže potpunu znanstvenu afirmaciju. Stephen Mennell, Anne Murcott i Anneke H. van Otterloo u svojem sveobuhvatnom, ali na pojedinim mjestima vrlo površnom pregledu sociologije prehrane, funkcionalističkoj perspektivi u sociološkim i kulturnoantropološkim radovima prigovaraju teleoložnost, cirkularnost i atemporalnost (Mennell et al. 1998: 49), dok strukturalističkoj

paradigmi “priznaju” velik doprinos u shvaćanju društvene konstruiranosti ukusa, odnosno shvaćanju da se ukus oblikuje kroz kulturu te da je društveno kontroliran (Mennell et al. 1998: 14). Radovi strukturalista, za razliku od funkcionalista, ističu tako estetske aspekte jela, a predmet njihova istraživanja polako prestaje biti hrana, već to postaje kuhinja (fr. *cuisine*) (usp. Fischler 1980; Mennell et al. 1998). Skeptično prema ocjenama i sistematizacijama koje su ponudili Mennell, Murcott i van Otterloo, ipak je moguće zaključiti da su razvoju simboličke perspektive u istraživanjima prehrambenih praksi, te time i istraživanju alkoholnih pića u kulturnom kontekstu, a izvan zone devijacije, pridonijeli autori poput Claudea Lévi-Straussa, Rolanda Barthesa i Mary Douglas.

Kako primjećuju Mennell, Murcott i van Otterloo, upravo su kategorije iz kulinarske domene vodile najvažnijeg predstavnika strukturalizma, odnosno strukturalne antropologije, Claudea Lévi-Straussa, k razumijevanju pojedinih kultura i društva (Mennell et al. 1998: 15). Lévi-Strauss je promišljajući kategorije hrane, promišljao društva i zajednice koje je istraživao. Polazeći od toga da je kuhinja jezik u koji su upisane društvene strukture, kulinarske obrasce promatrao je kao sredstva putem kojih se može doći do dubinskih suprotnosti svojstvenih svim kulturama (Lévi-Strauss 1970: 175). Kuhinja nekog društva za Lévi-Straussa predstavlja sustav koji se poput jezika može analizirati prema konstitutivnim elementima, *gustemima*, jedinicama značenja koje su organizirane prema određenim strukturama opozicije i korelacije (Lévi-Strauss 1989: 90).⁶ Štoviše, lingvističko načelo prema kojem složeni sustavi opozicija između fonema koji “igrom dvostruke opozicije između zbitog i raširenog,

⁶ Tako bi se, predlaže Lévi-Strauss, engleska kuhinja od francuske kuhinje mogla razlikovati s pomoću tri opozicije: *endogeno/egzogeno* (to jest nacionalne ili inozemne sirovine), *centralno/periferno* (baza obroka i sporedna jela) te *izraženo/neizraženo* (to jest ukusno ili bljutavo) (Lévi-Strauss 1989: 90).

oštrog i dubokog” (Lévi-Strauss 1970: 167) tvore samoglasnički ili suglasnički trokut, Lévi-Strauss je pokušao prenijeti na zgotovljivanje jela jer, kako navodi, “kao što ne postoji društvo bez jezika, ne postoji ni društvo koje na ovaj ili onaj način ne gotovi bar neka svoja jela” (Lévi-Strauss 1970: 167). U glasovitu *kulinar-skom trokutu* koji na svojim točkama spaja prijesno, zgotovljeno i gnjilo, Lévi-Strauss razlaže opoziciju prirode i kulture kroz načine obrade jela u pojedinim društvima i zajednicama, točnije analizira transformacije između krajnjih točaka trokuta kojima je moguće podvrgnuti namirnicu, recimo iz prijelaza od prijesnog u zgotovljeno (pečeno, kuhano, prženo...).

Velik utjecaj na strukturalistička istraživanja prehrane imao je i Roland Barthes koji se temi prehrane posvetio u poznatom eseju iz šezdesetih godina u kojem hranu promišlja kao komunikacijski sustav (Barthes 2008) te u nekoliko kratkih tekstova okupljenih u knjizi *Mitologije* (2009). Barthes interpretira francusku kuhinju kao znakovni sustav, a neki od znakova kojima se posvetio u analizi nacionalne kuhinje jesu vino i mlijeko, krumpirići i biftek, kava te tzv. ukrasna kuhinja ženskih časopisa. Barthesa je zanimala semiotika reklamiranja hrane, recepti iz kuharica i ženskih časopisa. Analizirajući francuski kulinarski diskurs u oglasima i reklamama u časopisima, Barthes (2008: 32) zamjećuje tri funkcije hrane: komemorativnu, antropološku i nutritivnu. Dok će se ova potonja odnositi na set određenih pravila i načina proizvodnje i konzumacije hrane vezanih uz zdravlje, antropološka će podrazumijevati određena značenja hrane koje joj ljudi pripisuju i koja onda manifestiraju preferiranje ili odbijanje određene hrane. Komemorativna funkcija povezana je s prošlošću i njezinim interpretacijama u sadašnjosti i podrazumijeva da hrana nikada nije jednoznačna i da se može razumijevati na više načina.

Hrana je prema Barthesu, kako je već naznačeno, komunikacijski sustav čiju sintaksu čine jelovnici, dok bi stil bili specifični modeli prehrane i prehrambeni izbori. Sustav prehrane za

Barthesa odražava “snove, ukuse, izbore i vrijednosti” (Barthes 2008: 28). Mi, nastavlja Barthes, “ne vidimo vlastitu hranu ili, još gore, pretpostavljamo da je ona nebitna” zbog čega “prehrana podrazumijeva i trivijalnost i krivnju” (Barthes 2008: 28). Sustav hrane izgrađuju svi aspekti hrane u određenom društvu, a podrazumijeva i njezinu proizvodnju, tehnike pripreme i konzumaciju. Barthes kao primjer navodi nekoliko vrsta kruha od kojih u francuskom društvu svaki ima različitu funkciju i značenje te se povezuje s različitim kontekstom (Barthes 2008: 30). Barthesov primjer možemo povezati i s kulturom kuhinje u hrvatskom kontekstu u kojoj također prepoznajemo razne vrste kruhova koje povezujemo s različitim kontekstima (od svakodnevnog do blagdanskog ili ritualnog). Barthes (2008: 34) smatra da hrana ne simbolizira samo određene teme već se i sâm način života određene zajednice odražava u onome što se jede i na koji se način jede. Primjerice, mnogi aspekti života povezani su s hranom koja se u okviru njih ili tijekom njih konzumira te u tom smislu hrana, smatra Barthes, u suvremenom francuskom društvu ima konstantnu tendenciju da preraste u situaciju. Navodi primjer kave i njezine uloge u životu čovjeka. Kava se isprva smatrala stimulansom živčanog sustava da bi se u suvremenom društvu sve više povezivala s relaksacijom, predahom (Barthes 2008: 34). U kratkom eseju “Vino i mlijeko” u spomenutim *Mitologijama*, Barthes vino naziva “živahnim totemom na koji se oslanja raznorodna mitologija kojoj ne smetaju proturječja” (2009: 57). Funkcija vina mijenja se s obzirom na “korisnika mita” (radnika, intelektualca), također, primjećuje Barthes, vino je dio francuske svakodnevnice, a kad je kao temeljna tvar u suodnosu s drugim prehrambenim figurama, “može pokriti sve prostore i sva vremena u životu Francuza” (2009: 59). Vino u Francuskoj nije samo napitak već i čin pijenja – ne pije ga se da bi se opilo, pijanstvo je posljedica, a ne svrha, ispijanje čaše vina moguće je shvatiti i kao čin izražavanja pripadnosti nacionalnoj povijesti i kulturi.

No, promišljanjem značenja vina Barthes također kritizira i kapitalizam općenito te njegove kolonijalističke natruhe u francuskom kontekstu (2009: 59).⁷

Hrana i piće kojih se Barthes i Lévi-Strauss dotiču u svojim promišljanjima, iako međusobno različitim, jasno upućuju kako se mijene društvenih pravila i kulturnog konteksta odražavaju u sferi prehrambenih praksi, i obrnuto.

Mary Douglas, također donekle u strukturalističkom ključu, u članku "Deciphering a Meal" (1975) pokušava protumačiti sljedove obroka analizirajući sustav hrane u vlastitom domaćinstvu te pritom uočava određene modele odnosno uzorke prema kojima se obroci strukturiraju. Između doručka i kasnijeg noćnog zaglogaja, hrana tijekom dana dolazi određenim slijedom (Douglas 1975: 251). Između ponedjeljka i nedjelje hrana tijekom tjedna dolazi po nekom određenom uzorku i redu, a također i tijekom godine dana koju čine serije blagdana, praznika, gozbi, raznih proslava poput svadbi i rođendana (Douglas 1975: 255–258). Douglas, istražujući vlastito domaćinstvo, primjećuje razlike u strukturi jela nedjeljnog i tjednog ručka. Nedjeljni ručak sastoji se od dva glavna jela i svako od njih čini glavno jelo nekog dana u tjednu. Božićni ručak ima trodijelnu strukturu, a svako od ta tri jela također se može rastaviti na tri elementa. Obroci su rangirani po skali važnosti, smatra Douglas. Jedenje je šablonizirana

⁷ Osim Barthesa i Lévi-Strauss se kratko dotiče vina u trećem dijelu *Mitologika* (1983) kada bilježi kako se vino od antike do renesanse zabranjivalo djeci, ali ne zato što se smatralo da bi ono bilo suviše jako za nježni dječji organizam, kao što se pretpostavlja danas, već zbog činjenice da se vitalne pojave jače izražavaju u djece i u tom smislu djeca su prejaka za vino, odnosno djeca su živahna sama po sebi i ne treba im dodatni stimulans za živahnost i razbudenost osjetila, dok je odraslima to potrebno: "ne zbog neotpornosti njihovih mladih organizama na spoljašnju agresiju, već zbog žestine kojom se vitalne pojave u njima ispoljavaju što dovodi do eksplozivnih snaga kojima je mnogo potrebnije dejstvo nekog umirujućeg katalizatora. Umesto da vino smatraju prejakim za decu, ljudi su nekada smatrali da je dete prejako za vino ili bar ništa slabije od njega" (Lévi-Strauss 1983: 376).

aktivnost poput govora i u dnevnom meniju Douglas pronalazi analogije s lingvističkom formom (Douglas 1975: 251). Složena serija sintagmatskih asocijacija vodi elemente u obroku i povezuje ih s drugim obrocima tijekom dana, pa primjerice netko može reći da nije moguće da je vrijeme ručka jer još nije doručkovao. Doručak pak sâm po sebi ima svoj slijed (recimo, žitarice dolaze prije šunke i jaja i slično). Pravila koja osiguravaju i određuju vrstu društvenih interakcija reflektirana su na pravila koja kontroliraju unutrašnje uređenje obroka (posezanje za novinama tijekom nedjeljnog doručka označava kraj doručka). Obrok ujedinijuje mnoge kontraste i pretpostavlja mješavinu okusa.

Osim toga, Douglas razlikuje hranu i piće kao dvije suprotstavljene kategorije; i jedno i drugo dio su društvenog događaja ili ga podrazumijevaju, no dijeljenje obroka i obroka i pića u kombinaciji pretpostavljeno je za intimniji krug ljudi, dok dijeljenje pića podrazumijeva neku distancu. Pića nisu kao hrana strukturirana u *lagano*, *glavno* ili pak *prvo*, *drugo*, *glavno*, *slatko*. Pića se drugačije emski kategoriziraju, odnosno imaju drugačije nazive za kategorije: *dodi na koktel*, *idemo na kavu* (Douglas 1975: 255). Također, Douglas primjećuje razliku između pića koja se piju sa strancima i onih koja se konzumiraju u krugu obitelji uz obrok iz čega zaključuje kako struktura obroka služi za očuvanje ili određivanje granica prema vanjskome svijetu. Douglas smatra da ako se hranu tretira kao kôd, tada se poruke koje ona kodira mogu pronaći na vrlo izraženu uzorku, kao što ih je ona pronašla analizirajući kategorije hrane i obroka u vlastitom kućanstvu ili u radničkim obiteljima londonskog predgrađa te u nekim drugim kulturama kojima je posvećen drugi dio članka "Deciphering a Meal".

Prehrana, a kao dio nje i piće, odnosno alkoholno piće, u radovima Barthesa, Lévi-Straussa i Douglas počinju se razumijevati kao medij koji generira razna značenja, i ona privatna i ona javna. U tom kontekstu i navike i običaji povezani s hranom i pićem postaju elementi s pomoću kojih se može promatrati vlastitu

kulturu i pripadnosti određenom kulturnom krugu, medij kojim društva komuniciraju svoje odnose, vrijednosti i obrasce ponašanja. Istražujući prehrambene prakse i hranu kao višeznačne simbole, Douglas dolazi i do pitanja uloge alkoholnih pića. Ona je, štoviše, kulturu pijenja, odnosno proizvodnju i konzumaciju pića, osobito onih alkoholnih, afirmirala u vrijedan predmet istraživanja. Prema Douglas (1987b: 8) pijenje je društveni čin i ostvaruje se u društvenom kontekstu, a hrana i piće su poput graničnih markera u izgradnji i kreiranju identiteta. Preferiranje ili konzumiranje određene hrane ili pića ili pak njihovo odbijanje jasno određuju pripadnost ili nepripadnost nekoj grupi ili zajednici. U uvodu zbornika *Constructive Drinking: Perspectives on Drink from Anthropology* iz 1987. godine, koji je uredila (Douglas 1987a), upućuje na činjenicu da pića, osobito ona alkoholna, igraju bitnu ulogu u društvenoj konstrukciji svijeta kakav jest, ali i kakav bi trebao biti. Prema njezinu mišljenju postoje tri načina na koji pića sudjeluju u društvenoj konstrukciji svijeta i na nju bitno utječu (Douglas 1987b: 8). Prvi od njih odnosi se na to da pića strukturiraju društveni život i određuju ga doslovno tako što bi umjesto njihovih imena na etiketama mogla biti imena određenih događaja ili modela ponašanja očekivanih i ustaljenih u određenoj zajednici ili kulturi. Pića su dio stvarnosti, nisu komentar stvarnosti, već su doslovno dio nje. Radovi u zborniku, kako ih predstavlja i sama Douglas u uvodu, govore o tome kako su pića dio godišnjeg i životnog ciklusa (Calabresi 1987), svakodnevnice (Gusfield 1987), markeri identiteta, kako određuju granice isključivanja i uključivanja (Mars 1987; Thornton 1987). Odbiti piće može značiti želju za distanciranjem od određene zajednice ili odbijanje prihvaćanja njezinih pravila ponašanja, dok, s druge strane, preferencija nekih pića ili želja za njihovom konzumacijom može upućivati na težnju za pripadnošću određenoj društvenoj grupi ili zajednici. U tom smislu Douglas smatra da alkoholno piće ima ulogu označavanja granica osobnih i društvenih identiteta, što ga zapravo čini praksom uključivanja i

isključivanja prilikom konstruiranja grupnih identiteta (Douglas 1987b: 8–12). Iz navedenoga proizlazi kako alkoholno piće može biti jedan od elemenata važnih u konstrukciji društvenosti sa svojim vremenskim i prostornim sastavnicama koje pružaju okvir za analizu istančanih modela nacionalnog i etničkog identiteta.

Osim toga, Douglas (1987b: 11–12) smatra da alkoholna pića, odnosno kultura njihove proizvodnje i konzumacije, konstruiraju idealan svijet čime se potvrđuje njihova simbolička i ritualna ulogu. Pića u određenim obredima, ritualima ispijanja, na neki način konstruiraju idealan svijet, kakav bismo katkada željeli da bude, a on to ipak nije (npr. Antze 1987; Gurt 1987). Inače, u spomenutom zborniku ne obrađuju se isključivo alkoholna pića već i pića poput kave (Bott 1987) i čaja (Hazan 1987) te prakse njihove proizvodnje i konzumacije, kao i uloge koju imaju u oblikovanju društvenih identiteta te općenito u razvijanju društvenosti određenih grupa ili zajednica. Douglas (1987b: 4), nadalje, smatra da je pijenje alkoholnih pića koje može rezultirati pijanstvom čin prihvatljiva i očekivana ponašanja s određenom društvenom funkcijom. Pritom jasno iznosi stav da je nužno napraviti distinkciju između pijenja koje dovodi do alkoholizma, odnosno pijenja kao devijacije, i onog pijenja i pijanstva koje je određeno nekim ritualnim i kulturnim kontekstom. Zalaže se za etnografsku metodu i antropološka istraživanja koja pokazuju da redovno i opetovano pijenje ne mora nužno biti shvaćeno kao devijantno pijanstvo ili alkoholizam, kao i da takva ponašanja ne moraju biti znak sloma u kulturi, nego upravo suprotno mogu biti dokaz snažnog kulturnog okvira koji u vrijeme sloma pruža podršku. Štoviše, prema Douglas (1987b: 8–12) i samo je pijanstvo kulturno kodirano i varira od društva do društva u strukturi i funkciji.

Douglas (1987b: 13) konačno, poput još nekih autora koji su nešto kasnije istraživali kulturu pijenja iz kulturnoantropološke perspektive (usp. npr. de Garine 2001b; Wilson 2005b), smatra kako se alkoholna pića mogu promišljati i iz

gospodarsko-političke perspektive jer na mikrorazini sudjeluju u ekonomiji određene obitelji, kao primjerice dio kućne radinosti, a na makrorazini u ekonomiji određene zajednice, regije ili države. Tih se tema dotiču i neki članci u spomenutom zborniku koji je uredila. Thomas Crump (1987) opisuje kako je svojevremeno crno tržište rumom u Meksiku mobiliziralo mnoge resurse koji bi inače bili blokirani, odnosno omogućilo opstanak tradicija vezanih uz proizvodnju i konzumaciju alkoholnog pića pa tako i utjecalo na isključivanje indijanskog stanovništva iz ekonomskog razvoja regije. Hillel Levine (1987) na primjeru iskorištavanja Židova u distribuciji alkoholnih pića u feudalnoj Poljskoj tijekom sedamnaestog i osamnaestog stoljeća ukazat će na začetke antisemitizma, ali i načina na koje je moguće koristiti se potražnjom za alkoholnim pićima kao sredstvom ekonomske kontrole. Mars i Altman (1987) u svojoj će studiji kulture vina u sovjetskoj Gruziji pokazati kako utkanost raznolikih praksi i proslava u kulturu stanovnika te zemlje ruši razlike među njima te ih potiče na zajedništvo u održavanju tih razlika, unatoč rigoroznoj sovjetskoj vlasti koja osporava i zabranjuje njihovo održavanje. U tom se članku proizvodnja, a posljedično i konzumacija alkoholnih pića promatraju kao tihi simboli otpora. U svim člancima u kojima se alkoholno piće promatra kao dio gospodarstva neke zemlje ili u kontekstu njezine nacionalne politike, nužno je promatranje tijekom nekog perioda u kojem je moguće pratiti određene društveno-političke procese.

Slično se događa i u kulturnoantropološkim istraživanjima prehrane osamdesetih godina u radovima, također kanonskih autora u ovom području, Sidneyja Mintza i Jacka Goodyja, koji prehranu opisuju kao dinamičan proces, inzistirajući na istraživanju razvoja pojedinih prehrambenih sustava (proizvodnje, konzumacije i distribucije hrane s obzirom na ekonomski i povijesni kontekst), a zbog čega ih pojedini teoretičari, primjerice spomenuti Mennell, Murcott i van Otterloo (1998), nazivaju

developmentalistima. Jack Goody u poznatoj knjizi iz 1982. godine istražuje načine i razloge pojavljivanja dviju oprečnih kuhinja u određenim društvima – *visoke kuhinje* (fr. *haute cuisine*) i jednostavne, *pučke kuhinje*. Diferencijaciju kuhinje Goody prati iz komparativne perspektive, a na primjeru kuhinja drevnog Egipta, Indije, Kine te europskih kuhinja. Mintzova studija (2008) o šećeru nije samo prikaz povijesti europskih plantaža šećerne trske na Karibima već je studija o povijesti kompleksnih i međusobno isprepletenih društvenih i ekonomskih sustava koji osim o “slatkoći” progovaraju i o povijesti ropstva i moći te jednostavne namirnice koja postaje dobrom kojim je moguće trgovati i manipulirati. Mintz će strukturalizmu uputiti i kritiku u smislu da će primijetiti kako značenje ne smijemo samo dešifrirati već ga je nužno razumijevati u kontekstu prakse. “[N]e zapitati se kako je značenje usađeno u ponašanje [...] znači ponovno ignorirati povijest” (Mintz prema Mennell et al. 1998: 25). Spomenuti autori ne fokusiraju se na istraživanje alkoholnih pića, no ovdje ih ističem zato što u istraživanja prehrane uvode gospodarsko-političku perspektivu koja je od kraja osamdesetih godina dvadesetog stoljeća sve izraženija i u istraživanjima alkoholnih pića u kulturnom kontekstu. Kako je moguće vidjeti, ova perspektiva nužno uključuje u istraživanje dimenziju povijesnosti, odnosno ona podrazumijeva da je gospodarske i političke procese nužno istraživati i promatrati u vremenu.

Nesporno je da su strukturalistička paradigma i perspektive koje iz nje proizlaze na više načina pridonijele kulturnoantropološkim pristupima istraživanja kulture proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića. Prije svega, one su osnažile afirmaciju kulture proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića kao legitimog istraživačkog predmeta te k tomu zacrtale okvir za promišljanje alkoholnih pića kao markera identiteta i alkoholnih pića kao gospodarskog sredstva čija se proizvodnja i distribucija nužno isprepliću i s nacionalnim politikama i sa zakonodavnim

regulativama koje iz njih proizlaze. Vizionarsko smještanje proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića, odnosno općenito kulturnih praksi pijenja i proizvodnje pića, u okvire istraživanja kulture prehrane za koje je zaslužna Mary Douglas nastavljaju se i dalje te se obogaćuju novim dimenzijama.

Povijest, rod, suvremenost

Gospodarsko-politička perspektiva u radovima autora koji se, poput Jacka Goodyja i Sidneyja Mintza, nisu fokusirali na istraživanje alkoholnih pića, već na istraživanje prehrane, na neki način ispreplela se s povijesnom perspektivom. Prateći tijek određenih društveno-političkih i gospodarskih procesa koji su utjecali na kulturu prehrane, oni neizostavno zahvaćaju i njihovu povijesnu dimenziju. Stoga ne čudi kada Mennell, Murcott i van Otterloo zaključuju da “povjesničari, antropolozi, etnolozi i folkloristi obrađuju isto polje” (1998: 35). Pritom će s pravom istaknuti da nije jasna granica koja razdvaja povijest i etnologiju koju oni, doduše, vrlo usko shvaćaju i vezuju isključivo uz tradicijsku i nacionalnu kulturu, prvenstveno uz prakse, običaje i materijalne objekte, s dodatnim objašnjenjem da se “elementi narodne kulture u pitanjima hrane i obroka odnose uglavnom na njihovo pripravljanje, sastav i konzumiranje” (Mennell et al. 1998: 35). U tom kontekstu Mennell, Murcott i van Otterloo (1998: 36–37) važnim etnološkim doprinosom kulturi prehrane smatraju radove Güntera Wiegelmanna, osobito njegovu knjigu iz druge polovine šezdesetih godina dvadesetoga stoljeća o promjenama u obrascima prehrane i obroka tijekom osamnaestog i devetnaestog stoljeća u njemačkom kontekstu (*Alltags- und Festspeisen: Wandel und gegenwärtige Stellung*, 1967). Druga Wiegelmannova knjiga, koju isti autori izdvajaju u pregledu etnoloških istraživanja prehrane, objavljena je početkom sedamdesetih godina u

suradnji s povjesničarom Hansom Teutenbergom, a usmjerena je na istraživanja promjena u modelima prehrane i obroka u zoru industrijske revolucije (*Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung*, 1972).

Prehrambene je prakse nužno istraživati i pratiti tijekom vremena, u dužim periodima, a u odnosu prema društvenim, političkim i gospodarskim procesima. Upravo se za to zalagao Fernand Braudel koji je svojim istraživanjima *povijesti svakodnevnice* i *vie matérielle* otvorio novi put istraživanjima prehrane. Braudel u knjizi *Strukture svakidašnjice* (1992) istražujući povijest određenih namirnica (među kojima i napitaka, odnosno pića), prehrambene obrasce smješta u povijest materijalne civilizacije koju valja prikazati istodobno i kao ekonomsku civilizaciju. Braudel prehranu, kao i sve teme kojima se bavio, istražuje u okviru svojeg koncepta struktura *dugog trajanja* koji podrazumijeva vremensku slojevitost i povijesno trajanje koje sačinjavaju *geografska povijest*, *događajna povijest* i *društveno vrijeme*. Posljednje čine procesi dulji od života čovjeka, njegova životnog vijeka i nezavisni su od njegove svijesti. Braudel i povjesničari okupljeni oko časopisa *Annales* dali su važan poticaj razvoju povijesti prehrane kao posebnog polja povijesnih istraživanja. Povjesničar Peter Scholliers (2007) u pregledu historiografskih istraživanja prehrane izražava žaljenje što se do devedesetih godina dvadesetoga stoljeća u tom području nije više pozornosti pridavalo etnološkim i antropološkim istraživanjima. Gotovo potpuna prevlast kvantitativnih istraživanja šezdesetih i sedamdesetih godina, kao i teorijski deficit socioekonomske povijesti rezultirali su, prema Scholliersu, interpretativno plošnim radovima.

No, ranih se osamdesetih godina dvadesetog stoljeća, ističe Scholliers, interes preusmjerava s pitanja distribucije, cijena i unosa kalorija na pitanja kuhanja, ukusa, jela i estetike. U devedesetima, prema Scholliersu (2007: 455), ključne teme u istraživanjima povijesti prehrane bile su: značenje, identiteti,

konstrukti, vrijednosni sustavi, kodovi, komunikacijska i reprezentacijska funkcija hrane.

Utjecaj tog zaokreta osjeća se i u novijim historiografskim radovima o pićima, preciznije alkoholnim pićima. Tu prije svega mislim na zbornik *Alcohol: A Social and Cultural History* (Holt 2006a) koji na zanimljiv način iz povijesne perspektive opisuje društvenu i kulturnu ulogu alkoholnih pića od kasnog srednjeg vijeka do danas, promišljajući pritom proizvodnju i konzumaciju alkoholnih pića podjednako u javnom, ali i domaćinskom, obiteljskom i privatnom okruženju. Mack P. Holt, urednik ovog zbornika, u uvodu se referira na istraživanja povijesti svakodnevnice naglašavajući važnost istraživanja prehrane, odnosno alkoholnih pića, u povijesnom kontekstu i inzistirajući na interdisciplinarnom pristupu koji uvažava i oslanja se na kulturnoantropološku perspektivu (Holt 2006b: 4). Također, ne manje važna je i monografija Janet Chrzan *Alcohol: Social Drinking in Cultural Context* (2013) koja upravo u povijesnoj perspektivi kritički promišlja uporabe alkohola u kulturnom kontekstu. Namijenjena je, kako i sama autorica ističe, studentima prve i druge godina studija antropologije te predstavlja uvodni okvir za kompleksno istraživanje uloge alkoholnih pića iz kulturnoantropološke perspektive.

Istraživanja alkoholnih pića, osim osviještenom povijesnom dimenzijom, od devedesetih godina dvadesetoga stoljeća obilježena su i naglašenom rodnom perspektivom koja obuhvaća cijeli niz registara od dekonstrukcije asocijacija o hrani i piću, konzumentskih praksi, simboličkih značenja ženskog kuhanja do biokulturnih pitanja koja se odnose na načine međusobnog ispreplitanja kulturnih konstrukcija hrane i kulturnih konstrukcija roda u odnosu na biologiju. Više o razvoju feminističkih studija o hrani moguće je pronaći u knjizi *From Betty Crocker to Feminist Food Studies: Critical Perspectives on Women and Food* (2005) koju su uredile Arlene Voski Avakian i Barbara Haber dok je detaljnija razrada spomenutih tema vezanih uz rodna pitanja

i kulturu prehrane dana u nezaobilaznoj knjizi Carole Counihan *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning and Power* (1999).

Rodnu dimenziju u kulturnoantropološkim istraživanjima alkoholnih pića afirmira Dimitra Gefou-Madianou koja je devedesetih godina uredila iz više razloga zanimljiv zbornik radova *Alcohol, Gender and Culture* (1992a). Zbornik okuplja radove stručnjaka koji iz kulturnoantropološke perspektive pristupaju istraživanju kulture proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića, ponajviše u europskim zemljama (tek jedan rad predstavlja istraživanje provedeno u Egiptu) i za razliku od većine dotadašnjih istraživanja vezanih uz alkoholna pića ne preuzimaju inercijom mušku vizuru (Gefou-Madianou 1992b: 11). Većina radova u ovom zborniku iz specifična rodnog rakursa pridonosi boljem razumijevanju uloge alkoholnog pića i kao markera identiteta, i kao sredstva koje ima svoju vrijednost u političkom, gospodarskom i općenito društvenom kontekstu. Radovi u zborniku na različite načine ukazuju na važnost društvenih i kulturnih razlika koje se prepoznaju i na razini uloge alkoholnog pića u međusobno različitim rodnim (Gefou-Madianou 1992b; 1992c; van Nieuwkerk 1992; Papagaroufali 1992), etničkim, društveno-ekonomskim te religijskim zajednicama (Iossifides 1992).

Prema Gefou-Madianou (1992b; 1992c), pića, osobito alkoholna, nisu se dotad istraživala iz rodne perspektive ni u privatnom, domaćinskom okruženju suvremene svakodnevnice, a ni vezano uz javni prostor i javno djelovanje (usp. i Bjerén 1992; Stewart 1992). Do devedesetih se općenito nije posvećivala pažnja vezanosti alkoholnih pića uz kućanstvo, privatni prostor doma, i nije se istraživala kućna odnosno privatna proizvodnja alkoholnih pića u kontekstu istraživanja svakodnevnice. O kućnoj, privatnoj i obiteljskoj, proizvodnji alkohola, ali bez uključene rodne perspektive, postoje tek rijetki radovi poput studije Anne Calabresi

o pravljenju vina i njegovoj povezanosti s obiteljskim životom (Calabresi 1987).

Nakon ovog sažetog pregleda paradigmi, pristupa i perspektiva karakterističnih za etnološka i kulturnoantropološka istraživanja hrane (i pića) potrebno je osvrnuti se na novija, naglašeno interdisciplinarna istraživanja alkoholnih pića. U tom smislu važno je istaknuti nekoliko bitnih zbornika i specijaliziranih studija kako bi se što bolje prikazao spektar interesa i načina na koji se alkoholno piće istražuje, analizira i interpretira.

U organizaciji Međunarodnog povjerenstva za antropološko istraživanje prehrane 1998. godine održan je kongres *Drinking: Anthropological Approaches* iz kojeg je proizašao istoimeni zbornik radova koji su uredili Igor i Valerie de Garine (2001a). Zbornik se eksplicitno zalaže za interdisciplinarni pristup praksama pijenja te urednici (de Garine 2001b: 5), slijedeći početni impuls Mary Douglas i poznatog zbornika koji je uredila (Douglas 1987a), pijeње, odnosno istraživanje kulture proizvodnje i konzumacije pića, a osobito alkoholnih pića, pozicioniraju u isti rang s istraživanjima kulture prehrane. Pritom naglašavaju važnost pića, odnosno konzumiranih tekućina, i njihovu društvenu i kulturnu ulogu diljem svijeta. Iako se u zborniku nižu radovi stručnjaka raznih disciplina poput biologa i sociologa, ideju skupa pa kasnije i zbornika radova potaknuli su upravo etnolozi i kulturni antropolozi. Igor de Garine u uvodu naglašava važnost interdisciplinarnog i pluridisciplinarnog pristupa istraživanju pijenja s naglaskom na važnosti kulturološke analize. Pića su dio prehrane, smatra on, ona odgovaraju na biološke potrebe, ali i na hedonistička organoleptička očekivanja, igraju važnu ulogu u razvijanju društvenosti, dio su određenih religijskih rituala i društvenih prigoda, a moguće je promišljati i njihov ekonomski aspekt i promatrati ih kao određenu robu, odnosno dobro – osobito ona alkoholna (de Garine 2001b: 6). Igor de Garine

zaključuje kako “pluridisciplinarno-holistički pristup pijenju” u bilo kojoj kulturi ili društvenoj skupini treba odgovoriti na sljedeća pitanja: Tko pije? Koje piće? U kojoj količini? S kakvim fiziološkim i psihološkim posljedicama? Kako? Gdje? Kada? Zašto? U koju svrhu ili s kojim ciljem – biološkim, hedonističkim, kulturnim, psihološkim? Je li cilj pritom skriven ili vidljiv? Na slična pitanja pokušava odgovoriti Dwight Heath o kojem je već bilo riječi. Heath u knjizi *Drinking Occasions: Comparative Perspectives on Alcohol and Culture* iz 2000. godine opisuje svakodnevne i društveno prihvaćene prigode pijenja alkoholnih pića te demonstrira kako takve prigode dobro prožimaju mnoge aspekte života. U tom smislu Heath je postavljajući, a potom i odgovarajući na šest naoko banalnih osnovnih pitanja – kada, gdje, tko, kako, što i zašto – pokušao stvoriti analitički okvir prema kojemu je moguće kulturu pijenja, odnosno uživanja u alkoholnim pićima, kontekstualno analizirati. Usmjerenost na istraživanje isključivo alkoholnih pića iz etnološke i kulturnoantropološke perspektive također je vidljiva i u zborniku *Drinking Cultures: Alcohol and Identity*, urednika Thomasa M. Wilsona iz 2005. godine (Wilson 2005a) koji na tragu de Garineovih razmišljanja te na temelju etnografskih i kulturnoantropoloških priloga okupljenih u zborniku dalje razvija već prepoznate aspekte istraživanja kulture proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića, primarno one usmjerene na procese izgradnje identiteta i kultura. Većina radova, iako primarno fokusirana na promišljanje etničkog i nacionalnog identiteta, istražuje i sjecišta rodni, dobni i klasni identiteta u okviru kulture pijenja. Radovi u zborniku pokazuju da je pijenje alkoholnih pića ključna praksa društvene konstrukcije identiteta, da ima vremensku i prostornu komponentu prema kojima se može uspostaviti analitički okvir istraživanja nacionalnih i etničkih identiteta. Osim spomenutih prostornih i vremenskih komponenti istraživanja praksi pijenja (koje u zborniku zastupaju Morean 2005; O’Carroll 2005), pijenje se u tom zborniku

istražuje i iz gospodarske perspektive (Wilson 2005b), ali i kao politički čin (Ayora-Díaz i Vargas-Cetina 2005; Wilson 2005b).

Što se tiče monografskih studija o alkoholnim pićima u kulturnom kontekstu iz mnoštva novijih radova ovdje izdvajam radove s početka dvadeset i prvog stoljeća kojima je predmet istraživanja uloga alkoholnog pića u društvenom i kulturnom kontekstu, a koji dolaze iz pera etnologa i kulturnih antropologa. Spomenuti radovi evidentno su obogaćeni za ekonomsku, odnosno gospodarsko-političku dimenziju proučavanja pojedinog fenomena – poput istraživanja Marion Demossier (2012) o kulturi vina u Francuskoj. Također valja spomenuti i zbornik *Wine and Culture: Vineyard to Glass* (Black 2013) u kojemu su okupljeni radovi koji iz etnološke i kulturnoantropološke perspektive promišljaju suvremenu kulturu vina diljem svijeta, uzimajući pritom u obzir činjenicu da se važnost vina ne iscrpljuje u komercijalnoj sferi života u kojoj vino postaje roba kojom se stvara profit, već se fokus prebacuje na pozadinu proizvodnje vina i obiteljskog rada te se otvaraju pitanja iz rodnog spektra koja zahvaćaju problematiku globalizacijskih procesa i promjena s kraja dvadesetog i početka dvadeset i prvog stoljeća.

Rezimira li se razvoj etnološkog odnosno kulturnoantropološkog interesa za istraživanje alkoholnih pića na svjetskoj razini, uviđa se da je početni impuls u ovome smjeru krenuo iz SAD-a i polja alkoholnih studija u okviru kojih se stidljivo provlačio ponajprije kroz teorijsku paradigmu funkcionalizma koja je doprinijela odmaknu istraživanja od isključivo medicinskih i socioloških pristupa u kojima je dominirao interes za devijantno i smjestila istraživanje alkoholnih pića u kulturni kontekst. Kroz strukturalističku su se paradigmu kulturnoantropološka istraživanja prehrambenih praksi, a time i alkoholnih pića, usmjerila na kulturni kontekst, dok se simbolička perspektiva koja se kada je riječ o istraživanju uloge alkoholnih pića u kulturnom kontekstu, u potpunosti afirmirala kroz radove Mary Douglas. Osim što je otvorila

put istraživanju kulture pijenja općenito, Douglas je osvijestila i činjenicu da je pijenje relevantan predmet istraživanja kulture prehrane što se dodatno potvrđuje kroz ispreplitanje, kako je bilo prikazano, s gospodarsko-političkom perspektivom. Ona je nužno uključila povijesnu dimenziju, odnosno ukazala na mogućnosti istraživanja alkoholnih pića u kulturnom kontekstu kao *procesa dugog trajanja* u kojima svoje mjesto pronalazi prehrana. Devedesetih godina dvadesetog stoljeća istraživanje uloge alkoholnih pića u kulturnom kontekstu nadopunjuje se rodnom dimenzijom, a iz tog razdoblja datiraju istraživanja alkoholnih pića u okviru istraživanja kulture prehrane, odnosno prehrambenih praksi u kulturnom kontekstu. Početak dvadeset i prvog stoljeća obilježit će afirmacija prehrambenih studija, platforme u okviru koje se teži prema interdisciplinarnom pristupu u istraživanju prehrambenih praksi, pa tako i alkoholnih pića. Interdisciplinarna orijentacija razvidna i u spomenutim studijama (Black 2013; Chrzan 2013; Demossier 2012; Holt 2006a; Wilson 2005b), ono je što uz druge u ovoj cjelini spomenute dimenzije i perspektive obilježava suvremena istraživanja alkoholnih pića i njihove proizvodnje, konzumacije i distribucije u kulturnom kontekstu.

Hrvatski kontekst: od deskripcije do simbolizacije

Sudbina istraživanja kulture prehrane u okviru hrvatske etnologije, a time i uloge alkoholnih pića u kulturnom kontekstu bila je uglavnom prepuštena dominantnoj paradigmi u pojedinom razdoblju i obilježena njezinim osnovnim značajkama. Rezimirajući se razvoj etnološke i kulturnoantropološke znanosti i izmjena paradigmi, moguće je reći da su etnološka i kulturnoantropološka istraživanja kulture prehrane u Hrvatskoj pratila ritam smjene različitih pristupa i analitičkih dosega matične znanosti. Ona su se kretala od sakupljanja podataka o tradicijskoj seoskoj

prehrani, kulturnopovijesnih potraga za podrijetlom pojedinih elemenata, istraživanja regionalnih posebnosti do suvremenih kulturnoantropoloških pristupa koji kulturu prehrane sagledavaju unutar cjelovitosti društvenog konteksta (Belaj 2013). Kronološki najranije, u začecima oblikovanja same etnologije kao znanosti u Hrvatskoj, krajem devetnaestog stoljeća o prehrani pa tako i pijenju i alkoholnim pićima čitamo u etnografijama⁸ *Zbornika za narodni život i običaje* koje su većim dijelom oblikovane prema uputama Antuna Radića iz *Osnove za sabiranje i proučavanje građe o narodnom životu* (1997 [1897]).

Osnova Antuna Radića sastoji se od nekoliko većih cjelina, no za temu ove knjige osobito je važna druga cjelina koja sadrži manje dijelove unutar kojih su natuknice prema kojima treba zapisivati i sortirati podatke koji se odnose na opise okućnice, stambenih i gospodarskih zgrada, poslova u domaćinstvu i slično. Podatke o proizvodnji i uporabi alkoholnih pića u radovima *Zbornika za narodni život i običaje* ima najviše u poglavlju "Životne potreštine", pod natuknicama "Hrana i piće", i u poglavlju "Rad". Osim toga, podatke o uporabi alkoholnih pića moguće je pronaći i u cjelinama koje donose opise životnih i godišnjih običaja te sporadično u okviru drugih tema.

Antun Radić *Osnovom* je postavio temelje, kako ga on naziva, *narodoznanstva* kao "nauke o narodima" kojoj je u fokusu istraživanje kulture. Radić kulturu definira na sljedeći način: "Štogod je čovjek ikad igdje učinio i stvorio, da mu život bude lakši i ljepši, zove se to kulturni čin, kulturno djelo, a sve skupa, što je više

⁸ U istraživanju sam se koristila etnografijama, etnografskim tekstovima i zapisima koji su većinom objavljeni u okviru *Zbornika za narodni život i običaje*, te u manjoj mjeri i neobjavljenim etnografskim prilogima pohranjenim u Dokumentaciji Instituta za etnologiju i folkloristiku te Arhivu Odsjeka za etnologiju Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti u Zagrebu. U knjizi se na njih najčešće referiram kao na stare ili starije etnografije, etnografske tekstove, izvore i zapise.

ljudi u tu svrhu to učinilo, ili što je jedan narod u tu svrhu učinio, naime da mu bude i ljepše, to se zove kultura” (Radić 1937: 65). Metodologiju istraživanja razradio je podijelivši je u nekoliko faza: deskripciju i sabiranje (Radić 1936: 16), klasifikaciju te manje razrađenu interpretaciju, odnosno znanstvenu obradu (Radić prema Muraj 1984: 35). U interpretaciji etnografskih zapisa Radić je zagovarao, kako bismo to danas formulirali, multidisciplinarni pristup (usp. 1936: 84), a u proučavanju kulture, što se nazire i iz same Radićeve definicije kulture, težio je širokom obuhvaćanju konteksta u kojem ljudi žive i značenja koje mu pridaju. Radićeva shvaćanja kulture i razumijevanje uloge *narodoznanstva*, odnosno etnologije, imala su svojih ograničenja, primjerice zamjeralo mu se što se usmjerio samo na kulturu seljaštva, kojoj je oponirao kulturu gospode (usp. npr. Muraj 1984: 34). Prema nekim autorima, upravo je nerazrađenost interpretativne faze istraživanja dovela do toga da je težište etnološkog rada, nakon Radića, bilo na sabiranju etnografskih podataka, a ne na znanstvenoj obradi i razvoju teorijske misli (usp. Muraj 1984; Vodopija 1977). U starijim etnografskim tekstovima i zapisima nastalim prema *Osnovi*, a i u kasnijim etnološkim studijama nastalim implicitno na Radićevu tragu, vidljiva je podjela na materijalne, duhovne i društvene aspekte tradicijske kulture (usp. Muraj 1998). Materijalni aspekti u takvu promišljanju tradicijske kulture obuhvaćaju materijalne izražaje kojima se u seoskom okružju namiruju sve ljudske potrebe, riječ je o postupcima i pomagalicama kojima se omogućuju sredstva za život, a koji se sastoje se od četiri glavne djelatnosti: stanovanje, privređivanje, prehrana i odijevanje (Muraj 1998: 23). Osim materijalnog aspekta kulture, opisi sadrže i tzv. duhovne i društvene aspekte. Duhovni aspekti obuhvaćaju običaje životnog (od rođenja do smrti) i godišnjeg (od Božića do Uskrsa i blagdana pojedinih svetaca) ciklusa. Društveni aspekti tradicijske kulture odnose se na opis života i rada obitelji, komunikacijske aspekte unutar obitelji te odnos pojedine obitelji prema široj zajednici,

selu (usp. Muraj 1998). Etnografski opisi su, dakle, prema Radićevu napatku već podijeljeni u određene teme i grupe i teško je iz već tako pripremljena materijala shvatiti dublji kontekst kulture obiteljske proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića. Osim toga, takvi zapisi ne samo da se opiru analizi suvremenim teorijskim aparatom nego ih je i općenito teško predstaviti osim na način na koji su i inicijalno predstavljeni i grupirani. Rihtman-Auguštin (1984: 184–185), analizirajući starije etnografije, tzv. monografije nastale prema Radićevoj uputi, primijetiti će da je iz tako pripremljenih etnografskih izvora tek djelomično moguće razumjeti kontinuitet života pojedine obitelji u seoskoj zajednici, podjelu posla po rodnim domenama te ritam tjednog i dnevnog rada. Rihtman-Auguštin (1984: 184–185) u monografijama nastalim prema Radićevu napatku uočava dvije razine ili kulture: *idealnu kulturu* i *stvarnu kulturu*, dakle kulturu kakvu zamišljamo da bi trebala biti i onu stvarnu, življenu kulturu. Onu koja se odmiče od zamišljenog reda, nemoguće je obuhvatiti u cijelosti, barem kada je riječ o ulozi alkoholnih pića te istraživanju njihove proizvodne ili konzumentske razine. Očekivano bi bilo da se u dijelovima koji ne opisuju idealnu stvarnost poput recimo onih koji su posvećeni opisu pijanica u zajednici dobije širi kontekst u razumijevanju uloge alkoholnog pića u svakodnevnom životu, no to se rijetko događa. Slično primjećuje i Rihtman-Auguštin kada se osvrće na način na koji su opisani sukobi u zajednicama u monografijama koje je analizirala. Osim što je primijetila kako je kod nekih autora, poput Luke Lukića i Vladimira Ardalića, svađa u zajednici najčešće počinjala u pijanstvu, istaknula je da bi u razmatranje društvenih odnosa i analizu društva bilo dobro unijeti kategoriju sukoba (usp. Rihtman-Auguštin 1984: 174).

Radić ima posebne kategorije, “Pijanice” i “Zločinci”, koje su izmještene iz modela opisa normalne “idealne” svakodnevnice i u njima zločin i pijanstvo predstavljaju odstupanje od normalnog ponašanja. No je li svako pijanstvo doista uzrokovalo zločin ili

svađu ili su pijanstva sastavni dio relaksacije, slavlja ili rituala u društvu koje se opisuje, to se iz starijih etnografskih tekstova i zapisa koje sam čitala ne može razaznati. Katkada je ono što je u njima predloženo prilagođeno modelu prema kojemu je podatke trebalo zapisati i pripremiti za slanje Odboru za narodni život i običaje, kako se danas naziva taj Akademijin odjel. No, isto tako Radić je uputio sakupljače/istraživače da opise prilagode vlastitom terenu i situaciji – mjestu i lokalitetu (Radić 1997 [1897]: 73–74, 76), a što je u pojedinim slučajevima urodilo detaljnim opisom, recimo, materijalnog aspekta uzgoja grožđa i pravljenja vina, odnosno opisom tradicijskog vinogradarstva. Takvi, faktografski iscrpni opisi korisni su u istraživanjima materijalnog aspekta tradicijske kulture, točnije vinogradarstva nekog kraja ili regije, dok će se manjkavima pokazati u istraživanjima kompleksnih društvenih odnosa s obzirom na rodne i generacijske razlike.

Za razliku od Radića, Milovan Gavazzi temi prehrane posvetio je nekoliko radova i studija primarno usredotočenih na ono što prepoznaje kao slavenske elemente prehrane, s posebnim fokusom na južnim Slavenima (Gavazzi 1978a). U članku “Seoska prehrana u Jugoslaviji: izvori i istraživanja” (Gavazzi 1978b) daje pregled istraživanja, kako to sam naziva, *narodne prehrane* na području tadašnje Jugoslavije s detaljnijim opisima za područje Slovenije i Srbije. Gavazzi smatra da se “cjelokupni materijal o prehrani s bilo kojeg područja, naroda ili kulture može podijeliti, promatrati i prosuđivati s različitih stajališta: 1. kulturno-geografski, tj. regionalno raščlanjeno za dotični prostor koliko činjenice dopuštaju ili zahtijevaju takvu podjelu; 2. kulturnopovijesno, s obzirom na povijesnu sudbinu pojedinih vrsta hrane unutar određenih okvira, njihova podrijetla odnosno starosti; 3. sa stajališta (tipne) društvene povezanosti i uloge pojedinih vrsta jela i pića; 4. pregledno grupiranje prema vrstama hrane i pića” (1978b: 108). Prema Gavazzijevu mišljenju kulturnogeografsko raščlanjivanje za dotični prostor i pregledno grupiranje prema

vrstama hrane i pića sa stajališta društvene povezanosti i uloge pojedinih vrsta jela i pića bitni su prije svega za sistematizaciju i orijentaciju. S druge strane, kulturnopovijesni pristup istraživanju prehrane u obzir uzima povijesnu sudbinu pojedinih vrsta hrane unutar određenih okvira. Primjeri poredbeno-kulturološkog načina istraživanja prehrane su i njegove studije “Slavensko jelo kysel” (1978c) i “Okolo podrijetla jednog blagdanskog peciva južnih Slavena” (1978d) u kojima pokušava istražiti zajedničko podrijetlo spomenutih jela. Gavazzijevo istraživačko djelovanje snažno je bilo obilježeno utjecajem njemačke etnologije i kulturnopovijesne paradigme u proučavanju kulturnih elemenata, njegov interes u kontekstu prehrane ponajviše je usmjeren na promatranje kulturnih pojava u prošlosti, potvrđujući i u ovom području manjak interesa kulturnopovijesne paradigme za sadašnji kontekst.

Podatke o tradicijskoj seoskoj prehrani, a onda i pićima moguće je, nadalje, pronaći i u *Etnološkom atlasu Jugoslavije* koji je osmislio Branimir Bratanić. Etnografske podatke moguće je pronaći i u upitnicama *Etnološkog atlasa* na temelju kojih su s namjerom objavljivanja etnoloških karata bilježeni podaci o elementima tradicijske kulture na prostoru bivše Jugoslavije od šezdesetih godina dvadesetog stoljeća. Same upitnice sadrže ukupno sto pedeset i sedam tematskih cjelina koje obuhvaćaju materijalnu, socijalnu i duhovnu kulturu Hrvata i ostalih južnih Slavena, kako navode Kelemen i Rubić (2006: 106). Tema prehrane obrađena je u zasebnom skupu pitanja o opskrbi vodom, krušnim pečima, priboru na ognjištu, obrocima tijekom dana, običajnim jelima, kruhu i nadomjescima za kruh, kašama, jelima od tijesta, mliječnim jelima, konzerviranju mesa te pečenju rakije. U upitnicama koje obrađuju neke druge teme i aspekte tradicijske kulture nema podataka ni o hrani ni o prehrambenim praksama. Stoga su etnografski tekstovi i zapisi nastali prema Radićevoj *Osnovi*, iako strogo strukturirani, podatniji za

razumijevanje konteksta proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića u prošlosti. Upitnicama se nisam koristila u okviru pripreme za vlastito istraživanje jer me je zanimao širi kontekst života zajednice, no bile bi mi korisnije u istraživanju da je ono bilo fokusirano na regionalni pregled i komparaciju određenih pojava povezanih s prehrambenim praksama, a ne na širi fenomen proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića.

Pristupi prehrani koje Gavazzi spominje u svome članku, a koji se odnose na sistematizaciju geografske rasprostranjenosti pojedinih jela, na njihovu društvenu ulogu i na njihovo grupiranje prema određenim vrstama jela i pića te kulturnopovijesnu potragu za zajedničkim podrijetlom, prevladavali su u istraživanjima kulture prehrane. U Hrvatskoj sedamdesetih, osamdesetih i devedesetih godina dvadesetog stoljeća prehranu se uglavnom istražuje u okviru kakva običaja, primjerice istražuju se hrana i piće koji se koriste u posmrtnim običajima te kao *viaticum* (Đaković 1985) ili se obrađuje pojedino jelo ili namirnicu u nekom kraju ili u okviru nekih običaja, kao što je uloga kruha u hrvatskim tradicijskim običajima (Svirac 1992). Poveću grupu radova čine i oni u kojima se obrađuje određena regija ili mjesto, a prehrana je jedna od tema. U toj je skupini radova važno istaknuti desetogodišnje istraživanje Mirjane Randić (1985) o prehrani u okolici Zagreba. Randić neće istraživati samo jedno jelo ili namirnicu nego će pažnju usmjeriti na kompletnu prehranu određenog kraja. Također, kada je riječ o istraživanju geografske ili regionalne rasprostranjenosti prehrane, valja spomenuti radove koji ciljano istražuju prehranu u određenom kraju poput radova o tradicijskoj prehrani stanovništva otoka Silbe i Oliba (Lazarević 1985) i seoske prehrane u Baranji (Somek-Machala 1993).

U većini etnografskih istraživanja starije etnografske i terenske zapise koristilo se kao temelj za vlastito istraživanje i komparaciju sa stanjem zatečenim na terenu. Na tom tragu istraživali su se tradicijski elementi prehrane u suvremenom kontekstu ili

se temeljito obrađivala, odnosno uglavnom opisivala, prehrana određene regije. Može se reći da su se istraživanja prehrane uglavnom oslanjala na povijesne izvore te se u skladu s dominantnom paradigmom ograničavala na kulturnopovijesne analize podrijetla elemenata tradicijske prehrane ili na njihovu geografsku rasprostranjenost. No, valja spomenuti i one koji nadilaze deskriptivnu razinu i problematiziraju tradicijsku prehranu u odnosu na suvremeni kontekst kao što je istraživanje prehrane Mirjane Randić (1996) na Žumberku u kojem se ne opisuje detaljno samo tradicijska prehrana stanovništva Žumberka već se prepoznaju i njezini obrasci u tadašnjoj prehrani, a s obzirom na širi društveni kontekst. Osim toga, vrlo je zanimljiva studija Aleksandre Muraj (1997) o ekološkim aspektima održivosti života na Cresu, gdje prikazuje iskoristivost resursa creškog domaćinstva kroz promišljanje tradicijske prehrane u strukturi lokalne kulture. U članku je riječ o prehrani, kakva je bila na Cresu uobičajena među težacima u prvoj polovini dvadesetog stoljeća. Budući da su većinu namirnica seljaci stvarali na svojim obiteljskim posjedima, vlastitim radnim udjelom, tema je razmotrena u rasponu od proizvodnje prehrambenih sastojaka preko kulinarskih uređaja, pomagala i postupaka do načina konzumiranja. Autorica je nastojala utvrditi odnos creškoga seljaka spram prirodnih resursa, spoznati njegova iskustva u suživotu s prirodom te ujedno time i ustanoviti osobitosti njegova kulturnog bića.

Osamdesetih i devedesetih godina dvadesetog stoljeća postupno se nadilaze deskriptivna razina i zadržavanje na dotada uvriježenim i zadanim istraživačkim okvirima. S promjenom paradigme i istraživački se interesi usmjeravaju na suvremeni kontekst i svakodnevne životne prakse poput onih koje su povezane i s proizvodnjom hrane i pića te njihovom ulogom u konstrukciji identiteta i oblikovanju društvenosti. Važan doprinos u tome imala je Dunja Rihtman-Auguštin koja u knjizi *Etnologija naše svakodnevne* (1988) usmjerava istraživanje na svakodnevni

kontekst, kao i na istraživanje grada. U drugom dijelu knjige, u kojem izlaže probleme i dvojbe oko etnološkog istraživanja gradske kulture, između ostalog promišlja i hranu kao simbol. Ona pritom nadilazi razumijevanje hrane kao biološke potrebe te hranu smatra "značajnim elementom kulture koji u sebi nosi brojne poruke ili kodove" (1988: 92). U poglavlju "Hrana kao simbol" Rihtman-Auguštin na primjeru istraživanja mlinaca, koje smatra tipičnim jelom Zagreba i okolice, pokušava razumjeti razinu kulturne asimiliranosti doseljenika baveći se pitanjima načina njihove pripreme te općenito prihvaćenosti u kućanstvima. Rihtman-Auguštin (1988: 92) zanima prekida li se ili možda nastavlja, preuzima ili zanemaruje tradicija pravljenja mlinaca koja je, prema njezinu mišljenju, karakteristična za kraj o kojem je riječ. Ovakvo promatranje hrane blisko je onom Mary Douglas. Poimanje hrane kao simbola kakvo je, kako je spomenuto, podastrla Mary Douglas u hrvatskim etnološkim i kulturnoantropološkim istraživanjima prehrambenih praksi i uloge alkoholnih pića, otvorilo je vrata suvremenim istraživanjima prehrambenih praksi koja uključuju uvođenje hijerarhijskih, rodnih i regionalnih razlika kao i simboličku i nutritivnu ulogu hrane u društvenom kontekstu. Takva istraživanja kulture prehrane, prehrambenih praksi i zanemarene kulture pijenja suvereno odgovaraju izazovima suvremene društvene klime: podjednako posljedicama rata devedesetih (usp. npr. Rittig-Beljak 1996; 2000) kao i novim oblicima turizama (usp. npr. Kocković Zaborski 2009, 2017; Orlić 2009) te svakodnevnice protkane izazovima koji se plasiraju pred suvremenog jelca u vidu brige o podrijetlu hrane, nestašice hrane te hrane kao otpada (usp. Belaj 2013; Ivanišević i Belaj 2015). Posebno se tu ističe znanstvenoistraživački interes i angažman Nives Rittig-Beljak koja je istraživala kulturu prehrane baroka (2005) te se, između ostalog, bavila i prehranom u okviru ratne etnografije (Rittig-Beljak 1996; 2000). Osim toga, Rittig-Beljak je zajedno s Mirjanom Randić u Etnografskom muzeju u Zagrebu

postavila izložbu *Svijet hrane u Hrvatskoj* (2006) čiji popratni katalog predstavlja pregled tradicijske i suvremene prehrane s kritičkim komentarom interpretacije tradicijskog u suvremenom kontekstu. Dvojbene percepcije mediteranske prehrane i kao koncepta i kao nutricionističke sintagme okupljene su u radovima zbornika Međunarodne grupe za etnološko istraživanje prehrane, *Mediterranean Food: Concepts and Trends* suurednica Patricije Lysaght i Nives Rittig-Beljak (2006).

Dok je, dakle, istraživanje prehrane u etnološkoj i kulturnoantropološkoj perspektivi u hrvatskom kontekstu kaskalo za svjetskim istraživanjima, posve je drugačija situacija bila s istraživanjima praksi proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića. Naime, kada je riječ o istraživanjima uloge alkoholnih pića iz etnološke i kulturnoantropološke perspektive važno je naglasiti kako su baš osamdesete i devedesete godine dvadesetog stoljeća bile ključne za afirmaciju etnoloških i kulturnoantropoloških istraživanja uloge alkoholnih pića u lokalnom i globalnom istraživačkom kontekstu. Odmaci u istraživanjima alkoholnih pića u kulturnom kontekstu u odnosu na početne naputke Antuna Radića ili dominaciju kulturnopovijesne paradigme Milovana Gavazzija posebno se ističu u radu dviju autorica: Dragice Cvetan (1990a; 1990b; 1991a; 1991b; 1992), koja je istraživala društvenost plešivičke klijeti, te Olge Supek (1979; 1987) koja je istraživala ekonomske aspekte prigoriskog sela koje je nazvala Vinogorje, dotaknuviši i temu kulture obiteljske proizvodnje i uporabe alkohola u obitelji.⁹ Naime, radovi spomenutih autorica zanimljivi su

⁹ Olga Supek istraživala je selo u plešivičkom prigorju blizu Zagreba koje je nazvala Vinogorje. U svrhu zaštite kazivača kao i privatnog karaktera podataka, te stoga što kulturni procesi koje je opisala imaju i šire značenje, a ne samo lokalno, umjesto stvarnog imena sela, Supek se koristi nazivom Vinogorje i ono je tako i navedeno u njezinoj doktorskoj disertaciji (*A Hundred Years of Bread and Wine: Culture, History And Economy of Croatian Village*) i u manjim cjeli-

jer se načinom na koji pristupaju temi vinogradarstva odmiču od deskriptivne razine i promatraju kulturu obiteljske proizvodnje alkoholnog pića kao dio šireg društvenog konteksta. Iako fokus nije usmjerila na istraživanje uloge alkoholnih pića, već na sveukupni gospodarski ustroj te širi kontekst svakodnevlja, Olga Supek apostrofirala je važnost vinogradarstva, odnosno kulture vina u zajednici koju je istraživala, podjednako u doktorskoj disertaciji (Supek-Zupan 1982) i u radovima proizašlima iz istraživanja provedena za potrebe disertacije (Supek-Zupan 1979; 1983; Supek 1988). U jednom od radova zapaža važnost vina i njegovu ulogu u oblikovanju društvenosti zajednice, promatra ga kao važan element u konstrukciji rodnih, generacijskih identiteta te kao posrednika komunikacije među ljudima (Supek-Zupan 1979: 66). Neosporiv je i znatan utjecaj koji je Olga Supek imala na razvoj domaće etnološke i kulturnoantropološke znanosti, a najviše se ogleda u širini pristupa predmetu istraživanja, njezinim pronicavim interpretacijama u kojima je uzimala u obzir tadašnji sveukupni društveno-gospodarski kontekst. Snažno reflektirajući vlastitu istraživačku poziciju, preispitujući njezin domet i svrhu, afirmirala je dimenziju bez koje je danas gotovo nemoguće zamisliti etnološki i kulturnoantropološki istraživački rad, jednako terenski i analitički, interpretativni. Kolegicu Dragicu Cvetan uputila je, kao mentorica magistarskog rada, u istraživanje koje je u hrvatskom kontekstu endemsko kada govorimo o razdoblju od kraja osamdesetih do kraja devedesetih godina, a koje vremenski korespondira s radovima Mary Douglas (1987b), Dwighta Heatha (1987a), Anne Calabresi (1987) i drugih. Dragica Cvetan promatra cjelokupno vinogradarstvo plešivičkog prigorja, u okolici Zagreba, kao izraziti simbol regionalnog identiteta. Poput Supek refleksivno promišlja istraživačku poziciju, a fokus su njezina istraživanja klijeti plešivičkog kraja koje smatra

nama objavljenim u pojedinim časopisima gdje prikazuje rezultate istraživanja provedenog u spomenutom mjestu.

simbolima društvenog života plešivičkih Prigoraca. Budući da je život prigorskog seljaka plešivičkih sela usko vezan uz vinograd i vinogradarstvo kao važnu privrednu i gospodarsku granu, smatra Cvetan (1991b: 225), logično je da će se elementi upravo tih pojava odabrati za simbole identifikacije. Promišljajući vino kao kulturnu pojavu ili simbol identiteta u okrilju seoske odnosno obiteljske svakodnevnice Supek i Cvetan odškrinule su vrata golemu istraživačkom potencijalu koji se iza njih krije.

Dakle, u etnološkoj i kulturnoantropološkoj znanosti u Hrvatskoj u radu spomenutih autorica nailazimo na razrađena i zanimljiva istraživanja praksi pijenja u obiteljskom okružju što je rijedak slučaj i u tadašnjoj svjetskoj produkciji sličnih radova koja ne obiluje, već prije oskudijeva opisima praksi proizvodnje i uživanja alkoholnih pića u obitelji.

Istraživanja Supek i Cvetan dotaknule su se tema koje su u međuvremenu postale nezaobilazne u istraživanju alkoholnih pića, poput jedne koja je prisutna i danas aktualna u suvremenoj hrvatskoj kulturi vina, a također je usko vezana i uz tradicijsku kulturu – Martinje, blagdan vinogradara. U zborniku *Martinje: blagdan vina* (1992) grupa autora, među kojima ima i etnologa, donosi priloge o vinskoj kulturi na području sjeverne Hrvatske, a posebno je obrađen dan sv. Martina (11. studenog),¹⁰ odnosno u vinogradarskoj kulturi Martinje, blagdan vinogradara. U toj su knjizi okupljeni tekstovi različitih analitičkih i interpretativnih razina, od onih koji govore o kulturi vina iz etnološke i kulturnoantropološke perspektive (Belaj 1992; Bubenik 1992; Cvetan 1992; Somek-Machala 1992), do onih o vinogradarstvu i podrumarstvu (Jambrović 1992; Medvid 1992; Premužić 1992)

¹⁰ Kult sv. Martina u Hrvatskoj vrlo je star i o tome svjedoče mnoge crkve koje su mu posvećene te čak i sam mjesec studeni koji se u kajkavaca naziva *martinščak* ili *pak martinjski mesec* u Kastavštini. O sv. Martinu te o raširenosti njegova kulta u Hrvatskoj pisala je Antonija Zaradija Kiš u knjizi *Sveti Martin: kult sveca i njegova tradicija u Hrvatskoj* (2004).

te naravno, s obzirom na temu zbornika, i onih o obilježavanju Martinja. Proslava Martinja koja je izraženija u sjeverozapadnoj Hrvatskoj svjedoči o bogatoj vinogradarskoj tradiciji. Njezino je glavno obilježje središnja ceremonija *krštenja mošta* koja se sastoji od mnoštva zdravica i šaljiva oponašanja crkvenih obreda, osobito blagoslova i čitanja litanija.¹¹

Prema nekim autorima običaj krštenja mošta šaljivi je parodijski obred u kojem se na neobičan način prožimaju pogansko i kršćansko. Kako primjećuje Antonija Zaradija Kiš (2004: 193), kao što su se nekada poganski običaji prenosili u kršćanski svjetonazor, tako se u današnje vrijeme u pučkom slavlju krštenja vina događa obratan proces: kršćanska se svetkovina blagoslova vina prenosi u poganski običaj krštenja mošta. Zaradija Kiš (2004: 192) današnji obred odnosno običaj krštenja vina promatra kao transponirani kršćanski blagoslov vina koji spominju još i srednjovjekovni rituali, a korijeni su mu u pretkršćanskim prinosima pića bogovima. Pojedini elementi proslave Martinja nisu povezani sa samim svecem te pri njihovim rekonstrukcijama valja biti oprezan, osobito u komercijaliziranim inačicama, primjerice kada su proslave Martinja javne manifestacije i postaju dijelom industrije zabave. Kroz malu rekonstrukciju tek jednog elementa vinogradarske kulture – proslave Martinja (Belaj 2016; Zaradija Kiš 2004), jasno je da se vino doista može, kako navode Olga Supek i Dragica Cvetan, poimati kao kulturnu pojavu podložnu etnološkoj i kulturnoantropološkoj analizi. U spomenutom zborniku o Martinju Vitomir Belaj (1992) u tekstu o vinogradarstvu u tradicijskoj kulturi iz etnološke i povijesne perspektive vino promatra kao kulturnu pojavu, a kulturu vina vezuje uz tri društvena sloja, svaki sa svojim posebnim kulturnim tipom. Jedan su sloj seljaci, s jednostavnim navadama i obredima usmjerenim prema

¹¹ Više o proslavi Martinja u kontekstu kulture vinogradarstva iz etnološke i kulturnoantropološke perspektive vidi u Belaj (2016: 195–212).

osiguranju uroda. Drugi je plemićki sloj sa svojim vinskim društvima, te građanski, tzv. purgerski sloj u kojemu su se razvile, uvjetno rečeno, najpoznatije vinske institucije: *Križevački statuti*, *krštenje mošta* i *blikum* (Belaj 1992: 19; usp. i Belaj 1983; Lozica 1990: 152–153; 1996; 2000: 77–78, 80).

U današnje vrijeme komercijalizirane proslave Martinja kao javne manifestacije dio su industrije zabave, a ne događaj koji se odvija u okrilju doma. Obilježavanje vinogradarskog blagdana Martinja važan je dio tradicijskog vinogradarstva osobito kontinentalnog dijela Hrvatske, ali i suvremenih aspekata istraživanja kulture vina iz etnološke i kulturnoantropološke perspektive. Sve prethodno spomenuto vezano uz obred krštenja mošta treba uzeti u obzir kada se promišlja suvremeno vinogradarstvo, osobito u kontekstu selektivnih oblika turizma: kulturnog ili pak gastronomskog, enološkog, ruralnog. No, osim Martinju tekstovi u zborniku posvećeni su i ponekim drugim aspektima kulture vina. Tako Dragica Cvetan piše o društvenosti plešivičke klijeti, Božica Somek-Machala o vinogradarstvu sjeverozapadne Hrvatske, a Karlo Bubenik o tadašnjim vinogradarskim običajima i tradicijskom vinogradarstvu Slavonije.

Uz sve navedeno važno je još spomenuti izložbu *Vino i tradicija* Etnografskog muzeja u Zagrebu 1999. godine autora Ivana Šestana koji u istoimenom katalogu izložbe daje pregled razvoja vinogradarstva, dotičući se usputno i razumijevanja kulture obiteljske proizvodnje i uživanja u alkoholnim pićima. Cilj izložbe *Vino i tradicija* bio je pokazati karakteristike hrvatske vitikulture i osnovne razlike između tradicija sjevernog ili kontinentalnog i južnog ili primorskog vinogradarstva, vinarstva i tradicijskog odnosa prema vinu i pijenju vina. S druge strane, izložbom se, kako saznajemo iz kataloga (Šestan 1998), težilo pokazati antičko podrijetlo hrvatske tradicijske vitikulture koje se prepoznaje u dvama tipovima sadnje na području Hrvatske: niskom rastu koji je grčkog podrijetla te podupiranju loze stupovima što je

nasljeđe rimskog vinogradarstva. Šestanov doprinos vidim ponajprije u izvrsno i detaljno obrađenu materijalnom aspektu tradicije vinogradarstva na području Hrvatske. Teme koje se tiču važnosti vina u običajima godišnjeg i životnog ciklusa te u svakodnevnici prikazane su, međutim, u manjem obimu, djelomično, s tek pokojim primjerom iz etnografskih istraživanja provedenih u Hrvatskoj dok je veća pažnja posvećena ipak dobro poznatoj simbolici vina u grčkoj mitologiji i Bibliji.

U ovome poglavlju dan je pregled istraživanja kulture proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića u hrvatskoj etnološkoj i kulturnoantropološkoj znanosti. Ono se, kako je moguće primijetiti, u većoj mjeri kretalo kao i istraživanje kulture prehrane – *od sakupljanja podataka o tradicijskoj seoskoj prehrani, kulturnopovijesnih potraga za podrijetlom pojedinih elemenata, istraživanja regionalnih posebnosti do suvremenih kulturnoantropoloških pristupa koji kulturu prehrane sagledavaju unutar cjelovitosti društvenog konteksta*. No, dok istraživanja kulture prehrane u domaćoj znanosti kaskaju za svjetskim kretanjima, istraživanje alkoholnih pića u kulturnom kontekstu dosljedno prati pomake koje uočavamo na svjetskoj razini, osobito one osamdesetih i devedesetih godina dvadesetog stoljeća koja alkoholna pića promišljaju kao simbolički potentne fenomene te u tom smislu razvijaju istraživanje njihovih rodni, gospodarskih i drugih aspekata.

Simbolički potencijal alkoholnih pića

Nastavljajući se na prethodno predstavljena istraživanja kulture proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića u obitelji i šire, u ovom ću poglavlju pokušati odrediti analitički okvir ili bolje rečeno razine istraživanja simboličkog potencijala alkoholnih pića. Pritom ću se vratiti na neka u knjizi već predstavljena istraživanja, pa tako i na već spomenuti zbornik Mary Douglas *Constructive Drinking* (1987a). Ona se zalaže za simboličku perspektivu u istraživanju, ističući pritom društvenu ulogu pića, osobito alkoholnih. Pića su, smatra Douglas, dio društvene stvarnosti te stoga odražavaju društvenu strukturu. Simbolička perspektiva kod Douglas zahvaća i shvaćanje uloge pića u konstruiranju idealnog svijeta, posebice u kontekstu običaja i rituala. Osim toga, Douglas je osvijestila i gospodarsko-političku perspektivu kroz koju je katkada nužno promišljati pića, pogotovo alkoholna jer su dio gospodarskog sustava pojedine zajednice.

Prije Douglas, David Mandelbaum u već spomenutom članku iz 1965. godine pokazuje da u svim društvima i zajednicama diljem svijeta koje poznaju alkoholna pića postoje određeni uzorci i pravila za njegovu uporabu, ali također i apstinenciju. Poput Mandelbauma i Desmond Morris primjećuje da su uz razlike prilikom proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića, uočljive i određene konstante i sličnosti (Morris 1998: 1; usp. i Mandelbaum 1965). Konstanta je, primjerice, da se usamljeničko pijenje razumijeva kao skriven čin te se u kontekstu devijantne strane

uporabe alkoholnih pića istražuje kao neprihvatljivo ponašanje, osobito ako se odvija u javnim prostorima poput barova i kafića (Morris 1998: 1). Pijenje alkoholnih pića društveni je čin što podrazumijeva da se unutar određene grupe ili zajednice alkoholna pića dijele i razmjenjuju, dakle, njihova uporaba društveno je regulirana. Thomas Wilson prakse pijenja alkoholnih pića vezuje uz identifikaciju, diferencijaciju i integraciju, posebice u društvenim arenama etniciteta i nacionalnog identiteta:

Prakse pijenja alkoholnih pića aktivni su elementi u pojedinačnim i grupnim identifikacijama, a prostori gdje se pije, lokaliteti redovnog i slavljeničkog pijenja, zapravo su mjesta gdje se stvaraju, dijele, raspravljaju i reproduciraju značenja, gdje identiteti poprimaju oblik, razvijaju se i mijenjaju (Wilson 2005b: 7).

Alkoholna pića klasificiraju se prema društvenom značenju, a te se klasifikacije koriste da bi se definirao društveni svijet. Gотовo svako piće ispunjeno je simboličkim značenjem i svako piće prenosi neku poruku. Alkoholno piće simboličko je sredstvo za identificiranje, opisivanje, konstruiranje i manipuliranje kulturnim sustavima, vrijednostima i međuljudskim odnosima, normama ponašanja i očekivanjima. Zbog svega toga izbor alkoholnog pića u rijetkim je slučajevima stvar osobnog ukusa (Morris 1998: 31). Na tragu promišljanja Mary Douglas (1987b), Igora de Garinea (2001b), Desmonda Morrisa (1998) te Thomasa Wilsona (2005b) može se izdvojiti nekoliko ključnih perspektiva odnosno tematskih čvorišta istraživanja uloge alkoholnih pića u simboličkom kontekstu. Iz te se perspektive mogu istraživati sljedeći aspekti proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića: situacijski, statusni, rodni, ritualni, prostorni i gospodarski. U nastavku ću u osnovnim crtama pokušati predstaviti svaki spomenuti aspekt, upućujući pritom tamo gdje je to moguće na primjere iz kulturoantropološke i etnološke literature.

Situacijski aspekti

S pomoću alkoholnih pića, kako primjećuju pojedini autori (npr. de Garine 2001b; Morris 1998), možemo odrediti o kakvu je događaju riječ, odnosno situaciju i vrstu prigode. Polazeći od kategorija prostora i vremena, de Garine ističe kako je potrebno istraživati sljedeće aspekte kulture pijenja: pijenje za vrijeme obroka, pijenje između obroka, pijenje tijekom druženja i konzumiranja obične svakodnevne hrane, u vrijeme blagdana te na gozbama ili zabavama, a ne zaboravlja spomenuti ni “jedno brzo putno”, pa ni aperitive i digestive, koje s dozom frankocentrizma reduktivno vezuje isključivo uz francusku kulturu (de Garine 2001b: 5). Vrsta pića koje se poslužuje definira dvije stvari: vrstu situacije, događaja ili prigode i društvene odnose među onima koji piju. Desmond Morris primjećuje da je u pojedinim zapadnim kulturama šampanjac sinonim za slavlje i proslavu, pa se stoga u prilikama kada se služi šampanjac pitamo: Što slavimo? (Morris 1998: 22). Mary Anna Thornton (1987) pak zapaža da se u Bečkoj zavalj sekt, pjenušavo vino, služi u formalnim ili službenim prigodama, dok se šnaps, žestoko piće, najčešće je to rakija, poslužuje za vrijeme intimnijih druženja koja nisu diktirana formalnom situacijom, obilježavanjem nekog posebnog dana u godini ili životu te proslavom. Thornton pića u zajednici u kojoj je istraživala, dijeli na ona koja su “u kategoriji šnapsa” i ona koja su “u kategoriji sekta”. Izbor pića diktira ponašanje do te mjere da pojava boce šnapsa najavljuje promjenu ponašanja u obraćanju sugovorniku s “vi” na “ti” (Thornton 1987). Čak i u društvima koja, poput američkog, nemaju ustaljene običaje vezane uz pijenje alkoholnih pića i u kojima se može očekivati individualni, subjektivni pristup izboru pića, društveno značenje pojedinih alkoholnih pića jasno je definirano i određeno. Primjer je istraživanje u SAD-u (Klein 1991) koje je pokazalo da se vino u tom kontekstu vezuje uz obroke, pivo uz neformalna druženja, a

vrhunsko vino i žestoka pića za svečanosti i proslave. U društvima pak s mnogo izraženijom tradicijom vezanom uz alkoholna pića percepcija situacijski primjerenih pića još je složenija. Primjerice u Francuskoj, u kojoj je s obzirom na razvijenu kulturu pijenja, uporaba pojedinih vrsta vina i pića izdiferenciranija s obzirom na oblike prigoda i prilika, odnosno situacija za pijenje, određeno je da se aperitiv pije uvijek prije jela i određeno je što se točno pije kao aperitiv, zna se također da se bijelo vino uvijek pije prije crnog i slično (Clarisse 1986; Nahoum-Grappe 1995).

U već spomenutim etnografskim zapisima iz Hrvatske s kraja devetnaestog i prve polovine dvadesetog stoljeća čitamo da se rakija pije ujutro, prije poslova u polju i vinogradu, a vina ili mješavine s vinom tijekom dana (usp. npr. Kutleša 1993: 111; Lovrećić 1990 [1897–1918]: 224). Također, finije vino ili rakija koji su proizvedeni u domaćinstvu u tadašnjoj seoskoj zajednici koja je najčešće i opisivana u tim etnografijama, čuvaju se za posebne prigode poput Badnje večeri (Lovrećić 1990 [1897–1918]: 307; Lukić 1924: 291) ili obroka tijekom svadbene svečanosti te ceremonija koje joj prethode kao što je dolazak po mladu ili u prošnju, rođenje ili krštenje djeteta, a o čemu podrobnije pišem kasnije u knjizi. Ovdje je dovoljno samo uopćeno naznačiti da se takva pića ne daju u prodaju ili svakodnevnu uporabu. Rakiju su, o čemu će također biti više riječi naknadno, osim muškaraca katkada pile i žene i to isto tako ujutro, prije početka radova u domaćinstvu. Vino se pilo tijekom dana, obično poslijepodne ili nakon zajedničkog obiteljskog obroka. Pijenje vina nakon svakodnevnog ili svečanog obroka započinjao bi gospodar kuće, a zatim su slijedili drugi.

Etnografski tekstovi iz tog razdoblja govore da je žena nakon poroda slobodno pila alkoholna pića i to javno, na znanje svih. Rodilja se, naime, kriječila nakon poroda domaćim vinom ili se čak i novorođenče malo umilo ili mu se na usta dalo par kapljica crnog vina jer se, prema nekim izvorima, vjerovalo da mu to

potiče snagu. Takvih je primjera mnogo i vezuju se uz različite dijelove Hrvatske (usp. npr. Bjelovučić 1919: 90; Grčević 2000: 403; Ivanišević 1987 [1906]: 462; Lovretić 1990 [1897–1918]: 332, 335; Lukić 1924: 308). Prema istim izvorima, u posjete roditelji, takozvanim *pohodima* ili *babinjama*, donosilo se vina i rakije na dar. U ovakve posjete uglavnom je dolazila ženska rodbina roditelji koja bi se tom prilikom počastila alkoholnim pićima, kao i nakon poroda kada su svi ukućani pili alkoholna pića i pili za zdravlje djeteta.

Žene nisu javno pile alkohol osim u posebnim situacijama i prigodama kao što je, kako je spomenuto, bio porod ili prilikom krštenja djeteta te imendana kao posebnih dana koji su se obilježavali u zajednicama koje su opisane u starim etnografijama (usp. npr. Ilić Oriovčanin 1846: 23; Lukić 1924: 308).

Osim prilikom rođenja i krštenja, alkohol je bio važan i u svim fazama svadbe. Prije vjenčanja zanimljiva je uporaba domaćeg pića – rakije ili vina u prošnji što je osobito vidljivo u primjerima kada dio prošnje nosi naziv koji asocira na alkoholno piće ili njegovo pijenje. U slavonskom mjestu Varoš (Lukić 1924) jedan od posjeta momkove rodbine djevojčinoj kući prije svadbe, a tijekom procesa prošnje, zove se *popitak*, pritom je glavni rekvizit ceremonije koja se odvija prilikom tog posjeta čaša s domaćom rakijom. Prije večere donijela bi se na stol rakija i natočila u čašu u koju bi budući djevojčin svekar, svekrva i stric položili novac. Čašu bi uzeo djevojčin otac i pitao: “Maro, jel’ prosto?” Djevojka bi odgovorila: “Prosto od Boga pa od mene.” Nakon toga njezin otac otpio bi malo rakije, a potom bi čašu uzeo momkov otac i ponovio isto pitanje pa onda i svekrva i stric. Tako bi ispijali redom dok u čaši ne bi ostao samo novac koji bi svekar istresao djevojci, budućoj snahi, u krilo (Lukić 1924: 319). Dakle, već i sam naziv etape prošnje sugerira glavni čin i njegovu simboličku snagu. Sličan primjer imamo i u mjestu Otok, također u Slavoniji, gdje se jedan od posjeta djevojčinoj kući naziva *buklija* (pljoska,

čutura). Tom bi prilikom budući svekar u posjet mladenkinjoj kući donio vlastito vino i darivao ga roditeljima buduće snahe (Lovrenčić 1990 [1897–1918]: 346).

Statusni aspekti

Kako primjećuju de Garine (2001b), Morris (1998) i Wilson (2005b), izbor alkoholnog pića može biti pokazatelj društvenog statusa. Izborom alkoholnog pića možemo izraziti status kao i pripadnost određenoj grupi, generaciji ili klasi. Primjere je moguće pronaći u raznim istraživanjima gdje preferencija nekog pića odražava tek aspiraciju ili je pak odraz stvarne društvene hijerarhije. Istraživanje provedeno devedesetih godina dvadesetog stoljeća među poljskim studentima bilježi sklonost pijenju vina, što se tumači time da je vino u Poljskoj piće više ili srednje klase, odnosno time da studenti izbjegavaju pivo i votku koji se smatraju svakodnevnim i uvriježenim alkoholnim pićima “običnog puka” (Engs et al. prema Morris 1998: 23). U Francuskoj, gdje vino ima status nacionalnog simbola i uobičajeno ga je svakodnevno konzumirati, mladi iz viših društvenih krugova preferirali će neko uvozno strano neuobičajeno piće koje nije dio francuske svakodnevne kulture pijenja (Nahoum-Grappe 1995). Pitanje izbora određenog alkoholnog pića pitanje je i generacijskog i društvenog statusa. Neka istraživanja potvrđuju kako je mlađa populacija sklonija pijenju novijih alkoholnih pića, a ne lokalnih, onih koja se često piju u toj zajednici i koja se više piju u krugu obitelji (Cottino 1995). Zazor i odbijanje takvih alkoholnih pića i usvajanje novih među mlađom populacijom može biti i dvojbeno u smislu da se preuzimanjem nekih novih ili neuobičajenih pića za određenu zajednicu preuzimaju navike i obrasci ponašanja netipični za određenu kulturu koji mogu biti i problematični (usp. Gamella 1995). No, također je lako moguća i obrnuta

situacija, da se lokalno alkoholno piće više cijeni i vrednuje nego neko strano nepoznato piće što će biti oprimjereno u prikazu rezultata vlastitog etnografskog istraživanja.

Određena alkoholna pića postala su i simbolom nacionalnog identiteta: *guinness* za Irce, *tequila* za Meksikance, *whisky* za Škote, *ouzo* za Grke i slično. Izbor, serviranje takva pića može u određenim okolnostima biti snažan iskaz odanosti i kulturnog identiteta. Nacionalno piće često može biti *locus* za pozitivno, idealizirano, romantizirano poimanje nacionalnog karaktera, kulture i načina života (Morris 1998: 23). U nekim situacijama pojedino alkoholno piće može simbolizirati i određene vrijednosti važne za zajednicu u kojoj se ono proizvodi i pije pa odbijanje takva pića može značiti i odbijanje određenih vrijednosti utkanih u kulturu te zajednice. Pijenje ili odbijanje pijenja nacionalnog ili lokalnog alkoholnog pića često je obilježeno emocijama i stvar je konstrukcije osobnog identiteta, odnosno osobne identifikacije s mogućim konotacijama koje taj čin može podrazumijevati. Kroz stav prema određenom alkoholnom piću može se iskazivati sklonost ili pak nesklonost pojedinoj grupi, zajednici ili teritoriju, odnosno mjestu, naciji, kraju. Također, moguće je da se i jedno piće u različitim kontekstima identificira s različitim zajednicama, kao što je to slučaj s rakijom koju se danas u svakodnevnom govoru i praksi često označuje kao isključivo slavonsko, bosansko ili srpsko alkoholno piće.

Primjera kojima se može pridonijeti razumijevanju alkoholnog pića kao pokazatelja društvenog statusa ili izraza pripadnosti ima i u starim etnografijama. Primjerice, važnost oca ili najstarijeg muškog člana patrijarhalne obitelji iskazivala se, kako pokazuje niz primjera, kroz način na koji se na Badnju večer ili u posebnim svečanim prigodama služi hrana i piće te nazdravlja (usp. npr. Kotarski 1917a: 180). U prošlosti u seoskim vinogradarskim obiteljima, odnosno u onima gdje je vinogradarstvo znatno utjecalo na ekonomski status obitelji, domaće vino točio bi

ukućanima ili gostima upravo gazda kuće. Njegova uloga bila je bitna i u ritualima u kojima domaće vino igra važnu ulogu.

Alkoholno piće je društveno ljepilo i kada govorimo o etnografskom terenu. Sama sam, poput svojih kolegica i kolega, pri dolasku u nečiji dom, bez obzira na temu istraživanja ili sredinu (ruralnu, urbanu), često bila nudena alkoholnim pićem, i to najčešće onim proizvedenim u domu obitelji sugovornika. Na taj način “ulazi se u teren”, započinje se izgrađivati odnos, svojevrsna prisnost između istraživačica/istraživača i obitelji. Činom nuđenja domaćica ili domaćin obitelji pokazuje dobru volju i prihvaćanje istraživačice ili istraživača na terenu, dok oni prihvaćanjem tog pića iskazuju poštovanje i zahvalnost prema sugovornicima, osobama koje ih primaju u svoj dom i s kojima će kroz razgovor, podijeliti odabrane aspekte svog života.

Primjeri iz navedenih domaćih i inozemnih istraživanja izdvojeni su slučajevi i nemoguće je na temelju njih generalizirati o pojedinim kulturama i njihovim karakteristikama. Također, u etnološkom i kulturnoantropološkom istraživanju alkoholnih pića, kao i u etnološkom i kulturnoantropološkom istraživanju prehrane potrebno je biti svjestan činjenice da su hrana, pa time i piće, snažni simboli kojima se značenje mijenja ovisno o kontekstu i okolnostima – zajednici i kulturi u kojoj se istražuju.

Rodni aspekti

Od svih identitetskih i društvenih razlika koje je moguće izražavati izborom određenog alkoholnog pića najjača je, čini se, ipak ona rodno utemeljena. Evidentno je i u starijim etnografskim tekstovima, i u kulturnoantropološkim i sociološkim studijama kao i u mojem terenskom istraživanju da doista postoji razlika između alkoholnih pića namijenjenih ženama i onih namijenjenih

muškarcima. Ako se ne radi o izboru samog pića, uvijek su tu količina ili način, odnosno uvjeti i okolnosti pijenja. Gotovo je univerzalan fenomen da su ženska pića slađa, slabija, mekša ili, kako Morris primjećuje, "manje čista" (Morris 1998: 24). Žene rijetko ili skoro nikad, u novijim i starijim izvorima na koje sam nailazila (usp. Gefou-Madianou 1992a; Macdonald 1994; Morris 1998; Nahoum-Grappe 1995; Papagaroufali 1992), ne piju najjače crno vino ili čistu rakiju: češće piju slatke likere ili neke mješavine. U europskim zemljama, kako primjećuje Gefou-Madianou, glavni su konzumenti alkoholnih pića muškarci (1992b: 7). Za žene se pak bilježi da piju manje količine alkoholnih pića, ali da su one te koje moraju kontrolirati ponašanje kada je u pitanju pijenje alkoholnih pića, i to podjednako i u privatnoj i u javnoj sferi (usp. npr. Gefou-Madianou 1992b). Kako ukazuju pojedina istraživanja, uživanje alkoholnih pića kod žena je, pogotovo u ruralnim ili poluurbanim sredinama, vezano uz dom i prostor doma (usp. Gefou-Madianou 1992b; 1992c). O tome svjedoče i stare etnografije iz Hrvatske (usp. npr. Lang 2009 [1915]: 126) kao i istraživanja iz različitih dijelova svijeta provedena u drugoj polovini dvadesetog stoljeća (usp. Gefou-Madianou 1992; Thornton 1987). Žene su pile alkoholna pića uglavnom u okrilju vlastitog doma baš kako početkom dvadesetog stoljeća bilježi Milan Lang kada piše o Samoboru:

Doduše to su kod žena bili izuzeci, ali takih je izuzetaka bilo mnogo što bi ponajbolje znali pričati lončiči, što su čučali gdje-god u kutu pokraj ognjišta, i iz kojih su se mamice krijepile, kad im je došla slabina, ili kad ih je spopala od vrućine pri peći ili komenu velika žeđ (Lang 2009 [1915]: 126).

Vino i rakija korišteni su kao lijek i okrepa, ali i u obrednom kontekstu zbog čega se može govoriti o ritualnoj ulozi alkoholnih pića. U slučaju kada su vino ili rakija shvaćeni kao lijek, nije ih se smatralo nepoćudnim za žene, štoviše, stare etnografije prepune

su primjera u kojima se rodilju krijepi vinom (usp. npr. Bjelovučić 1919: 90; Grčević 2000: 403; Ivanišević 1987[1906]: 462; Lovretić 1990 [1897–1918]: 332, 335; Lukić 1924: 308).

Recentnija istraživanja pijenja alkoholnih pića u okviru rodne dimenzije okupljena su u već spomenutom zborniku Dimitre Gefou-Madianou *Alcohol, Gender and Culture* (1992a). Pojedine autorice i autori radova u zborniku promišljat će konstrukciju identiteta žena i muškaraca s obzirom na pijenje alkoholnih pića u privatnim i javnim sferama (usp. npr. Gefou-Madianou 1992b; Iossifides 1992; Papagaroufali 1992). O razvoju antirodbinskog diskursa vezanog uz pijenje alkoholnog pića pisao je Evthymios Papataxiarchis (1991) ističući razliku između muškog druženja i uživanja alkohola u javnim prostorima od druženja muškaraca u njihovim domovima. Naime, muškarci uživanje u alkoholnim pićima odvajaju od aktivnosti vezanih uz dom te Papataxiarchis (1991: 156) u tome vidi način na koji se konstruira i oblikuje identitet muškaraca u okviru antidomaćinskog i antirodbinskog diskursa, dakle onih praksi koje nisu povezane s prostorom doma i obitelji pa ih stoga naziva antirodbinskim i antidomaćinskim.

Istraživanja rodni domena poslova vezanih uz proizvodnju alkoholnih pića u obitelji rijetka su i sporadična, podjednako u domaćoj kao i u inozemnoj produkciji. O tome piše Gefou-Madianou (1992c) opisujući obiteljsku proizvodnju vina u Grčkoj te Isabelle Bianquis-Gasser (1992) koja piše o podjeli rada vezanoj uz vinograd, opisujući proizvodnju vina u Alsaceu u Francuskoj. U nas Dragica Cvetan također prepoznaje rodno odijeljene domene poslova i druženja vezanih uz vinogradarstvo. Kako ističe, proizvodnja alkoholnih pića, a ponajviše vina, bila je i privredna grana i jedan od izvora prihoda za obitelj, stoga je raspored poslova vezanih uz uzgoj grožđa i pravljenje vina morao biti dobro organiziran. Iako su u većini poslova sudjelovali svi, samo pravljenje vina od grožđa bio je posao muškaraca što Cvetan zorno prikazuje u svojem istraživanju (Cvetan 1990a; 1990b; 1991a; 1991b).

Iako ne uvijek izravno, iz ponekih zapisa starijih etnografskih zapisa iz Hrvatske dadne se naslutiti da su u poslovima obrade vinograda tijekom godine dana uvijek u većem broju sudjelovali muškarci i oni su organizirali poslove u vinogradu, dok je žena domena više bila organizacija poslova u kućanstvu odnosno domaćinstvu. No, budući da u vinogradu postoje poslovi koji zahtijevaju brzinu i učinkovitost, u njima je sudjelovala cijela obitelj bez obzira na dob, čak i starija djeca koja su bila u mogućnosti obavljati fizičke poslove poput kopanja, rezanja i vezanja trsja. Dakle, vinarstvo, odnosno proizvodnja alkoholnih pića, najčešće vina i rakije od grožđa, otvaralo je muškarcima iz pojedine obitelji, a i šire u seoskoj zajednici, prostore društvenosti. Promišljanje rodne dimenzije indikativno je u istraživanjima proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića na što ću posebno obratiti pažnju u prikazu rezultata vlastitog etnografskog istraživanja.

Ritualni aspekti

Čovjek važne događaje u svome životu obilježava određenom ceremonijom ili slavljem, a pojedini običaji odnosno događanja uključuju rituale u kojima se koristi alkoholno piće. Od posebne su važnosti obredi prijelaza u običajima tzv. životnog i godišnjeg ciklusa: rođenje, vjenčanje, Božić, Uskrs, o čemu vrlo dobro svjedoče i stariji etnografski zapisi. No, osim običaja životnog i godišnjeg ciklusa u okviru kojih se nekada promatrala i nastojala razumjeti tradicijska kultura Hrvatske, pozornost treba obratiti i na one momente života koji tek naknadno ulaze u područje etnološkog i kulturnoantropološkog zanimanja: matura, preseljenje u novi životni prostor (završetak ili početak gradnje kuće), rođendani, godišnjice braka (jubilarne ili obične). Ritualizacija života okvir je za razvoj veza među članovima pojedine obitelji ili članovima neke zajednice, osim toga njome se te iste veze

učvršćuju te javno potvrđuju. Pijenje pića, a osobito onih alkoholnih, društveni je čin i jedna od temeljnih uloga koja se uobičajeno pridaje alkoholnim pićima društveno je povezivanje (Morris 1998: 28). Prijelazni momenti u životnom ciklusu sastavljeni su od mnogih elemenata obrednog i ritualnog karaktera te ceremonija u kojima alkoholno piće igra važnu ulogu. Naime, njegova simbolika pojačava važnost i karakter samog događaja. Ne samo u starijim etnografijama fokusiranim na tradicijsku kulturu već i u suvremenom kontekstu takozvanih obreda prijelaza poput rođenja, svadbe ili smrti, alkoholno piće pojavljuje se i kao rekvizit i kao dar, dakle kao simboličko sredstvo koje doprinosi važnosti određenog trenutka prijelaza i pritom osnažuje veze među ljudima koji u njemu sudjeluju. U hrvatskoj tradicijskoj kulturi sve faze svadbenih običaja uključuju korištenje alkoholnog pića podjednako tijekom prošnje (usp. npr. Duić 1987: 24; Kotarski 1917b: 203–213; Lovretić 1990 [1897–1918]: 346; Lukić 1924: 319) kao i tijekom svadbene svečanosti (usp. npr. Bonifačić Rožin: 1957: 6; Bonifačić Rožin 1969: 20; Kostelac 1988: 11; Kurilovčan 1987: 12 i 13; Taš 1954: 1–2). Zdravice nekada i danas, a kojima se u nas posvećivala pozornost ponajprije u okviru interesa za usmenu književnost (usp. npr. Šarić 1890), nezamislive su bez alkoholnog pića.

U običajima oko smrti alkoholno piće također igra svoju ulogu u životu pojedine obitelji. Prema dostupnim podacima pijenje alkoholnih pića bilo je vezano i uz karmine, ponajviše kako bi se nazdravilo za pokoj duše umrloga (usp. npr. Grčević 2000: 428; Kotarski 1917b: 215, 217; Ivanišević 1987 [1906]: 496).

Osim u obredima prijelaza, ili tranzicijama životnog ciklusa kako ih naziva Desmond Morris (1998: 30–31), ritualizacija je prisutna i u svakodnevnim, habitualnim tranzicijama koje Morris dijeli na dnevne i tjedne. Dnevne se odnose na odvajanje dnevnog rada i dnevnog počinka (vrijeme povratka s posla kući – boravak u kafiću kao liminalna, prijelazna faza). Tjedne

tranzicije odnose se na odvajanje radnog tjedna od vikenda. O njima piše primjerice Pauline Garvey (2005) u radu o kulturi pijenja alkoholnih pića među mlađom populacijom u Norveškoj. U svakodnevnom se životu, kako primjećuje Joseph Gusfield (1987), najčešće petkom nakon posla ljudi okupljaju u kafićima kako bi obilježili vrijeme odmora, odnosno “odradili” liminalnu fazu dijenja radne i osobne/privatne sfere.

Obredi prijelaza služe kako bi ocrtili granice između različitih faza života te da označe kraj nekog stanja ili njegov početak (usp. npr. van Gennep 1977). Alkoholna pića u tom smislu predstavljaju simboličku granicu, odnosno koriste se kao sredstvo kojim se ustanovljuje razlika između jednog i drugog društvenog konteksta (Gusfield 1987; Mandelbaum 1965). Stoga je, prema Morrisu (1998: 33), neminovna veza između obreda prijelaza i alkoholnih pića jer jedni upućuju na druge. Alkoholno piće često je sastavni dio rituala zato što pijenje alkoholnog pića, na neki način, predstavlja simboličku, psihološku (liminalnost je vezana uz napetost i opasnost) i društvenu funkciju rituala (Morris 1998: 33).

Ritualizacija je prisutna i u kontekstu blagdana, vezanih uz religijski kalendar, što pokazuju i starije etnografije s područja Hrvatske. Alkoholno piće u kontekstu rituala povezanih s blagdanima funkcionira kao medij i simboličko sredstvo. Povezanost ratarske godine s kršćanskim svecima i vjerovanjima proizlazi iz međusobne isprepletenosti, rečeno terminologijom začetnika struke, duhovne i materijalne sfere života, a najbolje se izražava kroz rituale tijekom posebnih dana u godini. U starijim etnografijama od godišnjih običaja najdetaljnije je opisan Božić, odnosno božićni običaji. S pomoću domaćeg vina mnogo se, kako govore podaci, gatalo uoči Božića, na Badnjak, a i obavezno ga se pilo nakon večere (usp. npr. Grčević 2000: 386; Lovretić 1990 [1897–1918]: 307). U takvoj prilici, dozvoljeno ga je bilo piti i djeci. Vino je u kršćanstvu metafora Kristove krvi te mu se, osobito u božićnim i uskršnjim blagdanima, pripisuje neobična moć i tijekom tih

blagdana odnos prema vinu kao napitku mijenja se. Vino je u tom kontekstu postajalo simbolom snage, obilja i dobivalo je magičnu moć. Takvo svojstvo pripisuje mu se i stoga što se u njemu, osobito ako je domaće, zrcali sav godišnji rad i trud obitelji kao zajednice jer je vino konačan rezultat godišnjeg zajedničkog rada i života u obitelji. Tome u prilog govore, osim njegova korištenja i pijenja tijekom božićnih blagdana, vjerovanja vezana uz ispijanje vina na Veliki petak uoči blagdana Uskrsa. Naime, na Veliki petak trebalo je uz post u pojedinim dijelovima Hrvatske popiti što više crnog vina za koje se vjerovalo da jača krv (usp. Ivanišević 1987 [1906]: 448; Grčević 2000: 392). Domaće vino i rakija nosili su se u crkvu na blagoslov kad i ostala hrana na Veliku subotu za vrijeme uskrasnih blagdana (usp. npr. Ilić Oriovčanin 1846: 121). Nadalje, blagoslovljenom i posvećenom vodom u crkvi odlazilo se u voćnjake i vinograde te također i u polja blagosloviti i poskropiti usjeve kako bi što bolje rodili i obitelji donijeli obilja tijekom cijele godine (usp. npr. Kotarski 1917b: 195).

Prostorni aspekti

Geoffrey Hunt i Sandra Satterlee (1986: 524) smatraju da prostornim dimenzijama pijenja alkoholnih pića možemo pristupiti na razne načine, ovisno o tome o kojoj se “areni” pijenja radi, a pri čemu arena predstavlja mjesto s jasnom fizičkom i simboličkom granicom. Prostor kafića, gostionice, paba ili drugog javnog mjesta na kojem se ispija alkoholno piće identifikacijska je arena prožimanja doživljaja svijeta i sebe. Odnosno, ovisno o ambijentu mjesta, pojedinac na svojstven način proživljava iskustvo “razgraničavanja” primjerice sfera posla i doma ili rada i zabave. No, iako unutar mjesta za pijenje alkoholnih pića postoji društveni svijet koji ima vlastita pravila ponašanja i vlastite prakse, ta ponašanja i prakse ne mogu se u potpunosti razumjeti ako

ih se promatra kao zasebne cjeline. Rituali, prakse, ponašanja i društvene grupacije koje možemo naći na takvom mjestu neraskidivo su povezani sa svijetom izvan njega. Kultura paba mora se promatrati kao nastavak kulture društvenih grupacija koje su aktualne izvan prostora paba (Wilson 2005b: 16).

Liminalnost i tranzitnost, kada je riječ o alkoholnim pićima, vezuju se i uz pojam određenog mjesta što mnogi autori prepoznaju kao jedan od bitnih elemenata u istraživanju kulture pijenja (usp. npr. Morris 1998; Wilson 2005b). Odabrano mjesto ispijanja alkoholnih pića, pogotovo javno, često predstavlja jednu odvojenu sferu, poseban društveni svijet sa svojim pravilima i običajima. Društvenost ugostiteljskog objekta, smatra Ines Sabotić (2007), obuhvaća različite društvenosti koje je moguće proučavati na nekoliko razina, te to i pokazuje u analizi starih zagrebačkih kavana i krčmi s kraja devetnaestog i početka dvadesetog stoljeća otkrivajući višeslojni identitet tadašnjeg društva i kompleksnost društveno-političke zbilje. Prema Thomasu Wilsonu (2005b: 10) mjesta gdje se piju alkoholna pića posebno su važni i kulturno strukturirani prostori. Razlike u društvenom statusu i dobi na takvim mjestima mogu podleći novim pravilima mjesta, mogu se pojačati ili pak smanjiti. Primarna funkcija mjesta pijenja alkoholnih pića u gotovo je svim kulturama ista, a to je da pojednostavljuje i olakšava društvenu interakciju i društveno vezivanje (Morris 1998: 8, 17). U njima se potpuno ostvaruje ono što ističu sva komparativna istraživanja praksi pijenja diljem svijeta, a to je da alkoholna pića promiču društvenost i relaksaciju (usp. npr. Heath 1987a; 1987b; 1995).

Mjesta ispijanja alkoholnih pića razlikuju se od kulture do kulture. Prema nekim istraživanjima, u kulturama u kojima je ispijanje alkoholnih pića uklopljeno u svakodnevno ponašanje, ono se shvaća kao društveno prihvatljivo, mjesta ispijanja alkohola manje su fizički izdvojena u odnosu na okolinu i svakodnevnicu nego u kulturama koje uz pijenje alkoholnih pića vezuju devijaciju

i smatraju je društveno neprihvatljivom ili barem prijepornom.¹² Ray Oldenburg (1989) stoga barove i kafiće u Norveškoj opisuje u kategorijama trećeg mjesta – liminalnog, graničnog mjesta između privatne i javne sfere, doma i posla. Liminalni status kafića, barova i gostionica omogućuje, prema Oldenburgu, konstruiranje idealnog svijeta. Pojedini autori primijetiti će da gosti kafića upravo u takvim okružjima i situacijskim ulogama koje tu ostvaruju mogu nadomjestiti ili nadići svoje ne uvijek reprezentativne uloge koje imaju na poslu ili u nekom drugom okruženju (prema Traenn i Rossow u Morris 1998: 27). Bez obzira na to imaju li središnje ili rubno mjesto u nekoj kulturi, javna mjesta ispijanja alkoholnih pića uvijek su određena kao liminalne zone između posla i doma koje omogućuju alternativno konstruiranje stvarnosti i svojevrstan prolaz između dvije zone: one radne i one kućne obiteljske (Cottino 1995; Gamella 1995).

Osim u javnom prostoru, na javnim mjestima, pije se od-
vija i u ponešto intimnijem, privatnom okruženju, u okrilju doma kako to bilježi Gefou-Madianou (1992b; 1992c). Ona opisuje i mjesta proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića u okviru doma i okućnice, navodeći primjere grčkog seoskog načina života gdje se alkoholno piće, najčešće vino, proizvodi i konzumira u posebnim prostorijama koje su dio kuće u kojoj se stanuje. Takve primjere moguće je pronaći u etnografskim opisima tradicijske

¹² Neki autori smatraju da u kulturama u kojima je pije alkoholnih pića dio svakodnevnog života (južna Europa – Italija, Francuska, Španjolska), javna mjesta za konzumaciju alkoholnih pića poput gostionica, barova i kafića izgledaju mnogo otvorenije, s velikim prozorima i dio su svakodnevnog života (usp. npr. Martinez i Martin prema Morris 1998: 26). Neki pak autori (npr. Page prema Morris 1998: 26) smatraju da su u krajevima i zemljama u kojima su s pije alkoholnih pića povezana neka moralna pitanja (Australija, Velika Britanija, Sjeverna Amerika i Skandinavija), javna mjesta za konzumaciju alkoholnih pića tamnija, manje vidljiva i ne upadaju toliko u ritam svakodnevnog života. No, ne samo da su ovi uvidi vrlo uopćeni nego i sve manje odgovaraju suvremenoj situaciji. Danas je, prema mojem mišljenju, nemoguće u tom smislu generalizirati javne prostore ispijanja alkoholnih pića.

kulture diljem Hrvatske, to su primjerice konobe u južnom dijelu Hrvatske ili podrumi u sjevernom dijelu, no moguće je da kao dio okućnice postoje posebne zgrade kojima je jedna od namjena, uz čuvanje alata i ostalih potrepština, i proizvodnja alkoholnog pića (usp. npr. Šestan 1998: 32), primjerice u Slavoniji se u takvim zgradama peče rakija pa se nazivaju pecarama ili kačarama (usp. npr. Lovretić 1990 [1897–1918]: 43; Lukić 1919: 53–54; Lukić 2016 [1911–1912]: 175–182).

Kada se govori o Hrvatskoj i tradicijskoj kulturi i mjestima na kojima se proizvodi i konzumira alkoholno piće u privatnoj sferi, okrilju obitelji, važno je spomenuti vinogradarske kuće. Radi se o građevinama manjeg obima koje se u raznim oblicima javljaju diljem Hrvatske. Uglavnom, ali ne i uvijek, to su samo privremena skloništa za spremanje alata ili u slučaju nevremena i ljudi. To su *kolebe* ili kolibe po Slavoniji, ili pak bunje, čemer, poljarice ili kažuni u jadranskom području. Sjeveroistočni dio Hrvatske bilježi više inačica vinogradarskih nastamba, od jednodostupnih koje služe samo kao spremište alata ili ostava za čuvanje vina, do zanimljivih zgrada s bijelo olicenim zidovima i rubovima od crvene cigle kakve su gradili pripadnici višeg građanskog sloja požeškog vinogorja (usp. Šestan 1998: 32). Zabilježen je i poseban oblik spremišta u Baranji – podzemne klijeti ukopane u zemlju brežuljka ili padinu (Belaj 1992: 15). U sjeverozapadnom dijelu Hrvatske neizostavan dio vinogradarske arhitekture čini klijet ili klet: nastamba jednostavnije gradnje koja nije služila samo za čuvanje alata i oruđa već je imala i jasnu društvenu funkciju (Šestan 1998: 29). Posebno je u tom smislu zanimljiva knjiga o kulturi vina i životu na kurijama i klijetima Varaždinebrega, ponajviše sedamnaestog, osamnaestog i devetnaestog stoljeća, *Stare vinogradarske kurije i klijeti* Branka Svobode (1967).¹³ Kako to pokazuje Svoboda,

¹³ Knjiga je posebno zanimljiva zato što Svoboda osim općenito o vinskoj kulturi, piše i o mnogim temama specifičnim za prostor o kojem piše (pred-

u tom su kraju kurije uglavnom imali plemićki slojevi, vlastelini, dok su skromnije klijeti imali seljaci. Stanovnici sjeverozapadnih gradova Hrvatske poput Zagreba i Varaždina imali su vinograde i klijeti u kojima su provodili slobodno vrijeme, a dok nisu bili u njima, vinograde su čuvali vinciliri ili pudari, zaposleni čuvari vinograda koji se spominju u različitim hrvatskim regijama (usp. npr. Antičić 1900: 68; Belaj 1992; Nadvornik 2003; Šestan 1998).

Već je prethodno spomenuto istraživanje plešivičkih klijeti koje je provela Cvetan. Ona klijet promišlja kao mjesto muške domene i razvoja društvenosti i komunikacije muškaraca u okviru druženja pri proizvodnji vina i zajedničkog pijenja (Cvetan 1990 i dr.). O klijetima piše i Vatroslav Rožić (2002 [1908]), koji u svojoj etnografiji nastaloj prema Radićevoj Osnovi opisuje vinogradarstvo u prigorskom selu Sveta Jana. Rožić se, između ostaloga, dotiče važnosti klijeti u životu pojedine obitelji i šire zajednice u devetnaestom stoljeću u tom lokalnom kontekstu. Pritom bilježi kako je važna uloga klijeti i njezina sadržaja u običajima koji su obilježavali tri osnovna događaja u čovjekovu životu: porod, svadbu i smrt. Prema Rožiću, na treću nedjelju po porodu ili na velike babinje u posjet roditelji dolazila bi najbliža ženska rodbina i donosila *poličnu* flašu vina (koja se čuvala u klijeti). Tim se vinom nazdravljalo majci i djetetu (Rožić 2002 [1908]: 250). Tijekom svadbe, trećeg dana ujutro po obredu vjenčanja muški svatovi odlazili su s mladoženjom *u brege u ise*.¹⁴ U drugu nedjelju po svadbi, kad su *drugiči*, posjet mladnim roditeljima, mladi braćni par otišao bi u klijet mladenkina oca kako bi izabrao komad pogodne zemlje i za novac što su ga dobili na svadbi, osnovali

stavama, prirodi zabava u ljetnikovcima i kurijama na Varaždinbregu). Posebnu pažnju posvećuje i odnosu žena prema vinu – konzumaciji, sudjelovanju u zabavama i članstvu u takozvanim pijačkim društvima.

¹⁴ *Isa* je lokalni naziv za klijet u prigorskom kraju.

bi svoj vinograd *osebujak*, komad vinograda koji bi svaki mladi bračni par u zadruzi imao (Čuk 1962: 104).

Sve navedeno o prigorskoj klijeti upućuje na mogućnost promišljanja prigorske klijeti, o kojoj dakle pišu Rožić i Cvetan, kao *trećeg prostora*, ovoga puta u terminologiji Edwarda Soje. Naime, posve suprotno od javnih mjesta na kojima se ispijaju alkoholna pića klijeti su primarno privatna mjesta pojedine obitelji, ali i šire, većeg broja obitelji manje seoske zajednice koje su u srodstvu ili su povezane institucijom kumstva (krsnog, vjenčanog). Stoga se u njima nazire sveukupnost života zajednice, dok njihovu prostornost prožimaju povijest i društvenost u jednom (Soja prema Šakaja 2011: 121). Vinogradarska arhitektura sjevernog dijela Hrvatske ponešto je kompleksnija i raznolikija u odnosu na vinogradarsku arhitekturu njezina južnog dijela. Podrazumijevala je osim gospodarske uloge (kao spremišta alata i sprava te prostora u kojem se proizvodilo alkoholno piće) i onu društvenu što je posebno izraženo kroz opis istraživanja klijeti, a slično se bilježi i za varaždinske kurije te *kolebe*/kolibe Slavonije, Baranje i Srijema. No, bez obzira na izgled ili lokaciju (kuća, okućnica, polje ili vinograd), neminovna je važnost prostora u kojem se proizvodi alkoholno piće u obitelji o čemu svjedoči primjer etnografije Poljica Frane Ivaniševića u kojoj se bilježi da tadašnji narod živi od uzgoja loze, a konoba je *sva snaga i lipota kuće*: “Dovesti prijatelja u konobu, pokazat mu sude (bačve), to je najlipša po`vala i posvido`ba o kućnom staću. A i je dika vidit onako desetak bačava u vil (vilo = red) poredane, jedna do druge ka’ soldat do soldata” (Ivanišević 1987 [1906]: 86). Slično je vidljivo i iz opisa vinogradarske arhitekture kastavskog kraja iz istog razdoblja. U tom se kraju konoba nalazila ispod stambenih kuća (Jardas 1994 [1957]: 176) i bila neki tip autolegitimacijskog mjesta samog domaćinstva, a kako to sugerira sljedeći zapis: “Kda prideš hmetu, neka ti pokaže konobu, pak ćeš znat, h kemu si prišal” (Jardas 1994 [1957]: 183).

Gospodarski aspekti

Alkoholno piće te kultura obiteljske proizvodnje i konzumacije alkoholnog pića mogu se promatrati i iz gospodarske perspektive. To je, između ostalog, primijetila i Mary Douglas u zborniku *Constructive Drinking* (1987a) referirajući se na tekstove u zborniku koji u povijesnoj perspektivi prate proizvodnju pića kao sredstva otpora, odnosno alternativnu ekonomiju s pomoću koje opstaju zajednice i tradicija neke grupe unutar vladajuće monopolističke ekonomije koja drži prava proizvodnje (Douglas 1987b: 12). Shvaćeno kao ekonomsko sredstvo, alkoholno piće roba je kojom se može trgovati i koja je relevantna za održanje stabilne ekonomske situacije – na mikrorazini pojedine obitelji, a na makrorazini neke regije, ali možda i države. Primjere manipulacije alkoholnim pićima moguće je pronaći tijekom povijesti i to na više razina, podjednako i u samoj proizvodnji, distribuciji pa i u konzumaciji.

Mark Hailwood i Deborah Toner, oslanjajući se na Arjuna Appadurajia (1986), alkoholno piće razumiju kao robu s “društvenim životom” i “biografijom” koja ima ekonomsku vrijednost i s kojom se može ostvariti dobit ili/i gubitak, odnosno njezinom vrijednošću može se manipulirati (Hailwood i Toner 2015: 2–3).

Pijenje, odnosno konzumacija alkoholnih pića, smatra Wilson (2005b: 20), jest i potrošačka aktivnost koja ima svoje mjesto u širem polju društvene potrošnje. Brian Moeran (2005) pokazuje kako jedna vrsta robe – alkoholno piće, tj. sake, i sva ponašanja vezana uz njega mogu ilustrirati sustave vrijednosti, pa tako s obzirom na generacijske razlike u japanskom ruralnom gospodarstvu i društvu i odnose ljudi u poslovnom i obiteljskom okruženju. Inače, istraživanja proizvodnje alkoholnih pića, i u industrijskoj proizvodnji, ali i u onoj obiteljskoj, pokazuju kako jedan djelić materijalne kulture – alkoholno piće – može biti moćno sredstvo osporavanja ili podržavanja vrijednosnog sustava

gospodarske i društvene razmjene. Na tom je tragu i spomenuto istraživanje Olge Supek (Supek-Zupan 1979; 1982; 1983; Supek 1987; 1988) o ekonomici u prigorskom selu Vinogorju. Uz ostalo Supek (1988: 75) se uz istraživanje cjelokupnog gospodarskog ustroja sela osvrnula i na proizvodnju alkoholnog pića. Primijetila je kako je vino ritualni medij blagoslova, zdravica i dobrodošlica, a pomaže i u izražavanju ljubavi, prijateljstva, utemeljenju novih rođaćkih (rodbinskih) veza i uspostavljanju opuštene atmosfere u bilo kojem kontekstu. Supek je svoje istraživanje svakodnevniće u Vinogorju podijelila na dvije razine: na jednoj je istraživala društveno-ekonomsku organizaciju i promjene, a na drugoj simboličko ponašanje i razmjenu. U okviru analize razmjene, koja se odnosi i na pomoć pri poslu (međusobno pomaganje pri zajedničkim poslovima susjedima i prijateljima), ali i na razmjenu prehrambenih proizvoda i pića, Supek se oslanja na Marcela Maussa (Supek-Zupan 1979: 70–77). Supek (1979: 71) smatra da vino, kao i ostala hrana i piće, pripada sferi takozvane uopćene recipročnosti koja ne pretpostavlja točno određeni vremenski period povrata usluge ili dara, već stvara mrežu društvenih obaveza koja pridonosi koheziji zajednice. O razmjeni alkoholnih pića i njihovoj prodaji te činjenici da su ona sredstvo kojim određene obitelji održavaju ekonomsku stabilnost svjedoče i starije etnografije (usp. npr. Lukić 1919: 235–236; Kotarski 1917a: 81). Kada se govori o ekonomskoj dimenziji alkoholnih pića, odnosno njihove proizvodnje i konzumacije, zanimljivo je spomenuti da je Cvetan svoje istraživanje vinogradarstva plešivičkog prigorja izravno vezala uz itinerar Plešivičke vinske ceste, odnosno Vinske ceste Plešivičkog vinogorja kako je tada nazvana. Članak “Vinska cesta Plešivičkog vinogorja i folklor vinogradarske klijeti” Cvetan zaključuje riječima:

Ovakvom prezentacijom folkloru klijeti stimuliralo bi se očuvanje ekonomskog, socijalnog i kulturnog identiteta Prigorja. Očuvale bi se i obnavljale klijeti kao živi spomenici kulture s

ekološkim okruženjem vinograda, zaustavilo bi se vizualno zagađenje izgradnjom neadekvatnih vikendica, a vinogradi bi se manje sjekli. Sačuvao bi se regionalni identitet ljudi s njegovom vrhunskom prezentacijom (u klijeti, podrumu, vinoteci, kroz folklorne nastupe prigorskih KUD-ova, kroz tradicijsku trpezu itd.). Ekološka slika kraja, pejzaž i naslijeđena kultura, kao ogledalo identiteta i pripadnost kraju, zavičajnost – mogle bi se maksimalno uklopiti u suvremene tokove i potrebe na obostrano zadovoljstvo i domaćina i turista (Cvetan 1990b: 97).

Cvetan je već tada predviđjela ono na čemu se danas sve više temelji ponuda kulturnog, gastronomskog i drugih selektivnih oblika turizma koji su tada bili tek u začetku, a među kojima je i kultura obiteljske proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića također pronašla svoje mjesto (usp. Belaj 2009; 2015).

Metodologija i istraživačka pozicija

U poglavljima što slijede, a na temelju prethodno predstavljenih pristupa i okvira promišljat će se alkoholna pića u obitelji. Baveći se praksama proizvodnje i konzumacije alkoholnog pića u obitelji, pokušat ću ocrtati konture njegova simboličkog potencijala te njegove važne uloge u izgradnji osobnog i obiteljskog identiteta. Alkoholno piće potiče društvenost, odnosno ima veliku ulogu u razvijanju međuljudskih odnosa i u komunikaciji članova pojedine zajednice. Posebno je u tom smislu zanimljivo promatrati različite uloge koje ono zadobiva u obiteljskim zajednicama koje ga proizvode i konzumiraju. U obiteljskom okruženju, naime, do izražaja dolazi njegova značenjska višestrukost u svakodnevici i svakodnevnim praksama, a osobitu ulogu zadobiva tijekom blagdana i posebnih prigoda.

Kao što se to naslućuje iz u knjizi već iznesena pregleda etnološke i kulturnoantropološke literature o alkoholnim pićima, vrlo je mali broj radova koji se iz te perspektive bave proizvodnjom i konzumacijom alkoholnih pića u obitelji. Ipak, u starijim je etnografskim tekstovima i zapisima moguće uočiti obrise mjesta alkoholnih pića u obiteljskoj svakodnevici koja se u tom tipu literature posreduje kroz rešetku godišnjih i životnih običaja te opise radova i poslova vezanih uz uzgoj grožđa ili drugog voća od kojeg se proizvodilo alkoholno piće. Poglavitito obuhvatnije etnografije, tzv. monografije (Ivanišević 1987 [1906]; Jardas 1994 [1957] i dr.), koje, između ostaloga, donose opise poslova vezanih uz tradicijsko vinogradarstvo tijekom godine, ali i neki noviji tekstovi

(usp. npr. Belaj 1992; Cvetan 1992 i dr.) omogućuju, ma kako uopćen ili fragmentiran, uvid u kontinuitet vinogradarskih i srodnih radova. Opisi običaja godišnjeg ciklusa poput Božića ili Uskrsa te opisi običaja vezanih uz životni ciklus poput rođenja ili svadbe, upućuju na ritualnu ulogu alkoholnog pića u svečanijim prigodama. U tim se etnografijama te još nekim etnografskim studijama (Cvetan 1990a; 1991b; Supek-Zupan 1982; Šestan 1992) ukazuje također i na važnost mjesta proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića u obitelji. Osim toga, vezano uz raspodjelu poslova uzgoja i proizvodnje alkoholnih pića negdje se rodna problematika samo nazire ili pak ciljano promišlja (Calabresi 1987; Cvetan 1990a; 1990b; 1991a; 1991b; Supek-Zupan 1982). Nadalje, pojedini radovi (Calabresi 1987; Cvetan, 1990a; Gefou-Madianou 1992c; Iossifides 1992) otvaraju pitanja rodne problematike, osim u proizvodnji, i prilikom pijenja alkoholnih pića u obitelji, s posebnim naglaskom na razlici između prigoda i mjesta pijenja, a na koju sam uputila u prethodnom poglavlju. U spomenutim radovima raspon tema u okviru kojih je moguće promišljati ulogu alkoholnog pića u okrilju obitelji nije velik, no to ne znači da istraživanje nužno treba ograničavati samo na teme i perspektive iznesene u navedenim radovima. Nesumnjivo je, recimo, da bi ulogu alkoholnih pića, u hrvatskom kontekstu, ali i šire, bilo iznimno zanimljivo istraživati u povijesnoj perspektivi, primjerice u plemićkim obiteljima koje su obilježile povijest vinogradarstva pojedinih vinorodnih mjesta Hrvatske (npr. Belje, Jastrebarsko, Ilok, Kutjevo). Ulogu alkoholnih pića u obitelji moguće bi bilo i šire istraživati i promišljati kroz klasne razlike u praksama proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića, u dijakronijskoj i sinkronijskoj perspektivi. Tih se pitanja u promišljanju kulture vina, a kako je već prethodno naznačeno u knjizi, u svojim istraživanjima dotiču Vitomir Belaj (1992) i Branko Svoboda (1967), no detaljnije analize odnosno studije iz etnološke i kulturnoantropološke perspektive nema, osim tek preglednog rada Tanje Baran (2005) o *Križevačkim statutima* u

pijačkim društvima hrvatskog plemstva. Njima bi se, govorimo li o obiteljskom okruženju, mogle pridružiti i teme koje bi se odnosile na dobne odnosno generacijske razlike između članova obitelji, kao i teme koje bi uzele u obzir regiju u smislu klimatskih i geografskih određenja, ali i u smislu različitosti između ruralnih ili urbanih sredina pa time i konteksta u kojem se oblikuju prakse proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića. Kako to pokazuje i onih nekoliko navedenih primjera koji su se dotaknuli rodni i klasni razlika, potencijalnih tema koje bi se mogle podvesti pod istraživanje uloge alkoholnog pića u obiteljskom kontekstu doista je mnogo, kao i načina kojima im je moguće pristupiti.

U vlastitom terenskom istraživanju pažnju sam obratila na prakse proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića ne uzimajući u obzir razliku između seoskih i gradskih obitelji jer obiteljima koje sam istraživala to nije relevantno. Osim toga, iako je proizvodnja alkoholnih pića vezana uz prostor (vinograd ili voćnjak) okućnice ili posjeda pojedine obitelji, diferencirajući moment urbane i ruralne sredine nije se pokazao osobito važnim elementom u analizi prikupljenog materijala i podataka. S obzirom na to da sam istraživanje uglavnom provodila u obiteljima koje stanuju u naseljima u blizini velikog grada, način njihova života nije tipično seoski, već im je svakodnevica prožeta i momentima gradskog ritma života u smislu da se u gradu školuju ili u grad odlaze na posao. S druge strane, bilo je i osoba koje sam intervjuirala, a koje, iako žive u gradu, proizvode alkoholna pića u vlastitom domaćinstvu. Neke od njih i same posjeduju kuću i okućnicu s brajdom ili voćnjakom iako žive u gradu, a neke pak kupuju (u rijetkim slučajevima) ili, što je češći slučaj, dobiju na dar voće ili grožđe od prijatelja ili susjeda koji uz gradski stan ili kuću imaju posjed i izvan grada, u nekom obližnjem ili pak daljnjem selu. U analizi i interpretaciji rezultata istraživanja pažnju sam posvetila elementima koje obrađuju već prethodno spomenuti tekstovi, podjednako i monografije i etnografske studije (Cvetan 1990a;

1990b; 1991a; 1991b; 1992; Gefou-Madianou 1992b; 1992c), poput organizacije poslova tijekom kalendarske godine u vinogradu, važnosti mjesta u proizvodnji i konzumaciji kao i rodnoj dimenziji u praksama proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića.

U poglavljima što slijede bavim se praksama proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića u obitelji, a na temelju terenskog etnografskog istraživanja provedenog u vlastitoj užoj i široj obitelji te u obiteljima bliskih prijateljica i prijatelja.

S obzirom na to da se, dakle, radilo o istraživanju usidrenom u vlastitu i širu obitelj, smatram važnim osvijestiti vlastitu istraživačku poziciju i objasniti metodološke postupke usko povezane s onim što se naziva intimnom etnografijom, odnosno autoetnografijom ili autoantropologijom (usp. Potkonjak 2014: 33). Pritom ću se manjim dijelom voditi promišljanjima i tezama koje sam iznijela već drugdje (usp. Belaj et al. 2009).

Intervjui, razgovori, promatranje

Za potrebe istraživanja intervjuirala sam vlastitu obitelj i rodbinu, dvije vinogradarske obitelji i jednu medičarsku obitelj iz okolice Zagreba s kojima nisam u srodstvu, te sam obavila pojedinačne intervjue s poznanicama i poznanicima koji proizvode alkoholna pića u obitelji. Gotovo većina sugovornica i sugovornika bila mi je na neki način bliska, a one ili oni koji nisu, to su upravo postali tijekom istraživanja. Naime, razgovor o pravljenju i pijenju alkoholnih pića nedvojbeno zbližava ukazujući time posredno na važnost uloge alkoholnog pića u razvijanju društvenosti i bliskosti na više razina, s poznatim i nepoznatim osobama. U istraživanje sam uključila rodnu obitelj koja živi u Velikoj Mlaci,¹⁵ djeđa

¹⁵ Kako navodi *Hrvatska enciklopedija*: "Velika Mlaka, selo u Turopolju, 2 km sjeverozapadno od Velike Gorice; 3326 st. (2011). Leži na desnoj obali rijeke Save,

Juraja Glagolića starijeg (1929),¹⁶ baku, odnosno djedovu suprugu Šteficu Glagolić (1930), rođenu Poturić i svoje roditelje, oca Juraja Glagolića (1949) i majku Mariju Glagolić (1952), rođenu Barišić iz susjednog sela Gradići, te mlađu sestru Đurđicu Glagolić (1980) i samu sebe (1975). Teren se iz vlastite obitelji proširio na nekoliko susjednih koje su u rodbinskim vezama s obitelji Glagolić.¹⁷

Velik dio terenskog istraživanja, kao što je rečeno, provodila sam u obitelji svojih roditelja koji žive u istom domaćinstvu s očevim roditeljima. Više od dvadeset godina ne živim s tom obitelji u Velikoj Mlaci, nego u Zagrebu gdje sam u međuvremenu zasnivala i vlastitu obitelj. No, veze s rodnom obitelji i krajem, odnosno selom u kojem sam odrasla, nisam prekidala. Dapače, odnosi s roditeljima i djedom i bakom intenzivirali su se nakon rođenja moje kćeri i naši su susreti postali češći. Inače smo vrlo povezani, moglo bi se reći da smo dnevno u kontaktu, a jedni smo drugima i ekonomska podrška. Naime, plodovi zajedničkog domaćinstva mojih roditelja i roditelja mojeg oca (voće i povrće, perad) dijele

na 110 m apsolutne visine. Drvena kapela sv. Barbare (1677–1822). Poljodjelstvo; stočarstvo (svinja, govedo, ovca). Mnogobrojni obrti. U blizini Zračna luka Zagreb.” Na: <http://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=64151>.

Osim toga, u Velikoj Mlaci može se još ponegdje naći tradicijska stambena arhitektura iako u prilično derutnom stanju. Velika Mlaka spominje se prvi put 1326. godine (Laszowski 1910: 400). Ime je inače topografskog podrijetla i tipično je za močvarne nizine. U Veliku Mlaku doseljavali su se tijekom vremena, zbog njezine blizine Zagrebu, ali i nekoć glavnom turopoljskom trgovištu i većem centru, Velikoj Gorici, stanovnici iz obližnjih sela, pa tako i iz Vukomerića u Vukomeričkim goricama. Velika Mlaka kao i Vukomeričke gorice nalaze se u Turopolju. Turopolje se na početku dvadesetog stoljeća prema opisu Milana Šenoe (1910: 7) sastojalo od “polja” i “vrhovlja”. Sela u “vrhovlju” su sela na obroncima Vukomeričkih gorica koja se protežu na jugozapadnom dijelu Turopolja.

¹⁶ U knjizi ću ga označavati kao Juraja Glagolića starijeg jer spominjem i svojeg oca istog imena i prezimena.

¹⁷ Vezano uz etička pitanja i problematiku korištenja osobnih podataka mojih sugovornika važno je napomenuti da su svi sporazumni s načinom na koji ih se predstavlja u ovoj knjizi. Dakle, svi koje spominjem punim imenom i prezimenom suglasni su s tom odlukom.

se među tri kućanstva: onog mojih roditelja koji žive s djedom i bakom, mojeg i kućanstva moje sestre koja također živi u Zagrebu te je poput mene povezana s obitelji u Velikoj Mlaki.

Već u inicijalnim istraživačkim razgovorima koje sam primarno vodila s djedom, najstarijim članom obitelji Glagolić, nametnula mi se misao da ispitivanje proširim i na ostale žive potomke, odnosno na preostale djedove sestre i braću te njihove obitelji čiji su životi i nakon udaja ili ženidbi ostali vezani uz obiteljski vinograd koji se nalazi u selu Vukomerić u Vukomeričkim goricama, a koji će kasnije postati važnim dijelom istraživanja. Dakle, istraživanje se, školski rečeno, osim na sudjelovanju s promatranjem i promatranju sa sudjelovanjem, većim dijelom temelji na kazivanjima članica i članova vlastite i njoj srodnih obitelji. U manjem dijelu ono se temelji na razgovorima s obiteljima s kojima nisam u krvnom srodstvu, a koje se bave proizvodnjom alkoholnih pića u obitelji, no ne u privatne, već u komercijalne svrhe, o čemu će biti riječi nakon predstavljanja istraživanja u vlastitoj obitelji. Iako sam i u obiteljima s kojima nisam u srodstvu, niti sam s njima prijateljski bliska, pokušala u razgovorima “dosegnuti” razinu otvorenosti koju sam uspjela s osobama iz vlastite obitelji i bliskijim osobama s kojima dijelim neka intimna znanja, u tome nisam u potpunosti uspjela. No, do nekih sam spoznaja ipak došla i to ponajviše zato što sam razvila neki tip bliskosti s kazivačicama i kazivačima, odnosno sugovornicama i sugovornicima istraživanja, u čemu mi je pomoglo prethodno stečeno iskustvo istraživanja u vlastitoj obitelji.

U vlastitoj sam obitelji intervjuirala tri generacije: djedovu, mojih roditelja i nas djece. Djelomično strukturirani intervjui o obiteljskoj proizvodnji i uživanju alkoholnih pića pokazali su se višestruko kompleksnima. S obzirom na to da su se razgovori unutar pojedine obitelji, u ovom slučaju i vlastite, odvijali s pripadnicima nekoliko generacija (uglavnom tri), katkada sam u tim prilikama osjećala nelagodu jer sam pitanjima o budućnosti

bavljenja obiteljskim vinogradom inicirala obiteljske rasprave koje su pak otvorile pitanja obiteljske budućnosti za koja neki od sudionica i sudionika razgovora nisu bili spremni. Osim toga, morala sam biti posebno pažljiva s podacima dobivenim u pojedinačnim razgovorima s članovima iste obitelji. Naime, oni mlađi, meni bliži prema dobi, u razgovoru sa mnom bili su opušteniji nego u grupnim razgovorima u kojima su sudjelovali i članovi njihove obitelji. No budući da dodatno računaju na moju diskreciju kao istraživačice, onome što je izrečeno u razgovorima s njima bilo je potrebno pristupiti vrlo oprezno u smislu da ne prenosim ono što mi je rečeno drugim osobama s kojima sam razgovarala. Također, primijetila sam da su pojedinačni intervjui više doprinijeli istraživanju nego grupni jer su sugovornice i sugovornici tijekom njih bili opušteniji, a ja sam se lakše vraćala u razgovoru na ono što me zanima. No, s druge strane, inzistiranje na individualnim razgovorima kada se istražuje obitelj ili manja zajednica, stvaralo je katkad nelagodu potencijalnih sugovornica i sugovornika.

Osim na polustrukturiranim intervjuima koje sam provodila od 2006. do 2009. godine, ovo se istraživanje temelji na promatranju sa sudjelovanjem, odnosno sudioničkom promatranju u raznim inačicama te etnografske tehnike (Potkonjak 2014), katkada je bilo više sudjelovanje, a manje promatranje ili obrnuto, ovisno o okolnostima terenskih situacija (npr. Hameršak i Pleše 2017). U razdoblju o kojem je riječ posjeti mojoj obitelji često su bili planirani kao dio istraživanja, a ne tek posjet rodnoj kući. Tako su i pojedini poslovi: berba, rezanje, okapanje, te proizvodnja vina i domaće rakije postali dijelom istraživanja, a ne samo elementi svakodnevice domaćinstva mojih roditelja, djeda i bake. Sudioničko promatranje ili promatranje sa sudjelovanjem pokazalo se karakterističnim postupkom upravo u istraživanjima obiteljske proizvodnje i uživanja alkoholnih pića i kod drugih autorica (usp. npr. Calabresi 1987; Cvetan 1990; Gefou-Madianou 1992b). Takvo što moguće je zaključiti uvidom u istraživanja

vezana uz obiteljsku proizvodnju i konzumaciju alkoholnih pića koje su provodile mahom etnologinje i kulturne antropologinje: Dragica Cvetan, dijelom u tu svrhu i Olga Supek u Hrvatskoj, a o čijim je istraživanjima već bilo riječi, te Anne T. Calabresi u Italiji i Dimitra Gefou-Madianou u Grčkoj. Calabresi (1987) je pratila rad u vinogradu i proizvodnju vina u talijanskoj obitelji tijekom godine dana i opisala procese uzgoja i pravljenja posebnog vina te njegovu ulogu u životu jedne toskanske obitelji. Dimitra Gefou-Madianou (1992c) također je u grčkom selu Messogia pratila procese uzgoja i proizvodnje nekoliko vrsta vina iz rodne perspektive, oslanjajući se također na sudioničko promatranje.

Supek i Cvetan se i eksplicitno osvrću na metodološke aspekte svojeg istraživanja, pa tako i na istraživačke pozicije. Cvetan se, recimo, samodefinira kao istraživač domorodac jer pripada zajednici koju istražuje:

Naime, istraživač sam u vlastitoj kulturi. Kada pristupam proučavanju klijeti u Prigorju, onda to činim kao pripadnik i sudionik iste kulture stanovnika tog kraja (živim u Petrovini, jednom od sela Prigorja), dajući subjektivnu interpretaciju jedne značajne pojave u svojoj vlastitoj kulturi. [...] Kao istraživaču domorocu bilo mi je lakše ispitivati pojavu prigorske kulture jer sam upoznata s etnološkom slikom Prigorja, s načinom života Prigoraca, njihovim navikama, običajima, ritualima, društveno-ekonomskim prilikama i poviješću. Bili su mi lako dostupni njihovi vlastiti opisi i mišljenja. Kao stanovnik kraja i pripadnik te kulture učestvovala sam u svim aspektima života i ritmu prigorske svakodnevnice: u svim poljoprivrednim aktivnostima i društveno-političkim događajima, razmišljanjima o problemima – njihovim, ali i svojim (Cvetan 1990a: 8).

Cvetan se prilikom definiranja vlastite pozicije referira na Olgu Supek koja se istražujući prigorsko selo Vinogorje oslanjala na, uvjetno rečeno, antropološke, primarno angloameričke prakse

terenskog rada te pokušala prevladati ograničenja kulturnopovijesne terenske metodologije. Boravkom na terenu s ciljem kontinuiranog sudioničkog promatranja Supek se zapravo izmjestila iz vlastite sredine u zajednicu koju istražuje. No, za razliku od Supek, koja je, dakle, u istraživanu zajednicu došla izvana (kao Calabresi i Gefou-Madianou), Cvetan je, kao što je spomenuto, a baš kao i ja u vlastitom istraživanju, bila dijelom zajednice koju istražuje.

Etnografija bliskoga

Početna pretpostavka da će mi *insajderska* pozicija biti olakotna okolnost pokazala se metodološki i etički dodatno zamršenom i kompleksnom. *Insajderska* pozicija pri istraživanju vlastite obitelji ili lokalne zajednice kojoj istraživač pripada svojim rođenjem omogućuje lakši pristup i dublje razumijevanje složenih obiteljskih, međususjedskih i drugih odnosa. Ona donekle olakšava pristup nekim skrivenim znanjima i stavovima, osobito onim koji se spontano izražavaju, koji su izrasli iz samog življenja u određenoj zajednici, a koja se možda nikada ne bi osvijetlila ili istaknula istraživačici ili istraživaču *autsajderu*. To se, u slučaju ovog istraživanja, odnosilo na podatke o određenim devijantnim sklonostima, poput alkoholizma djece ili predaka mojih sugovornika. U tom smislu, *insajderska* ili, govorimo li o nekom širem krugu, *poluinsajderska* istraživačka pozicija olakšavala mi je “ulazak u teren” u vlastitoj i njoj srodnim obiteljima.

Pretpostavka da *insajderstvo* istraživačici ili istraživaču može omogućiti bolji i cjelovitiji pristup i dublje razumijevanje obično je točna. No predmet istraživanja, alkoholna pića, katkada je generirao i drugačiju dinamiku i odnose između sugovornika i mene. U vlastitoj užoj i široj obitelji katkada mi je upravo zato što sam *insajder* bilo teško istraživati proizvodnju i konzamaciju alkoholnih pića. Primjerice na samom početku istraživanja bilo

mi je neugodno ispitivati osobe starije dobi u kojim prigodama i situacijama su konzumirale alkoholna pića te mogu li mi odrediti i količinu ispijenog, prvenstveno stoga što nisam uvijek bila sigurna hoće li razumjeti moju namjeru i interes i hoće li me razumjeti kao istraživačicu ili kao mlađu rođakinju za koju je možda neprimjereno da takva pitanja postavlja starijim osobama. S vremenom je ta nelagoda nestajala i odnos s članovima šire obitelji je, barem s moje strane, postajao prisniji, što je jedna od dobrih posljedica istraživanja na kojoj sam iznimno zahvalna.

Mapiranje granica *insajderstva* zahtjevan je, ali katkada potreban korak u svrhu što kvalitetnijeg promišljanja cjelokupnog istraživačkog procesa. Robert Merton smatra da pozicija *insajdera/autsajdera* s obzirom na pristup podacima i znanjima zajednice koja se istražuje može imati dvije razine (Merton prema Labaree 2002: 100). Jedna se može opisati kao monopolistička i odnosi se na to da istraživač posjeduje ekskluzivno znanje o zajednici jer je dio nje, a druga se odnosi na privilegirani pristup skrivenom znanju grupe (npr. vlastita obitelj) koje *autsajderu* vjerojatno i neće biti otkriveno. *Insajder* je, smatra Robert Labaree (2002: 100), osoba koja posjeduje intimno znanje o istraživanoj zajednici, a opća je pretpostavka da intimno znanje nudi pogled iznutra koji je gotovo nemoguće postići iz pozicije *autsajdera*. Amanda Coffey primjećuje da obje prethodno spomenute pozicije zahtijevaju od istraživačica i istraživača ulazak u kompleksniji odnos s ljudima s kojima tijekom istraživanja komuniciraju, a što je prema njezinu mišljenju jedno od važnijih obilježja etnografskog istraživanja (Coffey 1999: 40). Za *insajdera* odnos sa zajednicom ne započinje od nulte točke poznanstva kao što je obično slučaj kod *autsajdera*, no to ne znači da se ne stvara nova vrsta odnosa između istraživačice ili istraživača i osoba u zajednici koju istražuje (Labaree 2002: 113). U tom slučaju *insajder* nije više samo znanac ili znanica, prijatelj, rođak ili član obitelji, već i istraživač na terenu s određenim zadatkom i

ciljem. Etičke dileme koje takva pozicija donosi vezuju se upravo uz stvaranje novog odnosa s ljudima koje istraživač poznaje iz doba prije početka istraživanja i dolaska na teren te na održavanje i njegovanje istraživanjem oblikovanog odnosa s osobama iz zajednice. Iz navedenog proizlazi da *insajderska* pozicija stvara kompleksnu mrežu odnosa s osobama zajednice koja se istražuje. Odnosi koje istraživač uspostavlja s osobama poznate zajednice s vremenom postaju zahtjevniji jer uvjetuju i novu vrstu odgovornosti koju istraživač, s obzirom na novo dijeljeno znanje i nove uvide, ima prema istraživanoj zajednici. Moguće je da će odnosi s osobama u zajednici koju od prije poznaje, tijekom ili nakon istraživanja, biti narušeni. Isto tako, postoji mogućnost da prisutnost istraživača odnosno istraživačice i sâm istraživački proces poremete ustaljene i međusobno dobre odnose članova zajednice, i obrnuto. Zbog svih navedenih razloga ne čude važnost i potreba za refleksijom o istraživačkom procesu. Introspektivna analiza i preispitivanje vlastite istraživačke pozicije, bila ona *autsajderska* ili *insajderska*, pridonosi fleksibilnosti i cjelovitosti istraživačkog procesa. Uostalom, o refleksivnosti možemo govoriti kao o temeljnoj i konstitutivnoj karakteristici terenskog rada u etnologiji i kulturnoj antropologiji (usp. npr. Hastrup 1995: 149). Za Marianne Gullestad (1996) refleksivnost ne mora nužno biti vezana samo uz teren već treba zahvatiti što više aspekata istraživačkog procesa. Savršena istraživačka pozicija ne postoji, zaključuje ona, nema nulte točke izvan društvenog života neke zajednice ili kulture iz koje bi bilo moguće istraživati i promatrati željene pojave te je stoga presudno promišljati istraživačku poziciju, preispitivati predmet istraživanja ili promišljati metodološki postupak (Gullestad 1996: 48).

Istraživanje koje sam provela u Velikoj Mlaci te samim time i istraživačka pozicija mogu se podvesti pod pojam *etnologije/antropologije kod kuće* koji Sanja Potkonjak u *Terenu za etnologe početnike* definira kao etnografsko istraživanje na domaćem

terenu (2014: 95). U angloameričkoj antropologiji tako se nazivaju istraživanja koja se okreću domaćim temama, odnosno istraživanju vlastitih, a ne udaljenih zajednica i kultura. U hrvatskoj etnologiji to su istraživanja koja su bliska *etnologiji naše svakodnevice*. Ta istraživanja selo i/ili prošlost ne vide kao privilegirani teren i usmjeravaju se na istraživanje svakodnevice. Na taj način odmiču se od istraživanja u kojima je, kako to ističe Valentina Gulin Zrnić (2006: 78), antropološki kanon bio “*drugi-drugdje-drukčiji*” i stvara se novi “*drugi-ovdje-drukčiji*”. Istraživanje koje sam provodila u okružju krvnih srodnika te bliskih ljudi može se povezati s varijantom *etnologije kod kuće*, odnosno *etnologije bliskoga*. Ona, kako će to primijetiti Potkonjak, “problematizira istraživanje domaćeg, osobnog i vlastitog te primjenjuje strategije kritičke antropologije” (2014: 21). *Etnologija bliskoga* afirmira se i aktualizira istoimenim zbornikom *Etnologija bliskoga: poetika i politika suvremenih terenskih istraživanja* iz 2006. godine koji su uredili Jasna Čapo Žmegač, Valentina Gulin Zrnić i Goran Pavel Šantek. U zborniku su okupljeni radovi koji problematiziraju etnografski teren, istraživačku metodologiju te na primjeru vlastitih istraživanja preispituju cjelokupan istraživački proces s obzirom na predmet istraživanja, teren, istraživačku poziciju. Posebno je zanimljiva autoantropološka strategija jedne od urednica, Valentine Gulin Zrnić koja istražuje naselje u kojem živi. U istraživanjima tog tipa, riječima autorice, nužno je uspostaviti “autokulturnu defamilijarizaciju”, odnosno: “otklon od ustaljenih i zdravorazumskih, interioriziranih mišljenja i praksi, izlazak iz osobnog, iskustvenog polja življenja i vrednovanja” (Gulin Zrnić 2006: 83). Radi se o trenutku isključivanja koji je nužan kada istraživačica i sudionici istraživanja dijele kontekst istraživanja, odnosno imaju korpus dijeljenog znanja (Čapo Žmegač et al. 2006b: 44).

Na tom tragu, urednice zbornika *The Shadow Side of Fieldwork: Exploring the Blurred Borders Between Ethnography and Life* (2007) Annette Leibling i Athena McLean u zajedničkom

uvodu upozoravaju da osobnost istraživača, koja u etnografskim istraživanjima ima konstitutivnu ulogu, nikako ne smije postati fokusom istraživanja. Osobne dileme koje proizlaze iz sučeljavanja s tzv. "sjenama terenskog rada" ne valja ignorirati, već ih valja dosljedno promišljati tijekom cjelokupna istraživačkog procesa (2007: 21).

Okus sjećanja

U vlastitom istraživanju, podjednako u terenskom radu i u interpretaciji i analizi intervju a i neposrednih uvida, oslanjala sam se na vlastita sjećanja iz vremena kada sam živjela u obitelji svojih roditelja, kada je dio života podrazumijevao uključenost u poslove vezane uz proizvodnju alkoholnih pića. Dakle, iako se radi o znanjima i spoznajama vezanim uz predznanstveni kontekst, moja sjećanja na protekle događaje, osjećaje i prakse čine važan dio istraživanja u vlastitoj obitelji i značajan su prilog razumijevanju terena. U autoetnografskom pristupu, koji podrazumijeva i pisanje o vlastitim iskustvima te u kojem i sama postajem instrument spoznavanja, važno je bilo promišljati istraživačku poziciju i etnografsko sebstvo, pogotovo u odnosu na sjećanje (usp. npr. Collins i Gallinat 2013a). U tom sam kontekstu tijekom istraživanja osvještavala vlastito sjećanje te sam ga u konačnici, kao i osobna iskustva, uzela u obzir i tijekom terenskog rada i u naknadnoj interpretaciji.

Terensko istraživanje u većem sam dijelu, kao što sam već istaknula, provodila u vlastitoj i njoj srodnim obiteljima, a vrijeme koje nije uopće znanstveno obilježeno, odnosno vrijeme mojeg djetinjstva i rane mladosti, također je uklopljeno u istraživanje, isprva neosviješteno, a kasnije ciljano. Štoviše, upravo vlastito sjećanje danas vidim ne samo kao polazišnu točku nego i kao okosnicu ovog istraživanja. Ono je ključno kao element

promišljanja istraživačke pozicije, ali i kao gradivni element naknadne interpretacije. Peter Collins i Anselma Gallinat (2013b: 11) primijetiti će da prizivanje osobnih iskustava koja se koriste u istraživanju ima epizodno sjećanje koje se razlikuje od semantičke memorije temeljene na činjenicama. Kada je riječ o sjećanju, važno je istaknuti i dimenziju dijeljenog iskustva između istraživača i sugovornika koja se i u mojem istraživanju vlastite obitelji pokazala posebno plodonosnom.

Promišljanje sjećanja i pamćenja nije vezano isključivo uz etnološka i kulturnoantropološka istraživanja, nego je svojstveno i istraživanjima povjesničara i sociologa te drugih humanističkih i društvenih znanstvenika, kako to primjećuju urednice zbornika *Kultura pamćenja i historija* Maja Brkljačić i Sandra Prlenda (2006: 9). Brkljačić i Prlenda već u samom uvodu objašnjavaju razliku između pojmova sjećanja i pamćenja u njihovim individualnim i kolektivnim inačicama. Kolektivno pamćenje, prema njima, podrazumijeva aktivnu praksu oblikovanja, strukturiranja i reorganiziranja sjećanja, a kolektivno sjećanje skup uspomena što ga određena zajednica dijeli i krhak je plod trenutnog konsenzusa (Brkljačić i Prlenda 2006: 17). Individualno pamćenje definirale su kao psihološki proces usvajanja i zadržavanja informacija, a individualno sjećanje kao obnavljanje prošlosti u svijesti (Brkljačić i Prlenda 2006: 17). Kako navodi Ana-Marija Vukušić (2013: 11) pamćenje se odnosi na čin, proces bilježenja, usvajanja i zadržavanja informacija, a sjećanje podrazumijeva aktivnost posredstvom koje se te informacije ponovno dovode u svijest, odnosno aktualiziraju.

S obzirom na to da mi je upravo proces aktualizacije vlastitog sjećanja bio glavni impuls, ali i oslonac u analizi i interpretaciji, važno je kratko uputiti na odnos sjećanja i pamćenja, s jedne, i osjetila, s druge strane, u istraživanjima kulture prehrane, pritom također podrazumijevam i uloge alkoholnog pića odnosno njegova simboličkog potencijala.

Osjetilna dimenzija jedna je od važnijih dimenzija kojima evociramo sjećanja, osobito ona povezana s hranom i pićem. Osjetilna dimenzija nezaobilazna je kategorija promišljanja kulture, a osobito je važna u istraživanjima prehrane i praksama povezanim s osjetilnim iskustvom koje nužno evocira neko sjećanje ili emociju. Poticaj za istraživanje kulture obiteljske proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića proizišao je, između ostalog, iz moje ljubavi prema djedu i naših zajedničkih odlazaka u vinograd uz koje me vežu lijepe i ugodne uspomene na djetinjstvo. Iako je predznanstveni impuls pri odabiru teme za doktorsku disertaciju, na kojoj se manji dio ove knjige i temelji, dijelom proizišao iz želje da na neki način ovjekovječim i zapišem crtice iz života vlastite obitelji, pisanje upravo ovog dijela knjige otegnulo se unedogled. Trebalo je podosta vremena da osmislim kako ću intervju, bilješke i vlastito sjećanje prikazati, odnosno na koji ću način istaknuti upravo one elemente koji prema mojem mišljenju otkrivaju važnost uloge alkoholnog pića u obiteljskoj zajednici. Odluci da istraživanje započnem u vlastitoj obitelji pridonijela je moja povezanost s obitelji, ali i okolnost da sam tu obitelj počela osvještavati i prepoznavati kao temelj vlastite osobnosti i sigurno mjesto. Taj osjećaj sigurnosti i ugođe najčešće je bio povezan s nekim mirisima i okusima koje bih u nekom trenutku iznenada osjetila ili doživjela, a koji su vrlo često evocirali sjećanja na djetinjstvo, na onaj dio djetinjstva koji je povezan upravo uz prakse proizvodnje alkoholnih pića i njihove konzumacije u vlastitoj obitelji. Kako sam već prije spomenula, istraživanje sam provodila u selu Velika Mlaka, ali veći dio podataka i sjećanja, podjednako i osobnih te onih mojih sugovornica i sugovornika, vezan je uz obiteljski vinograd u selu Vukomerić, mjesto koje u idućem poglavlju dolazi u sam fokus istraživanja. Svaki trenutak koji je nekim mirisom ili okusom podsjetio na trenutak povezan s vinogradom, klijeti ili okućnicom, mirisom podruma klijeti ili mirisom prvih kapi rakije koje počinju teći iz cijevi kotla, u meni

(još uvijek) izaziva “osjećaj doma”, stanje mira u kojemu osobna i obiteljska prošlost bivaju isprepletene sadašnjošću na najbolji mogući način. Doživljaj stvarnog, fizičkog mjesta – vezanog uz obiteljski vinograd, utisnuo se tijekom djetinjstva u moje sjećanje putem snažnih osjetila okusa i mirisa i taj se doživljaj s vremenom uvukao u moju osobnost, pružao mi, i još uvijek pruža, osjećaj sigurnosti i ugone, postao je dijelom mene i temeljnim elementom mog osobnog identiteta.

Upravo sam se iz tog razloga u naslovu ovog poglavlja poigrala sa sintagmom *okus sjećanja* referirajući se pritom na studiju Nadije Seremetakis “The Memory of the Senses” iz knjige *The Senses Still: Perception and Memory as Material Culture in Modernity* (1994a) u kojoj se promišlja važnost percepcije i osjetila u konstrukciji sjećanja. Osjetila su, kako smatra Seremetakis (1994b: 8), uključena u interpretaciju povijesti kao svjedoci ili zapisničari materijalnih iskustava. Seremetakis će u promišljanju važnosti osjetila i sjećanja u odnosu na materijalno, približe ispijanje kave, primijetiti sljedeće:

U suprotnosti sa strujanjem sadašnjosti nalazi se mirnoća materijalne kulture povijesnosti: one stvari, prostori, geste i priče koje su tu u ime osjetilne sposobnosti (engl. *perceptual capacity*) za elementarno povijesno stvaranje. Mirnoća je trenutak kada ono pokopano, odbačeno i zaboravljeno pobjegne na društvenu površinu svijesti kao kisik koji podržava život. To je trenutak izlaska iz povijesne prašine (Seremetakis 1994b: 12).

Kao i Seremetakis koja upućuje na snagu pamćenja, osjetilnog pamćenja odnosno sjećanja osjetila, i sama ističem snagu osjetila u prizivanju vlastitog sjećanja na vinogradarski život svoje obitelji.

Antropologija osjetila čijim se spoznajama, odnosno spoznajama autora koji djeluju u njezinu okrilju, koristim u analizi i interpretaciji nije isključivo vezana uz istraživanje prehrane, dapače i u takvim istraživanjima ona predstavlja svojevrstu

novinu.¹⁸ U domaćoj etnološkoj i kulturnoantropološkoj znanosti posvetit će joj se u svojem znanstvenoistraživačkom putovanju tek jedan autor, Petar Bagarić. On je neće vezati uz istraživanja prehrane, no pomnije će objasniti značajke ovog područja kulturne antropologije, prikazujući osnovne smjerove njegova razvoja (Bagarić 2011; 2013). Ponajprije Bagarić upućuje na činjenicu da se antropologija osjetila smješta u širi, takozvani osjetilni obrat koji je osim antropologije zahvatio i srodne discipline poput humane geografije i sociologije, a koji postaje aktualan osamdesetih godina dvadesetog stoljeća (Bagarić 2011: 83).¹⁹ Promišljanje osjetila i njihove važnosti u cjelokupnom iskustvu čovjeka oduvijek je prisutno, no njihova važnost u etnološkom i kulturnoantropološkom smislu došla je do izražaja devedesetih godina dvadesetog stoljeća. Ponajviše se to očituje u radovima Davida Howesa, Paula Stollera i Nadije Seremetakis čiji je interes, kako će to primijetiti Bagarić (2011: 85), s jedne strane usmjeren k istraživanju *sensoriuma*, hijerarhijski uređenog poretka osjetila određene kulture, a s druge, k promišljanju dotadašnje antropologije iz perspektive ponovno otkrivene važnosti osjetila. Nadalje, ističe Bagarić (2011: 88), u antropologiji osjetila kao izuzetno kompleksnom te istraživački vrlo izazovnom i potentnom području, tijekom vremena, zbog različita razumijevanja važnosti osjetila i njihove uloge u filozofiji i psihologiji te kulturnoj antropologiji, mogu se razaznati dvije temeljne struje:

¹⁸ Za opširniji pregled ovog polja preporučljivo je pogledati *The Senses*, prvi, tematski broj časopisa *Etnofoor* iz 2005. godine. Glavni urednici spomenutog izdanja Regina Bendix i Donald Brenneis, ponukani rastućim interesom od osamdesetih godina dvadesetog stoljeća za kulturnom/kulturalnom dimenzijom osjetilne percepcije u etnologiji i kulturnoj antropologiji, okupili su mnoštvo radova koji promišljaju mogućnosti njezina daljnjeg razvoja i primjene u etnografskom istraživanju.

¹⁹ Bagarić ističe da se osjetilni obrat poput tjelesnog obrata zapravo odnosi na širu potragu za novim paradigmama u humanistici te ga, između ostalog, i predstavljaju radovi koji se kritički odnose spram kartezijanske podjele uma i tijela (Bagarić 2011: 85).

jedna je tradicionalna, utemeljena na etnografskom proučavanju sustava klasifikacije i kategorizacije osjetila i pripisanih im vrijednosti, dok je druga usmjerena na snagu osjetilnog iskustva kao spoznajnog sredstva. S obzirom na to da se i u istraživanju oslanjam na osjetilna iskustva kojima evociram sjećanje, odlučila sam se u interpretaciji i analizi provedenog istraživanja osloniti na spoznaje osjetilne antropologije koju afirmira Sarah Pink u knjizi *Doing Sensory Ethnography* (2009). Pink se nasuprot uvriježenoj sintagmi “antropologija osjetila” zalaže za naziv osjetilna antropologija jer, kako primjećuje i Bagarić, želi istaknuti važnost osjetila, osjetilnosti kao sredstva znanstvene spoznaje (Bagarić 2013: 35). Pink teorijsko utemeljenje osjetilne etnografije pronalazi u fenomenološkoj teoriji, čime, kako upućuje Bagarić, osjetilnu etnografiju prikazuje kao logičan nastavak naglaska na refleksivnosti u kulturnoj antropologiji (Bagarić 2013: 35). Vezujući osjetilnu dimenziju etnografskog procesa uz fenomenologiju, Sarah Pink zapravo prebacuje fokus na subjekt istraživanja, samog istraživača i njegovo iskustvo etnografskog terena, ali i etnografskog procesa u cijelosti.

Promišljanje odnosa sjećanja i prehrane, tj. pića kao dijela prehrane, u etnografskom se iskustvu oblikuje kroz autorefleksivnu analizu osjetila i njihove uloge u doživljaju i interpretaciji istraživanja.

U knjizi *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory* David Sutton (2001) sjećanje i prehranu označuje kao neizostavne i međusobno nadopunjujuće elemente konstrukcije osobnog i grupnog identiteta. U toj knjizi Sutton pojašnjava osjetilno sjećanje na primjeru istraživanja prehrane stanovništva grčkog otoka Kalimnos, pri čemu ističe važnu ulogu hrane i pića u konstrukciji sjećanja. Sutton će veliku pozornost posvetiti upravo osjetilima mirisa i okusa, koja su, barem prema tijeku rasprave o osjetilnom obratu koju nam podastire Bagarić (2011; 2013), dugo bila zanemarena, a vrlo su važna za istraživanja hrane

i pića u kulturnom kontekstu te popratno i sinestezije, mogućnosti da jedno osjetilo podražuje drugo, odnosno da “slušamo očima”, “vidimo nepromaćima”. Sutton razvija koncept *gustemologije* (2001; 2010; 2011) kojim želi istaknuti važnost okusa u istraživanju kulture prehrane i naglasiti njihovu kulturnu uvjetovanost. Pritom se oslanja na promišljanje Davida Howesa o kulturno različito uravnoteženim osjetilima (Howes prema Sutton 2010: 215) te Iana Ritchieja koji u istraživanju gustatornih metafora primjećuje kako je u različitim kulturama moguće naići na međusobno različito stupnjevanje osjetilnih modaliteta (Ritchie prema Sutton 2010: 215).

Na tom tragu Sutton kao mogući primjer razumijevanja *gustemologije* navodi istraživanje iskustva aroma i okusa u suvremenoj kineskoj hrani i prirodnoj medicini Judith Farquhar koje pokazuje kako okus može zrcaliti društvo. Dakle, jedan od načina razumijevanja okusa u *gustemologiji*, prema Suttonu, vodi k promišljanju dubljeg značenja međusobno različitih okusa, kod kojih se ne podrazumijeva razlika samo na osjetilnoj razini senzacije nego mnogo kompleksnije, u odnosu na društveni, politički, povijesni kontekst. Drugi pravac koji Sutton ističe u *gustemologiji* odnosi se na ona istraživanja koja okus povezuju s mjestom, odnosno koja osjetilne aspekte hrane povezuju s konstrukcijom mjesta, a šire – hrane i identiteta (Sutton 2010: 216). Primjer drugog pravca studija je Amy Trubek *Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir* (2006) o konstrukciji pojma *terroir* u Francuskoj, koji autorica definira kao *foodview*, razumijevanje mjesta kroz hranu, odnosno razumijevanje određenog mjesta kroz okuse hrane koja je sastavljena od namirnica uzgojenih u tom određenom mjestu. Njoj je srodna i studija Sarah Pink “An Urban Tour: The Sensory Sociality of Ethnographic Place-Making” (2008). U spomenutoj studiji Pink istražuje multiosjetilne dimenzije prostora, između ostalog, i kroz iskustva povezana s hranom, poput mirisa i okusa lokalnih kafića te tržnica, priklanjajući se

fenomenološkom pristupu u antropologiji i gustom opisu, kako ga definira Geertz (1973: 5–6). Važno je naglasiti da u ovom osjetilnom ili gustatornom pristupu istraživanju prehrane povezanom s mjestom, a koji podrazumijeva i istraživanje pića, Sutton veliku pažnju pridaje sjećanju, koje je prema njegovu mišljenju ključna komponenta i fokalna točka u razumijevanju kulture hrane i pića. Nadalje, Sutton primjećuje da osjetilno sjećanje vodi k otključavanju istodobno osobnih i društvenih sjećanja, a kao primjer u književnosti navodi poznatu referencu Proustova osjetilnog iskustva *madeleine* kolačića (Sutton 2011: 470). Posebno se tu Sutton vezuje uz Mauricea Halbwachsa koji smatra da je svako sjećanje društveno, čak i ono “najusamljenije” jer ga stimuliraju i oblikuju određeni društveni miljei, objekti, institucije, ljudi (Halbwachsch prema Sutton 2011: 471). U tom smislu Sutton razvija misao da se sjećanje također može razumijevati kao osjetilo, jer “osjetila su baš kao i sjećanje, vrste komunikacijskih kanala između sebstva i svijeta, a ne samo pasivni receptori podataka, empirijskih informacija” (Sutton 2011: 471). U prostornom i materijalnom svijetu sjećanje postoji kao komunikacijski kanal koji kroz koji oblikujemo naše interakcije s drugima i s našom okolinom (Sutton 2011: 471).

Promišljanje važnosti sjećanja u procesu konstruiranja mjesta koje je slično Suttonovu promišljanju, pronalazimo na samom kraju dvadesetog stoljeća u već spomenutoj studiji Nadije Sere-metakis (1994a), koja je, iako usredotočena na “lokalni” kontekst grčke kulture, jasno uputila ne samo na vezu sjećanja s osobnim i obiteljskim identitetom i kulturom zajednice nego i s mjestom.

Promišljanjem vlastite istraživačke pozicije u svim etapama istraživačkog procesa, a na temelju spoznaja srodnih područja poput autoetnografije, osjetilne antropologije, gustomologije, pokušala sam argumentirati vlastiti istraživački put – od ideje, predznanstvenog impulsa, njegove artikulacije kroz strukturiranje istraživanja do krajnjeg oblikovanja spoznaja.

Stvaranje mjesta: vinograd, klijet, vikendica

Terensko istraživanje proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića započela sam u vlastitoj obitelji, odnosno u obitelji svojih roditelja, obitelji Glagolić iz sela nadomak Zagreba, Velike Mlake. Želja mi je bila istražiti društvenu simboliku pojedinih alkoholnih pića, zahvatiti kompleksnost individualnih i društvenih aspekata svakodnevlja koje često samo podrazumijevamo ne pridajući im dovoljno pažnje. Kako sam već i prethodno istaknula, želja mi je bila ispisati crtice iz života obitelji, zabilježiti osjećaje, činjenice i sjećanja te iz etnografske perspektive pristupiti praksama proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića. Usmjerila sam se na istraživanje vinogradarstva u vlastitoj obitelji. Razlog tome možda leži u činjenici da je vinogradarstvo u obitelji Glagolić dugo bio važan identitetski marker na više razina. Prema sjećanju Juraja Glagolića starijeg, njegovi su roditelji spominjali da su se njihovi preci u selo Vukomerić doselili iz Like gdje su se također bavili vinogradarstvom. Štoviše, pretpostavlja se da su upravo i Vukomerić odabrali za život jer ih je podsjećao na kraj iz kojeg su došli i u kojem su se mogli baviti vinogradarstvom.²⁰ Već sam u prethodnim poglavljima istaknula važnost mjesta u istraživanju alkoholnog pića u kulturnom kontekstu i podsjetila na istraživanje etnologinje Dragice Cvetan (1991a; 1991b; 1992) u

²⁰ S obzirom na to da je vinogradarstva u Lici bilo u Kosinjskoj dolini (Šestan 1999), moguće je pretpostaviti da su se Glagolići u Vukomerić doselili upravo iz okolice Kosinja gdje je prema nekim izvorima nekoć postojalo selo Glagolić (usp. Črnčić 1867: 28).

plešivičkom prigorju u okolici Zagreba u kojem ona vinogradarsku klijet razumije kao simbol identiteta Prigoraca i kao mušku domenu stanovništva sela plešivičkog prigorja. Pritom sam se dotaknula i istraživanja Thomasa Wilsona (2005b) koji u svojem promišljanju uloge alkoholnog pića u konstrukciji osobnog i grupnog identiteta naglašava važnost mjesta na kojima se konzumiraju alkoholna pića. Istražujući rodnu dimenziju praksi koje prate jednako i proizvodnju i konzumaciju alkoholnih pića Dimitra Gefou-Madianou (1992c) također je problematizirala mjesta i prostore u kojima se proizvodi i konzumiraju alkoholna pića.

Mjesto i prostor

Posljednjih desetljeća dvadesetog stoljeća mjesto i prostor postaju analitički potentne kategorije, a u literaturi se počinje govoriti o prostornom obratu. Od sedamdesetih se teoretiziranje i istraživanje prostora, kako primjećuju Jasna Čapo i Valentina Gulin Zrnić, više razvija u okrilju kulturne geografije, a od osamdesetih u sociologiji, preispitivanjem “socijalnih prostora” koji nastaju iz interakcije ljudi u prostoru i vremenu (Čapo i Gulin Zrnić 2011: 11). U uvodu zbornika *Mjesto, nemjesto: interdisciplinarna promišljanja prostora i kulture* (2011) spomenute će autorice dati pregled razvoja interesa za propitkivanje mjesta i prostora kao analitičke kategorije ne samo u etnološkoj i kulturnoantropološkoj znanosti već i šire – filozofiji, sociologiji, kulturnoj geografiji. Posebno se zadržavaju na mogućnosti definiranja prostora kao kulturne konstrukcije, podrazumijevajući pritom transformaciju fizičkog prostora u simboličko mjesto, načine na koji se prostor značenjski oblikuje, procese stvaranja mjesta i drugo (Čapo i Gulin Zrnić 2011: 10).

U promišljanju pak mjesta kao analitičke kategorije u etnološkom i kulturnoantropološkom pristupu valja uvijek biti svjestan

njegova odnosa s prostorom i konotacijama koje mjesto ima u spomenutim znanostima. Arjun Appadurai upućuje na proces proizvodnje antropološkog znanja u kojemu određene teme bivaju istražene i postojane na raznim mjestima, ali se u specifičnim konstelacijama antropološke analize ukotvljuju u samo jednoj od prostornih lokacija i postaju vrsta esencije, dijakritike upravo i samo toga lokaliteta: mjesta postaju kulturno definirane lokacije (Appadurai prema Čapo i Gulin Zrnić 2011: 23). U tom smislu Akhil Gupta i James Ferguson (1997: 3–6) naglašavaju kako antropologija u svome središtu mora imati istraživanje *procesa* (primjerice “stvaranje mjesta”), a ne lokaliteta.

Čapo i Gulin Zrnić zaključuju, sukladno korpusu relevantne kulturnoantropološke literature, da mjesto konceptualiziramo kao *kulturno značenjski prostor* (Čapo i Gulin Zrnić 2011: 27). Ovakvo poimanje mjesta uključuje geografsku situiranost i/ili fizičku usidrenost društvene akcije i simboličku dimenziju odnosa ljudi prema prostoru i ljudi u prostoru međusobno (Čapo i Gulin Zrnić 2011: 27). Promišljanje mjesta u odnosu na srodne koncepte, prostor i krajolik koji mu katkada i oponiraju u radovima humanih geografa i kulturnih antropologa, vrlo je uočljivo u pristupu političkog geografa Johna Agnewa (2015) koji ističe tri temeljna aspekta razumijevanja mjesta. To su: lokacija, lokalnost i osjećaj mjesta. Lokaciju nije potrebno posebno objašnjavati, naime svako mjesto ima neku lokaciju na Zemlji, odnosno može se uvriježnim standardima geografske širine i dužine numerički odrediti pozicija određenog mjesta. Osjećaj mjesta vezuje se uz subjektivni doživljaj i percepciju nekog prostora. Lokalnost će se prije svega, kako i sam Agnew (2015: 5) upućuje, odnositi na posebna obilježja nekog mjesta koja im je pripisao čovjek, odnosno materijalni postav nekog mjesta prema kojemu se određuju društveni odnosi.

Uz lokalnost vezuje se i pridjev lokalno koji će Čapo i Gulin Zrnić razumjeti kao ono što uz trajnost i bliske odnose čini

identitet “mjesta” (Čapo i Gulin Zrnić 2011: 37). Nadalje, elementi “lokalnoga” prema Ulfu Hannerzu (1996: 25–36) upravo su izravni odnosi i dijeljeno iskustvo. Također, smatra nadalje Hannerz, ono što čini lokalno jesu i svakodnevica, zatim rana i formativna te tjelesna i senzorna iskustva. Lokalno “nije autonomno, nema svoj integritet, ali ima svoju važnost kao arena u kojoj raznoliki utjecaji dolaze zajedno i djeluju u specifičnoj kombinaciji. [...] Tipične komponente ‘lokalnoga’ nisu intrizično lokalne, ne izviru iz mjesta samog” (Čapo i Gulin Zrnić 2011: 37). One se konstruiraju kroz “opetovane praktičnosti života i kroz navike mišljenja” (Hannerz prema Čapo i Gulin Zrnić 2011: 37). Na tom je tragu i razmišljanje Tima Cresswella (2015: 116) koji smatra da su mjesta vrlo često produkt svakodnevnih praksi, ona nisu nikada dovršena, već se proizvode upravo ponavljanjem određenih praksi. Opetovanost svakodnevnih praksi u određenoj zajednici i izgradnja društvenosti elementi su koji doprinose izgradnji lokalnoga, te na osobit način oblikovanju mjesta ispunjena značenjem. Marc Augé reći će za “antropološko mjesto” da je tu riječ o “pukoj djelomice postvorenoj predodžbi koju stanovnici grade o vlastitu odnosu s teritorijem, sa svojim bližnjima i drugima” (Augé 2001: 54). Augé rodno mjesto prepoznaje kao sastavni dio osobnog identiteta, “jer roditi se, znači roditi se na određenom mjestu” (Augé 2001: 51). S rečenim uspoređuje običaj rođenja djeteta u Africi izvan sela u kojem obitava djetetova obitelj. U takvu slučaju, navodi Augé, ali bez detaljnih podataka o tome odakle mu taj primjer, dijete dobiva ime prema nekom obilježju u krajoliku u kojemu se rodilo, mjesto i krajolik tako su doslovno upisani u djetetov identitet (Augé 2001: 51–52). Na taj način, samo u obrnutom smislu, razmišljam i o brdu Glagolščak u Vukomeriću, koje je, vjeruje se, dobilo ime po obitelji Glagolić za koju se pretpostavlja da se tu doselila u šesnaestom stoljeću (Laszowski 1910: 405).²¹

²¹ Naime, prilikom potrage za dokumentima iz župe Dubranec, pod kojom se vodi Vukomerić, u Hrvatskom državnom arhivu dobila sam informaciju da

Većina narativa o obiteljskoj prošlosti, o povijesti obitelji Juraja Glagolića starijeg, mog djeda, plete se oko određenog mjesta – obiteljskog vinograda na brdu Glagolščak. Štoviše, kao što je spomenuto, i moj je interes za istraživanjem uloge alkoholnog pića, njegove proizvodnje i konzumacije unutar obitelji proizišao iz povezanosti moje obitelji, ponajprije mog djeda, njegovih sestara i njihovih potomaka te mog oca i mene s vinogradom. U skladu s time u ovom poglavlju želim prikazati način na koji je taj vinograd utkan u konstrukciju osobnog i obiteljskog identiteta mojih sugovornika i mene. Ponajprije ću to učiniti prikazom djetinjstva i mladenaštva mog djeda, a onda kroz život obitelji koju je on zasnovao, a sve u odnosu na prakse povezane sa proizvodnjom i konzumacijom alkoholnih pića, vina i rakije, vinogradarskom kulturom koja je postala dijelom djedova života.

Od klijeti do vikendice

Vinograd je mjesto u kojemu se uzgaja vinova loza, grožđe od kojeg se prave obiteljsko vino i rakija, alkoholna pića koja igraju bitnu ulogu u tkanju međusobne povezanosti članova šire i uže obitelji, a time i osobnog i obiteljskog identiteta. Kako bi se što više istaknula ta upućenost na mjesto koje se osim kroz narative o njemu konstruirati i kroz konkretne i opetovane odlaske u njega, važno je predstaviti djelomičnu povijest obitelji mog djeda Juraja Glagolića starijeg koji je i okosnica i fokalna točka

oni posjeduju samo snimke matične knjige rođenih od 1895. do 1907. godine te da se matične knjige župe Dubranec rođenih od 1895. do 1949., vjenčanih od 1900. do 1948. i umrlih od 1937. do 1948. godine čuvaju u Matičnom uredu u Velikoj Gorici, a matična knjiga stanja duša / *status animarum* iz 1880. godine u Župnom uredu Dubranec, no tamo je nisam našla. Potragu za dokumentima bezuspješno sam nastavila u Nadbiskupijskom arhivu u Zagrebu na Kaptolu. Tamo su me upozorili da je Dubranec teško stradao u Drugom svjetskom ratu te da su tada vjerojatno stradale i starije matične knjige.

istraživanja. Naime i kroz odnos s njime i zbog privrženosti njemu, istraživanje se razvijalo i dobivalo željenu strukturu.

Roditelji Juraja Glagolića starijeg živjeli su u Velikoj Mlaci, no njihovi su preci živjeli u selu Vukomerić, u Vukomeričkim goricama.²² Glagolići se u selu Vukomerić, prema Emiliju Laszowskom (1910: 405), spominju 1520. godine, a u Velikoj Mlaci prvi put 1782. godine.

Prije rođenja Juraja Glagolića starijeg, mog djeda, njegovi preci živjeli su u obiteljskoj kući u selu Vukomerić u Vukomeričkim goricama podno brda Glagolščaka na kojem su se nalazili obiteljski vinograd, voćnjak i vrt oko kuće. Obitelj oca Juraja Glagolića starijeg doselila se u Veliku Mlaku polovinom devetnaestog stoljeća.²³ Doselili su se tada Jurajevi pradjed i prabaka i ne zna se točno gdje su živjeli odmah po preseljenju u Veliku Mlaku. Prema sjećanju Juraja Glagolića starijeg, njegovi djed i baka sagradili su kuću 1874. godine u današnjoj ulici Glagolići od ostataka gradnje zgrade veleposjednika i slikara Karla (Dragutina) Weingärtnera

²² Prema *Hrvatskoj enciklopediji*: "Vukomeričke gorice (također Kravarske gorice i Vukomeričko humlje), brežuljkasto područje 20 km južno od Zagreba; najviši vrhovi Žeridovka (255 m) i Kravarščica (243 m). Pružaju se u smjeru sjeverozapad – jugoistok, u duljini od približno 30 km, između Turopolja i Pokuplja. Pretežno su građene od pliocenskih sedimenata (glina, pijesci), a obrasle ugl. bjelogoricom (bukva, hrast, grab) te jelom. Izvori mineralne vode (Jamnica). Vinogradarstvo, voćarstvo, stočarstvo (ugl. svinja). Sela: Kravarsko (512 st., 2001), Donji Hruševac (350 st.), Dubranec (338 st.), Roženica (314 st.), Gornji Hruševac (251 st.), Vukomerić (137 st.) i dr. Vukomeričke gorice proglašene su 1991. godine značajnim krajolikom." Na: <http://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=65641>. Vukomeričke gorice ime su dobile po selu Vukomeriću, smatra Emilij Laszowski (1910: 5). U Vukomeričkim goricama sela su na početku dvadesetog stoljeća razmještena po grupama, a često i rasuta po gorskim slazovima (Šenoa u Laszowski 1910: 10).

²³ Polovinom devetnaestog stoljeća, točnije u drugoj polovini, stanovništvo "vrhovlja" (turopoljskih sela na obroncima Vukomeričkih gorica) smanjilo se dok se broj stanovnika Velike Gorice i okolnih sela među koje pripada i Velika Mlaka znatno povećao (vidi Šenoa u Laszowski 1910: 10).

na čijem su imanju radili kao zemljoradnici.²⁴ Kuća se nalazila na istočnom dijelu veleposjednikova dobra, također u današnjoj ulici Glagolići u Velikoj Mlaki. Glagolići nakon preseljenja nisu zanemarili svoj rodni kraj, odnosno Vukomerić, jer je njihov poljoprivredni život, a tada i način privređivanja, ostao usko vezan uz vinograd koji se prostirao na obroncima brda Glagolščak. Tamo je u vrijeme dječastva i mladosti i Juraj Glagolić stariji odlazio sa svojim roditeljima i braćom i sestrama u vinograd. U razdoblju između dva svjetska rata, dakle u vremenu u kojem opisujemo život obitelji Juraja Glagolića starijeg, prevladavalo je malo, mješovito raštrkano gospodarstvo koje je prvenstveno proizvodilo za svoje potrebe (Šimončić-Bobetko 1993: 258). Prema Slavoljubu Dubiću seljačko gospodarstvo ono je koje radi bez plaćene radne snage (obiteljsko), bez ulaganja kapitala i koje proizvodi prvenstveno za obitelj (Dubić 1933: 7). Takvo gospodarstvo formiralo se i u obitelji Glagolić.

Otac Juraja Glagolića starijeg naslijedio je, naime, djedovinu – zemlju u Vukomeriću – te je odlučio i dalje obrađivati obiteljski vinograd. Roditelji Juraja Glagolića starijeg²⁵ živjeli su od poljoprivrede i stočarstva, proizvodili su hranu za vlastite potrebe, a tek viškove prodavali ili mijenjali sa suseljanim. Prema mišljenju samog Juraja Glagolića starijeg, obrađivati obiteljski vinograd odlučili su kako bi osigurali dodatna, a ja bih rekla i nužna, sredstva

²⁴ Prema obiteljskoj predaji, upravo su djed i baka Jurja Glagolića prikazani na dvjema Weingärtnerovim slikama koje su danas dio zbirke Muzeja Turopolja (usp.: http://www.muzej-turopolja.hr/kat_kp3.html).

²⁵ Otac Juraja Glagolića starijeg odselio se nakon završetka Prvog svjetskog rata u Sjedinjene Američke Države (u okolicu Chicaga), kao i većina njegovih suseljana, ali i stanovnika obližnjih sela (usp. Stepanić 1982–1986: 29), no vrlo brzo je odustao od života u SAD-u, napustio posao u rudniku i vratio se u domovinu. Po povratku je navodno izjavio, prema riječima njegova sina: "Ostao sam od repinoga pukanja do obrezavanja." Dakle, od kasnog ljeta do ranog proljeća, svega nekoliko mjeseci, dok nije zaradio za kartu za brod i povratak. Upisanost agrarnog ritma i rada u život je tolika da se vremenska razdoblja prema njima određuju i imenuju.

za život s obzirom na mnogo djece: “Teško je bilo, nisu moji imali jako puno zemlje... A trebalo je školovati djecu, puno nas je bilo pa su moji morali i vinograd obrađivati da bi nas prehranili.”²⁶

No, nisu održavali samo stari već su zasadili i novi, na dijelu gdje je bila šuma koju su posjekli. Tijekom vremena obiteljska strategija Glagolića usmjerila se na ulaganje u vinogradarstvo te proizvodnju vina kako bi mnogobrojnoj djeci osigurali osnovno obrazovanje, ali i kvalitetniji život koliko je to bilo moguće. Prema kazivanju Juraja Glagolića starijeg, njegov otac obilazio je sajmove u Zelini i Jastrebarskom, dakle većim vinogradarskim centrima i krajevima u okolici Zagreba, gdje bi kupovao lozu (*kraľevinu, graševinu, portugizac, burgundac, frankovku, kavčinu*) za sadnju na novom dijelu vinograda. Također, u selu je prodavao vino po litru za osobne potrebe (obično crveno u susjedna sela Mičevac i Jakuševac, a i drugdje jer taj dio stanovništva nije imao vinograde na obližnjim brežuljcima). Veće količine prodavao bi seoskim društvima za zabavu i proslave, uglavnom vatrogasnom društvu za pokladne zabave i na proštenjima. Vino su kupovale i obitelji koje nisu imale vlastite vinograde i vlastito vino za obiteljske proslave povodom rođenja djeteta, krštenja, svete pričesti, krizme i svadbe te za karmine. Bilo im je lakše kada su se počeli baviti i mljekarstvom, no nisu zapuštali vinograd. Prema kazivanju Juraja Glagolića starijeg, u vrijeme njegova djetinjstva, vino bi se do Božića prodalo. Glagolići nisu u obiteljskom vlasništvu imali obrt ili gostionicu, već su poput drugih suseljana vlastite proizvode prodavali u svom dvorištu. Naime, u okruženju u kojem su živjeli samo su rijetki pojedinci svoje proizvode nosili na obližnje sajmove i tržnice u Zagreb ili Veliku Goricu. Obitelj Juraja Glagolića starijeg bila je i poput drugih obitelji u Velikoj Mlaci u prvoj polovini dvadesetog stoljeća. Obitelj je ponajviše

²⁶ Napominjem odmah po prvom iskazu sugovornika da sam dijelove iskaza koji su na turopoljskoj kajkavštini djelomice standardizirala kako bih olakšala čitanje i razumijevanje teksta.

živjela od prihoda vlastitog rada na domaćinstvu, na zemlji koju su posjedovali, oranicama koje su pretvorene u polje, vinogradu te uzgoju domaćih životinja, krava, svinja i peradi. Vinograd su posjedovale i neke druge obitelji u Velikoj Mlaci, kako se prisjećaju moji sugovornici, ali im nije u tolikoj mjeri bio važan kao obitelji Glagolić. Vinograd je za Glagoliće bio važan izvor prihoda u domaćinstvu i oko njega su, iako je bio izmješten od velikomlačkog doma, organizirali cjelokupno gospodarstvo (domaće životinje i slično).

Kako je to pokazala Suzana Leček (2003) mnogi se stanovnici prigradskih naselja poput Velike Mlake u tom razdoblju²⁷ počinju zapošljavati u gradu, a rad na gospodarstvu se ili zanemaruje ili se sve više svodi na zadovoljenje vlastitih potreba, a ne na proizvodnju za prodaju ili razmjenu (Leček 2003: 48). No to nije bio slučaj u obitelji Glagolić, otac i majka Juraja Glagolića starijeg držali su se rada na zemlji i uzgoja životinja te su mnogo pažnje i truda polagali i u vinograd. Štoviše u vinogradu su čak svojevrmeno imali i svinje kako bi ih slobodno mogli puštati na ispašu u šumu ispod "brega", "na žir".

Kao što je već spomenuto, na mjestu na kojem se danas nalazi ulica Glagolići u Velikoj Mlaci, roditelji Juraja Glagolića starijeg sagradili su kuću i imali jedanaestero djece. Od toga je troje sinova umrlo odmah po rođenju, a jedan sin u dvanaestoj godini od galopirajuće upale pluća. Prema kazivanju Juraja Glagolića starijeg, njegov je brat umro tijekom zajedničkog boravka s ocem u vinogradu. Prema djedovoj priči, otišli su iz Velike Mlake kolima i konjima u vinograd kako bi promijenili i popravili kolce jer se vinograd penjao po drvenim kolcima. Nakon nekoliko sati posla

²⁷ Suzana Leček (2003) u opsežnoj studiji, knjizi *Seljačka obitelj u sjeverozapadnoj Hrvatskoj 1918. – 1941.* daje uvid u promjenu strukture obitelji, obraćajući pozornost na obiteljske strategije osiguranja ekonomske stabilnosti kao i posljedice promjena koje u tom razdoblju zahvaćaju selo (migracije u grad i izvan Hrvatske, industrijalizacija i sl.).

u vinogradu dječak je otišao na izvor u podnožju brda te vruć i oznojen od posla u vinogradu popio vrlo hladne vode. Dok su se vraćali kući u Veliku Mlaku, počeo je osjećati slabost i umro ocu na kolima. Tako je od jedanaestero djece tek sedmero poživjelo do zrele dobi: tri sestre i četiri brata. Djeca su se školovala, ali i puno radila u domaćinstvu, osobito u vinogradu koji je donosio znatan dio prihoda. Postojala je klasična podjela poslova na muške i ženske, no dvije sestre Juraja Glagolića starijeg sudjelovale su u obradi vinograda u svim poslovima, pa i u čuvanju vinograda. Na čuvare vinograda koji bi po nekoliko mjeseci boravili u vinogradu, već sam uputila prethodno u knjizi (Belaj 1992; Nadvornik 2003; Šestan 1998). Vinograd se čuvao od kradljivaca, lopova, ali i životinja. Dvije djedove sestre boravile su katkada u vinogradu upravo u ulozi čuvarica, a s obzirom na to da su katkada tamo držali i svinje, onda su pazile i na njih. Evo kazivanja jedne od njih:

Je to ti je onda drugi život... Onda je tako bilo da nisam uvijek mogla ići, kad jesam, išla sam. Al kad sam se udala onda je drugačije bilo... A dok sam bila djevojka sam išla gore... čuvala sam tamo vinograd i po mjesec dana. Znao je japa (tata) doći i donesti nam brašna da imamo za kuhanje... Ah... nisam još ove godine bila tamo. Čuvala smo, svinje hranile i pazile vinograd.

Njezine riječi u raskoraku su sa starijim etnografskim tekstovima koji opisuju seoski život i u kojima je vidljivo da tijekom godine vinograde obično čuvaju pudari ili vincilari, unajmljeni radnici ili muški članovi obitelji (usp. npr. Antičić 1900: 68; Šepanić 1985: 33), a ne žene, osobito ne kćeri.

Jedna od sestara nastavila je školovanje i otišla u karmelićanski samostan,²⁸ a druge su dvije obiteljski vinograd, odnosno dijelove koji su im pripali nakon udaje, i dalje obrađivale. Inače,

²⁸ Katkada bi, iako rijetko s obzirom na red karmelićanki, posjetila sestre i brata te bi za tih posjeta obavezno otišli u vinograd na brdo Glagolščak u Vukomerić.

obiteljska zemlja ravnomjerno se podijelila među djecom. Prema kazivanju Juraja Glagolića starijeg, otac je, kada je riječ o vinogradu na brdu Glagolščak, zemlju podijelio na jednake dijelove prema starosti djece od istoka prema zapadu. Jedan brat i sestra nisu ostali raditi na rodnoj zemlji i obrađivati obiteljski vinograd koji im je pripao, a ostali jesu. Danas je živ jedino Juraj Glagolić stariji, moj djed koji je i najmlađi od djece i čija je obitelj u središtu pozornosti ovog istraživanja.

U poljodjeljskim i ratarskim poslovima bitno je slijediti godišnji ritam radova prateći sezonu i smjenu godišnjih doba, u suglasju s prirodom. O tome koliko je bitno slijediti ritam poslova u vinogradu kako bi se što bolje shvatila važnost vina i rakije u obiteljskom životu, posebice u običajima životnog i godišnjeg ciklusa, svjedoče i radovi koje sam već spominjala u knjizi (Calabresi 1987; Belaj 1992; Gefou-Madianou 1992c; Šestan 1992 i dr.), ali i starije etnografije o kojima je također bilo riječi. Naime, spomenuti radovi kroz opis materijalnih aspekata tradicijske kulture, najčešće je riječ o tradicijskom vinogradarstvu, upućuju na važnost i drugih aspekata obiteljske proizvodnje alkoholnih pića, značenje koji oni imaju u obiteljskim proslavama i tijekom blagdana. Plodovi mukotrpnog rada obrade vinograda i prerade grožđa, vino i rakija, neizostavan su dio svakodnevnog i blagdan-skog života te igraju važnu ulogu u izgradnji osobnog i obiteljskog identiteta.

Opis godine dana poslova u vinogradu koji slijedi temelji se na sjećanju Juraja Glagolića starijeg, njegove supruge Štefice te njegove pokojne sestre. Vrijeme o kojem govore prethodno spomenuti kazivači odnosi se na početak i prvu polovinu dvadesetog stoljeća. U ovom slučaju opis godišnjih poslova tijekom djetinjstva Juraja Glagolića starijeg doprinijet će i razumijevanju uloge vinograda u životu članova obitelji Glagolić na brdu Glagolščak i pomoći u razumijevanju konstrukcije značenja tog

mjesta. Prema sjećanju Juraja Glagolića starijeg, njegove supruge Štefice²⁹ te njegove sestre u vinograd su često odlazili kao djeca, sudjelovali su u svim vinogradarskim poslovima od proljeća do jeseni: od prvog okapanja do berbe. Juraj Glagolić stariji potvrdio mi je da mu je za potrebe berbe bilo dopušteno opravdano izostati iz škole, baš kao i njegovoj braći i sestrama.

U vrijeme kad su Juraj i njegova braća i sestre odlazili u vinograd, tamo se nalazila klijet koja se sastojala od dvije prostorije. Klijet je na vrhu brda sagradio otac Juraja Glagolića starijeg, od ostataka gospodarske zgrade koja se tu nalazila i u kojoj se nije stanovalo, iako se njihova rodna kuća, prema usmenoj predaji, nalazila u podnožju prema šumi u dolini. Jedna je prostorija bila za bačve i lajte (bačvice) u koje se odlagalo grožđe ako se slučajno nije isti dan odlazilo kući (u Veliku Mlaku), a druga prostorija koju su zvali *taban*³⁰ bila je za stanovanje. U jednom kutu te prostorije bio je štednjak koji je sazidao otac Juraja Glagolića starijeg. Na slobodnim zidovima te prostorije nalazile su se klupe. Nije bilo slobodnog mjesta za hodanje a ni stola u sredini prostorije. Moji sugovornici često su se tijekom razgovora vraćali na sam opis klijeti, neki su s njom povezivali i vrlo detaljna i rana sjećanja poput djedove sestre koja se uvijek bojala da u dnu prostorije uz peć nije sklupčana zmija koje se bojala, a koju je jednom u toj prostoriji zatekla. Moj djed i moja baka bili su fascinirani prostorijom koja je bila vrlo mala, ali funkcionalna i to su često isticali u razgovorima koje smo vodili:

²⁹ Moji baka i djed odrastali su u istom selu i kao školska djeca zajedno su provodili dane pa ne čudi da moja baka dijeli sjećanja iz djedova djetinjstva koja su povezana s vinogradom i odlascima u njega.

³⁰ *Taban* je, kako su mi objasnili moji sugovornici, ravna drvena daska na kojoj se sjedi i spava, gornji dio klupe. Na nju su često stavljali i slamu te paprat iz šume da im ne bude pretvrda. Pretpostavljam da su drugu prostoriju nazivali *tabanom* upravo zbog toga što su veći dio prostorije zauzimali *tabani*, klupe na kojima se sjedilo, spavalo, jelo.

U jednom čošku je bio šparet (štednjak) koji je djedov otac sa-
zidaao. I nije bilo mjesta da se digneš pa kuhaš, nego se sjedilo
na tom tabanu i kuhalo. A za posudu se koristio poklopac od
vojničke porcije. Izgledala je kao bubreg, duguljasta. U njoj se
pekla pražetina; jaja i kukuruzno brašno se pomiješaju. Na ma-
sti se poprži glavica luka i onda se jaja i brašno bace gore. I opet
se ne možeš dići, nego se na sjedečki sve ispeklo i odmah jelo.
Svatko je sjedio na jednom kraju tavana. Nije trebalo ni tanjura.
Na šparetu je sve stajalo, a mi smo okolo sjedili i jeli. I nisu se
ruke prale i nije bilo nikakve zaraze. Ruke su se prale samo kad
smo drač čupali i plijevali. I to na izvoru. A ispod greda gore
koje su držale strop i krov su žlice i vilice bile zapiknute.

Inače, obitelj Glagolić i njihova djeca živjeli su kao proširena obi-
telj jer se jedan od sinova oženio i ostao živjeti s roditeljima na
zajedničkom imanju u selu Velika Mlaka. U takvom su domaćin-
stvu, prema kazivanju Juraja Glagolića starijeg, na sljedeći način
tekli radovi u vinogradu u selu Vukomerić:

U vinograd, u Vukomerić, išli smo u proljeće. Vozili smo dubar
i kolje jer tad nije vinograd bio na žici, kao sad. To smo vozili
s konjima i kolima, petnaest kilometara daleko. Negdje u ovo
doba godine... Tamo je bila mala klet, u kojoj smo imali šparet i
dva kreveta i tamo smo ostali i prespavati. Pored te prostorije
je bila druga prostorija u kojoj su stajale bačve i još jedna u ko-
joj su konji spavali. Kolje smo razvlačili po vinogradu. I žene su
pomagale. Svi su to radili. Nije se pitalo tko je mali, a tko veliki,
svi smo morali raditi. Ja sam mogao vući dva, tri koluta. Nisam
mogao puno, ali jesam koliko sam mogao. Kasnije su stariji za-
bijali kolce. Ako je bilo nekih starih koji više nisu valjali (ako su
bili kratki i istrunuli), njih su vadili van, a nove zabijali. I to se
mijenjalo svake godine.

Kolje smo radili od hrastovog drveta jer su hrastovi kolci bili
najjači. Isto smo vozili drvo za kolce doma pa smo to kalali po
duljini, onda tesali, da se napravi kolac. Nakon koljenja se vino-
grad dubrio. To se sve natovarilo na kola, vozilo do vinograda

pa se istovarilo. I onda je par ljudi ostalo to raditi, a ostali su se vratili kući. Ovi koji bi ostali raditi su se vraćali doma pješke jer se kola nisu vraćala po njih.

U vinograd se, dakle, išlo čim malo zatopli u proljeće. Nakon ko-ljenja i đubrenja dolazila je rezidba, obično oko 19. ožujka, na dan sv. Josipa. Prema sjećanju mojih sugovornika, stariji su rezali vi-nograd, i muškarci i žene zajedno. Djeca su obično skupljala šibe i nosila ih van iz vinograda. Za te prigode u vinograd se iz Velike Mlake nosila hrana, obično brašno i jaja od kojih su pripremali jela, kuhali su se žganci, a katkad se kuhao i kiseli kupus dok su radili u vinogradu. Posebna se hrana pripremala za berbu kada je u vinograd išlo i više ljudi. Nakon rezidbe vinograd se čistio i povezivao i više nije bilo posla do špricanja koje se odvija kada, prema riječima Juraja Glagolića starijeg: "vinograd dobije pet li-stova da ne oboli". To je obično u svibnju ili kasnije. Nakon toga slijedilo je čišćenje jer se moraju potrgati grane koje previše na-rastu. U vinogradu je tijekom cijelog ljeta bilo posla. U vrijeme kad je Juraj Glagolić stariji bio dječak i mladić, vinograd se nekoliko puta okopavao ručno s motikama da se uništi trava. Uglavnom su sve poslove obavljali članovi obitelji, zajedno žene i muškarci, uz pomoć susjeda ili rođaka iz sela. Ako je bilo loše vrijeme, ostajali su u vinogradu po nekoliko dana. Klijet je bila premala da bi u njoj spavali svi pa su spavali po sjenicima i štalama u selu Vukomerić, podno brda Glagolščak. Inače važno je napomenuti da su i rodi-telji Juraja Glagolića starijeg i njihovi potomci, postupno i tijekom djetinjstva i dalje za života, izgrađivali odnos sa susedljanima u selu Vukomerić, podno brda Glagolščak. Posebno su bili bliski sa su-sjedima u selu kod kojih su išli po pitku vodu kad bi presušio izvor na brdu. Ili riječima Juraja Glagolić starijeg:

Ali na našem izvoru pod brijegom nije uvijek bilo vode. A vodu za piće smo uzimali na drugom izvoru, kod Jantona na vrtu. Nije on imao ni bunar ni ništa u dvorištu. Nego je njegov otac

u podrumu imao bunar jer je tamo voda izvirala. Poslije se išlo na taj bunar po vodu. A ta voda ide iz našeg brijega i izvire dolje kod njih. To je bila ista žila vode.

U kopanju vinograda katkad su u pomoć dolazili ljudi iz Vukomerića i iz Velike Mlake, po pet ili šest osoba, a kako se Juraj Glagolić stariji i prisjeća:

Za kopanje se skupilo više ljudi. Koliko se moglo; pet, šest, deset... Tad su još postojale i zadruge pa je bilo puno više ljudi na okupu. Recimo, kod jednog od braće su bila četiri muškarca, četiri žene i već ih je odmah bilo osmero. A i djeca su im svima već bila velika tako da je bilo puno težaka. Ali uvijek su i drugi išli pomagati. Naš otac je uvijek pitao ljude iz sela. Dao bi im nešto novaca i ručak, a su oni bili sretni samo da se najedu.

Kada je bila berba, tada se pozvalo još i više ljudi. Dávali bi im kantu grožđa za plaću te im je tijekom cijele berbe bio osiguran obrok. Štoviše, za berbu gotovo da se pripremala mala gozba. Za jelo bi se peklo guske, kuhalo mnogo graha i zelja. Pobrano grožđe stavljalo se u lajte (bačvice), bačve i unutra se greštalo,³¹ odnosno gnječilo, što Juraj Glagolić stariji detaljno opisuje:

Grožđe smo trpali u lajte, lajti su se napunili, greštalo se unutra. Tad nije bilo muljača za miješanje, nego se napravilo rašljivo drvo pa se s tim miješalo. Ili se miješalo u kaci ili u bednju. Nismo ga gazili, kako Dalmatinci pričaju da se gazi grožđe.³² Greštaljka smo zvali to rašljivo drvo s kojim se greštalo. Jedan je uvijek greštalo, a berači su sipali grožđe unutra. Kad se grožđe zgreštalo, bačve s tim smrvljenim grožđem su se vozile doma.

³¹ Greštalka, greptaljka – moštatica, rašljasto, oko jedan metar visoko drvo s kojim se u brenti gnječi grožđe (Đaković 1988: 93).

³² Šestan primjećuje da se stariji vinogradari sjećaju gaženja grožđa, ali ne smješta to posebno u Dalmaciju (Šestan 1998: 24). O gaženju grožđa piše i Ivo Jardaš vezano uz Kastav (1994: 232–245).

Doma su se bačve metnule u štagalj. Oni koji nisu imali štagalj, ostavili su ih vani. Ali tu na selu su skoro svi imali štagalj. Onda je grožđe kipjelo u tim bačvama i prešalo. Nakon što je vino zavrilo, prešalo se i u podrum se nosio čisti mošt.

Dakle, grožđe se, kako se prisjeća Juraj Glagolić stariji, u vrijeme njegova djetinjstva muljalo ili rašljastim drvom mrvilo, gnječilo u velikoj bačvi. Bačve su se vozile doma (iz Vukomerića u Veliku Mlaku) na kolima koja su vukli konji. Glagolići, naime, nisu većinu poslova oko prerade grožđa u vino obavljali u klijeti i vinogradu kao što je tipično za kontinentalno vinogradarstvo (Šestan 1999: 6), već su izmuljano grožđe vozili u selo Veliku Mlaku, *doma* kako kaže Juraj Glagolić stariji.

Bačve su se posebno pripremale za berbu o čemu sestra Juraja Glagolića starijeg kazuje sljedeće, osvrćući se pritom na osjećaje koje vezuje uz taj posao: “Evo kako smo. Skuhali smo tikvanje (tikve) i to se u lajt izlivalo i pomiješalo da je zdravije i čišće i da nema miris po ustajalom, lijepo je to bilo. Tak je bilo. Mene je bilo lijepo kad smo i to radili.”

Juraj Glagolić stariji prisjeća se da se u vrijeme njegova djetinjstva prešalo u dvorištu u Velikoj Mlaci:

Preša je bila velika, drvena sa letvicama okolo i velikim šarafom gore. Ustvari je izgledala kao jarak koji ima malu cijev kroz koju je mošt curio van. Navečer se stavilo prešano grožđe unutra i stegnulo se pa je do jutra kapalo po malo. Navečer, prije spavanja, je još netko otišao malo zategnuti taj veliki šaraf. Taj mošt koji je iscurio se onda nosio u podrum, u bačve i tamo je dozrijevao i kipio do kraja.

Ostaci od prešanja (trop) nisu se bacali, nego se trop spremao u bačvu i čuvao do idućeg proljeća. Od tropa se pekla rakija. Morao se jako dobro spremiti i zatvoriti da ga ne uhvati plijesan, objašnjava Juraj Glagolić stariji:

Mi smo imali jednu veliku bačvu od šesto litara u koju smo trop spremali. Kad je najmanje posla vani, kuha se rakija od tropa. Oni koji nisu imali bačvu, stavljali su u bedenj (velika bačva) veliki trop i pokrivali ih saskama i ilovačom da ne bi ulazio zrak.

Rakiju su pekli muškarci u dvorišnoj prostoriji sukašnici³³ u kojoj su bili krušna peć i kotao pripremljen za rakiju. Glagolići nisu imali vlastiti kotao, već su ga posuđivali od jednog čovjeka iz susjednog sela Mičevca koji je onda dolazio k njima na grunt i boravio tu nekoliko dana, prema kazivanju Juraja Glagolića starijeg:

To je bio jedan stari Amerikanac koji je kupio kotao kad je došao iz Amerike pa se s tim bavio. Ti ga naručiš, kad je on slobodan – dođe. Tu je znao biti po mjesec dana, u Mlaci. Čak su dolazili svi tu jer kad je jednom složen kotao da ga ne rastavljaju pa sastavljaju više puta. Ljudi bi došli s kolima, doveli svoj trop i pekli rakiju kod nas. Donijeli su i drva za kuriti i sve. Taj čovjek je cijelu noć kuhao rakiju. Imao je jednu dasku široku na kojoj je ležao. Dok je iz kotla teklo, on si je odijemao sat-dva. Jedan kotao se kuhao dva do tri sata. Jer polako rakija teče. Uvijek je bilo života oko kotla.

Rakiju su još pekli i od šljiva, jer su podno vinograda koji se nalazio na južnoj strani brda posjedovali i voćnjak, odnosno šljivik. To su bile takozvane šljive bistrice i bilo ih je svake jeseni za do petsto-šesto litara rakije. Rakiju od šljiva pekao je isključivo otac Juraja Glagolića starijeg kao glava obitelji. Domaća rakija tropica nije se prodavala, već samo vino. Rakije se količinom napravilo za obiteljske potrebe, za užu i širu rodbinu, za darove, koristila se katkada i kao lijek za reumu, staračku kostobolju i slično.

³³ Sukašnica ili kuharna je, kako je opisuje Nada Gjetvaj (1988: 42), manji objekt građen za ljetnu kuhinju u kojem se mijesio i pekao kruh, pripremala hrana za blago, a obavljali su se i drugi kućanski poslovi i u kojem je nekada stajao i kotao za pečenje rakije.

Osim ratarske odnosno vinogradarske godine dana poslova u vinogradu u vrijeme djetinjstva Juraja Glagolića starijeg u vinograd se odlazilo i tijekom crkvenih blagdana poput Velike Gospe u kolovozu i Male Gospe u rujnu. Na Veliku subotu u obitelji Glagolić, u vrijeme djetinjstva mojih najstarijih kazivača (dvadesetih godina prošlog stoljeća), u crkvu su se na blagoslov hrane nosili uskrсни kruh koji su ispekle žene i vino koje je u krajnjem procesu pravljenja napravio muškarac – obavezno se u košaru stavilo malo domaćeg vina, katkad su neki nosili i cijeli demižon.³⁴ Na Sveta tri kralja u crkvu se nosila voda na blagoslov te su njome katkada na sam taj dan, a katkada nakon nekoliko dana, odlazili blagosloviti vinograd i voćnjak, odnosno šljivik. Takvih primjera nailazimo i u tzv. etnografskim monografijama (Ilić Oriovčanin 1846: 121; Ivanišević 1987: 432). Običaj obilaženja vinograda za Veliku Gospu i Malu Gospu moj djed i njegove sestre sačuvali su i u vlastitim obiteljima. Djedove sestre odlazile bi već i kao mlade snahe u novim domovima u Vukomerić za Veliku Gospu i za Malu Gospu kad su u susjednom selu – Dubrancu, odnosno na drugom brdu, bili veliko proštenje i blagdan te sveta misa, a o čemu na sljedeći način govore sestre Juraja Glagolića:

³⁴ Prema Iossifides i Gefou-Madianou, vino i hostija u svetoj pričesti, osim što simboliziraju tijelo i krv Kristovu također simboliziraju i jedinstvo muškog i ženskog svijeta. Hostiju pritom izjednačavaju s kruhom i domenom ženskog, a vino pak povezuju s muškom domenom. Budući da su ujedinjeni u činu pričesti, smatraju Iossifides i Gefou-Madianou, oni također predstavljaju i ujedinjeni muški i ženski svijet, pritom Iossifides da bi bolje objasnila misao binarnog oponiranja, govori o razdvojenosti muške i ženske strane u kršćanstvu pred Bogom. Za žene je uvriježeno, smatra ona, da u tradicijskim zajednicama ruralne Grčke sjede na lijevoj, a muškarci na desnoj strani u crkvi, zatim muškarci su prvi na redu za primanje svete pričesti, a žene slijede nakon njih (Iossifides 1992: 90). Slične primjere pronalazimo i u Hrvatskoj, u katoličkoj crkvenoj službi – dječaci i djevojčice grupirani su prilikom primanja sakramenta svete pričesti u dvije različite grupe, te se u nekim sredinama, recimo za vrijeme pogreba, muškarci grupiraju prvi kako bi slijedili raspelo koje vodi pokojnika do groba i sl.

Bose smo išle, rano, oko četiri. Do sedam smo došle tamo. Tri sata nam je trebalo, znači. Da, pješice, jednako odovud. Da. Trebalo je kroz šumu ići. Posle je lako do Peršinovca. A od Peršinovca je gusta šuma Skupna draga. Pješice, po cesti. Opasno je bilo tako ići. Bilo je i lopova. Nije baš bilo dobro sam ići tuda po šumi... Ja se nisam usudila sama ići, ali uvijek smo skupa išle, nas dvije. Tak nismo same. Uvijek dvije, dok jesmo.

Juraj Glagolić i supruga Štefica taj su običaj također dugo održali u vlastitoj obitelji. Za Veliku Gospu i Malu Gospu odlazili bi u vinograd na nekoliko dana, na misu i proštenje u obližnjem Dubrancu, pripremili bi svečani ručak i pozvali bliske prijatelje ili sina i snahu (moje roditelje) s djecom, sestrom i sa mnom.

Djetinjstvo mog djeda Juraja Glagolića starijeg i njegovih sestara i braće bilo je, dakle, obilježeno radom i boravkom u vinogradu, a upućenost na obiteljski vinograd nastavila se i tijekom zasnivanja vlastitih obitelji. Nakon što su se vjenčali, Štefica i Juraj nastavili su obrađivati vinograd. Odlazak u vinograd slijedio je i odmah nakon svadbene svečanosti prisjeća se Štefica Glagolić:

Kad smo se oženili, dan poslije smo išli u berbu. Iz svadbe u berbu (smijeh). A kad smo dobili svoj dio vinograda išli smo sami, Jura i ja. On je rezao granje, ja sam skupljala šibe. Kad smo to napravili, on je kolil, a ja sam vezala sa špagom. Kad je to bilo gotovo, kopali smo. Na ruke, s motikama. Jer tad nije bilo freze (motokultivatora). Redovi vinograda bili su u razmaku sedamdeset centimetara i tu nije stala freza.

Nakon povratka iz vojske Juraj je sa suprugom Šteficom još nekoliko godina živio u zajednici sa svojim roditeljima, sve do smrti svoga oca 1954. godine. Oni su tad već imali i sina Juraja kojem je bilo pet godina, a počeli su i raditi u struci. Juraj stariji kao kazališni krojač u baletu Hrvatskog narodnog kazališta, a supruga Štefica kao tajnica u osnovnoj školi u Velikoj Mlaki.

Juraju Glagoliću starijem i njegovoj supruzi vinograd nije, kao što je to bio još njegovim roditeljima, jedan od glavnih izvora prihoda, već su ga obrađivali za vlastite potrebe. Inače, kako to primjećuje Branko Đaković, vinogradarstvo je šezdesetih i sedamdesetih godina dvadesetog stoljeća u selima u okolici Zagreba još uvijek prisutno, osobito u za to ekološki i pedološki povoljnijim krajevima, kao na obroncima Vukomeričkih gorica, Plešivice i Prigorja. No, ono u većini domaćinstava više ne predstavlja glavnu gospodarsku granu kao što je bilo slučajeva početkom prošlog stoljeća (Đaković 1988: 91). Zbog promjena na selu izazvanih mehanizacijom i industrijalizacijom smanjila se i ovisnost o vinogradarstvu, a prihodi nisu pružali adekvatnu naknadu za uloženi trud i ulaganja (Đaković 1988: 91). Juraj Glagolić stariji i njegova supruga Štefica nakon smrti Jurajeva oca preselili su se iz obiteljske kuće Glagolića u dom Štefićinih roditelja,³⁵ također u Velikoj Mlaki, a nakon toga 1957. godine u Zagreb. Preseljenje je bilo uvjetovano Jurajevim radnim mjestom i željom da se osamostale. Dok su živjeli u Zagrebu, sedam godina nisu odlazili u vinograd, od 1957. do 1964. godine, a onda su ga opet počeli uređivati i obrađivati, prisjećajući se Štefica Glagolić:

Kad smo odselili u Zagreb, prestali smo raditi vinograd. Jedno sedam godina nismo išli u vinograd. Ta stara kolibica koja je bila tamo se srušila pa smo odlučili napraviti jednu malu kućicu. Budući da smo počeli dolaziti samo vikendima, počeli smo i buduću kuću zvati vikendica. Kad je već djed zidao kuću, odlučio je obnoviti i vinograd. Ali na drugoj strani imanja. Posadili smo mladi vinograd. Jura je kopao jame, a ja sam za njim vukla đubar u koritu i vodu u kantama. Iskopali smo jamu, stavili u

³⁵ Na mjestu gdje su živjeli roditelji Štefice Glagolić, rođene Poturić, nalazila se kovačnica gdje je njezin otac potkivao konje. Imali su registriran kovački obrt i mnogo šegrta. Staru kuću Štefićinih roditelja kasnije su prenamijenili u svoj dom, a velik dio bivše kovačnice u konobu, prostoriju kojom su se koristili, osim za prerađu vina i za njegovo čuvanje, kao i za druge potrepeštine.

nju đubar pa posadili trs. I taj vinograd smo imali jedno trideset godina. Lijepo je rodio i bio najljepši u onom kraju. Onda su par puta s nama išli prijatelji, naši kumovi, pa im se sviđjelo i kupili su i oni vinograd u blizini našeg i tad smo počeli sve raditi zajednički. I njihovo i naše. Sve smo sami obrađivali osim kad smo imali berbu. Tad bi zvali još nekog da nam pomogne.

Zanimljivo je da su vinograd počeli obrađivati iste godine kad je broj automobila pretekao broj motocikala – 1964. godine, kako bilježi Igor Duda (Duda 2010: 207). Ova naoko možda banalna činjenica iz povijesti svakodnevice Hrvatske govori, dakle, i o svakodnevicu obitelji Glagolić. Automobil marke Taunus Juraj Glagolić stariji i njegova supruga kupili su još 1962. godine i on je beskrajno pridonio mobilnosti obitelji. On im je omogućio da bolje organiziraju slobodno vrijeme i iz stana u zagrebačkom naselju Voltino često, naročito vikendom, putuju do Štefićinih roditelja u Veliku Mlaku, ali i do Vukomerića, gdje su ne samo radili u vinogradu nego su i započeli gradnju kuće. Dotrajale ostatke klijeti porušili su i na mjestu koje je pripalo Juraju Glagoliću starijem započeli gradnju. Kuća se gradila u nekoliko faza. Juraj Glagolić mlađi, moj otac, sjeća se da su pri kopanju temelja naišli na tri sloja zemlje: najprije je bila ilovača, zatim stijena, a ispod nje pijesak. Pijesak su izvadili i on im je koristio u gradnji kuće. Najprije su izgradili jednu prostoriju s podrumom (1969. godine) u koji su se spremale bačve i u kojem je Juraj Glagolić stariji od kamena sazio stijenu s otvorima za spremanje boca. Iznad podruma, na zemljanom nivou nalaze se četiri prostorije od kojih je jedna i kupaonica. Osim toga, sagradili su i garažu koja je dio kuće i u kojoj se nalaze preša i *beden* (velika bačva) u kojem kipi mošt. Nakon nekoliko godina sagradili su ostatak kuće ili, kako su je tada zvali, a u skladu s trendom provođenja vikenda u prirodi sedamdesetih i osamdesetih godina dvadesetog stoljeća (usp. Duda 2010), vikendicu. Glagolići su se 1974. godine vratili iz Zagreba na imanje Štefićinih roditelja. Štefićin otac

umro je ubrzo nakon njihova povratka, a njezina majka Terezija Poturić (1907–1994), rođena Rendulić, živjela je s njima do 1997. godine kad je i ona umrla. S Jurajem Glagolićem starijim i njegovom ženom Šteficom stigao je iz Zagreba i njihov sin Juraj sa suprugom Marijom. Oni su se vjenčali 1973. godine, a zajedničku obiteljsku kuću počeli su graditi 1972. godine te obnovili staru kuću u tom istom dvorištu na čijem se mjestu nekada nalazila kovačnica. Nakon preseljenja ubrzo im se rodila prva kćer 1975. godine i druga, nakon pet godina, 1980. godine. Glagolići su nakon sedam godina zapuštanja vinograda opet krenuli obnavljati obiteljsku tradiciju. Poticaj je došao od Juraja Glagolića starijeg čija je to djedovina. Motiv nije bio ni poslovne naravi niti dio poslovne strategije. Vinogradarstvo i vinarstvo u obitelji nikada nisu prerasli u obrt, niti se vino prodavalo da bi se kao u vrijeme djetinjstva Juraja Glagolić starijeg prihod od prodaje vina i rakije koristio za školovanje djece ili osnaživanje obiteljskog budžeta. Iz kazivanja i razgovora s članovima obitelji vidljivo je da je obiteljska strategija svakodnevno, trideset godina usmjeravana prema održavanju vinograda i pravljenju vlastitog vina i rakije. Obitelj Juraja Glagolića starijeg nastavila je s tradicijom njegovanja obiteljskog vinograda. Glagolići su dvadeset i pet godina (1973 – 1997) živjeli kao sedmeročlana obitelj od četiri generacije u zajedničkom domaćinstvu. Ritam rada i života odvijao se u dvije kuće. U jednoj su živjeli Štefica i Juraj Glagolić stariji, a u drugoj Marija i Juraj Glagolić s kćerima. No domaćinstvo je u principu djelovalo kao jedinstveno. Naime, u domu starije obitelji gdje su živjeli stariji bračni par i Štefičina majka, kuhala se hrana za svih sedmero tijekom radnog tjedna, a i za vikend. Raspodjela poslova bila je sljedeća: *babica*, Štefičina majka, kuhala je, njezin zet Juraj Glagolić stariji brinuo se o peradi i svinjama te o vrtu, Štefica, njegova supruga, Juraj i Marija svakodnevno su odlazili na posao i vraćali se tek u popodnevrim satima. Brigu o djevojčicama (mojoj sestri i meni) vodili su na dnevnoj razini prabaka i djed

koji nisu odlazili na posao. Život sedmeročlane obitelji Glagolić gotovo da se dva desetljeća intenzivno odvijao na dvije lokacije. Osim domaćinstva u Velikoj Mlaki radilo se i u vukomeričkom domaćinstvu, gdje se uz vinograd i šljivik zasadilo i malo vrta što je Štefeci Glagolić bilo važno: “Pa bilo je tu mrkve, peršina i pokoji grm rajčica te malo luka da se ima kad se gore boravi. Mogla se i juha skuhati. Važno mi je to bilo, da imam isto i kao doma u Mlaci. Da imam sve potrebno. Jer i tu mi je ko doma.”

Vinograd se obrađivao od 1964. godine bez obzira na trenutnu lokaciju Juraja Glagolića starijeg i njegove supruge, isprva su u njega dolazili iz Zagreba, a nakon preseljenja iz Velike Mlake. Na brdo Glagolščak odlazilo se intenzivno, tijekom cijele godine dana, kad je to god bilo moguće. Iako je Juraj Glagolić stariji često putovao zbog naravi posla (kao kazališni krojač često je pratio ansamble na putovanjima diljem svijeta), vinograd se više nije zapuštao. Kad je njihov sin upoznao sadašnju suprugu, i nju je uključio u odlaske u vinograd te su zajedno Šteficu i Juraja Glagolića starijeg pratili u poslovima u vinogradu i prije vjenčanja. Na njihovoj svadbenoj svečanosti koja se održala u studenom 1973. godine pili su se domaće Jurajevo vino iz vlastitog vinograda i domaća Jurajeva rakija, tropica te šljivovica od domaćih šljiva iz vlastitog šljivika podno vinograda. Svadbena svečanost bila je u mjesecu kada se slavi Martinje, blagdan vinogradara, i dokad se općenito vjeruje da mošt postaje vino tako da je na svadbi bilo posluženo doista onogodišnje netom dozrijelo mlado vino. U razgovorima sa starijim bračnim parom Glagolića i mlađim bračnim parom Glagolića kada bi se spominjao datum svadbe Juraja Glagolića mlađeg i supruge Marije, obavezno bi se istaknulo da je to bilo odmah poslije Martinja i da su na svadbi imali pravo mlado vino. Juraj Glagolić stariji posebno je bio ponosan na to i često to ističe u pričanju o vlastitu životu baš kao i njegova supruga. Moji roditelji Juraj mlađi i njegova supruga Marija također vole istaknuti tu pojedinost u pričanju o zajedničkom životu. Naime,

ponosni su na to što su se za svadbenu svečanost koja je brojila tristotinjak uzvanika uspjeli opskrbiti obiteljskim zalihama posebno pripremanim za tu prigodu, o čemu govori Marija Glagolić: “Da, da, tatino vino smo imali na svadbi, i crno i bijelo. Bila nam je svadba odmah poslije Martinja, tak da smo imali mlado onogodišnje vino za svadbu, to se posebno isticalo. Jer dotad je već mošt zakipio i bilo je i mladoga vina.”

Vezano uz svadbe u obitelji Glagolić, spomenula bih također bitan detalj koji ukazuje na važnu ulogu alkoholnog pića u životu moje obitelji. Naime, djed je one godine kad sam se rodila (1975), napravio finu rakiju i zakopao je u zemlju kako bi je čuvao za dan mog vjenčanja. Na taj je dan, nakon dvadeset i pet godina, na svadbenoj svečanosti uzvanicima bila poslužena upravo ta domaća rakija.

Osim poslova u vinogradu i pravljenja vina i rakije koji su isključivo bili muška domena i kojoj je najviše sudjelovao Juraj Glagolić stariji, valja spomenuti i neke druge elemente kulture obiteljske proizvodnje i uživanja alkohola koje pronalazimo u svakodnevnicima obitelji Glagolić. Stariji bračni par, moji baka i djed, ljubav, zainteresiranost i usmjerenost na održavanje obiteljskog vinograda s vremenom su prenijeli i na dvije obitelji bliskih prijatelja, kumova, iz Zagreba. Stariji par Glagolić dvije je obitelji kućnih prijatelja s kojima nije u krvnom srodstvu “nagovorio” na kupnju zemljišta i sadnju vinograda također u selu Vukomerić, samo na zapadnoj strani brda. To svjedoči o njihovoj želji da se život organizira oko obiteljskog vinogradarstva u kojem je osim poštovanja tradicije, u osnovi i želja da slobodno vrijeme bude ispunjeno stvaranjem i radom u prirodi. U tom se smislu u svakodnevici obitelji Glagolić na neki način i odražava vrijeme u kojem su živjeli i u kojem je, kako će to primijetiti Igor Duda, kultura slobodnog vremena i dokolice hrvatskog stanovništva bila ispunjena boravkom u prirodi i razvijanjem trenda kvalitetno provedena slobodnog vremena (2010: 201).

Dva bračna para redovito su vikende i slobodno vrijeme provodili u Vukomeriću tijekom cijele godine. Najviše je odlazio i tamo provodio vrijeme u poslu, ali i odmoru, Juraj Glagolić stariji koji je u to vrijeme, sredinom sedamdesetih godina dvadesetog stoljeća, bio u mirovini. Ostali članovi obitelji, njegova supruga, sin i snaha bili su zaposleni te su se radu u domaćinstvu, osobito u vinogradu, mogli posvetiti tek nakon posla. Izuzetak su bili poslovi poput okapanja, rezanja, vezanja i berbe kada bi obavezno svi odlazili u Vukomerić.

Mladi bračni par, moji roditelji Juraj i Marija u vinograd su, prema vlastitim kazivanjima, odlazili u dogovoru sa starijim bračnim parom, no ne uvijek i prema vlastitim željama i iz vlastitog zadovoljstva, već više iz poštovanja i želje starijih te kada je trebalo obaviti neki zajednički posao. Juraj Glagolić mlađi sjeća se i odlaska u Vukomerić dok je još bio dijete:

Jednom kada sam ja bio mali, sjećam se, išao sam tamo u vinograd u Vukomerić sa svojim starim djedom (ocem Juraja Glagolića starijeg), tamo se jedan brijeg zvao Čubačka. I kad je tu kiša padala, kad je bilo jako blato, onda jedna kola i jednu bačvu od sto pedeset litara nije jedan konj mogao izvući iz blata, prema gore, nego su četiri konja to morala. Meni je to poseban doživljaj bio kad sam ja sa svojim djedom tako gore išao. Onda smo išli pod spust uz drugi brijeg. Kad smo išli nizbrdo, onda smo morali ići iza kola, imali su ljudi drvenu, dugačku štangu, ustvari u šumi su odrezali dugačko drvo i stavili ga pod zadnje kotače, tak da su oni bili u zraku, da bi se kola štopala, da ne bi poletjela na konje, da im ne bi noge potrgala. I tako smo puštali to vino i te bačve dole. A onda kad smo došli dole, onda smo maknuli ta drva i pjevajući išli ravno do Velike Mlake. Na kolima. I pjevali smo cijelim putem.

A Juraj Glagolić u vinograd je odlazio i kao odrastao zaposlen mladić: "Jesam, išao sam s njima, kopati rupe gdje su vinograd

sadili. Najprije smo stare vadili van, a onda smo kopali nove rupe. Posadili trsove, provukli žicu.”

Nakon vjenčanja bilo je razdoblja kada su Juraj i Marija svakoga dana poslije posla odlazili u vinograd, osobito tijekom proljeća i ranog ljeta kada je u vinogradu bilo posla. Često im to nije ni bilo zadovoljstvo jer su bili umorni i željni poći kući nakon napornog radnog dana i vrijeme provoditi u društvu djece, no posvećenost Jurajeva oca i njegove supruge vinogradu i radu u njemu bila je iznad privatnih, osobnih želja i potreba o čemu svjedoči Marija Glagolić:

I moj muž i ja smo uvijek s posla u gradu išli, kad je trebalo, kad su bili radovi u vinogradu, gore u Vukomerić. A teško se kopalo, imali smo velike motike, bilo je tvrdo za kopati. Uvijek smo si uzeli za jest, i vina. I kad smo kopali, išli smo uvijek odozdo kopati prema gore, prema brijegu. Onda smo si Jura i ja znali staviti litru vode i litru vina, na određeno, pet-šest metri ili deset, na polovici. Tako smo si odredili do kuda moramo kopati. Teško je to bilo. Ako je bilo prvi put, a prije toga je bilo gnojeno, tad smo i đubar morali zakapati s motikom unutra. A ako se je drugi put, onda je već bilo malo lakše. Morali smo paziti da trs ne posiječemo, da dobro okopamo. Onda smo došli do vina i onda smo si gemište popili, jedan do dva, kako koji je mogao. Tako da smo još jače mogli kopati. Onda smo opet gore flašu s vinom odnesli i s vodom i onda smo opet do tuda kopali. Kad smo si popili, bili smo jači (smijeh).

No, stariji bračni plan diktirao je ritam rada i odlazaka u vinograd. Zašto je stariji bračni par uporno održavao i poticao održavanje vinograda teško je dokučiti. Pretpostavljam da je jedan od razloga poštovanje djedovine, odnosno određene obiteljske tradicije koja se vezuje uz vinograd i poslove u njemu te uz proizvodnju vlastitih alkoholnih pića: domaćeg vina i rakije. Stariji bračni par to je, pretpostavljam, želio prenijeti mlađem paru i uključivao

ih u poslove vezane uz vinograd. U nedostatku radne snage za održavanje vinograda Juraj Glagolić mlađi često je organizirao prijatelje i kolege s posla za pomoć u vinogradu:

Pa dečki s posla, ekipa iz skladišta mi je znala pomoć. Kad je njemu, tati, trebalo pomoći, onda sam ja dečke pozvao i išli smo kopat skupa. Sadili smo novi vinograd tada, a stari smo koji je bio na drvenim kolcima prebacili na žičani vinograd. Pa smo umjesto osam imali četiri reda vinograda. Onda smo na ta četiri više nabrali, nego na onih osam jer je grožđe imalo više zraka, svjetla, i bilo je vino finije. I onda smo gore počeli graditi klet za to sve. A zemlja je bila tvrda ilovača. Iskopali smo za podrum i još gore nadogradili i druge godine kad smo došli nismo bili pod orahom, nego smo bili u kući. U sredini kuće ostavili smo jednu staru šljivu, odnosno njezino drvo, i kad smo si oko tog drva sjeli, bilo je kao da smo u prirodi.

Vinograd se s drvenog kolja preselio na žicu i kamene stupove rjeđih redova kako bi se lakše održavao tijekom godine: kosio i okapao, rezao i vezao, sumporio. Te poslove uglavnom je kasnijih godina (osamdesete dvadesetog stoljeća) obavljao Juraj Glagolić stariji kad se počeo koristiti motokultivator u košnji i kopanju. No, finalno okapanje i berba ostali su zajednički obiteljski poslovi.

Kuća na Glagolščaku nije, dakle, imala samo ulogu klijeti, već i vikendice. Klijet/vikendica postala je mjesto održavanja obiteljskih rođendana, godišnjica braka, poslovnih unapređenja, imendanskih i novogodišnjih proslava, opuštenih druženja – podjednako i mjesto odmora i mjesto bijega od svakodnevice.

Osim Glagolića, na brdu Glagolščak klijeti/vikendice sagradili su i potomci sestara i brata Juraja Glagolića starijeg. Obitelji djedovih sestara dijelile su jednu kuću, a sin jednog od braće sagradio je svoju. Obje kuće nalaze se na sjevernoj strani brda i obje su istog, odnosno sličnog, izgleda i tlocrta: jednodimenzionalne na dva kata. Prema iskazima mlađe generacije (djece i unučadi

Jurajevih braće i sestara) društveni život spomenutih kuća, odnosno malih zgrada, osobito one njegovih sestara, sastojao se od posjeta vinogradu tijekom poslova koji su zahtijevali angažman većeg broja ljudi pa se kombiniralo ukućane i prijatelje ili tijekom obiteljskih proslava.

Klijet/vikendicu sagradio je i sin jednog od djedove braće sa suprugom i nije mnogo obitavao u njoj. Uglavnom mu je služila kao klijet, u smislu da su boravci u njoj više bili vezani uz poslove oko vinograda, tek je njegova supruga koji put ostala prespavati u njoj i to je se dojmilo:

Bilo nam je lakše kad smo si izgradili onu kućicu tamo. Moj muž nije ostajao tamo nikada spavati... jer mora opet doći doma u Mlaku, mi imamo toga blaga i uvijek smo imali i to treba nahraniti i zatvoriti. I to sve opet ujutro mora tu isto kao i navečer... Ja sam par puta ostala gore prespavati... i moja pokojna mama ili ja s djecom... Bilo nam je lijepo tih par puta... Imali smo peć, vodu smo si zagrijali i tak smo se pri lampi i svijeći prali i lijepo nam je bilo. Samo što gore nisu prozori tak dobro dihtali i uvijek je tamo na brijegu puhalo pa nismo nika- da mogli dugo ostati. Više tako u ljetnim večerima... Prozori su nam uvijek lupkali i onda smo govorili to vukovi idu... (smijeh). Jer kaj, tamo je blizu šuma... Ali nema toga, možda samo lija u šumi... Lije su se čule u noći.

A njihov ju je mlađi sin, baš poput sina Juraja Glagolića starijeg, povremeno počeo koristiti kao prostor za razne prigode i slavlja, proslave rođendana, unapređenja na poslu ili, poput moje obitelji, za povremena druženja u krugu prijatelja.

Konstanta u životu kako Juraja Glagolića starijeg tako i njegova brata te sestara, čije su se obitelji nastavile generacijama baviti vinogradarstvom u privatne svrhe, opetovani su odlasci u vinograd povezani s poslovima obrade vinograda i pravljenja grožđa. I kroz te poslove razvijala se društvenost među članovima

pojedine obitelji, a i među mnogim obiteljima povezanim brdom Glagolščak u Vukomeriću gdje su zasadili vinograde. Kroz poslove koje diktira godišnji kalendar članovi obitelji Juraja Glagolića starijeg povezivali su se, kako sam spomenula, i s prijateljima izvan obiteljskog kruga, kolegama s posla koje su pozivali da im pomognu pri obradi vinograda – branju grožđa, okapanju i slično. No, kako sam već napomenula, klijet koja je izgrađena na mjestu na kojemu su prema usmenoj predaji živjeli preci Juraja Glagolića starijeg, u mojoj odnosno obitelji mog djeda polako je prerastala i u vikendicu mijenjajući oblike društvenosti koju je u njezinu prostoru moguće oblikovati. Osim toga, iako se neki običaji vezani uz vinograd i klijet nisu zadržali kroz generacije potomaka, mjesto je zadržalo neki tip ritualne uloge koja se manifestira u proizvodnji i konzumaciji alkoholnih pića, konkretno vina dobivena od grožđa koje raste baš na tom mjestu. Upravo se kroz vino od grožđa iz vukomeričkog vinograda transponira i važnost, “snaga” samog mjesta i prenosi na druge lokacije gdje se ono konzumira, ponajviše u selu Velika Mlaka. Naime, baš kao i u spomenutim etnografijama, vino proizvedeno od grožđa s brda Glagolščak obavezno se pilo nakon večere na Badnjak i sutradan, na sam Božić pri ručku. A i ujutro na Badnjak počastili bi se domaćom rakijom. Uoči Božića, na Badnju se večer prije odlaska na ponoćku pilo domaće vino, što mogu potvrditi i iz vlastitog iskustva, a o čemu svjedoče i riječi jedne od mojih sestrični u drugom koljenu:

Je, je. Toga se sjećam. Toga je uvijek bilo, i danas čak, a i kad smo bili mali, djeca. Prije ili poslije ponoćke tata je znao donijeti peharček crnoga i peharček bijeloga ili samo jednoga. To kad smo se najeli, toga smo malo popili... Pa da, ali nije mi to nikada baš pasalo. A i sad znaju reći moji pa daj si malo vina popij to je za zdravlje za krv.

Također, za vrijeme proslave Jurjeva koji je važan blagdan u Tuzropolju (Huzjak 1992), osobito u obitelji s mnogo Juraja kao što

je obitelj Glagolić, bilo je važno konzumirati domaće vino i rakiju Glagolića. Činom dijeljenja vlastitog vina sa čestitarima koji su se već tradicionalno regrutirali među suseljanim, Glagolići su isticali svoj obiteljski identitet koji se unatoč različitim promjenama tijekom vremena održavao, između ostalog i kroz pravljenje vlastitog vina.

Mirisi i okusi *brega*

Marc Augé će u promišljanju antropološkog mjesta, u smislu fizičkog mjesta natopljena simbolikom prošlosti određene obitelji i obiteljskog razumijevanja te prošlosti, reći da je ono identitarno, povijesno i odnosno (2001: 50). Brdo Glagolščak na kojemu su Juraj Glagolić stariji i njegovi braća i sestre nastavili djelomično obitavati i nakon što su zasnovali vlastite obitelji, može se razumjeti i kao lokacija ispunjena značenjem (engl. *meaningful location*) (Cresswell 2004: 7; 2009). Konstantna i neprekinuta upućenost i fokusiranost na brdo Glagolščak, odnosno na vinograd i njegovu obradu, i nakon što su sestre i braća Juraja Glagolića starijeg te i on sâm zasnovali vlastite obitelji, govori o važnosti tog mjesta u njihovim životima i o utjecaju tog mjesta na njihov osobni život. Juraj Glagolić stariji ističe sljedeće:

Tu u vinogradu već sve znam, tu je mir. I tu poznajem mirise i tu sam išao ko mali. To su me moji naučili. I to je bilo važno. Sve raditi u vinogradu i uz vinograd i kad mošt kipi. Nema ljepšega, sve miriši tu na našem *bregu*. Tu nikad nije prevruće... Uvijek malo puše. Sve je kako treba biti. I tišina.

A njegova sestra:

Ne znam ti to objasniti, to mi je bio dom... Isto i nakon udaje... I ko mlade snahe smo tamo išle sestra i ja... nisam si mogla

zamisliti da bi bez toga... Da, nisam si mogla zamisliti život bez vinograda. Tamo miriši poznato. I tamo je mir.

Jedna od sestara Juraja Glagolića starijeg u razgovoru je to mjesto nazvala i domom, pravim domom. Vinograd i Glagolščak upisani su u obiteljsku memoriju kao ishodište, pradam obitelji, generacijama kasnije mjesto su susreta obitelji kod poslova ili odmora. Važnost vinograda kao izvora prihoda dolazila je do izražaja u vrijeme djetinjstva Juraja Glagolića starijeg, no nije bila presudna u održanju ekonomske stabilnosti obitelji. Da nije postojala mogućnost obrade vinograda, imali bi i druge načine privređivanja na domaćinstvu u Velikoj Mlaci tako da i njihova koncentriranost na vinograd također ide u prilog tezi/shvaćanju da je vinograd na brdu Glagolščak bio više od samog načina privređivanja te da za moju i užu i širu obitelj ima važno simboličko značenje. O podrijetlu predaka Juraja Glagolića starijeg, a time i vlastitih, mogu samo nagađati, no sa sigurnošću ipak mogu reći da su se moj djed Juraj Glagolić stariji, njegove sestre i braća vraćali na mjesto obitavanja svojih roditelja, a prema usmenoj predaji i sjećanju i ostalih predaka, dakle, na mjesto koje smatraju važnim dijelom obiteljske povijesti (lokacijom). Augé će primijetiti da:

[...] mjesto nužno postaje povijesno čim ga u sprezi identiteta i odnosa određuje minimalna postojanost. To se događa kada prebivatelji na njemu prepoznaju orijentire koji ne moraju pripadati znanju. To je mjesto koje su gradili preci koje pokojnici nedavnih vremena napuštaju znakovima što ih treba znati odagnati ili protumačiti, te gdje točni obredni kalendar u pravilnim razmacima budi i oživljava sile zaštitnice (Augé 2001: 53).

Prema Augéu takvo je mjesto potpuno suprotno onome što Pierre Nora zove "spomen mjestima" ili mjestima sjećanja koja nam otkrivaju koliko smo drukčiji jer nude sliku onoga što više nismo (Augé 2001: 53). Nasuprot tome, u mjestu povijesti kako ga razumije Augé upravo se susrećemo sa samim sobom. A takvo

je mjesto brdo Glagolščak u selu Vukomerić. Bivanjem u njemu svi članovi šire i uže obitelji mog djeda Juraja Glagolića starijeg konstituiraju osobni identitet, krijepeći vlastito sebstvo ne samo sjećanjem već aktualizacijom sjećanja, dovodeći ga u vezu s praksama i događajima koji su se u prošlosti odvijali na tom mjestu. Odnos s vinogradom predstavlja važan dio u konstituiranju osobnog i obiteljskog identiteta o čemu svjedoči i tekst mog rođaka Nikole Makovića:

Onako, kad malo bolje razmislim otkud sam i od koga sam, dođe mi u srcu milo. Taj brježić u Vukomeriću na najljepšem je mjestu u ne baš tako malim Vukomeričkim goricama [...] Izgleda kao cof na kapici oko kojega se po cijeli dan toplo sunašce vrti.³⁶

Glagolščak je mjesto natopljeno značenjima koje i moji sugovornici i ja sama poimamo kao konstantu, pauzu u sveopćem kretanju. Boravak u obiteljskim vinogradima i klijetima te okućnicama koje ih okružuju moguće je promišljati kroz pojam takozvane *mirnoće* koji upotrebljava Nadia Seremetakis (1994) kada povezuje osjetilno iskustvo određenog mjesta okusima i mirisima koji evociraju sjećanja na to mjesto u prošlosti. *Mirnoće* u kojoj se prošlost i povijest obitelji susreću sa sadašnjim i stvarnim trenutkom u suglasju, materijaliziraju u mirisu i okusu, a pritom bude emociju kojom svatko od nas, na neki svoj način, izgrađuje sebe.

John Agnew (2015) i Tim Cresswell (2009) u razumijevanju mjesta važnost pridaju takozvanom *osjećaju mjesta* (engl. *sense of place*). Osjećaj mjesta prema spomenutim autorima podrazumijeva subjektivnu i emocionalnu vezu s nekim određenim mjestom. Cresswell će primijetiti da se osjećaj mjesta odnosi na emocije koje određeno mjesto budi u pojedincu, a koje mogu biti

³⁶ Ovo je isječak iz neobjavljenog rukopisa mog rođaka Nikole Makovića, sina djedove sestre. Pisan je na kajkavštini te je za potrebe ove knjige standardiziran. Nikola Maković obiteljski je kroničar koji je svojevremeno zapisivao obiteljsku povijest u obliku bloga s pričama kojih se sjećao iz djetinjstva.

potpuno individualne, povezane s biografijom osobe ili pak dije-
ljene u smislu da su na neki način prenesene i predstavljene oso-
bi posredstvom drugih osoba ili medija. Osjećaj mjesta podrije-
tlo pronalazi u fenomenološkoj perspektivi koja na osobit način
povezuje pojedinca i fizički lokalitet u smislu da podrazumijeva i
emocionalnu i iskustvenu stvarnost koju određena mjesta imaju
odnosno mogu imati u određenom trenutku za pojedinog čo-
vjeka. Na tom je tragu i pristup koji je intuitivno podastrla Nadia
Seremetakis (1994), a afirmirala Sarah Pink (2009), zagovornica
osjetilne antropologije.

Odlomcima iz razgovora sa svojim sugovornicima pokušala
sam ukazati na njihov odnos s vinogradom na Glagolščaku. Pri-
tom je izostala moja priča koja počinje rano u djetinjstvu, dobu
koje gradim i na sjećanjima iz prošlosti i koje prizivam i kroz
okuse i mirise današnjice ili tek nedavne događaje. Vlastitu priču
ovdje podastirem odlomkom iz bilješki koje sam vodila tijekom
istraživanja:

Osim grupno, u društvu članova obitelji, u vinograd u selo Vu-
komerčić, odnosno na brijeg Glagolščak, počela sam odlaziti i
sama s djedom, kao desetogodišnja djevojčica u djedovom
starom prostranom mercedesu koji je imao pragove na vra-
tima. Naši odlasci bili su planirani povodom poslova koje je u
vinogradu trebalo obavljati – uglavnom sam djeda pratila na
obrezivanju i povezivanju vinograda tijekom proljetnih i ra-
nojletnih mjeseci. Bila sam važna samoj sebi i mislila sam da
sam to i ostalim članovima obitelji jer radim ozbiljan posao.
Za dijete odraslo na selu važni poslovi bili su oni koji se tiču
poslova vezanih uz zemlju – povrtlarstvo, briga o usjevima na
polju ili o grožđu u vinogradu od kojeg smo godišnje pravi-
li vino i rakiju. Već sâm put u Vukomerčić bio je indikativan u
osjetilno-iskustvenom smislu. Čim bismo prošli Lukavec i kre-
nuli put Peršinovca, s obje strane ceste pojavila bi se šuma.
Na lijevoj strani ceste na početku šume bila je lugareva kuća
koja je mjesto pronašla u svim pričama iz djetinjstva koje sam

slušala o šumi i kućama u šumi. Za lijepih proljetnih dana djed bi mi dopustio da otvorim prozor sa stražnjeg sjedala i auto bi začas preplavio miris šume, proljeća i prirode. Kako smo prošli Dubranec i počeli se približavati našem cilju, cesta je sve više vodila uzbrdo, a šuma je postajala divlja, gušća i intenzivnija mirisima koji su budili nepca. Na jednom od zavoja pred samim selom Vukomerić s kojeg se prostire pogled na ravnicu i druge brjegove s druge strane ceste još je uvijek dio odronjene zemlje u brdu, tu bismo zastali, to mjesto se zvalo "moja zemljica" i mirisalo je po ilovači i grožđu, već tu bi me počeli zasipati mirisi okolnih vinograda pomiješani sa svježim šumskim zrakom. Kad bismo došli na vrh brijega, parkirali bismo auto i krenuli u dvorište, otvoriti kuću. U kući je bilo dijelova starog namještaja koji je pridonosio prijelazu u drugu dimenziju iskustva ovog mjesta. Ispod kuće bio je podrum iz kojeg su dopirali mirisi vina, vlage, cigle. Ispod brajde pred ulaznim vratima bilo je mjesto za blagovanje. Osim s djedom, dolazila bih u vinograd i s bakom i mladom sestrom. Ponekad bismo i prespavali. Obično bih spavala na starom krevetu i na nekoliko madraca s kojih bih ujutro, kad bi se na spavaćoj sobi otvorio prozor, vidjela u daljinu sve do drugog brijega. Danju je od ptica dominirala kukavica, a noću kreketanje žaba iz bare podno brijega, zavijanje lisica iz obližnje šume i hukanje sove ili čuka. I u najtoplijim danima ljeta na vrhu brda, gdje je bila naša kuća, uvijek je strujao neki povjetarac, najčešće natopljen mirisima okolne prirode, u proljeće to bi bio miris procvalih voćaka šljiva, jabuka, krušaka, breskvi, ljeti – intenzivno vinograda, oparenog grožđa toplinom, u jesen pak gljiva, vlažne zemlje i finog grožđa koje je vrilo u mošt ili rakije koja u prohladna jesenska predvečerja kaplje iz cijevi kotla. Ponekad bismo moji roditelji, sestra i ja tijekom zimskih praznika odlazili u vinograd. Tada bi to jednoj skromnoj obitelji s ne baš sjajnim ekonomskim statusom, bilo zimovanje iz snova. Osim sanjkanja na brijegu među vinogradom, klizanja po zamrznutoj bari, najljepše su bile noći, krckanje mirisnih cjepanica u dvjema pećima, teški popluni i perine te miris i okus kuhanog vina prije spavanja.

Tako je bilo kada sam bila jako mala, a o čemu svjedoče obiteljske fotografije koje uz druge članove obitelji prikazuju mene kao djevojčicu u šetnji vinogradom, branju grožđa. Ono što ne mogu osvježiti fotografije, a važno je u osjetilno-iskustvenom poimanju svijeta, jesu mirisi i okusi koji se tijekom života događaju na potpuno drugim lokacijama, mjestima i situacijama, a koje me podsjećaju na vinograd, mjesto u kojemu su se usidrili moji temelji za poimanje svijeta i života. Ovo nije samo moja priča, istu dijele i moja sestra i moje sestrične i bratići u drugom koljenu čije bake i djedovi (sestre i braća mog djeda) te njihova djeca (generacija mojih roditelja) u vinogradu i pravljenju vina ne vide samo dužnost već važan element u gradnji osobne pa time i obiteljske povijesti što se vidi i iz sljedećih riječi moje sestrične u drugom koljenu:

Lijepo bi bilo da se to nastavi i da se ta djedovina, tradicija nastavi i uzdržava. Lijepo je meni čuti kada moj tata veli: joj to mi je još od djeda, a moja djeca će onda reći to je od moga pradjeda. Sjećam se da kad sam počela raditi, sve su mi nedjelje bile radne. I tako mi je jedna ispala igrom slučaja slobodna. A tata i brat su se u vinograd spremali šljive brati... i išla sam ja s njima. Mi smo to začas pobrali. Nije toga ni toga bilo puno. Ali tako mi je bilo lijepo. Išla sam naše šljive brat... i tako sam bila sretna. I sad im se nekad pridružim kad idu još u berbu grožđa. To je poseban osjećaj... i nekada odem samo da se prošećem jer to je tak lijepo otići na svoje... I taj zrak i to sve, ne mogu to opisati.

Jedna od mojih sestrični, Marija Kenfelja, unuka djedove sestre, a kći spomenutog Nikole Makovića, tijekom svog djetinjstva i mladosti intenzivno je posjećivala Glagolščak. Nedavno je kupila našu kuću s vinogradom i okućnicom s idejom da nastavi "bakin način". Taj bakin način je – kao i ovaj mog djeda, njezina brata – dolaziti na nama najljepše brdo u Vukomeričkim goricama i zvati ga domom uz miris mladog vina ili pečenje rakije baš kako su to radile njezina baka i njezina teta (bakina sestra), dakle sestre

mog djeda, a o čemu će poslije biti više riječi. Ona je, na molbu da mi, ako može, napiše dojmove o *našem bregu* Glagolščaku, napisala sljedeće:

Vukomerić je dio mene. U njemu su moji korijeni te sam emotivno vrlo vezana uz taj kraj, osobito uz “naš brežuljak”, Glagolščak, kamo sam od ranoga djetinjstva odlazila. Rado sam ostajala s bakom i njenom sestrom noćiti u Vukomeriću. One su radile, a ja uživala skakutajući oko njih i čekajući kad će i meni zadati neki zadatak kako bih im barem malo pomogla. Pamtim i stazicu do crkve u Dubrancu, kamo smo išle. I danas, s osobitim zanimanjem rado slušam očeva kazivanja o povijesti naših predaka i njihovom težačkom životu.

Moja ljubav prema Vukomeriću je i danas neizmjenjiva. Rado dolazim na onaj isti brežuljak iz djetinjstva. Prisjećam se bezbrižnoga i sretnoga djetinjstva, trčanja i igre s drugom djecom. Svaki put kad stupim na vukomeričko tlo, oči mi se napune suzama radosnicama. Osjećam iznimnu sljubljenost s tim krajem te me prati osjećaj dolaska doma. U vremenu u kojem suvremena tehnologija uzima sve više maha te je ista postala primarnom, Vukomerić, u kojemu je još uvijek najglasnija tišina i cvrkut ptica, vraća me u neko prošlo vrijeme koje me dodatno osnažuje i ohrabruje za dane koji su preda mnom.

Obitelj, žene, alkoholna pića

U ovom ću se poglavlju usmjeriti na ulogu alkoholnih pića u životu žena, podjednako i u procesu njegove proizvodnje, ali i pijenja, izlazeći pritom polako sve više iz obiteljskog konteksta prema javnoj sferi. Nastavljajući se na prethodno poglavlje u kojem je bilo riječi o rodnim aspektima proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića u prošlosti i u obitelji, zanimat će me rodni aspekti proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića u suvremenosti i izvan obiteljskog kruga. Cilj mi je ponuditi rodno naglašenu interpretaciju praksi i kazivanja žena, ali i muškaraca iz moje uže i šire obitelji, a zatim i u krugu žena izvan moje obitelji, mojih prijateljica, uglavnom vršnjakinja. Dok će me vezano uz prve zanimati odnos prema prošlosti i tradiciji, vezano uz druge usmjerit ću se na njihov odnos prema proizvodnji i konzumaciji alkoholnih pića u kontekstu svakodnevnog života, ali i odmaka od njega. Svi sugovornici i sugovornice s kojima sam razgovarala vezano uz temu rodne problematike pripadaju, kako su mi i sami tijekom razgovora znali istaknuti, srednjem društvenom sloju, starije sugovornice uglavnom su iz ruralnih sredina, a mlađe iz gradova.

Poglavlje koje slijedi ima dijakronijsku dimenziju. Ona se u ovoj knjizi ogleda prije svega u usporedbi vlastitog terenskog istraživanja sa starijim hrvatskim etnološkim istraživanjima, ali i iz usporedbe dvaju generacijski i lokacijski ipak jasno odijeljenih konteksta mog terenskog istraživanja. U prvom dijelu ovog poglavlja stoga se fokusiram na obiteljski krug i razdoblje prve polovine i sredine dvadesetog stoljeća, dok se drugi dio u kojem se osvrćem na prakse i razgovore s meni bliskim ženskim osobama,

prijateljicama, odnosi na suvremeni trenutak, odnosno na sadašnjost, te zaokreće fokus s obiteljskog konteksta proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića prema javnom kontekstu i javnim praksama. S obzirom na to da su u fokusu istraživanja žene, one većinom i čine sugovornice, no u promišljanju uloge alkoholnog pića u praksama njegove proizvodnje i konzumacije, oslanjala sam se, dakako, i na razgovore s muškim članovima obitelji svojih sugovornica. Dapače, nakon osvrta na razgovore koji se tiču suvremenih praksi vezanih uz proizvodnju i konzumaciju alkoholnih pića važno je bilo fokusirati se i na pitanje muških reprezentacija i praksi kako bih bolje razumjela ulogu alkoholnih pića u životu sugovornica.

Ovo poglavlje nastavlja se na istraživanje o kojem je bilo riječi u prethodnom poglavlju te se dijelom temelji na uvidima i razgovorima provedenim tijekom 2008. i 2009. godine, vezanim uz moj obiteljski krug i usmjerenim na prošlost, a dijelom na razgovorima nevezanim uz obiteljski krug koje sam vodila tijekom 2015. i 2016. godine. Potonje razgovore vodila sam sporadično, bez nekog posebnog ritma, u prilikama kada sam se intenzivnije mogla družiti sa sugovornicama, tijekom ljetovanja, zajedničkih ženskih druženja i katkada kada sam prisustvovala njihovim obiteljskim okupljanjima.

Tijekom istraživanja za potrebe doktorskog rada na kojem se, kako je spomenuto, donekle temelji i ova knjiga nisam ciljano istraživala ulogu alkoholnog pića, procese njegove proizvodnje i konzumacije u obitelji iz rodne perspektive. Tek sam pri samom kraju pisanja disertacije, nakon sintetiziranja sveukupnog istraživačkog iskustva i materijala prikupljenih tijekom istraživanja, uočila razlike između svojih uvida i onih iz starije hrvatske etnološke literature. Starije etnografije i etnološka literatura koje sam obradila, razumljivo, nisu obilovale referencama na odnos žena prema alkoholnim pićima, niti su bile pisane s namjerom osvještavanja rodniha domena i rodniha pitanja uopće. Stoga je iz

njih rodne aspekte odnosa prema alkoholnim pićima moguće iščitati indirektno, kroz opise poslova vezanih uz gospodarstvo domaćinstva ili kroz opise godišnjih i životnih običaja. Prema starim etnografijama proizvodnja alkoholnih pića, osobito vina i rakije od grožđa, uglavnom je muški posao, dok žene tek djelomično sudjeluju u zajedničkim grupnim poslovima, katkad im je čak i nedopušteno bivanje u prostorima u kojima se radi vino ili peče rakija.³⁷ Pijenje alkoholnih pića u starijim se etnografskim tekstovima i zapisima spominje samo u opisima godišnjih i životnih običaja, pa izostaju detaljniji uvidi u svakodnevni ritam određene obitelji ili zajednice.

Tijekom samog terenskog istraživanja i poslije, prolazeći kroz razgovore koje sam vodila, uočila sam da iako istražujem ruralne sredine u vremenskom razdoblju od skoro prve polovine dvadesetog stoljeća pa do današnjih dana, određeni obrasci i prakse stubokom se mijenjaju, a neki su, kako se može zaključiti iz nekih kazivanja, već i bili promijenjeni u prvoj polovini dvadesetog stoljeća. Tijekom intervjuiranja sugovornica i sugovornika iz vinogradarskih obitelji, a također i vlastite te njoj srodnih obitelji, uvidjela sam važnu ulogu žene u razvoju određenih načina privređivanja i opstanka određenih tradicija, podjednako i u obiteljima koje alkoholna pića proizvode u privatne svrhe kao i u onih koje se time profesionalno bave, u smislu da proizvode i za prodaju na tržištu. To saznanje navelo me je da se nakon istraživanja za potrebe doktorske disertacije usmjerim na istraživanje

³⁷ Iako je u tim tekstovima i zapisima razvidna muška dominacija u poslovima vezanim uz proizvodnju alkoholnih pića, što je i karakteristika patrijarhalnog uređenja ruralnih sredina opisanih u njima, svakako treba istaknuti i činjenicu da ta dominacija nije ni povijesna konstanta ni povijesna univerzalija. Naime, uvidi u povijest proizvodnje pojedinih alkoholnih pića otkrivaju važnost žena. Primjerice u povijesti piva od samih početaka proizvodnje u pretpovijesnom dobu pa sve do doba prve polovine dvadesetog stoljeća s razdobljima prekida, važnu ulogu u proizvodnji i distribuciji piva proizvedena u kućanstvu imale su žene bez obzira na povijesne okolnosti i društveno uređenje (usp. npr. Heath 2000: 74; Plant 1997: 32).

odnosa žena u obitelji, a zatim i šire prema alkoholnim pićima i praksama njihove proizvodnje i konzumacije upravo iz rodne perspektive. Saznanja do kojih sam došla nije bilo lako prikazati s obzirom na to da sam pokušala usustaviti građu prikupljenu terenskim istraživanjima različite dinamike i prvotne namjere.

Pišući ovo poglavlje, zapitala sam se kako prenijeti istraživanja o ženama i alkoholnom piću, odnosno o ulozi alkoholnog pića u njihovu životu, s obzirom na sugovornice koje su doista međusobno različite dobi, podrijetla, društvenog statusa pa i svjetonazora uključujući okolnosti odrastanja, njihovu vlastitu prošlost, mjesto stanovanja. Prikaz uloge alkoholnog pića iz rodne perspektive u ovom poglavlju prikazujem tijekom dva razdoblja: prvu polovinu i sredinu dvadesetog stoljeća i suvremenost. Pritom mi je osobito koristan bio analitički okvir koji Dwight Heath podastire u već prethodno spomenutoj knjizi *Drinking Occasions* (2000). Heathov analitički okvir za promišljanje uloge alkoholnog pića počiva na jednostavnom modelu koji, kako je spomenuto u poglavlju u kojem se osvrćem na suvremena istraživanja u ovom području, polazi od pitanja *kada*, *gdje*, *tko*, *kako*, *što* i *zašto* se piju alkoholna pića. Heath smatra da se uloga alkoholnog pića i pogotovo društvenih praksi vezanih uz njegovu konzumaciju razlikuju od kulture do kulture, od zajednice do zajednice te da je nemoguće donositi opće zaključke na temelju literature ili sporadičnih istraživanja. Stoga se Heath usmjerava na mikroistraživanja određenih zajednica te pojedinim studijama slučaja ukazuje na specifičnosti određene zajednice kada je riječ o alkoholnim pićima. Svakom pitanju koje je predložio u svojoj knjizi Heath posvećuje posebno poglavlje, odnosno studiju slučaja. Tako u poglavlju u kojem se bavi pitanjem *kada*, Heath donosi rezultate istraživanja studije slučaja provedene u Andaluziji u Španjolskoj, dok u poglavlju koje se bazira na pitanju *kako* donosi studiju slučaja iz Francuske u kojoj se promišlja i prikazuje kompleksan odnos Francuza prema alkoholnim pićima. No, valja

naglasiti kako se u samoj knjizi, unutar pojedinačnih poglavlja, ne zahvaća, dakako, isključivo jedno pitanje, nego se ukrštavaju i sva ostala pitanja. Tako se u prvom poglavlju koje je posvećeno pitanju *kada* nalaze i informacije o tome gdje se pije, i što, i kako, i tko. Tom uključivošću prema drugim pitanjima pri bavljenju jednim od pitanja, Heath je postigao jasnije promišljanje uloge alkoholnog pića i osvijestio raznolikosti praksi s kojima se susreću i istraživači i ostali. U Heathovu okviru sadržano je i pitanje *tko* sve pije alkoholna pića. U pripadnom će poglavlju pažnju posvetiti distinkciji *tko* sve pije i *ne* pije alkoholna pića, pri čemu se oni koji piju međusobno diferenciraju s obzirom na dob, rod, društveni status, klasu, obrazovanje, religiju. Heath se, dakle, zadržava i na rodnoj određenosti konzumacije alkoholnih pića. Taj aspekt predstavlja statističkim podacima koje preuzima od povjesničara i sociologa, odnosno ispisujući postotke muškaraca ili žena koji u različitim zajednicama diljem svijeta piju alkoholna pića (Heath 2000: 72). Primjećuje pritom da istraživanja devedesetih godina dvadesetog stoljeća bilježe veći postotak pijenja alkoholnih pića kod muškaraca dok prema kraju dvadesetog stoljeća statistike ukazuju na podjednaku rodnu zastupljenost (Heath 2000: 73). Heath se osvrće i na povijesnu perspektivu referirajući se na istraživanja i studiju Moire Plant *Women and Alcohol: Contemporary and Historical Perspectives* (1997) koja – iako prilazi odnosu alkoholnih pića i žena iz perspektive socijalne devijacije i problema žena izazvanih konzumacijom prekomjerne količine alkohola – umnogome doprinosi razumijevanju spomenutog odnosa. Autorica promatra sklonost alkoholizmu u žena i kroz ulogu genetike, društvenih okolnosti, osobnog razvoja. Vrlo zanimljivim dijelom knjige smatram onaj u kojem u povijesnoj perspektivi prikazuje odnos žena prema alkoholnim pićima, ponajprije ulogu žena u proizvodnji alkoholnih pića te odnos prema ženama koje piju alkoholna pića tijekom raznih povijesnih razdoblja. Plant na temelju spoznaja

znanosti poput medicine, psihologije, sociologije, socijalne antropologije te kriminologije, zaključuje kako su upravo kulturom ili društvom nametnuta uvjerenja i stereotipi o ženama i alkoholnim pićima doveli do marginalizacije problema povezanih s devijantnim ponašanjem i alkoholizmom u žena, podjednako u razvijenim i u nerazvijenim sredinama. Tabuiziranost odnosa žena i alkoholnih pića i posljedično stvaranje stereotipa dodatno uvećavaju probleme izazvane alkoholizmom. Knjiga Moire Plant i više je nego korisna jer osvještava način na koji se i tijekom povijesti u raznim društvenim uređenjima i zajednicama stigmatiziralo žene u odnosu prema alkoholnim pićima, i onda kada je riječ i o njihovoj proizvodnji, a posebice izražajno kada je riječ o njihovoj konzumaciji.

Istraživanje uloge alkoholnih pića iz rodne dimenzije trebalo bi se opirati generalizacijama jer se kontekst u kojem se istraživanje odvija često pokazuje presudnim. Kako to recimo pokazuje i Heath, muško se pijenje u privatnoj i javnoj sferi, između ostalih stereotipa koje ističe, u pojedinim zajednicama razumijeva i kao herojski čin. Nadalje primjećuje Heath, u mnogim zajednicama ženama je ispijanje alkoholnih pića zabranjeno i u javnoj i privatnoj sferi, a pogotovo im je zabranjeno i nedopušteno pijanstvo jer ih se stigmatizira kao žene lošeg morala, odnosno lake žene. Nasuprot tomu, muškarci u istim društvima mogu uživati u prekomjernim količinama alkohola jer “mogu manje izgubiti” (Heath 2000: 74). Dvostruki standardi u odnosu društva prema ispijanju alkoholnih pića kod muškaraca i žena u svojem se najizraženijem obliku ogledaju u tabuiziranju pijenja alkoholnih pića kod žena i stereotipa kojima je društvo preplavljeno.

U oskudnoj etnološkoj i kulturnoantropološkoj literaturi koja se bavi istraživanjem proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića iz rodne perspektive, ističe se da su prakse povezane s proizvodnjom i konzumacijom alkoholnih pića jedan od snažnije izraženih elemenata rodne distinkcije u određenom društvu ili zajednici.

Primjerice, među Lelama u Kongu žene te katkada i djeca, za razliku od muškaraca, piju slatku i slabiju verziju palminog vina, koje je ujedno i jedino alkoholno piće u toj zajednici (Ngokwey 1987: 117). Gotovo da je univerzalni fenomen, ističe Morris ne navodeći izravno primjere svojih opservacija, da se svugdje gdje se konzumiraju alkoholna pića njihova kvalifikacija, između ostalog, svodi na ona s više "muških" ili "ženskih" atributa, pri čemu se pojedina pića katkad prepoznaju i kao neženstvena, a druga kao previše ženstvena (Morris 1998: 24). Iako rečeno ne oprimjeruje izravno, referira se na radove koji se odnose na istraživanje međusobno različitog djelovanja alkoholnih pića na ženski i muški organizam te na radove koji opisuju razliku između pića koja u pojedinim zajednicama piju žene i onih koja piju muškarci (Morris 1998: 24). No, i u svakodnevnom životu moguće je primijetiti da će muškarci piti jača pića, u smislu da su jača okusom i sadrže više alkohola, dok će se od žena očekivati da piju ona slada ili mješavine alkoholnih i bezalkoholnih pića. Na javnim proslavama, u svečanim prigodama, kako sam mogla uočiti, često će od žestokih pića koja se nude ženama prije ponuditi ona koja su slada ili ona koja sadrže manje alkohola, poput raznih likera, višnjevca, orahovca, a muškarcima jaču "ljutu" lozu ili travaricu. No, da ni oko ove podjele nije dobro generalizirati svjedoči sljedeći primjer, koji doduše potvrđuje stereotip, ali navodi i na daljnju raspravu. Prilikom posjeta princa Charlesa i njegove supruge vojvotkinje Camille Slavoniji, točnije Osijeku i Đakovu 2016. godine, princu Charlesu ponuđena je slavonska šljivovica za koju je ustvrdio da mu je ipak malo prejaka, dok je vojvotkinja Camilla, kako bilježi jedan od internetskih portala, očekivano uživala u liker u od oraha.³⁸ O ovome primjeru moglo bi se također raspravljati, a u neformalnom razgovoru o ovome događaju moji su sugovornici komentirali kako je princu Charlesu slavonska

³⁸ Na: <http://www.index.hr/indexforum/postovi/248450/princ-harry-po-tomak-je-nikole-subica-zrinskog/>.

šljivovica prejaka jer je on plemić, nenaviknut na fizički posao koji iscrpljuje i prije kojega bi dobro bilo popiti “malo ljute” kako to čine ljudi “na selu”. U ovom uvriježenom znanju o tome kako djeluju alkoholna pića na neki se način možda ogleda i stvarnost negdašnjih vremena. Naime, u starijim etnografskim tekstovima i zapisima često čitamo o tome da bi se prije nekog zajedničkog posla u polju ili vinogradu popilo malo rakije “za snagu”. S takvim primjerima susrela sam se i u vlastitom terenskom istraživanju osobito kad se radilo o starijim sugovornicama i sugovornicima. Osim toga, nekoliko sam puta i sama doživjela pri naručivanju pića u kafiću da mi se posluži ono za koje se pretpostavlja da piju žene. Ako bih bila u društvu muške osobe koja bi naručila bezalkoholno piće ili recimo pelinkovac, dok bi ja naručila neko alkoholno piće ili recimo nešto jače poput travarice ili loze, znalo bi se dogoditi da alkoholno piće ili “neka ljuta” budu poslužene mojem muškom sugovorniku, a ne meni.

Proizvodnja alkoholnih pića

Osim rodni razlika koje se tiču pijenja i okusa, tu su i one vezane uz proizvodnju alkoholnih pića, a na koje je moguće naići, između ostaloga, i u starijim etnografskim tekstovima i zapisima.

Prema načinu na koji su opisani pojedini poslovi vezani uz obradu zemlje, jasno je da su te poslove obavljali muškarci i da su oni bili u domeni muških poslova i zaduženja u određenom domaćinstvu. U pojedinim je tekstovima istaknuta uloga muškarca u poslovima vezanim uz proizvodnju alkoholnih pića, primjerice pečenje rakije kao isključivo posao muškaraca, a katkada i samog gazde kuće (npr. Bosnić 1908: 451; Lovretić 1990 [1897–1918]: 43). U onim tekstovima u kojima to nije bio slučaj moguće je prema opisu organizacije domaćinstava te prema opisu važnosti uloge muškaraca u običajima životnog i godišnjeg ciklusa zaključiti da

je važnu i glavnu riječ u određenom domaćinstvu imao muškarac, a kao što sam već prethodno istaknula u knjizi. Proces pravljenja vina od grožđa od trenutka kada se mošt pusti da vrije pa do samog kraja, odnosno konačnog spremanja u boce i bačve, gotovo je uvijek muški posao. Na isto upućuju i inozemne studije, istraživanje Anne Tyler Calabresi o vinogradarstvu u Toskani (1987), Dimitre Gefou-Madianou koja pisala o kulturi vina u Messogii u Grčkoj (2002c) te Isabelle Bianquis-Gasser koja je istraživala obiteljsko pravljenje vina u Alsaceu u Francuskoj (1992). Bianquis-Gasser kroz agrarni godišnji kalendar alžaške regije opisuje godinu dana poslova u vinogradu, a kada piše o samom procesu pravljenja vina, svaki put posebno ističe kada u nekom od poslova sudjeluju žene. Primjerice: "ovo je prvi posjet žena vinogradu" ili "na ovaj datum žene drugi put dolaze u vinograd prateći muževe" (1992: 103).

Podjelu uloga, odnosno mušku dominaciju u poslovima vezanim uz vinograd i pravljenje alkoholnih pića od grožđa, primjećuju i domaći autori koji su istraživali vinogradarstvo na području Hrvatske (Cvetan 1991b: 226; Šestan 1998 i dr.), a na nju su se osvrtni i moji sugovornici starije dobi. Jedna od mojih sugovornica istaknula je kako je u nekim selima s druge strane Plešivice bitno da žene ne idu u vinograd prilikom određenih poslova, odnosno da je važno da pojedine poslove obavlja muškarac.

Prema razgovorima koje sam vodila u obitelji svog djeda Jura Glagolića starijeg striktnih zabrana nije bilo, ni za vrijeme njegova djetinjstva, ni poslije kada je on osnovao vlastitu obitelj. No, bilo je jasno da je ritam rada u vinogradu na Glagolščaku organizirao djedov otac što su potvrdili iskazima djed i baka, te djedova sestra s kojom sam imala prilike razgovarati. Nerijetko se moglo tijekom intervju-a čuti da je bilo tako *kak je stari japa odredil*. U prvoj polovini dvadesetog stoljeća položaj žene, mlade snahe u seoskim, ruralnim sredinama bio je određen patrijarhalnim obiteljskim ustrojem u kojem je u velikim proširenim obiteljima i

domaćinstvima glava obitelji – muškarac, suprug ili njegov otac ako je živ (usp. npr. Muraj 1996; Petrović 1992; Supek i Čapo 1994; Supek 1995/1996). Prema iskazima svih mojih sugovornika iz obiteljskog kruga, takva je situacija bila i u selu Velika Mlaka, gdje je obitavala obitelj mog djeda nakon što se doselila iz Vukomerića. U to vrijeme nekolicina Velikomlačana posjedovala je vinograde na obližnjim brežuljcima Vukomeričkih gorica. To su, kako primjećuju moji sugovornici iz Velike Mlake, uglavnom bile imućnije obitelji kojima vinograd nije predstavljao jedan od glavnih izvora prihoda, već je bio dokaz njihova društvenog statusa, odnosno dokaz da posjeduju koju zemlju više, poput određenog polja ili livade, dokaz da su imućniji. Dakle, vinograd je pojedinim obiteljima u Velikoj Mlaci tijekom prve polovine dvadesetog stoljeća predstavljao oznaku društvenog statusa, a ne, kao u obitelji oca mog djeda Juraja Glagolića starijeg, jedan od osnovnih izvora prihoda. Obitelji u kojima je vinograd na neki način bio iskaz društvenog statusa, a ne osnovni izvor prihoda, bile su i one u koje su se udale djedove sestre. Iako su se djedove sestre udale u dobrostojeće obitelji povratnika iz SAD-a čiji su preci ostvarili uspješne poslovne karijere te su rodbini i potomcima pružili materijalnu sigurnost u Hrvatskoj, one su svom ocu pomagale u vinogradu sve do njegove smrti 1954. godine nakon koje su diobom naslijedile pojedine dijelove. Obje su djedove sestre do udaje, kako su mi to potvrdili mnogi sugovornici, aktivno sudjelovale u poslovima vezanim uz vinograd što je pomalo neobično za seosku sredinu u kojoj su živjele s obzirom na to da su obje imale vlastite obitelji. Jedna od sestara nije nakon udaje dugo živjela u proširenoj obitelji, odnosno u zajednici sa suprugovim roditeljima i braćom, već se sa suprugom i djecom izdvojila, a druga se udala za udovca s kojim je osnovala vlastitu nuklearnu obitelj. Obje su pokojne, no s jednom od njih razgovarala sam tijekom terenskog istraživanja i ona se sjećala kako je zajedno sa sestrom odlazila u vinograd i kako su tamo provodile dane, i to ne samo

dok je njihov otac bio živ pa su mu išle pomagati u poslovima već i poslije, nakon udaje. Štoviše, dio vinograda koji su nakon očeve smrti naslijedile nije se prodao, a ni zanemario, već se obilato koristio. Iako im nije bilo od presudne važnosti na tome ustrajati s obzirom na ekonomsku situaciju, one su tradiciju obitelji iz koje su potekle uspjele zadržati i održavati u vlastitim obiteljima. Dakle, ustrajanje na organizaciji obiteljskog života na način da se obiteljska strategija rada usmjerava tako da postoji vrijeme za održavanje vinograda, neobična je osobito stoga jer prihodi od prodaje grožđa i vina nisu bili potrebni za poboljšanje i održavanje ekonomske situacije njihovih obitelji.

Pojedine poslove počele su preuzimati i samostalno organizirati iako se u starim etnografskim tekstovima i zapisima govori o tome kako je briga o piću od trenutka kad je mošt u velikoj bačvi i počinje vriti u vino, do pretakanja vina u bačve za čuvanje, isključivo posao muškaraca, odnosno gazde kuće. U tom se tipu tekstova posebno ističe pečenje rakije, koje se označava kao aktivnost koja potiče mušku društvenost. Prostori u kojima se pečenje odvija, odnosno *kačare* u Slavoniji (Lovretić 1990: 43; Badovinac 1897) ili *pecare*, *sukašnice* u okolici Zagreba, kao i klijeti (Cvetan 1990a; 1990b; 1991a; 1991b) mjesta su, katkada i cjelonoćnog, bučnog druženja seoskih muškaraca. Slično bilježi i Gefou-Madianou u regiji Messogía u Grčkoj tijekom istraživanja proizvodnje vina – jasno su izdvojeni prostori u kojima se proizvodi vino na mušku i žensku domenu (Gefou-Madianou 1992c: 118–121). *Katoy* je prostor poput konobe ili vinskog podruma u koji je zabranjeno ulaziti ženama, a koji je nerijetko osim za posao pravljenja vina služio i kao okupljalište, središte društvenih aktivnosti muškaraca.³⁹

³⁹ No, specifičnost je ove zajednice što i žene proizvode posebnu vrstu slatkog vina za bogoslužje, a vezano uz običaje godišnjeg ciklusa, i čuvaju ga u prostoriji koja se naziva *kellari*, u koju ne ulaze muškarci i koju žene, ako izlaze iz kuće, obavezno zaključavaju (Gefou-Madianou 1992: 122). To je neka

Iako je takva situacija bila prisutna u obitelji oca Juraja Glagolića starijeg te i u njegovoj vlastitoj, jedna od djedovih sestara tu je tradiciju prekinula i postavila vlastita pravila. Pretvorila je pravljenje (pečenje) rakije u ženski posao u vlastitoj obitelji u kojem su joj pomagale snaha ili unuke, dok, prema iskazima njezine snahe, drugima nije dopuštala da joj se “miješaju u posao”. Djedova sestra koja je preuzela posao pečenja rakije i općenito brigu o obiteljskom vinogradu u vlastitoj obitelji u vrijeme kada je to bio posao muškaraca u obitelji, u prvoj polovini dvadesetog stoljeća, nije time iskazivala otpor, već je možda probijala pravila patrijarhalnog načina seoskog života. Moguće je da je time izazivala određenu dozu nelagode ili čuđenja među suseljanima, no u krugu uže i šire obitelji njezin je izbor bio, kako se to danas i usmeno prenosi u obitelji, prihvaćen s dozom simpatije i poštovanja.

U njezinoj je obitelji i prije nego što joj je umro suprug, upravo ona bila ta koja je pekla rakiju. Nikome drugome to nije dopuštala, to je isključivo bio njezin posao i njezin užitak, a taj je posao obavljala i u poznim godinama. Pritom joj upomoć joj oko slaganja kotla nisu dolazili suprug i sin, već snaha i njezine unuke. Ovo je kazivanje njezine snahe:

Sjetila sam se kada je moja svekrva sa šogoricom pod kućom rakiju palila. Onda su i mojoj najstarijoj kćeri dale da proba. One su bile glavne za taj posao. Nitko od susjeda ili drugih muških u familiji nije im trebao pomagati. Ja sam samo išla kopati i vezati u vinograd, al' ove druge glavne stvari oko pravljenja vina i rakije su sve one radile.

Patrijarhalnost kao specifična karakteristika obiteljskih odnosa seoske zajednice, barem prema kazivanjima potomaka djedovih

vrsta spremišta za hranu (masline, maslinovo ulje, brašno i slatko vino) i ključ te prostorije u rukama je žena koje na neki način, kako ističe Gefou-Madianou, tako kontroliraju potrošnju hrane u kućanstvu (1992: 122).

sestara, nije bila suviše izražajna u njihovim novim obiteljima, ni kada su one počele živjeti u njima, dvadesetih i tridesetih godina dvadesetog stoljeća, a ni pri kraju njihova života. Odnosno, nije bila izražena u aspektu kojim sam se u istraživanju bavila. Dapače, posao oko vinograda koje su posjedovale djedove sestre nakon očeve im je smrti omogućio svojevrsnu samostalnost unutar novih obitelji te je bitno doprinio održavanju njihove međusobne bliskosti tijekom života. O tom razdoblju njihova života svjedoči kazivanje djedove sestre koja s nostalgijom govori o odlascima u vinograd zajedno sa svojom sestrom, već u dane kada su obje bile starije dobi: "Skupa smo mi išle, same. Nikoga nam nije trebalo. Bilo nam je ljepše skupa."

Ni odmakle godine nisu im smetale da i dalje neumorno odlaze u vinograd i time slijede očevu tradiciju, odnosno tradiciju obitelji kojoj su pripadale od rođenja. Sin djedove sestre, moj rođak Nikola Maković opisuje majčine odlaske u vinograd u vrijeme kad su ona i njezina sestra već bile bake:

Ne, nisu kretale odovud, od naše kuće, nego od tetine, ona je već i udovica bila. To ti je idilična slika. Teta i ona, udovice, sjekirica i torba na plećima. U torbici brašno i jaja. Ma o tome bi se film moglo snimiti. Stara žena, koliko je tada imala? Oko šezdeset i pet, možda i više. Ona i teta. Evo kolika je to ljubav bila prema tome brijegu njihovu i prema kapljici. Koliki dio života im je prošao: brak, djeca, unučad i njih dvije, jedna uz drugu putuju gore. To je neopisivo bilo. Taj brijeg ko da ima neki magnet u sebi. Vjerojatno zato jer im je tako i u djetinjstvu bilo.

U razgovoru sa snahom djedove sestre moguće je saznati kako je njoj kao pridošlici bilo živjeti u novoj obitelji gdje se također moralo odlaziti i u vinograd, uza sve ostale poslove koje je morala kao mlada snaha obavljati u domaćinstvu (i u kući i u okućnici, polju) čekali su je i poslovi u vinogradu. Zanimljivo je primijetiti da je i ona na neki način živjela život domaćice koja je svoju

ulogu shvaćala u okvirima patrijarhalnog uređenja jer su u njezinim iskazima uočljivi momenti koji, iako obojeni simpatijom, iskazuju i zbunjenost samostalnošću njezine svekrve u odnosu na organizaciju poslova vezanih uz vinograd te proizvodnju raki- je i vina. Živa su joj sjećanja na to kako je njezina svekrva odlazila sa sestrom u vinograd:

U vinograd su obično išle mama i njezina sestra, one su znale i rezati, ja nisam. Ne znam rezati ni danas. One su išle rezati, a ja sam išla kopati. Na biciklu, motiku u ruke i prema Vukomeriću. Nekada smo se znali i s kolima otpeljati s ujnem. Jedno ljeto je i teta časna išla s njima, iz samostana u vinograd.

(...) Da i mama, moja svekrva se na motoru znala voziti. Već je stara bila. Znala sam joj reći: Pa kaj vas nije strah? Mi smo se jednom vraćale iz Vukomerića s motorom i onda su nam krave na poprijeko prolazile i pala sam i poslije toga se više nisam htjela voziti na motoru. Joj, to bi si ti sve trebala sama napisati, a ne da mene slušaš. Kako ću ti ja to ispričati? Njih dvije i vino- grad su posebna priča.

Plodovi rada u vinogradu primarno su zadovoljavali svakodnevne potrebe njihovih obitelji te su se u posebnim prilikama eventu- alno i darovali. Dakle, poslovi u vinogradu bili su dijelom života djedovih sestara i nakon udaje. Katkad bi im se pridružila i žena njihova brata koji je također dobio dio vinograda. Njegova je obi- telj kratak period i prodavala vino na seoskim sajmovima kako bi poboljšala ekonomsku situaciju, a prodaju i brigu oko toga pre- uzimala je njegova supruga. U obitelji Juraja Glagolića starijeg, mojeg djeda, vinograd i poslovi vezani uz njega bili su zadatak muških članova obitelji, odnosno mojeg djeda, a katkada mojeg oca, njegova sina Juraja Glagolića mlađeg, kao što je prikazano u prethodnom poglavlju. Iako su im supruge pomagale, djed je bio glavni u organiziranju poslova vezanih uz vinograd. Tijekom za- jedničkih odlazaka u vinograd, tijekom okapanja ili berbe grožđa, kako se i sama sjećam, organiziralo se veliko društvo, obično bi

to organizirali djed ili otac, sastavljeno podjednako i od muškaraca i od žena. Pa ipak, većinu su poslova organizirali i radili muški članovi obitelji.

Kao što je vidljivo, pravljenje alkoholnih pića, odnosno poslovi vezani uz uzgoj grožđa, u obiteljima djedovih sestara polako su prelazili u ruke žena. Iako se navedena promjena odvijala u patrijarhalnoj seoskoj sredini, dobro ju je prihvatio ostatak obitelji, s ljubavlju i simpatijom i s mnogo podrške. Sličnu povezanost s krajem i obiteljskom tradicijom, a u domaćinskom okruženju i vezano uz proizvodnju u privatne svrhe u obiteljskom krugu, pronašla sam i u suvremenosti, izvan svoje obitelji, u krugu svojih prijatelja. Majka moje bliske prijateljice već dvadeset godina pravi vino i razne rakije. Energična žena u šezdesetim godinama koja živi na selu nastavlja roditeljsku vinogradarsku i vinarsku tradiciju i sama, katkad uz pomoć supruga dok je bio živ ili djece, rodbine i suseljana, pravi vino. Već godinama nema vlastiti vinograd pa obrađuje vinograd svojih prijatelja, koji se nalazi u zadarskom zaleđu, kraju u kojem su njezini roditelji imali vinograd. Vino i razne rakije koje proizvodi prodaje, ali velik dio je za upotrebu u privatne svrhe. Na pitanje o razlozima zašto radi vino i rakiju, navodi mnoge razloge: i za djecu i zato što to zna i to je nešto što su je naučili roditelji te baka i djed, a njezini, misleći pritom na djecu, s ponosom ističe, smatraju to najfinijim vinom. Kada je iznenada preminuo njezin suprug koji joj je pomagao u pravljenju vina, na karminama upriličenim nakon pogreba u restoranu, konzumiralo se vino koje je ona napravila. Mojoj sugovornici kao i njezinim kćerima bilo je vrlo važno da se konzumira domaće vino, ono koje su napravili zajedno ona i njezin suprug.

Sličan odnos prema vinu koje sama proizvodi ima i starija gospođa iz jednog zagrebačkog naselja koja živi u obiteljskoj kući. Ona u gradskoj okućnici njeguje lozu izraslu u brajdu koju je zasadila s mužem. Iako je on preminuo prije mnogo godina, ona svake jeseni i dalje bere grožđe te još malo kupi (ako je potrebno)

i napravi vino da ima za obiteljska okupljanja i druženje s bliskim osobama. Ne koristi se njime svakodnevno i ne prodaje ga, već ga doslovno čuva za posebne prilike kakve budu u okrilju obitelji ili za druženja s bliskim ljudima od kojih sam jedna i ja.

O proizvodnji alkoholnih pića u obitelji razgovarala sam i sa ženama rođenim u drugoj polovini dvadesetog stoljeća. Kako je već napomenuto prethodno u tekstu, dinamika istraživanja bliskih ženskih osoba, uglavnom mojih vršnjakinja, bila je raznolika i sporadična. Proizvodnja alkoholnih pića u okviru obiteljskog života mojih sugovornica uglavnom se svodila na proizvodnju onih alkoholnih pića koja i same konzumiraju, slatkih likera i raznih rakija, tek katkad vina. Većina mojih sugovornica ne oslanja se na obiteljske recepte, ali im činjenica da su i njihovi roditelji ili bake i djedovi proizvodili alkoholna pića koja su se u okrilju obitelji slobodno konzumirala, osnažuje želju i volju za proizvodnjom. Neke od njih sudjeluju u pravljenju vina u kraju iz kojeg su njihovi preci jer je to "vino najfinije", i vrlo se često izbor za konzumaciju svodi na biranje pića koja potječu iz "njihova kraja". Mlada žena s kojom sam također razgovarala u okviru istraživanja s nelagodnom i sumnjom pristala je sa mnom otići na *Izložbu vina kontinentalne Hrvatske* u Sv. Ivanu Zelini,⁴⁰ ali s dozom šaljive zadrške izražene u rečenici: "Što ću ja piti na toj izložbi, tu neće biti vina iz mojih krajeva, vina koja ja pijem i koja ja volim."⁴¹ Ona, kao i

⁴⁰ Na poticaj Dragutina Stražimira 1852. godine u Svetom Ivanu Zelini osnovana je podružnica Hrvatsko-slavonskoga gospodarskog društva. Župnik Stražimir poticao je vinogradare da izlažu svoja vina te je slijedom toga 1859. godine organizirao u Svetom Ivanu Zelini *Prvu izložbu plodinah i tvorinah gospodarskih* – izložbu grožđa i vina. To je bila prva podružnička izložba "svake vrsti plodinah i to svake vrsti žita, gomolji, sočiva, voća, grozdja i vina od 1859.". *Izložba vina kontinentalne Hrvatske* smatra se nasljednicom te prve izložbe i neprekinuto se održava od 1968. godine u Svetom Ivanu Zelini te okuplja brojne vinogradare kontinentalne Hrvatske. U okviru izložbe održava se i Sajam vina i turizma sjeverozapadne Hrvatske (usp. Belaj 2009; Stražimir 1870).

⁴¹ Moja sugovornica bila je u djetinjstvu, a i danas je još uvijek, vrlo vezana uz selo iz dalmatinskog zaleđa u kojem je odrasla njezina majka. Prema njezinu

većina sugovornica i sugovornika o preferencijama vezanim uz vino, ističe da je pri osobnom izboru vina važna činjenica iz kojeg kraja dolazi.

Konzumacija u okrilju doma

Rodna se dimenzija osim na razini proizvodnje, na vrlo zanimljiv način može pratiti i na razini konzumacije alkoholnih pića. Aktivnije starije sugovornice, podjednako one iz uže kao i šire obitelji, nisu često konzumirale alkoholna pića, niti se ta konzumacija odvijala u javnim prostorima, već samo u okrilju doma i obitelji. Tako je bilo u obitelji mog djeda i njegovih sestara dok su bili djeca, ali i u njihovim vlastitim obiteljima. Djedova sestra koja je svake godine sama pekla rakiju nerijetko bi je i "kušala" o čemu svjedoči njezina snaha:

Ma to je sve ona sama, ponekad s tetom, ali uglavnom sama. Dok bi pekla rakiju i kušala bi, kad je već bila starija, znala je i zadrijemati uz kotao. Znaš, vani je hladno, a toplo piće ugrije. Sad kako više nije njih, onda sam par puta ja palila rakiju, to mi je tvoj deda pokazao... kad nema ko drugi sad, morala sam ja. Kad nema moje svekrve, moram ja to preuzeti, nema tko.

U obitelji Glagolić domaćeg vina uvijek bi bilo na stolu, ističu moji stariji kazivači, i dok su živjeli u Vukomeriću i nakon prese-ljenja u Veliku Mlaku. U obiteljima mojih sugovornika iz uže i šire obitelji svakodnevna uporaba vina odnosila se na pijenje tijekom zajedničkog obiteljskog ručka ili svečanog obroka. Glava obitelji,

sjećanju baka i djed imali su vinograd i proizvodili grožđe. Iako je cijeli život živjela u Zagrebu, vina iz majčina rodnog sela uvijek je bilo u domu njezinih roditelja. Danas ga ima u njezinu domu jer ga proizvodi njezina majka. Ne od grožđa iz vlastita vinograda, jer ga više nema, nego iz susjednih vinograda na istom položaju i od istih vrsti grožđa kao nekada u vlastitom.

stari japa, kako su ga nazivali, obično bi prvi popio ili bi prvo sebi natočio čašu vina nakon ručka. Nakon njega slijedili su i drugi članovi. Muškarci i žene jednako su mogli piti i govoriti da žele popiti. Patrijarhalni odnosi nisu narušavali slobodu izbora vremena, količine i vrste pića. Prema sjećanju mojih sugovornika i sugovornica žene su katkada ujutro prije dnevnih poslova popile rakije što je možda bilo karakteristično za muškarce. Neki stariji etnografski tekstovi i zapisi također daju naslutiti da su i prije u prošlosti, krajem devetnaestog i početkom dvadesetog stoljeća, žene posezale za alkoholnim pićem, i to u svakodnevnim prilikama, a ne samo u prigodnim ili blagdanskim (usp. npr. Lang 2009 [1915]: 126). Žene su konzumirale alkoholna pića u manjim količinama, za gušt i tijekom zajedničkih poslova o čemu na sljedeći način govori snaha djedove sestre:

Kad je moja svekrva išla sa svojom sestrom u polje kopati, znale su si flašicu rakije ponijeti, malu, na cijeli dan. Dok su na Mičevčko polje došle, već su si kod šupe znale popiti rakijicu. Imale su posebnu flašicu, *bis*, koju je moja svekrva tak nazvala... Imala ju je dok nije umrla. Kad su dečki s njima išli, onda su im sve popili i njima ne bi ništa ostalo.

Osim u vrijeme zajedničkih poslova alkoholna pića u obiteljskom okruženju katkada su se pila ili se još uvijek u nekim obiteljima koje sam istraživala piju jutrom, prije doručka – primjerice rakija, koju piju svi, i odrasli muškarci i žene (majka i baka Juraja mlađeg, a kasnije i njegova supruga.) To nisu bile prekomjerne količine, već svojevrsan jutarnji ritual kako svjedoče kazivači. Osim toga, čašica rakije mogla je, recimo, zbližavati “starosjedioce” u obitelji i nove članove, snahe i svekrve, recimo. Rad u vinogradu mogao je pridonijeti prihvaćanju u novu obitelj i obilježiti odnos između svekra i snahe. Mladost snahi, mojoj baki Štefici Glagolić čašica rakije sa svekrvom služila je kao korak u premošćivanju praga bliskosti sa svekrvom. Snahu su, kako ističe Jasna Čapo,

u novom domu očekivala tri stupnja identifikacije mlade žene u novome domu: identifikacija stranca u kući, identifikacija mlade osobe, identifikacija žene u odnosu na muškarca (Čapo Žmegač 2001: 509). Prva identifikacija s vremenom nestaje, no druge dvije protežu se na duže periode. Uključivanje u poslove oko vrta i ostalog gospodarstva Štefice Glagolić koristilo je kao uklapanje u novu zajednicu i bilo prag koji je prelazila da bi bila prihvaćena u novoj obitelji. Osobito se to odnosilo na poslove u vinogradu i ostale koji se uz to vezuju: priprema hrane za boravke i poslove u vinogradu, obavljanje tih poslova (okapanje, vezanje, berba, rezanje). Tome je pridonijelo i izbjivanje Juraja Glagolića starijeg, njezina supruga, zbog odsluženja vojnog roka. Naime, on je prve dvije godine nakon njihova vjenčanja izbjivao iz roditeljskog doma, bio je u vojsci, pa je Štefica ostala u domaćinstvu s njegovim roditeljima i bila uključena u poljoprivredne poslove. Na taj je način prelazila prag stranca u kući, a tijekom vremena i druga dva praga koja spominje Čapo (Čapo Žmegač 2001). Ljubavlju prema vinogradu i prateći svekra u poslovima vezanim uz vinograd ostvarila je vrlo privržen odnos s njim, a on je to, smatra ona, vrlo cijenio te se ona osjećala prihvaćenom u novoj obitelji:

Jako smo si bili dobri, moj svekar i ja. On je bio dobar čovjek, mirne naravi i dobre ćudi i nekak sam rado s njim išla i u vinograd i pomagala mu. On je i meni oko nekih fizičkih poslova isto. To sam cijnila i zavoljela sam ga zato.

I moja majka Marija Glagolić, snaha Štefice Glagolić, u razgovoru se prisjećala pijenja zajedničkog alkoholnog pića sa svekrvom, koje nalikuje na "ritual" ispijanja zajedničkog pića, jutarnje rakije prije početka poslova Štefice i njezine svekrve u staroj kući Glagolića. Kao i Štefica, i Marija je gradila odnos sa svekrvom i prihvaćanjem rituala ispijanja zajedničkog pića potvrđivala svoj status u obitelji. Kako i sama navodi, iako kroz humor, u smislu

da su lakše radile jer su nešto popile, zapravo je to bio važan zajednički trenutak dijeljenja pića:

Pa mama i ja smo si nekad prije nekog zajedničkog posla znale popiti gemišt. Isto i dok smo radile, dok smo u njezinoj kući prale prozore ili čistile prije Božića ili za Uskrs. Pa znaš, bilo nam je lakše kad smo si popile, lakše smo onda radile. I važno je to bilo i meni i njoj, to je bilo nešto naše.

Bilo mi je važno s pokojnom našom babicom popiti gutljaj rakije kad bi muž i ja došli s posla. Ona bi nam postavila stol i čekala nas s ručkom i čašicama, svaki put kad nam je skuhalo. Onda bi si ona i ja popile (smijeh).

Gefou-Madianou primijetiti će da je mladim udanim ženama, osobito u virilokalnim zajednicama, teško prihvatiti novu obitelj i da su u tom smislu ženska druženja uz ispijanje domaćeg alkoholnog pića itekako dobrodošla i omogućuju bezbolniji prijelaz u novu obitelj (Gefou-Madianou 1992b: 10). Gefou-Madianou primijetiti će, kako i sama navodi, i u drugim studijama provedenim diljem Europe (Honigmann 1965, Thornton 1987) da je ispijanje alkoholnih pića u ženskim druženjima, osobito u manjim mjestima i ruralnim sredinama, prisutno tijekom zajedničkih poslova, a ne samo tijekom svečanosti vezanih uz godišnje i životne običaje (1992b: 15).

Slično sam i sama primijetila tijekom svog istraživanja izvan kruga vlastite obitelji – prigode ženskih okupljanja u kojima se pije alkoholno piće nerijetko budu i prilike kada se odraduje neki zajednički posao. Tijekom ljetovanja to bi, recimo, bile prigode pripremanja zajedničkih obroka za šire društvo, nekoliko obitelji s djecom ili starije članove obitelji. Nadalje, osim pri zajedničkim poslovima u privatnoj sferi postoje i druge prigode kada se žene druže ispijajući alkoholna pića. To mogu biti razna ženska druženja kako ih se najčešće naziva u svakodnevnom govoru, tijekom tjedna, vikenda ili obično kada žene u obitelji imaju dom samo za sebe, dakle u odsutnosti ostalih članova

kućanstva (djece, supružnika i dr.). Kada Heath govori o rodnoj distinkciji prigoda u kojima se ispija alkohol, spominje takozvanu instituciju “kuhinjskih zabava” (engl. *kitchen party*) kao primjer prigoda u kojima žene namjerno isključuju muškarce iz društva i tijekom takvih zabava ispijaju alkoholna pića katkad spremljena i u vlastitu domu (Heath 2000: 75). Sa sličnom vrstom zabave, odnosno prigode, susrela sam se i u kontekstu u kojem sam istraživala – doduše nju se nije nazivalo kuhinjskom zabavom, ali druženja koja spominju moje sugovornice bile su upravo to jer su se i odvijala u kuhinji o čemu mogu i sama svjedočiti. Iako smo katkada imale na raspolaganju cijelu kuću ili stan, društvo od nekolicine žena obično bi se zadržalo družeći se i čavrljajući uz neki kuhinjski otok, priručni stolić u samom prostoru kuhinje. Pozivi za takva “ženska” druženja događala bi se katkada i tijekom tjedna, ali najčešće kada bi moje sugovornice bile ili na godišnjem odmoru ili same u domu, rekla bih onda kada su mogle izaći iz okvira uloga kojima su primarno obilježene kao majke, domaćice, poslovne žene. Tijekom spomenutih prigoda, rasterećene od zadanih okvira u kojima se nalaze u svakodnevnici ispijale su alkoholna pića koja su najčešće i same proizvele – razne likere, slatke voćne rakije, višnjevac, orahovac i limončelo. U okrilju doma sve moje sugovornice bez obzira na dob, ako im to dopušta zdravstveno stanje, piju alkoholna pića s ostalim članovima obitelji, ali i šire. Osim u prigodnim situacijama uz važne blagdane poput Uskrsa i Božića, rođendane, svadbe, djevojačke večeri, alkoholna pića konzumiraju se s članovima obitelji i kao razonoda, za relaksaciju, i simbol su dijeljenja bliskosti, intimnih trenutaka između ženskih i muških članova u obitelji.

Žene alkoholna pića konzumiraju i u javnim prostorima, no njihova konzumacija razlikuje se od konzumacije alkoholnih pića muškaraca, odnosno muških članova obitelji. Osobito se to odnosi na moje sugovornice starije dobi čija se iskustva pijenja u kafićima ili kakvim drugim ugostiteljskim objektima djelomično

podudaraju s primjerima koje možemo pronaći u starijim etnografijama prema kojima su žene odlazile u gostionicu tek u društvu muškaraca i u posebnim prigodama (krštenje, kumstva, svadbe). Za njih je u većini slučajeva, kako su isticale u razgovorima, bilo neprihvatljivo i sramotno piti u javnosti, odnosno to se od njih nije očekivalo bez povoda, u smislu kada bi za to bila određena prigoda ili situacija. Stoga o pijenju alkoholnih pića u javnosti, u javnim prilikama moje starije sugovornice nisu imale mnogo za reći. Alkoholno piće konzumirale su u užem krugu prijatelja i obiteljskih srodnika tijekom druženja i prigoda važnih uz običaje tzv. životnog i godišnjeg ciklusa, najčešće unutar doma. Kada bi neke proslave bile organizirane u javnim prostorima poput restorana ili gostionica, tada su konzumirale alkoholna pića tamo. No, to je bilo u određenim okolnostima i s poznatim i bliskim ljudima, a ne u društvu nepoznatih ljudi, kao razonoda ili relaksacija. Starije sugovornice stoga relaksaciju i druženje uz alkoholna pića primarno povezuju uz prostor doma i uz društvenost koja se razvija u privatnoj sferi, ili s bliskim osobama ili u okrilju doma, kao što svjedoči ovo kazivanje:

Pa pila sam kad bi svi skupa bili kod prijatelja u vikendici, poslije ručka ili kad smo nešto skupa radili, isto tako i kod nas. Pa tu je i kolinje. Mi smo s njima hranili svinje i onda smo skupa klali. Ujutro je bila rakijica, al' ne samo muški nego i mi. Da se malo zgrijemo i nasmijemo. Ili kad smo piceke klale isto. Da se ugrijemo i da nam nije zima čerupati.

Gefou-Madianou uočiti će da u manjim ruralnim sredinama tijekom zajedničkih prigoda ženskog druženja koje su vezane katkada i uz zajednički posao, žene često predstavljaju cijelu obitelj odnosno domaćinstvo, a vrlo rijetko same sebe pa se tada one i ponašaju društveno prihvatljivo, njihovo se pijanstvo ne očekuje, niti se tolerira, štoviše, često ga se osuđuje – podjednako i u privatnoj i u javnoj sferi (Gefou-Madianou 1992b: 16; Heath 2000: 76).

Konzumacija i javni prostori

Moje starije sugovornice većinom su bile vezane uz ruralnu sredinu i život u njoj, no i one koje to nisu bile pazile su na ponašanje u svečanim prigodama i prilikama kao što je odlazak na piće u kafić s kolegicama i kolegama nakon posla. Iako nije postojala neka zabrana konzumacije alkoholnih pića, upravo su žene bile te koje su konzumirale manje ili su pazile da ne popiju previše. Kao što je rekla moja sugovornica, sredovječna žena iz jednog zagrebačkog naselja, na pitanje o njezinu iskustvu pijenja alkoholnih pića u javnom prostoru:

A išla sam s ekipom poslije posla u kafić i dečki bi zaredali runde, a netko ih je morao i doma odvest. A to sam onda bila ja jer bih namignula u jednom trenu konobarici da mi toči vodu, a ne rakiju. A znaš da ja volim popiti, ali nisam se s ljudima poslije posla mogla opustiti kao doma s prijateljicama ili sa svojom familijom.

Situacija je ponešto drugačija u mlađih sugovornica – žene između kasnih tridesetih i ranih pedesetih koje slobodnije žive nego što su to u tom životnom razdoblju činile njihove majke i bake. Među njima nisam naišla na odgovore da se libe konzumacije alkoholnih pića tijekom izlazaka u klubove ili kafiće, a ni nakon posla ni u posebnim prilikama unaprijed dogovorenih druženja u okrilju doma. Također, iz razgovora s njima nisam stekla dojam da odbijanjem konzumacije alkoholnih pića žele utjecati na način na koji se prezentiraju u zajednici uži ili širi poznanika ili pak nepoznatih ljudi, jednostavno im to nije bilo bitno. Štoviše, u okviru promatranja sa sudjelovanjem tijekom ljetovanja u malenoj otočkoj zajednici sastavljenoj od dobno, rodno i obrazovno međusobno različitih ljudi, uočila sam da nema nekih bitnijih razlika u ponašanju između žena i muškaraca kada je riječ o konzumaciji alkoholnih pića. Primjerice popodnevna i predvećernja zajednička druženja žena i muškaraca odvijala se u

dva obližnja restorana, u privatnom domu ili ispred dvije lokalne trgovine, *dućana*. Posebno su pak mjesto kad sam dolazila na otok, predstavljale klupice ispred ribarskih magazina na samoj rivi, odnosno obali otoka. Tu su se rano izjutra ili u kasnim popodnevni satima tijekom mojih posjeta otoku obično zadržavali stariji muškarci u razgovoru i druženju te katkada ispijanju pića, uglavnom piva – za osvježanje. Međutim, jednom sam prilikom na tim istim klupicama zatekla grupu žena (poznatica i prijateljica s kojima sam poslije radila i intervjuje za potrebe ovog istraživanja) kako sjedi pred magazinom koji je u posjedu obitelji jedne od njih i pije pivo, slobodno na ulici. Iako je to bilo vrijeme godišnjih odmora i relaksacije pa se opušteno ponašanje i očekuje podjednako i od muškaraca i žena, mene je iznenadilo da su tu sjedile mahom sve žene i dio njih nije bio ni na godišnjem odmoru ni na relaksirajućem vikendu. Rekla sam im kako me čudi što tu ne sjede grupe starijih muškaraca u druženju, već one, i da sam mislila da je uobičajena slika otoka niz muških osoba na klupicama uz magazine. Gotovo su se sve redom nasmijale i pitale me da kako to mogu misliti jer je ovo njihovo mjesto oduvijek i tu vole sjesti, izvaditi “cugu” iz magazina i malo “ćakulati”. Pitala sam je li uobičajeno ovdje piti hladno pivo koje su upravo i one pile (u magazinu se obično drže škrinje i hladnjaci jer je u njima predviđeno čuvati ribu nakon ulova) misleći pritom na osobitost piva kao društvenog pića više nego ikojeg drugog u jednoj suvremenoj zajednici, a jedna od njih, Vlasta, odgovorila je:

Ne, ne pijemo samo pivo tu pred magazinom, pijemo ga sad jer ga tu u magazinu ima i žedne smo (smijeh). A sve je u redu popiti, vino, rakija, a može i limončelo. Jedino limončelo i rakiju češće kući kad dođemo jedna drugoj pa guštiramo i kušamo kako smo što napravile... jesu li nam fino ispali (smijeh).

Tijekom istog ljeta imala sam prilike vidjeti da među mojim sugovornicama i sugovornicima, kada je riječ o konzumaciji

alkoholnih pića u okolnostima ljetovanja i godišnjih odmora, neka izričita rodna razlika ne postoji. Do sličnih sam spoznaja došla i u istraživanju izvan konteksta godišnjih odmora i ljetovanja, u svakodnevnom životu. Naime, također sam uvidjela da među mlađom generacijom sugovornica ne postoji naglašena razlika u konzumaciji alkoholnih pića u odnosu na rod. Ženama, čini se, nije problem piti alkoholna pića u javnim prostorima, čine to slobodno kao i njihovi partneri i ostali muški članovi obitelji. No, moje sugovornice, bez obzira na dob i cjelokupni životni kontekst te svjetonazor, to ipak radije čine u okrilju doma i tijekom privatnih druženja. Njihovi pak partneri ili ostali muški članovi obitelji to će češće činiti u javnom prostoru, izvan doma.

Nema mnogo literature koja istražuje ulogu alkoholnih pića iz rodne perspektive, osobito vezano uz privatnu sferu, obiteljsko okruženje i u afirmativnom kontekstu. Štoviše, radovi na koje sam nailazila, pijenje alkoholnih pića promatraju problemski i kada je u pitanju rod i općenito u odnosu na društveni i kulturni kontekst (usp. npr. Bloomfield et al. 2006). No, u već više puta spomenutom zborniku urednice Dimitre Gefou-Madianou prisutno je promišljanje konteksta pijenja iz rodne perspektive, ponajviše u mediteranskim zemljama te zemljama istočne Europe. Gefou-Madianou (1992c: 108–136) problematizira pitanje roda u konzumaciji alkoholnih pića, ali ne u kontekstu devijantnog ponašanja, nego primarno svakodnevnog života i zadanih obrazaca ponašanja u određenom društvenom kontekstu ili zajednici. Uz spomenutu autoricu tek rijetki radovi tematiziraju ulogu alkoholnih pića iz rodne prizme, a ne kao devijaciju.

Kako to naglašavaju Stanley Brandes (1979) i Henk Driessen (1983; 1992), mjesto, vrijeme i prostor muških druženja i pijenja alkoholnih pića pridonose konstrukciji muškog identiteta u smislu da se ovim oblikom ponašanja osnažuje neovisnost o kućnim domaćinskim odnosima (engl. *household relations*) u kojima su, kako primjećuju Brandes i Driessen, dominantne žene. Naime,

isključujući žene iz spomenutih druženja, muškarci, iako je moguće da primarno osjećaju da osnažuju muški identitet, zapravo pojačavaju sumnju u žensku podređenost (Brandes 1979; Driessen 1983; 1992; usp. i Gefou-Madianou 1992b). Oba autora sugeriraju da ritual zajedničkog pijenja muškaraca i druženja u kafićima i barovima, iako ističe njihovu muškost, zapravo ima funkciju skrivanja muške ovisnosti o ženskim članovima obitelji (Brandes i Driessen prema Gefou-Madianou 1992b: 8). Kao što je Driessen rekao: "Njihova ranjiva dominacija nad ženama osnažuje se upravo u ritualima ispijanja alkoholnih pića u kafićima gdje žene nisu fizički prisutne" (1983: 131). Brandes i Driessen ističu važnost konteksta ispijanja alkoholnih pića jer smatraju da je on ključan za razumijevanje dinamike rodni uloga u određenom društvu ili zajednici. U ovoj knjizi namjera mi nije bila ispitivati mušku perspektivu rodne problematike konzumacije alkoholnih pića, ali me zanimalo mogu li radovi koji je problematiziraju ili istražuju pridonijeti boljem razumijevanju dinamike ženskih odnosa i praksi vezanih uz konzumaciju alkoholnih pića.

Osim Brandesa i Driessena, Gefou-Madianou spominje i istraživanje Evthymiosa Papataxiarchisa (1991) o ulozi alkoholnog pića u jednoj istočnoegejskoj zajednici. On primjećuje da muškarci pijankama u seoskim kafićima rješavaju problem vlastite nesigurnosti koji proizlazi iz odnosa s tazbinom i koji je uvjetovan matrilokalnošću zajednice i dominacijom suprugine obitelji u zajedničkom životu (Papataxiarchis prema Gefou-Madianou 1992b: 8). Papataxiarchis stoga smatra da se u takvim prigodama muških druženja u kafićima oblikuje antidomaćinski diskurs koji nije samo verbalan već zahvaća i uvriježene prakse i ponašanja, a unutar kojega muškarci konstruiraju svoj muški identitet (Papataxiarchis prema Gefou-Madianou 1992b: 8). Gefou-Madianou primjećuje kako u druženju muškaraca antidomaćinski diskurs koji prepoznaje Papataxiarchis i njemu blizak u značenju anti-rodbinski diskurs koji pak ističe ona, također istražujući manju

seosku zajednicu, proizlazi iz "zajedništva pri stolu". To zajedništvo u manjim sredinama u kojima se još uvijek pridaje pažnja tradiciji u smislu ustroja obiteljskog i lokalnog života, inherentno je obrascima ponašanja proširenih obitelji ili obitelji u srodstvu tijekom zajedničkih obroka, prigoda – slavlja vezanih uz blagdane i obiteljska okupljanja. U takvim prigodama muškarci su ti koji slobodno konzumiraju alkoholna pića ili tijekom blagovanja ili druženja koje mu slijedi. Takvo zajedništvo druženja u slobodnijem okruženju nastavljaju u kafićima i prostorima koji su, na neki način, lišeni obiteljskog društva, odnosno društva svih članova uže i šire obitelji (žena, djece, starijih članova). Prilikom zajedničkog druženja u javnim prostorima oni su svi jednaki, u smislu da su neopterećeni srodstvom i vezama te hijerarhijama koje ono podrazumijeva. Gefou-Madianou i Papataxiarchis zaključke donose istražujući male seoske zajednice u Grčkoj, no muška druženja uz konzumaciju alkoholnih pića u javnim prostorima slično promišlja i Adrian Peace (1992) pri istraživanju života ribara u maloj irskoj ribarskoj zajednici. U tekstu "No Fishing without Drinking: the Construction of Social Identity in Rural Ireland" Peace, kako i sam navodi, pokušava pokazati kako konzumacija alkoholnih pića pridonosi reprodukciji društvenih identiteta malog ruralnog ribarskog mjesta u Irskoj, osobito jednog dijela zajednice – ribara i stanovnika doka u odnosu na ostatak sela koje većinom nastanjuju seljaci koji se bave stočarstvom i zemljoradnjom. Peace promišlja evidentnu isprepletenost ribarstva, odnosno ribarskog života, i praksi pijenja alkoholnih pića. Prema njegovim zapazanjima te dvije aktivnosti zajednice ribara snažno utječu i na konstrukciju kolektivnog identiteta mjesta (razlike između doka i sela) i na konstrukciju rodničkih odnosa članova zajednice (snažniju dominaciju žena ribara u kućanstvu nego žena u ostalim kućanstvima sela, njegovu zemljoradničkom i stočarskom dijelu) (Peace 1992: 167– 180). Peace zajedničko ispijanje alkoholnih pića ribara u kafićima promatra kao element konstrukcije identiteta ribara

unutar cjelokupne zajednice. Sustav vrijednosti ribara u zajednici imaginarnog imena Clontarfa obilježen je naglašenim egalitarizmom koji do izražaja dolazi u stvaranju društvenosti u kafićima pri zajedničkom ispijanju pića. Tijekom opisanih druženja i susreta međusobno ravnopravni ribari razgovorom o svakodnevnici i o problemima svog posla osnažuju svoju reputaciju ispijanjem zajedničkih pića i naručivanjem zajedničkih rundi (Peace prema Gefou-Madianou 1992b: 12).

Obilježja zajednica koju opisuju Peace i Papataxiarchis sličnosti temelje na razumijevanju modela muških druženja u kafićima ili barovima gdje je ispijanje alkoholnih pića tek jedan od elemenata konstrukcije osobnih identiteta muškaraca, i u odnosu na ostatak zajednice (sela ili srodstva), i u odnosu na dominantu žensku ulogu u kućanstvu.

S druge strane, u zborniku koji je uredila Gefou-Madianou ima i radova koji promišljaju žensku perspektivu u odnosu na prakse povezane s konzumacijom alkoholnih pića u javnim prostorima, a ne samo u okrilju doma i u privatnoj sferi. Posebno je zanimljiv rad Eleni Papagaroufali koja u studiji "Uses of Alcohol Among Women: Games of Resistance, Power and Pleasure" (1992) prati otvaranje i "život" jedne kavane, odnosno kafića u Ateni u Grčkoj sredinom osamdesetih godina. Spomenuti objekt otvorile su žene, feministice, koje su, kako smatra autorica, željele ukazati na jednakost muškaraca i žena, odnosno na besmislenost opće prihvaćenih društvenih pravila koja ženu smještaju u dom, a ne u javni prostor u kojem ona može jednako kao i muškarac konzumirati alkoholna pića i ponašati se slobodno u društvu ostalih žena i muškaraca. Otvaranje spomenutog kafića, kako to vidi i autorica studije, javna je provokacija u Grčkoj sredinom osamdesetih godina kojom se, između ostalog, željelo utjecati na prava žena u političkoj sceni Grčke. Istraživanje Eleni Papagaroufali navelo me da promišljam i odnos žena prema pijenju alkoholnih pića u javnom prostoru, odnosno u situacijama koje

nisu vezane uz uzak krug ljudi, vlastiti privatni prostor ili privatni prostor bliskih ljudi i članova obitelji. Naime, druženje mojih sugovornica tijekom ljetovanja i istraživanja na otoku, u kojem one pred magazinom ispijaju pivo u predvečernjim satima, moguće je možda promatrati i kao iskazivanje otpora ustaljenim pravilima, iskazivanje prava na slobodu kretanja i ponašanja izvan okrilja doma. Također se može promatrati i kao iskaz opuštenosti, želje za druženjem, neopterećen stereotipovima nekih drugih prostora, mjesta, konteksta i priča iz njihove prošlosti. One to nisu prepoznale ni isticale kao otpor i bijeg, već su mi, pomalo kroz humor, pokušale objasniti da je to njihovo uobičajeno druženje. No, primjećujem da su to druženje i takvo ponašanje (u kojem je nesumnjivo sadržana i određena doza odvažnosti i slobode) na otok, pred magazin, "donijele" upravo one, jer toga, koliko sam uspjela istražiti, nije bilo. One su te koje su klupice pred magazinom učinile mjestom ženskog okupljanja i ispijanja alkoholnih pića. Također, smatram da su poput muškaraca tijekom druženja u javnim prostorima koje navode Brandes, Driessen, Gefou-Madianou te Peace, pokušale stvoriti antidomaćinsko okruženje u javnom prostoru i odteretiti se uloga koje imaju u okrilju doma, kućanstva, uže i šire obitelji i na taj način razviti bliskost uz ispijanje alkoholnih pića. Baš kako su to činili muškarci iz primjera koje navode Gefou-Madianou (1992c) i Papataxiarchis (1991). No u ovom slučaju radi se o afirmaciji i razvijanju ženskog identiteta u javnom prostoru, na javnom mjestu, potpuno izloženom, a ne skrivenom u okrilju doma.

Različite generacije sugovornica imaju različit odnos prema ulozi alkoholnog pića u njihovu životu. Eleni Papagaroufali slično primjećuje i u svom istraživanju u kojemu nailazi na razilaženje u stavovima između žena različitih generacija i okolnosti odrastanja koje su utjecale na odnos prema praksama povezanim s alkoholnim pićima. Kao primjer autorica navodi proslavu Dana žena u kafiću koja je podijelila sudionice i posjetiteljice oko

načina proslave na kojoj su se tom prilikom u kafiću služili hrana i vino.⁴² Naime, mlađe sudionice nisu mogle prihvatiti da starije sudionice poslužuju vino i hranu svim gostima među kojima su bili i muškarci jer ih taj korak vraća unatrag i kosi se s uvjerenjima mladih žena o ravnopravnosti žena i muškaraca. Ovaj sukob svjedoči i o kontekstu odrastanja generacija žena u urbanoj Grčkoj, ali i drugdje, primjerice u Hrvatskoj. Starija generacija žena koju spominje autorica još je uvijek odrastala u snažno patrijarhalnim sredinama u kojima je ženama, ne samo u ruralnim već i u urbanim područjima Grčke ili primjerice Hrvatske, bilo gotovo zabranjeno konzumirati alkoholna pića kako i u privatnoj sferi obiteljskih okupljanja tako i u javnoj sferi.

Dakle, kako i Gefou-Madianou primjećuje, kroz rodnu dimenziju moguće je promišljati ulogu alkoholnog pića u okviru proizvodnje te ponajviše konzumacije alkoholnih pića, i pritom uočiti i razlike između ženskih i muških druženja tijekom povijesti, a i u današnje doba. Istraživanje uloge alkoholnih pića polako se preselilo iz kruga uže i šire obitelji povezane rodbinskim vezama i s naglaskom na proizvodnji, u krug bliskih ljudi, vršnjakinja, bliskih prijateljica i prijatelja (ponajviše žena, ali i muškaraca) i s naglaskom na konzumaciji. Na početku sam pozornost usmjerila na iskustva svojih starijih sugovornica i sugovornika koji su svjedočili ponajviše o praksama proizvodnje, a tek djelomično konzumacije alkoholnih pića u obiteljskom okruženju. Poslije sam se usredotočila i na istraživanje uloge alkoholnih pića te na konzumaciju u krugu mladih žena u privatnom i javnom okruženju.

Iako je istraživanje bilo izrazito heterogeno, ono, nadam se, pridonosi razumijevanju proizvodnje i konzumacije alkoholnih

⁴² Vino se inače nije posluživalo u tom kafiću jer je ono piće koje se u Grčkoj, ali i još nekim sredinama (Francuska, Španjolska, Portugal pa i Hrvatska te drugdje) tretira drugačije od drugih uobičajenih i svakodnevnih pića poput ouza i piva. No, uz hranu se na proslavi tog dana prigodno posluživalo.

pića s obzirom na rodnu distinkciju. Usprkos različitoj dinamici provođenja terenskog istraživanja, različitim sredinama u kojima sam istraživanje provodila (selo, grad), različitoj dobi i svjetonazoru mojih sugovornica i sugovornika, moguće je zaključiti sljedeće: kada je riječ o konzumaciji alkoholnih pića, ona je još uvijek, barem među mojim sugovornicama, istaknutija u privatnom okruženju, odnosno u privatnosti doma, makar iznimke, kao što sam i navela, naravno postoje. Što se pak tiče proizvodnje, primjeri iz istraživanja šire vlastite obitelji ukazuju na mogućnost da proizvodnja alkoholnih pića u obitelji ne mora biti, a i nije nužno, vezana uz domenu poslova tradicijski pripisanih isključivo muškim članovima. Upravo to ponukalo me na istraživanje sličnih slučajeva i u drugim obiteljima s kojima nisam u srodstvu, a koje alkoholna pića proizvode u komercijalne svrhe.

Žena, obitelj i proizvodnja u komercijalne svrhe

Ono što je nejasno i manje vidljivo u obiteljima u kojima sam provodila istraživanje, i ono što nije moguće osjetiti u gutljaju pića proizvedena u obitelji bez obzira na to proizvodi li se u privatne ili komercijalne svrhe, jest angažman i rad svih članova obitelji na uzgoju voća, a potom i u proizvodnji i konzumaciji samog pića. Vrlo često, kada je riječ o proizvodnji alkoholnih pića, uloga i angažman žena ostaju nevidljivi što sam, nadam se, pokazala prikazom istraživanja vlastite i s njom rodbinski povezanih obitelji. U istraživanju etnografskih i etnoloških tekstova nisam posebnu pozornost obratila na literaturu koja se bavi opisom obiteljskih zadruga na području Hrvatske tijekom devetnaestog i dvadesetog stoljeća, ali sam istražujući ulogu žena u obiteljskim zaduženjima i poslovima oko domaćinstva, pronašla podatke da su žene vodile organizaciju određenih poslova u domaćinstvu, prvenstveno usko vezanih uz samu prehranu, kuću, vrt, okućnicu (poslovi oko peradi) te da su organizirale prodaju jaja (Lukić 1924: 283–285; Petrović 1992: 194) i prodaju povrća iz kućnog vrta (Lovretić 1990; Petrović 1992). Osim toga, ženina je domena bio i rad na tekstilu. Oprema za izradu tekstila bila je u vlasništvu žene i prenosila bi se s majke na kćeri (Supek 1995/1996: 263). Obaveze žena u obitelji bile su brojne te iako su vinogradarstvo i poljodjelstvo bili uglavnom muška domena poslova, kako su na to uputile Cvetan (1990 i dr.) i Supek (1979 i dr.), žene su i u okviru tih poslova bile angažirane po potrebi.

U razgovorima sa sugovornicama te poslije u interpretaciji i analizi bilježaka i razgovora, uvidjela sam važnost i ulogu žena u praksama proizvodnje alkoholnih pića. Isto tako, kao što sam uvidjela i sama tijekom istraživanja, uloga žene u obiteljskoj proizvodnji alkoholnih pića nije posebno istaknuta u literaturi, ni u životu mojih sugovornika. Ako se žene time bave u obitelji, njihova se uloga na neki način prešućuje i tumači kao dio kućanskih poslova ili hobi i razonoda. Dakako, sve ovisi o okolnostima i kontekstu njihova života, ali i onom u kojem se istražuje proizvodnja alkoholnih pića. No, jednako tako kao što je u obiteljima koje proizvode alkoholna pića za svoje obiteljske potrebe uloga žena javno nevidljiva, a pritom ključna (osobito u nekima gdje je angažman žena sačuvao obiteljsku tradiciju što sam i sama već u knjizi, nadam se, pokazala), tako je bilo i u obiteljima koje alkoholna pića proizvode i u komercijalne svrhe, a koja sam istraživala tijekom 2008. i 2009. godine u okolini Zagreba.

Iako će mnogi misliti da je proizvodnja alkoholnih pića odvijek bila muška domena djelovanja, povijest pokazuje da to nije tako. Naime, proizvodnja alkoholnih pića i u starim je civilizacijama (Sumer, Babilon, Inke, Maje) bila u domeni ženskih poslova, zaduženja i posvećenja. Mitologije diljem svijeta poznaju mnoge boginje povezane s proizvodnjom, primjerice Kalevatar u Finskoj, Ninkasi u Sumerana ili Hator u Egipćana (Hornsey 2003). Sve do šesnaestog i sedamnaestog stoljeća u većem dijelu Europe proizvodnja alkoholnih pića, poput piva, medovine ili određenih alkoholnih napitaka koje bismo danas svrstali u kategoriju likera ili "kućnih lijekova", bila je u rukama žena, kućanica, onih koje su se brinule o kućanstvu i pripremi hrane u tom kućanstvu. S industrijalizacijom i komercijalizacijom ove će djelatnosti prijeći u mušku domenu (usp. npr. Anderson 2005; Eber 2000 i dr.).

U ovom poglavlju bavit ću se obiteljima koje alkoholna pića proizvode u komercijalne svrhe s posebnim osvrtom na rodne aspekte podjele zadataka vezanih uz proizvodnju alkoholnih

pića. Preciznije ću prikazati rad i angažman žena koje se bave uzgojem vinove loze i vinarstvom, kao i proizvodnjom gverca, alkoholnog pića od meda. Zanimat će me i promjene u rodnoj podjeli zadataka u proizvodnji alkoholnih pića koje su se posredno odrazile i na obiteljske odnose i živote članova gotovo svih istraživanih obitelji, i onih u vinogradarskom poslu i u medicarskom. Konačno, time ću, nadam se, obuhvatiti i neke promjene u kućanstvu poljoprivrednog gospodarstva i obrta⁴³ u sferi obiteljske proizvodnje alkoholnih pića tijekom proteklih desetljeća u Hrvatskoj.⁴⁴

Od kućanice do poduzetnice

Od početka osamdesetih godina dvadesetog stoljeća u europskim zemljama bilježi se znatniji interes za istraživanja žena u poljoprivredi s posebnim naglaskom na položaju žene

⁴³ S obzirom na to da sam u ovom poglavlju konzultirala teorijsku literaturu na engleskom jeziku, terminologiju sam prilagođavala hrvatskom jeziku i kontekstu. Najčešće se u tekstovima na koje se referiram koristi termin *farma* (engl. *farm*) kojim sam se izbjegavala koristiti u prijevodu. Također nisam skloni ni uporabi termina obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo (OPG) kojim se u hrvatskom zakonodavstvu označavaju poljoprivredna gospodarstva koja se u zakonu definiraju kao "samostalna gospodarska i socijalna jedinica koju čine punoljetni članovi zajedničkog kućanstva, a temelji se na vlasništvu i/ili uporabi proizvodnih resursa u obavljanju poljoprivredne djelatnosti" (NN 149/09; NN 127/10; NN 50/12; NN 120/12). Stoga, kako bih izbjegla korištenje termina *farma* i OPG koristila sam se u opisu te u analizi vlastita istraživanja riječju poljoprivredna gospodarstva ili samo gospodarstva i kućanstva ako je riječ o obrtu, naime neka gospodarstva u kojima sam istraživala registrirana su kao posebne jedinice (poput OPG-a ili slično), a neke poput obrta. No, dinamika poslovanja slična je u svim istraživanim obiteljima bez obzira na to na koji su način pravno registrirale djelatnost.

⁴⁴ Manji dijelovi ovog poglavlja objavljeni su u radu "Family Economy: Women and the Production of Alcoholic Beverages" u zborniku radova *Spiritual Practices and Economic Realities: Feminist Challenges* (2011) koji su uredile Renata Jambrešić Kirin i Sandra Prlenda.

u poljoprivrednom gospodarstvu i rodnoj podjeli obiteljskoga rada (Gasson 1980; O'Hara 1998; Whatmore 1991a; 1991b). Interes za temu žena u poljoprivredi pretežno se razvio kao kritički odgovor na nevidljivost žena u toj sferi (Brandth 2002: 181). U literaturi o ženama u obiteljskim gospodarstvima u ruralnim područjima Berit Brandth prepoznaje tri glavna diskursa. Prvi je *diskurs poljoprivrednog gospodarstva* u kojem su žene nevidljive i podređene tradicionalnim rodnim stavovima koji čine znatnu komponentu njihova produktivnog identiteta. Uloga žena u pojedinom seoskom domaćinstvu, odnosno poljoprivrednom gospodarstvu, rodno je izrazito determinirana. Prema Brandth, istraživanja i studije koje seosku ženu, ženu u seoskom domaćinstvu, odnosno poljoprivrednom gospodarstvu (engl. *farm woman*), prepoznaju kao inferiornu proizvod su mješavine više različitih utjecaja i manifestacija patrijarhalnih odnosa u rasponu od vlasništva nad imovinom do dominacije nad proizvodnjom. Također, Brandth smatra da je viđenje žene u seoskom domaćinstvu, odnosno poljoprivrednom gospodarstvu, kao inferiorne proizašlo i iz razumijevanja spolnih uloga, biologizma te tzv. agrarne ideologije. Zbog svega toga žene prepoznamo kao žrtve, odnosno "produkte" diskriminacije, a glavne su karakteristike njihova ponašanja lojalnost i odanost koji pak osiguravaju opstanak obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva te u širem smislu i obitelji općenito (Brandth 2002: 195). Drugi diskurs na koji upućuje Brandth jest *diskurs maskulinizacije*. On u obzir uzima utjecaj tehnoloških, strukturalnih i kulturalnih promjena u poljoprivrednoj proizvodnji na rodne odnose. Treći je *diskurs detradicionalizacije i raznolikosti* u skladu s novom ekonomskom stvarnošću i postmodernom pluralnošću te višedimenzionalnim oblikovanjem identiteta. Unutar ovog diskursa muškarac se ne definira više kao *gazda*, *vlasnik imanja*, a žena kao *gazdina žena* i slično. U ovom diskursu pojedinci su shvaćeni kao individue koje aktivno oblikuju vlastite profesionalne identitete kao što

su upravitelj/ica i poduzetnik/ica, a koji nisu nužno podudarni identitetima karakterističnim za tradicijsko seosko domaćinstvo, odnosno poljoprivredno gospodarstvo.

Kasnih devedesetih godina dvadesetog stoljeća u promišljanju položaja žena na poljoprivrednom domaćinstvu feministička kritika usredotočila se na pitanja identiteta, odnosno na problematiku izgradnje rodnih identiteta, i to konkretno unutar seoskih, poljoprivrednih domaćinstava koja u ruralnom okruženju čine osnovnu jedinicu istraživanja. Nasumičan pregled istraživanja, preciznije studija slučaja, provedenih u Kataloniji (Garcia-Ramon i Canoves 1988), Norveškoj (Haugen 1990), Danskoj (Oldrup 1999), Nizozemskoj (Hillebrand i Blom 1999), istočnoj Engleskoj (Henderson i Hoggart 2003), Velikoj Britaniji (Price i Evans 2006), Finskoj (Silvasti 2003), Njemačkoj (Prugl 2004) i Španjolskoj (Driga et al. 2008), ukazuje na nužnost promišljanja položaja žena u ruralnom obiteljskom okruženju i u hrvatskom kontekstu. Svim je radovima zajednički kritički odnos prema nepriznatom i nedovoljno valoriziranom radu žena na obiteljskom domaćinstvu, odnosno gospodarstvu. Oni stavljaju naglasak na važnost žena i na njihovu ulogu u obiteljskoj ekonomiji. Također, neki od radova promišljaju i priznanje žena u društvu kao ravnopravnih aktera u poljoprivrednom gospodarstvu što je osobito izraženo na sjeveru Europe (Njemačkoj, Norveškoj, djelomično Danskoj). S druge strane, u Španjolskoj jedna od studija pokazuje nizak stupanj poduzetničkih aktivnosti žena na poljoprivrednim gospodarstvima.

Svaka od spomenutih studija na osobit način, s obzirom na okolnosti pojedine države ili regije, kontekstualizira položaj žene unutar obiteljske zajednice seoskog domaćinstva i gospodarstva. U njima se promišlja uloga žena u obiteljskom poslovanju poljoprivrednog gospodarstva s obzirom na rodnu podjelu i opseg posla, istražuje se samopercepcija i percepcija žena poljoprivrednica pa tako i vinogradarki u obiteljskoj zajednici, ali i izvan

njezinih okvira. Osim toga, ističu se važna uloga žena u opstanku obiteljskog tradicijskog gospodarstva, njihov poduzetnički duh, spremnost za promjene koje posljednjih desetljeća zahvaćaju sela diljem Europe. Nemoguće je, naravno, govoriti o univerzalnom položaju žena u obiteljskim domaćinstvima, odnosno poljoprivrednim gospodarstvima, pogotovo onima koji djeluju poput mikropogona i u ekonomskom smislu dio su većeg tržišta. Na razvoj i opstanak određenih gospodarstava i domaćinstava utjecali su mnogobrojni povijesni i društveno-politički čimbenici pojedine države ili regije, njezina unutarnja i vanjska politika. Stav prema ženi kao poduzetnici, aktivnoj u domeni u kojoj prevladava muškarac, koja se podrazumijeva upravo muškom domenom djelovanja, također se mijenjao tijekom vremena u europskom i u hrvatskom kontekstu. Ono što povezuje studije koje istražuju položaj žena na seoskim domaćinstvima, to jest gospodarstvima, u kojima se privređivanje temelji na zajedničkom obiteljskom poslovanju u profitabilne i komercijalne svrhe jest položaj žena koji se ovisno o društveno-političkim i gospodarskim okolnostima, razdoblju i kontekstu može opisati ambivalentnim. S obzirom na vezu između podjele rada i distribucije moći (usp. npr. Papić i Sklevicky 1983), u kontekstu seoskih domaćinstava, odnosno gospodarstva, koja se bave određenom poljoprivredom granom u komercijalne svrhe, u javnom će diskursu muškarac biti prepoznat kao glavni predstavnik, nositelj obiteljskog posla i tradicije što je naročito vidljivo u vinogradarstvu i vinarstvu (usp. npr. Lem 2013).

Dragica Cvetan pisala je o društvenim aspektima života u klijeti u vinogradima u podnožju Plešivice i jasno postavila vinogradarstvo i enologiju, proizvodnju i konzumiranje vina, u domenu muške djelatnosti (usp. npr. Cvetan 1990a). Osim toga, Cvetan je klijeti te proizvodnju i konzumaciju vina promatrala i kao simbole lokalnog i regionalnog identiteta plešivičkih poljoprivrednika (usp. npr. Cvetan 1990a; 1991a; 1991b). Cvetan klijet plešivičkih

vinogradara promatra i kao domenu muške svakodnevnice, upućujući pritom na muška okupljanja u klijetima. Zaključuje da su klijeti bile platforma za brojne društvene interakcije, osobito između obitelji i susjeda muškog dijela stanovništva. Klijet je bila i mjesto događanja s ritualnim elementima. Muškarci su u jesen obilazili klijeti, kušali i “krstili vino” u vrijeme Martinja (Cvetan 1990a: 49, 53, 54, 57; usp. Supek 1982: 106). Osim toga, između dvije berbe, odnosno sezone (obično u proljeće), grupe muškaraca okupljale bi se u klijetima kako bi razgovarale i o drugim aktualnim poslovima vezanim uz selo i zajednicu. Slično za klijeti podno Kalnika primjećuje i Aleksandra Muraj prema kojoj “boravak u kletima ne predstavlja za muško stanovništvo samo mjesto konzumiranja koje čašice ili mjesto za kontemplaciju na kraju dana. To je isto i mjesto seoskog parlamenta, gdje se – doduše po grupicama – raspravlja i rješava o mnogim zajedničkim problemima sela” (Muraj 1982: 158). Osim što uviđa važnu ulogu muškaraca u poslovima lokalne samouprave i javnog angažmana u mjesnoj zajednici, Supek također uočava dominantnu ulogu muškaraca u poslovima vezanim uz “podrum”, odnosno uz pravljenje vina. U tekstu “Karneval u Vinogorju” sve prethodno navedeno promatra i u kontekstu karnevala te ističe:

No žena i muškarac odnose se prema vinu na različite načine: oboje rade na njegovoj proizvodnji, ali muškarac je taj koji planira proizvodnju i potrošnju; oboje ga uživaju, ali samo muškarac to može činiti javno i slobodno; oboje sudjeluju u ritualima, ali samo muškarac rukuje vinom u ritualnom kontekstu (Supek 1988: 76).

Uloga žene u ruralnom kućanstvu u Hrvatskoj tijekom devetnaestog i dvadesetog stoljeća iz perspektive etnologije i kulturne antropologije prikazana je i problematizirana u nekolicini studija i istraživanja (usp. npr. Muraj 1996; Petrović 1992; Supek i Čapo 1994; Supek 1995/1996). U spomenutim radovima promišlja se

uloga žene u seoskom domaćinstvu, odnosno gospodarstvu, u okrilju patrijarhalno uređena načina života i odnosa u obitelji. Uloga žene u domaćinstvu, odnosno poljoprivrednom gospodarstvu, velika je, obim poslova pozamašan i svakako neproporcionalan važnosti, slobodi odlučivanja i mogućnosti afirmacije na više razina. Olga Supek primijetiti će da je upravo otvorenost žena kao članica obitelji za prihvaćanje novih prilika i načina privređivanja, odnosno prilagodljivost novim oblicima ekonomskih odnosa, bila ključna i za raspad zadruga kao posebnih tipova obiteljskih zajednica (Supek 1995/1996: 264). U kontekstu raspada zadruga u devetnaestom stoljeću u Slavoniji, Olga Supek žensko poduzetništvo vidi u činjenici zadržavanja prava na osobnu imovinu donesenu u novu obitelj iz roditeljskog doma, ali i u osnaživanju prava na osobnu imovinu stečenu vlastitim radom. Supek primjećuje da su žene vješto prilagođavale svoje tradicionalne aktivnosti (uzgoj peradi i povrća, obradu tekstila) novim tržišnim uvjetima neopterećene zadružnom solidarnošću (usp. Supek 1995/1996: 266). Žensko poduzetništvo o kojem govori Supek unutar domaćinstava u ruralnim ili prigradskim manjim naseljima nije ograničeno samo na razdoblje u kojem ga primjećuje Supek te povezuje s raspadom zadruga. Transformacije tog tipa nalazimo i diljem Europe, kao i u različitim povijesnim razdobljima, pa tako i u Hrvatskoj u posljednjim desetljećima.⁴⁵ One nisu, kao što je to bilo nekad, izazvane modernizacijom i industrijalizacijom, već drugim procesima. Žene s kojima sam razgovarala dolaze iz obitelji iz seoskih i prigradskih područja koje se desetljećima, a neke i stoljećima, bave poljoprivredom, odnosno vinogradarstvom i vinarstvom, te jedna obitelj

⁴⁵ Analizu uloga žena u suvremenim socioekonomskim i kulturnim transformacijskim, "tranzicijskim" procesima iz različitih metodoloških i teorijskih perspektiva donose dvije relativno recentne studije: *Skriveni životi žena – prilog antropologiji ruralnih žena* Lynette Šikić-Mičanović (2012) i *Pomak prema modernosti – žene u Hrvatskoj u razdoblju zrele tranzicije* Inge Tomić-Koludrović (2015).

svječarsko-medičarskim obrtom. Vinogradarstvo i vinarstvo te svječarsko-medičarski obrt dio su tradicije i povijesti istraživanih obitelji i važan element u izgradnji osobnog i obiteljskog identiteta njezinih članova.

Kada je riječ o vinogradarskim obiteljima iz okolice Zagreba s kojima sam razgovarala, upravo se žene mogu smatrati zaslužnima za opstanak obiteljskog bavljenja vinogradarstvom do danas. One su, naime, u specifičnim povijesnim okolnostima preuzimale poslove koji su tradicijski bili dio tzv. muške sfere. Kako je to primijetila i Olga Supek u komentaru nove raspodjele poslova na pojedinim gospodarstvima, odnosno u domaćinstvima, do koje je, prema njezinu mišljenju, došlo zbog otvaranja mogućnosti zapošljavanja i izvan sela u (gradovima ili inozemstvu):

Najvažnija posljedica vanjskog zapošljavanja i to uglavnom muškaraca jest promjena po podjeli poslova po spolu unutar sela. Žene su sada u težem položaju nego ranije, jer su na njihova leđa pali mnogi tradicionalni muški poljoprivredni zadaci. To su npr. kopanje, čišćenje i rezanje vinograda, gnojenje polja i vinograda, sakupljanje sijena i lišća u šumi (za stelju), okopavanje kukuruza. Uz to su ostali tradicionalno "ženski" poslovi, kao kuhanje, čišćenje kuće i dvorišta, hranjenje životinja, mužnja krava, pravljenje sira, rad u vrtu i pomaganje u vinogradu i polju. Novi teret poslova nije proporcionalno pridonio promjeni i ulozi i statusu žene, pogotovo što se tiče njene uloge i autoriteta u upravljanju seoskim poslovima na razini mjesne zajednice i općine. U samoj kući odnos spolova je više egalitaran, ali su se još uvijek održali oblici ponašanja koji ukazuju na podređenost žene (Supek-Zupan 1979: 67).

U jednoj od vinogradarsko-vinarskih obitelji iz okolice Zagreba intervjuirala sam dvije generacije sugovornika – stariji bračni par i njihovu djecu, kći i mlađeg sina koji je preuzeo obiteljsku tradiciju vinogradarstva i vinarstva. Tijekom proteklih tridesetak

i više godina vinogradi su obnovljeni, a sprave i alati za održavanje vinograda i pravljenje vina modernizirani. Obitelj je, kako su naveli u razgovoru, kultivirala vinograde 1900. godine, a prema informacijama starijeg bračnog para još i prije, no neke konkretne potvrde i dokaza za to nema. Također, 1900. godine obitelj je započela proizvodnju alkoholnih pića za prodaju. Tijek promjena i stavova vezanih uz proizvodnju i potrošnju alkoholnih pića od grožđa (osobito vina) u ovoj obitelji može se pratiti kroz pojedine elemente tipične za promjene i drugih ruralnih područja Hrvatske, poput deagrarizacije u drugoj polovini dvadesetog stoljeća (Puljiz 1974: 11). Tijekom sedamdesetih i osamdesetih godina dvadesetog stoljeća moj sugovornik, sredovječni gospodin u sedamdesetim godinama, u jednom je periodu (nepuno desetljeće) prestao raditi u poljoprivredi i pronašao posao kao vozač kamiona, autoprijevoznik. U tom razdoblju sve radnje vezane uz vinograd i poljodjelstvo preuzela je i organizirala njegova supruga te je čak, prema njihovim riječima, “počela upravljati i vinskim podrumom”, što znači da je ona bila zadužena za proizvodnju vina. S obzirom na to da je obitelj u tom razdoblju unatoč novonastalim okolnostima nastavila proizvoditi vino za tržište, može se zaključiti kako je ona uspjela zadržati tradicijski obiteljski posao u kontinuitetu. Suprug je tijekom intervjua s dozom nelagode govorio o tom razdoblju priznajući da mu je uopće nelagodna činjenica da je njegova žena vodila posao vezan uz vinograd i vinski podrum jer je u to vrijeme to bio neobičan posao za ženu te su ga, kako i ona kaže, vrlo često zbog toga i zadirkivali, osobito bliskiji prijatelji o čemu mi kroz smijeh govori: “Jednom se naš kum smijao jer sam ja radila vino par godina za redom. Onda ga je znao, onako iz štosu, pitati da zar je on nesposoban kad mu žena podrum radi.”

Međutim, financijska situacija obitelji bila je vrlo teška, djeca su im bila malena te moji sugovornici nisu željeli odustati od proizvodnje vina. Iako je i prodaja vina bila u opadanju, ipak je,

prema njihovu svjedočenju donosila "kakvu takvu dobit". Morali su, kažu, oboje prihvatiti stanje i raditi više različitih poslova. Suprug kao autoprijevoznik često je izbivao, dok je supruga u potpunosti preuzela obiteljski posao vinogradarstva i vinarstva uz postojeća zaduženja koja je kao domaćica u obitelji ionako obnašala. Preobrazba patrijarhalnih odnosa u obiteljima iz ovoga kraja, koje je analizirala i Olga Supek (1979; 1986), može se promatrati u svjetlu činjenice da je u trenucima obiteljske financijske krize suprug, a ne supruga, tražio posao izvan kuće, pri čemu je supruga ostajala kod kuće i brinula se o kućanstvu, ali i o proizvodnji vina. Naime, kako bilježi Supek (1979: 66), muškarci su bili ti koji su najčešće tražili posao izvan kuće. To pokazuje da je zapošljavanje žena izvan kuće, odnosno ulazak na tržište rada, a time i u javnu sferu, tada bilo shvaćeno kao veće zlo od preuzimanja "muških poslova" i ulaska u tradicionalno muški prostor obiteljskog domaćinstva, odnosno poljoprivrednog gospodarstva. No valja imati na umu da obitelj nikada nije odustala od uzgoja i prerade vinove loze, dijelom i zbog činjenice da je kraj iz kojeg potječe jedno od vinorodnih regija Hrvatske i da su vinogradarstvo i vinarstvo bile jedne od profitabilnijih privrednih grana ove regije. Prije desetak godina kada sam razgovarala s ovom obitelji, većinu poslova vezanih uz vinograd i vinogradarstvo, kao i ugostiteljstvo, polako je preuzimao najmlađi sin koji se angažirao i u lokalnoj zajednici postavši članom te i predsjednikom jedne vinske grupe. Njegova starija sestra također je tada živjela u kućanstvu zajedno s roditeljima i bratom i njegovom obitelji te pokušavala sudjelovati u obiteljskom poslovanju (povezanim s ugostiteljstvom i vinogradarstvom i vinarstvom) koliko god može, ovisno o svom stalnom poslu u državnoj službi. Ona je nutricionistica, tada zaposlena kao prehrambena tehnologinja, i svoj je životni put također usmjerila u održavanje obiteljske tradicije. S veseljem i ponosom istaknula je temu diplomskog rada koji je na neki način obilježen obiteljskom tradicijom. Naime,

tema joj je bila tehnologija plutenih čepova u vinogradarstvu i vinarstvu, a u praktičnom je dijelu rada na primjeru i izboru vina iz vlastite proizvodnje dokazala kako su čepovi od pluta mnogo bolji i korisniji od plastičnih i metalnih u proizvodnji odnosno čuvanju vina. Najstariji sin obitelji potpuno je odustao od obiteljskog posla, a odluka dvoje mlađe djece da preuzmu obiteljsku tradiciju uzgoja vinove loze i proizvodnje vina bila je, prema njihovim izjavama, potpuno ili djelomice pod utjecajem njihove majke koja je radila u vinogradu i naučila ih tome poslu. Ona ih je često uključivala u poslove vezane uz rad na zemlji, a počela ih je uključivati čim su bili dovoljno odrasli da joj pomognu. Katkada je to bilo i iz nužde, no, kako su oni to i sami istaknuli u razgovoru, i “na njihovo veselje”. Osim toga, da njihova majka nije preuzela “podrum”, odnosno svu brigu oko poslova u vinogradu i pravljenja vina, ne bi imali sačuvanu tu vrstu obiteljske tradicije, a time ni mogućnost izbora djelatnosti u okviru turističke ponude u koju su uključeni, a koja u tom smislu može doprinijeti i ekonomskoj stabilnosti i opstanku obitelji.

Usto, u okviru istraživanja razgovarala sam i s članovima još jedne vinogradarske obitelji iz vinorodnog područja iz okolice Zagreba, također na jednoj od vinskih cesta. Glavna sugovornica u toj obitelji bila je moja vršnjakinja, starija kći poznatog vinogradara i vinara tog kraja. Kada sam razgovarala s članovima obitelji, četvero članova bilo je aktivno uključeno u poljoprivredu i rad u vinogradima. Obitelj su činila dva bračna para (roditelji moje sugovornice te ona i suprug), dvoje male djece i najstarija članica, sugovorničina baka. Obitelj je kultivirala svoj vinograd 1967. godine, što ih čini relativno “mladom” vinogradarskom obitelji, iako je otac moje sugovornice također iz vinogradarske obitelji koja se nije u kontinuitetu bavila vinogradarstvom. U jednom trenutku života, kada je moja sugovornica shvatila da je zdravlje njezina oca narušeno i da bi to moglo utjecati na prestanak obiteljskog posla, uzgoja loze i proizvodnje vina, odlučila je napustiti radno

mjesto u državnoj službi i pokušati održati obiteljski posao. Počela je preuzimati očeve obaveze oko posla, a postupno i znanja i vještine oko uzgoja vinove loze i tretmana vina te odlučila, kako to ona kaže, nanovo "stvoriti" obiteljsku tradiciju. Djecu odgaja u istom duhu, uključila ih je od ranog doba u aktivnosti vezane uz uzgoj grožđa i proizvodnju i prodaju vina. Njezin suprug pridružio joj se u vođenju obiteljskog posla, a moja je sugovornica dodala njegovo prezime ne samo osobnom imenu (nakon vjenčanja) nego i u marketingu vina i alkoholnih pića koja proizvodi i prodaje. Proizvodi ove obitelji se stoga već godinama na tržištu pojavljuju pod dvama prezimenima. Moja sugovornica posvećena je svojem poslu i lokalno je angažirana i aktivna u udrugama i raznim grupama vezanim uz proizvodnju i prodaju te marketing vina. Štoviše, ona nije samo aktivna u upravljanju i marketingu obiteljskog poslovanja nego je i stručnjakinja za proizvodnju vina te svoj posao shvaća vrlo ozbiljno i njemu je u potpunosti posvećena što se može vidjeti iz sljedećih riječi:

Ma nije to lako. Radim ovo jer volim naš kraj i volim ljude. Ovaj posao mi omogućuje spajanje tih ljubavi. Uvijek se nešto događa, komuniciram s raznim ljudima i puno putujem, ali nije lako. Znaš, kada dođu oni dani nakon berbe... tri mjeseca sam doslovno konstantno u podrumu i strepim, kušam, nadgledam. Znam da zvuči pomalo smiješno, ali to je meni kao s djecom kad strepiš nad njihovim zdravljem. Ah, čudo jedno.

Također, ona je od svojeg oca preuzela pravljenje vina kraljevine, autohtone sorte vina, čiji je recept generacijama prenošen u obitelji. Prema njezinu kazivanju ne želi mijenjati način na koji pravi to vino usprkos savjetima enologa o mogućem bogaćenju okusa novim ekstraktima, osvježanju bukea. Ona u vrijeme našeg razgovora to nije željela učiniti jer je smatrala da bi kraljevina trebala ostati obiteljsko vino kakvo je uvijek bilo u prošlosti. S obzirom na to da je i voditeljica proizvodnje i prodaje, njezina je inicijativa

bila važna za održavanje obiteljske trgovine, a time i obiteljske tradicije. Ipak, čini se da se njezin vlastiti rad i priznanje na tržištu također kreću unutar okvira patrijarhalne tradicije. Moja sugovornica vlastiti angažman više ističe u privatnoj sferi među poznanicima i bliskim prijateljima nego što to čini u javnoj sferi, primjerice na razini promocije obiteljske prodaje. Naime, primijetila sam da su u medijima više njezin suprug i otac, a ne ona, i to koliko sam shvatila jest na neki način njezin izbor. Ponešto drugačiji primjer, ali sa sličnim rezultatom, osamdesetih godina zabilježila je Libuše Kašpar istražujući dominaciju žena u medičarskom poslu. Kašpar se jedna medicarka požalila jer se i nakon odlaska njezina supruga u mirovinu često u javnosti spominjalo njegovo ime kao ono poznatog medicara, dok njezino nije. Ona smatra da to nije u redu jer je i sama aktivna u tom poslu i zapravo je, nakon umirovljenja svojeg supruga, u potpunosti preuzela izradu, prodaju i distribuciju proizvoda (Kašpar 1983: 105).

Osim vinogradarskih obitelji intervjuirala sam i članice jedne svjećarsko-medičarske obitelji iz okolice Zagreba, koja se uz proizvodnju svijeća, licitara, medenjaka, bavi i proizvodnjom alkoholnog pića od meda – gverca ili gvirca. U toj obitelji razgovarala sam s tri generacije žena, glavnom sugovornicom, u vrijeme razgovora poletnom pedesetogodišnjakinjom, njezinom dvadesetpetogodišnjom kćeri te sedamdesetogodišnjom svekrvom. Njihova obitelj već je više od stoljeća u poslovima medicarstva i svjećarstva. Poslovanje se uvijek prenosilo s oca na sina, kao što je slučaj i sa srednjom generacijom u obitelji, odnosno mojom glavnom sugovornicom i njezinim suprugom, koji je obrt naslijedio od oca. Ono što je zanimljivo u posljednjem prijelazu poslovanja jest činjenica da je većinu poslova vezanih za obiteljski obrt preuzela nevjesta, snaha, odnosno moja glavna sugovornica koja se u tu obitelj udala, dakle, supruga sina koji je zapravo naslijedio obiteljski posao. Dok sam razgovarala s najstarijom članicom obitelji, svekrvom svoje sugovornice, koja je udovica,

saznala sam da su žene koje su udajom postale članovi obitelji, nakon udaje dijelile posao s muževima, pomažući u obiteljskom obrtu, iako nisu imale majstorski ispit ili bile majstorice. Obrt inače uključuje izradu svijeća, medenjaka i licitara, proizvodnju gverca – alkoholnog pića, kao i distribuciju i prodaju spomenutih proizvoda. U prošlosti se prodaja uglavnom održavala blagdanskim danima, točnije na seoskim crkvenim sajmovima tijekom blagdana – *proštenjima* (tako im je naziv u sjeverozapadnoj Hrvatskoj ili *kirbajima* u Slavoniji). Posao je uključivao angažman cijele obitelji, u smislu proizvodnje i distribucije. Međutim, proizvodnja gverca i organizacija njegove prodaje na blagdane bila je zaduženje muških članova obitelji. Tako je bilo sve do posljednje generacije koja je preuzela obiteljsko poslovanje (moja sugovornica i njezin suprug).

Svječarsko-medičarski obrt prema kazivanju mojih sugovornica pomalo jenjava, one smatraju da čak u potpunosti nestaje – crkveni blagdani rjeđe su popraćeni sajmovima ili proštenjima i ljudi ih više ne posjećuju u velikom broju kao nekoć u prošlosti. Kao i svi ostali oblici tradicionalnih obrta, ovaj je obrt također počeo uzimati neke nove oblike i prilagođava se današnjem vremenu. Obiteljska proizvodnja alkoholnih pića kao dugogodišnja obiteljska tradicija ili pak cjelokupni svječarsko-medičarski obrt čiji je ona dio svoje mjesto pronalaze u sferi novih tzv. selektivnih oblika turizma – poput kulturnog, kulinarskog, ruralnog. Promidžba tradicionalnih zanata uključuje, smatra moja sugovornica, posjećivanje raznih izložbi tradicionalnih i kulinarskih proizvoda, promociju vlastitih proizvoda, dodatno obrazovanje o mogućim fondovima i poticajima za obrtnike. Sve spomenuto, ali i mnoštvo drugih zadataka, potpuno je preuzela moja sugovornica zajedno s kćeri. Njezin suprug koji je imao majstorski zanat u ovom zanatu, poput svog oca i djeda prije toga, odrekao se poslova koje su, dakle, u prošlosti izričito obavljali muškarci u obitelji – proizvodnja i distribucija gverca – i prepustio ih njoj. On

radije obavlja druge poslove u okviru obrta poput pečenja medenjaka i izrade licitara. Inače, prema iskazu mojih sugovornica, u prošlosti se uvijek moglo vidjeti ženu i muža kako poslužuju goste na štandu na sajmovima i proštenjima. Moja sugovornica i njezin suprug prekinuli su tu tradiciju te sada ona uz poteškoće o kojima otvoreno govori, a uz pomoć svekrve i kćeri, organizira prijevoz robe na sajmove:

Nije lako, ali ne mogu raditi drugačije. Volim ovaj posao i želim to raditi, ali ponekad je teško postaviti bačve kada se dovezu na sajam. Ponekad trebam druge ljude koji imaju svoje štandove s pićem da mi pomognu, ponekad se osjećam neugodno, ali kakav izbor imam... Teško je prihvatiti promjene, a ipak, promjene se događaju u našem poslu... Ako ih ne prihvatimo, nećemo zadržati obiteljsku tradiciju, obiteljski zanat i sve što se s tim povezuje.

Njezina kći bila je u trenutku naših razgovora još uvijek nesigurna u vezi s planovima za budućnost. No i ona je poput majke iskazivala izrazitu privrženost obiteljskom poslu i to u specifičnom obliku u kojemu ga vode njezini roditelji:

Još nisam sigurna kako će to biti ustvari. Naučila sam sve, gledam svog oca kad peče medenjake i licitare, ali nikada to ne bih sama radila. Možda bih nekoga podučila izradi licitara i svijeća, ali ja bih preuzela izradu gverca. Više volim dio posla koji je majka preuzela – odlazak na sajmove i održavanje trgovine gdje prodajemo suvenire, tradicionalne suvenire. Zanima me to. I željela bih nastaviti proizvodnju i prodaju gverca jer je stvarno poseban.

Ekonomska stabilnost i egzistencija ove obitelji temelji se na predanosti i aktivnoj uključenosti u posao i promjenama koje je uvela njezina majka. Ona je glavna pokretačka snaga cjelokupne proizvodnje i prodaje gverca, a i drugih suvenira. Inače, medicarski

obrt bio je obrt u kojem su se u obiteljima kao obrtnici afirmirali i uglavnom time bavili muškarci i to još od sedamnaestog stoljeća na području Podravine i Zagorja (Kašpar 1983: 105). No, Kašpar u svojem etnografskom istraživanju bilježi kako već u prvoj polovini dvadesetog stoljeća pa nadalje sve više žena preuzima posao medicara, i to ne samo u slučaju suprugove smrti već i iz nužde, prilikom odlaska supruga na rad u inozemstvo ili pak u mirovinu (Kašpar 1983). Dakle, angažman moje sugovornice i nije odveć u odmaku s tradicijom medicarskih obitelji sjeverozapadne Hrvatske. Međutim, njezino preuzimanje posla oko proizvodnje, a osobito prodaje gverca, ipak je odmak od uloge koja se ženi doznlačavala u tradiciji poslovanja ove svjećarsko-medicarske obitelji, a koja se svodila na pratnju u prodaji na štandovima. Njezino preuzimanje poslova odmiče se od uloge koju bi inače preuzele žene u njihovoj obiteljskoj obrtničkoj tradiciji, a to je ona pratnje muškarca koji je organizirao i određivao radne zadatke i brinuo se o prodaji i distribuciji proizvoda. Posustajanje svoga supruga u vođenju obiteljskog obrta tijekom stagnacije posla, moja je sugovornica shvatila kao poziv za snažnijim vlastitim angažmanom i jednostavno nije dopustila propast duge obiteljske tradicije u kojoj je vidjela i određenu mogućnost za održavanje ekonomske stabilnosti obitelji. Štoviše, proširila je proizvodnju otvaranjem male trgovine suvenirima u kojoj prodaje med, medenjake i licitare, svijeće i gverc. Uloga njezina muža ne može se zanemariti jer on i dalje radi u medicarstvu, ali cjelokupno poslovanje, promidžbu i distribuciju organizira i vodi moja sugovornica uz veliku pomoć svekrve i kćeri.

Nevidljivi angažmani žena

Ono što se poput lajtmotiva provlači kroz tri ovdje predstavljene obiteljske tradicije jest angažman žena, članica obitelji u svrhu

njihova opstanka. Iako vođene različitim motivima i potaknute različitim okolnostima, svaka od žena s kojima sam razgovarala na svoj je način doprinijela poslu kojem su temelji u povijesti obitelji. U vinogradarskim obiteljima kao i u svjećarsko-medičarskoj obitelji one su bile te koje su se spletom okolnosti usmjerile na preuzimanje obiteljskog posla. U kriznom vremenu propadanja stoljetnog obiteljskog obrta moja sugovornica iz svjećarsko-medičarske obitelji odlučila je ne posustati i pokušati zadržati posao. To je učinila prihvaćajući nove načine promocije vlastite proizvodnje, prilagođavajući se novim uvjetima i zahtjevima tržišta, dok su njezina supruga, upravo suprotno, nove okolnosti na neki način uvukle u privatnu sferu, zonu manje izloženosti, i usmjerile na pečenje medenjaka i izradu licitara u okrilju kuće. Ona je, baš suprotno, iskoračila iz te sfere privatnog i kućnog i počela preuzimati poslove u kojima je više izložena, iskoračila je u javnu sferu i to ne samo dogovarajući nove poslove i prodajući redovito na štandu već i proizvodeći i prodajući alkoholno piće, posao koji zahtijeva i fizičku snagu i izdržljivost (recimo postavljanje štanda s bačvama gverca na sajmovima). Saskia Sassen (prema Škokić 2011: 117) primjećuje da se žene puno brže prilagođavaju novim ekonomskim okolnostima, da su spremnije na neformalna tržišna okruženja te na mijenjanje vlastitih profesija što primjeri mojih sugovornica itekako pokazuju.

Kada je riječ o vinogradarskim obiteljima, inicijativa žena pokazala se ključnom za održanje obiteljskog posla. Iako netipično za sredine iz kojih dolaze, ni sugovornice iz vinogradarskih obitelji nisu se libile ući u mušku domenu poslova vezanih uz vinograd. Štoviše, u jednoj od njih majčin je utjecaj bio ključan u izboru zanimanja i životnog puta dvoje mlađe djece koja su nakon što je majka odlučila “preuzeti podrum”, počela s njom raditi i sudjelovati u poslovima vezanim uz vinograd. Winnie Lem (2013) primijetiti će, istražujući rodnu podjelu poslova u vinogradarskim obiteljima francuske regije Languedoc, da za

održanje i opstanak obiteljskog posla u sustavu nasljeđivanja postoje određeni režimi regulacije koji osiguravaju rad na gospodarstvu – hegemonijski režim i autoritarni režim. Naime, kontinuitet poljoprivrednog gospodarstva odnosno vinogradarstva obitelji u njezinu istraživanju održava se kroz spomenute režime regulacije rada koji određuju “kontrolu, upravljanje i osiguranje rada na gospodarstvu” (Lem 2013: 234). Lem analizira sustav nasljeđivanja i preuzimanja poslova s generacije na generaciju u obiteljima s dugogodišnjom tradicijom vinogradarstva. Smatra da se, uvjetno rečeno, radna snaga, odnosno oni koji će posao dalje preuzimati i prenositi, ne stvara spontano, već da su i žene i muškarci ciljano, društveno oblikovani upravo kao oni koji će raditi na gospodarstvu. U režimu obiteljske autoritarnosti reprodukcija rada uvjetovana je nizom prisilnih društvenih praksi (kao primjer Lem navodi slučaj jedne od vinogradarki koja je obećala ocu preuzeti njegov posao i zbog osjećaja dužnosti prema njemu to je i nakon njegove smrti učinila) (Lem 2013: 231, 232). Kao primjer režima obiteljske hegemonije, referirajući se pritom na Foucaulta i Gramscija, Lem navodi slučaj jednog vinogradara kojeg je otac od malih nogu odgajao kao nasljednika obiteljskog posla (Lem 2013: 225–227). Naime, mladić vinogradar je, prema Lem, od malih nogu bio usmjeravan na preuzimanje obiteljskog posla, odnosno njegove su ga aktivnosti i školovanje samo prividno spontano doveli do odluke da prihvati posao koji mu otac ostavlja u nasljeđe. Lem smatra da je sve dio očeva projekta koji je razvijao, dio strategije “regrutiranja” sina u posao. Važno je, smatra Lem, uvažavanje uvjeta kroz koje se reproducira rad i osobito prirode specifičnih oblika ovisnosti o reprodukciji rada.

Odnosi u vinogradarskim obiteljima u kojima sam istraživala donekle se mogu promatrati iz perspektive režima obiteljske hegemonije. No, razgovarajući s više generacija u vinogradarskoj obitelji koja se nalazi na jednoj od vinskih cesta u okolici Zagreba, nisam primijetila da je iza privrženosti majci i poslu u koji ih

je uvela bilo kakva prepoznatljiva plana o preuzimanju odnosno ostavljanju vinogradarskog posla u naslijeđe djeci. Moguće je, međutim, da je u patrijarhalnoj sredini u kakvoj je vinogradarska obitelj s vinske ceste, majčin utjecaj na odluke djece ipak bio osnažen i činjenicom da se uhvatila u koštac s, prema tradiciji, muškim poslom.

Kao što je istaknuto, većina poslova vezanih uz poljoprivredu i rad na zemlji, pa tako i u vinogradarstvu i vinarstvu te općenito u proizvodnji alkoholnih pića, uvriježeno se vezuje uz muškarca, i to ne samo s obzirom na fizičke poslove koje rad na zemlji podrazumijeva već i u javnosti, te podrazumijeva da i organizaciju tih poslova vodi muškarac. Ženska inicijativa i angažman ostaju nevidljivi, odnosno pripisuju se obavezama koje se nadovezuju na održavanje kućanstva i organizaciju poslova unutar njega, osobito onih vezanih uz prehranu. Aleksandra Muraj u istraživanju provedenom devedesetih na Zlarinu ističe da su seoske žene vodile organizaciju obiteljske proizvodnje, stvarajući materijalnu dobit i egzistencijalne izvore, te imale istaknutu ulogu u čuvanju lokalnog kulturnog identiteta (Muraj 1996: 147). Upravo su ta umješnost i poduzetnički duh u kriznim situacijama prevladali i u obiteljima u kojima sam provela terensko istraživanje. U proizvodnji meda i svijeća žene u obitelji preuzele su u cijelosti segment poslovanja koji se odnosi na proizvodnju alkoholnih pića, kako bi zadržale tradicijski obrt obitelji i uskladile ga s razvojem novih oblika turističke ponude i potražnje. U vinogradarskim obiteljima koje sam istraživala, a koje nude svoje proizvode pod posebnim oblikom vinskog turizma (vinske ceste), žene su također odgovorne za nastavak obiteljske tradicije vinogradarstva. Pokazujući prilagodljivost, a pritom i ljubav i posvećenost prema obiteljskoj tradiciji, žene su uspjele i u vlastite djece osvijestiti važnost obiteljske prošlosti te im prenijeti ljubav i poštovanje prema obiteljskoj povijesti što je važan element u izgradnji osobnog identiteta pojedinca.

Uloga spomenutih žena neprocjenjiva je za njihove obitelji. Zahvaljujući njima obiteljski obrti ili tradicije zadržali su se i nakon društveno-političkih promjena i lomova u devedesetima. Razvili su se kroz nove oblike turizma koji su prilagođeni modernim tržišnim zahtjevima. No njihove uloge nisu uočljive ili jasne u javnom životu. Prema mom mišljenju, razlog za to leži u ostacima patrijarhalnog sustava s nultom tolerancijom na žensku zastupljenost u poslovima koji su se u prošlosti isključivo poimali muškom domenom, odnosno poslovima proizvodnje i distribucije alkoholnih pića. Nevidljivost žena u seoskom životu, kojeg su moje sugovornice dio, također je uočila Tea Škokić u radu koji je predstavila na godišnjem skupu Hrvatskog etnološkog društva, gdje je istaknula da osim postojeće nevidljivosti, njihova uloga, kao i promocija u medijima, vrlo često može biti potpuno pogrešno usmjerena (Škokić 2010). Škokić se zadržava na natjecanjima za najbolju kućanicu / domaćicu / seosku ženu koja perpetuiraju i učvršćuju stereotipove o ruralnim ženama te sužavaju prostor njihovih poduzetničkih aktivnosti. U tom pogledu moguće je promatrati i održavanje natjecanja "Vinskih kraljica" o kojima piše Mojca Ramšak u knjizi *Wine Queens: Understanding the Role of Women in Wine Marketing*. Riječ je o kulturnoantropološkoj studiji koja osviješteno progovara i kritički se postavlja prema fenomenu vinskih kraljica, poznatoj i vrlo raširenoj pojavi vinske industrije, odnosno vinskog marketinga.

Nažalost često su u javnom i medijskom diskursu stvarni doprinos i uloga titule vinske kraljice svedeni na titulu kraljice ljepote čija se funkcija primarno svodi na reklamiranje određenih proizvoda, kozmetičke ili pak dizajnerske odjeće. Vinska kraljica svedena je na objekt, glavni adut promidžbe određenog vina i tu njezina uloga završava, dok u nekom općem javnom životu stvarni angažman i doprinos vezan uz posao kojim se bave ostaju nevidljivi.

Diskriminacija žena također se može uočiti u različitom tretmanu žena u javnoj sferi, što rezultira nepovoljnim položajem u dodjeli društvenih resursa kao što su materijalna dobra, moć i ugled (usp. Blagojević 2002: 479). Od vremena kada sam intervjuirala sugovornice uključene na neki način u obiteljsku proizvodnju alkoholnih pića u komercijalne svrhe, prošlo je već desetak godina. Ne mogu reći da se u Hrvatskoj apsolutno ništa nije promijenilo na javnoj sceni vezanoj uz poduzetništvo općenito te i poduzetništvo u turizmu koje se oslanja na proizvodnju alkoholnog pića i afirmaciju žena u tom području. No, prilikom posjeta nekom sajmu ili manifestaciji povezanoj isključivo uz proizvodnju alkoholnog pića, ponajviše rakija i vina, u prvom planu promidžbe i prezentacije proizvoda i danas će biti uglavnom muškarci. Istodobno će mediji, kada se uopće budu referirali na žene u vinarstvu i vinogradarstvu, redovito isticati, najčešće već u naslovima, njihovu jedinstvenost potvrđujući da je njihovo mjesto u toj sferi iznimka, a ne neko pravilo.⁴⁶ Doduše, postoje neke organizacije koje promoviraju žene u svijetu proizvodnje alkoholnih pića, poglavito vina, i te organizacije dio su suvremene kulture vina. Ipak, pomalo elitistički način rada koji se manifestira recimo činjenicom da članicom mogu postati žene koje si to financijski mogu priuštiti još uvijek ne doprinosi promociji i vidljivosti žena u svijetu biznisa u kojem se u prvim redovima očekuju upravo muškarci.

⁴⁶ Npr. na: <http://plavakamenica.hr/2017/10/13/vino-jo-ahearn-vivat-posip/>; <https://www.tportal.hr/vijesti/clanak/jedina-vinarka-u-podunavlju-zenska-nota-prepoznaje-se-u-vinima-20151026>.

Zaključno

U knjizi sam željela pokazati simboličke i emotivne aspekte kulture obiteljske proizvodnje i konzumacije alkoholnog pića, kao i njihovu ulogu i važnost u konstrukciji obiteljskog, osobnog i rodnog identiteta. Kako bih u tome uspjela, ponajprije sam, u početnim poglavljima knjige, iznijela pregled istraživanja praksi proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića iz etnološke i kulturnoantropološke perspektive. Prateći promjene paradigmi, podjednako u inozemnoj i domaćoj etnološkoj i kulturnoantropološkoj znanosti, pokušala sam izdvojiti ključne istraživačke naglaske i smjerove u ovom području. Također, u knjizi sam nastojala naznačiti važnost koju u promišljanju i istraživanju simboličkog potencijala alkoholnih pića u raznim sferama života imaju situacijski, statusni, rodni, ritualni, prostorni i gospodarski aspekti alkoholnih pića. Ti se aspekti međusobno isprepliću i nadograđuju, što pokazujem primjerima iz starijih tekstova i zapisa domaće etnološke znanosti, baš kao i onih koje u svojim studijama o alkoholnim pićima donose inozemni istraživači.

U knjizi sam se osvrnula i na specifičnost, pa i delikatnost vlastite istraživačke pozicije. O tome kako mi je predmet istraživanja – uloga alkoholnih pića u praksama njihove proizvodnje i konzumacije u obitelji – bio “kamen spoticanja” ili pak “generator” novih ideja i smjerova u istraživanju pišem u poglavlju o metodologiji i istraživačkoj poziciji. Ono je bilo nužno jer sam dio istraživanja provodila u vlastitoj užoj i široj obitelji te u krugu bliskih i poznatih ljudi. Oni koji to nisu bili, postali su tijekom istraživanja ili kasnije, što ide u prilog misli koju je često moguće

čuti, a prema kojoj alkoholna pića djeluju poput društvenog lje-pila, spajaju ljude te potiču razvoj raznih vrsta društvenosti.

Jedna od središnjih tema kojom sam se bavila u knjizi svakako je stvaranje mjesta. Kako bih pokazala važnost mjesta u obiteljskoj proizvodnji i konzumaciji alkoholnih pića, usredotočila sam se na vinograd svoje obitelji na brdu Glagolščak u Vukomeričkim goricama. Njime se, dakako, nisam bavila samo iz osobnih pobuda, zbog osobnog doživljaja tog mjesta, odnosno mirisa i okusa koje uz njega vezujem, nego i stoga što je mjesto jedan od neizostavnih koncepata u istraživanjima hrane i pića, neovisno o tome iz kojih disciplina i perspektiva dolaze (npr. geografije, filozofije, psihologije, etnologije i kulturne antropologije). U dijelu knjige u kojem se alkoholno piće razumijeva kao simbol osobnog i obiteljskog identiteta i u kojem se bavim privatnom sferom njegove proizvodnje i konzumacije, pokušala sam pokazati koliko je osjetilno pamćenje važno u evokaciji određenih sjećanja putem osjeta mirisa i okusa. U istom poglavlju donosim i osobnu priču o tome kako me upravo na brdu Glagolščak određeni mirisi i okusi vraćaju na doživljaje iz djetinjstva. Sjećanjem na te doživljaje osvježujem snagu mjesta i vremena provedena na Glagolščaku, što me ispunjava osjećajem istinske sreće, univerzalnog doma i sigurnosti. Slične mehanizme primijetila sam i kod drugih članova uže i šire obitelji što mi je to pomoglo u razumijevanju uloge koju alkoholna pića imaju u procesima povezivanja pojedinaca s određenim mjestom, ali i međusobno. Važnost mjesta u proizvodnji alkoholnih pića u obitelji pokušala sam, dakle, prikazati kroz život vlastite uže i šire obitelji. No, mjesto se kao važan element nametnulo i u obiteljima s kojima nisam rodbinski povezana. Razgovarajući sa sugovornicama i sugovornicima tijekom istraživanja uloge alkoholnog pića, njegove proizvodnje i konzumacije u okrilju obitelji, ustanovila sam da središnju ulogu u procesu proizvodnje i konzumacije igra okus. Okusi alkoholnog pića, u razgovorima koje sam vodila, pokazali su se, među

ostalim, okidačima ugodnih emocija i sjećanja te mehanizmima “prijenosa” pojedinca na neko drugo mjesto i u neko drugo vrijeme. Posebno je to bilo znakovito kod sugovornica i sugovornika koji su izmješteni iz rodnog mjesta ili su, poput mene, uvjetno rečeno, izrazito snažno vezani uz mjesto u kojem su odrasli ili proveli određeno razdoblje svog života.

Alkoholna pića u većini obitelji s čijim sam članovima razgovarala proizvode se od voća koje je dio podneblja iz kojih te obitelji dolaze, odnosno voće je dio kraja iz kojeg potječu i s kojim su povezane na više razina – fizičkoj, tjelesnoj, psihičkoj, emotivnoj, intimnoj, kulturnoj. Neki od njih preferirali su pića iz rodnog kraja ili pića uz koja ih vežu određene uspomene naspram drugih pića. Pokazalo se da je hrana, baš kao i mjesto rođenja, dio osobnog, obiteljskog, lokalnog, regionalnog i nacionalnog identiteta te da se putem hrane, a time i pića povezujemo međusobno, ali i sami sa sobom. Stoga se okusi i mirisi podneblja koje pojedinac/osoba nosi kao dio vlastite osobnosti čine nezaobilaznima u promišljanju uloge koju hrana i piće imaju.

Osim toga, želja mi je bila, pišući o praksama proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića u obitelji, naznačiti neke elemente koji se u plošnoj deskripciji propuštaju, odnosno zanemaruju. Ponajprije se to odnosi na pitanje roda. U knjizi sam stoga znatnu pozornost posvetila angažmanu žena u obiteljskoj proizvodnji alkoholnih pića, odnosno važnosti alkoholnog pića u izgradnji i manifestaciji identiteta žena. U poglavljima o rodnoj dimenziji proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića u obitelji krenula sam tragom koji mi se nametnuo pri završetku pisanja doktorskog rada i sumiranja podataka s terena, odnosno tragom rodne perspektive. S tim u vezi bavila sam se ulogom žena u opstanku obiteljske tradicije vinogradarstva, u proizvodnji alkoholnih pića općenito te praksama konzumacije u privatnoj i javnoj sferi. Spoznaje do kojih sam došla, navele su me na zaključak da alkoholno

piće uistinu ima bitan utjecaj na konstrukciju rodni identiteta te da je kroz prakse njegove proizvodnje i konzumacije moguće uočiti elemente rodne distinkcije u pojedinoj zajednici i kulturi.

Literatura

- Agar, Michael; Linda A. Bennett, Dwight Heath, Mac Marshall. 1984. "CA comment on 'Alcohol and Ethnography: A Case of Problem Deflation' (by Robin Room)". *Current Anthropology* 25/2: 178–187.
- Agnew, John A. 2015. *Place and Politics. The Geographical Mediation of State and Society*. London i New York: Routledge.
- Allen, Peter S. 1984. "Apollo and Dionysus. Alcohol Use in Modern Greece". *East European Quarterly* 18/4: 461–480.
- Anderson, Ray. 2005. "The Transformation of Brewing. An Overview of Three Centuries of Science and Practice". U *Brewery History*. Carisbrooke: Brewery History Society, 121: 5–24. Na: <http://www.breweryhistory.com/journal/archive/121/bh-121-005.htm>.
- Antičić, Petar. 1900. *Građa iz sela Igrane*. HAZU, Odsjek za etnologiju, SZ 44.
- Antze, Paul. 1987. "Symbolic Action in Alcoholics Anonymous". U *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*. Mary Douglas, ur. Cambridge: The Press Syndicate of the University of Cambridge, 149–181.
- Appadurai, Arjun. 1986. *The Social Life of Things. Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Augé, Marc. 2001. *Nemjesta. Uvod u moguću antropologiju supermoderniteta*. Karlovac: DAGGK. Prevela Vlatka Valentić.
- Avakian, Arlene Voski i Barbara Harber, ur. 2005. *From Betty Crocker to Feminist Food Studies. Critical Perspectives on Women and Food*. Boston, MA: University of Massachusetts Press.
- Ayora-Díaz, Steffan Igor i Gabriela Vargas-Cetina. 2005. "Romantic Moods. Food, Beer, Music and the Yucatan Soul". U *Drinking Cultures. Alcohol and Identity*. Thomas Wilson, ur. New York i Oxford: Berg, 155–178.
- Beck, Sam. 1984. "Changing Styles of Drinking. Alcohol Use in the Balkans". *East European Quarterly* 18/4: 395–413.
- Badovinac, Marko. 1897. *Građa iz sela Kamenaca (Jaska, Žumberak)*. HAZU, Odsjek za etnologiju, SZ 17.

- Bagarić, Petar. 2011. "Razum i osjetila. Fenomenološke tendencije antropologije osjetila". *Narodna umjetnost* 48/2: 83–94.
- Bagarić, Petar. 2013. "Fenomenološki senzualizam i etnografski teren. Posljedice primjene fenomenoloških koncepata na antropološko znanje". *Narodna umjetnost* 50/2: 33–46.
- Bales, Robert. 1962. "Attitudes Toward Drinking in the Irish Culture". U *Society, Culture and Drinking Patterns*. David J. Pittman i Charles R. Snyder, ur. New York: John Wiley, 157–187.
- Baran, Tanja. 2005. "Križevački statuti u kontekstu razvoja hrvatske vinske kulture". *Cris* 7/1: 66–72.
- Barthes, Roland. 2008. "Towards a Psychosociology of Contemporary Food Consumption". U *Food and Culture. A Reader*. Carole Counihan i Penny Van Esterik, ur. New York i London: Routledge i Taylor and Francis, 28–35.
- Barthes, Roland. 2009. *Mitologije*. Zagreb: Naklada Pelago. Prevela Morana Čale.
- Belaj, Melanija. 2009. "Tradicijska proizvodnja alkoholnih pića u svjetlu turističke ponude (primjer Zagrebačke županije)". U *Turist kao gost. Prilozi kulinarskom turizmu*. Nives Rittig- Beljak i Melanija Belaj, ur. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, 107–122.
- Belaj, Melanija, Jelena Marković, Iva Pleše i Ana-Marija Vukušić. 2009. "Etička pitanja u humanističkim istraživanjima. Četiri studije slučaja". U *Jedna granica – dvije etnologije? Zbornik radova 10. hrvatsko-slovenskih etnoloških paralela*. Željka Jelavić, Sanja Potkonjak i Helena Rožman, ur. Zagreb: Hrvatsko etnološko društvo, 133–156.
- Belaj, Melanija. 2011. "Family Economy. Women and the Production of Alcoholic Beverages". U *Spiritual Practices and Economic Realities. Feminist Challenges*. Sandra Prlenda i Renata Jambrešić Kirin, ur. Zagreb: Centar za ženske studije i Institut za etnologiju i folkloristiku, 319–329.
- Belaj, Melanija. 2013. "Food Research in Croatian Ethnology". *Traditiones* 42/1: 166–172.
- Belaj, Melanija. 2015. "Family Production and Consumption of Wine and New Forms of Tourism". U *Vinhos do Turismo de Experiência à Experiência Pelo Turismo*. Norberto Santos i Fernanda Cravidão, ur. Coimbra: Centro de Estudos de Geografia e Ordenamento de Território. Edições Minerva Coimbra, 301–317.
- Belaj, Melanija. 2016. "Martinje. O običajima u hrvatskoj vinogradarskoj tradiciji". U *Putovima europske nematerijalne baštine u 21.*

- stoljeću. Sv. Martin, simbol dijeljenja. Antonija Zaradija Kiš i Ines Sabotić, ur. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku i Kulturni centar sv. Martin – Hrvatska, 195–207.
- Belaj, Vitomir. 1983. "Etnografska slika varaždinskog kraja". U *Varaždinski zbornik. Zbornik radova sa znanstvenog skupa održanog u Varaždinu od 1. do 3. listopada 1981. godine povodom obilježavanja 800. godišnjice grada*. Andre Mohorovičić. Varaždin: Jugoslaven-ska akademija znanosti i umjetnosti i Skupština općine Varaždin, 367–380.
- Belaj, Vitomir. 1992. "Vino u hrvatskoj pučkoj kulturi". U *Martinje. Blagdan vina*. Željko Obad, ur. Zagreb: Otvoreno sveučilište Za-greb, 7–26.
- Bennett, Linda A. 1984a: "Ethnography, Alcohol, and South-Central European Societies. An Introduction". *East European Quarterly* 18/4: 385–395.
- Bennett, Linda A. 1984b: "Treating Alcoholism in a Yugoslav Fashion". *East European Quarterly* 18/4: 495–519.
- Bianquis-Gasser, Isabelle. 1992. "Wine and Men in Alsace, France". U *Alcohol, Gender and Culture*. Dimitra Gefou-Madianou, ur. New York: Routledge, 101–107.
- Bjelovučić, Nikola Zvonimir 1919. *Narodni život i običaji na poluotoku Pelješcu*. HAZU, Odsjek za etnologiju, SZ 24.
- Bjerén, Gunilla. 1992. "Drinking and Masculinity in Everyday Swedish Culture". U *Alcohol, Gender and Culture*. Dimitra Gefou-Madianou, ur. New York: Routledge, 157–166.
- Black, Rachel E. i Robert C. Ulin, ur. 2013. *Wine and Culture. Vineyard to Glass*. New York: Bloomsbury Academic.
- Blagojević, Marina. 2002. "Diskriminacija. Neplaćeno, potplaćeno, po-tcenjeno". U *Mapiranje mizoginije u Srbiji. Diskursi prakse*. Marina Blagojević, ur. Beograd: AŽIN, 477–494.
- Bloomfield, Kim, Gerhard Gmel i Sharon Wilsnack. 2006. "Introdu-ction to Special Issue 'Gender, Culture and Alcohol Problems. A Multinational Study'". *Alcohol & Alcoholism* 41/ 1s: 13–17.
- Bonifačić Rožin, Nikola. 1957. *Folklorna građa iz Kašine, 1957*. IEF rkp. 268.
- Bonifačić Rožin, Nikola. 1969. *Resnik kod Zagreba, 1969*. IEF rkp. 788
- Bosnić, Rade. 1908. *Selo Ljubina*. HAZU, Odsjek za etnologiju, SZ 113a.
- Bott, Elizabeth. 1987. "The Kava Ceremonial as a Dream Structure". U *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*.

- Mary Douglas, ur. Cambridge: The Press Syndicate of the University of Cambridge, 182–204.
- Brandes, Stanley H. 1979. "Drinking Patterns and Alcohol Control in a Castilian Mountain Village". *Anthropology* 3/4: 1–15.
- Brandth, Berit. 2002. "Identity in European Family Farming. A Literature Review". *Sociologia Ruralis* 42/3: 181–200.
- Braudel, Fernand. 1992. *Strukture svakidašnjice. Ekonomija i kapitalizam od XV. do XVIII. stoljeća*. Zagreb: August Cesarec. Preveli Dubravka Celebrini, Mirna Cvitan, Ljerka Depolo, Ksenija Jančin, Karmela Krajina, Mirjana Obuljen i Višnja Ogrizović.
- Brkljačić, Maja i Sandra Prlenda, ur. 2006. "Zašto pamćenje i sjećanje". *Kultura pamćenja i historija*. Maja Brkljačić i Sandra Prlenda, ur. Zagreb: Golden marketing i Tehnička knjiga, 7–18.
- Bubenik, Karlo. 1992. "Slavonija i običaji uz obradu vinograda". U *Martinje. Blagdan vina*. Željko Obad, ur. Zagreb: Otvoreno sveučilište Zagreb, 53–59.
- Bunzel, Ruth. 1940. "The Rôle of Alcoholism in Two Central American Cultures". *Psychiatry* 3: 361–387.
- Bunzel, Ruth. 1976. "Chamula and Chichicastenango. A Re-examination". U *Cross-Cultural Approaches to the Study of Alcohol*. Michael W. Everett, Jack O. Waddell i Dwight B. Heath, ur. The Hague: Mouton, 21–22.
- Calabresi, Anne Tyler. 1987. "Vin Santo and Wine in a Tuscan Farmhouse". U *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*. Mary Douglas, ur. Cambridge: The Press Syndicate of the University of Cambridge, 113–121.
- Clarisse, René. 1986. "L'apéritif. Un rituel social". *Cahiers Internationaux de Sociologie* 80: 53–61.
- Chase, Charlotte. 1984. "Alcohol Consumption. An Indicator of System Malfunction in Contemporary Poland". *East European Quarterly* 18/4: 415–429.
- Chrzan, Janet. 2013. *Alcohol. Social Drinking in Cultural Context*. New York i London: Routledge.
- Coffey, Amanda J. 1999. *The Ethnographic Self. The Fieldwork and the Representation of Identity*. Thousand Oaks: Sage Publications.
- Collins, Peter i Anselma Gallinat, ur. 2013a. *The Ethnographic Self as a Resource. Writing Memory and the Experience into Ethnography*. New York, Oxford: Berghahn Books.

- Collins, Peter i Anselma Galliant. 2013b. "The Ethnographic Self as Resource. An Introduction". U *The Ethnographic Self as Resource. Writing Memory and the Experience into Ethnography*. Peter Collins i Anselma Galliant, ur. New York, Oxford: Berghman Books, 1-22.
- Cottino, Amedeo. 1995. "Italy". U *International Handbook on Alcohol and Culture*. Dwight B. Heath, ur. Westport: Greenwood, 156-160.
- Counihan, Carole. 1999. *The Anthropology of Food and Body. Gender, Meaning and Power*. New York: Routledge.
- Cresswell, Tim. 2004. *Place. A Short Introduction*. Blackwell: Oxford.
- Cresswell, Tim. 2009. "Place". U *International Encyclopedia of Human Geography* 8. Rob Kitchin i Nigel Thrift, ur. Oxford: Elsevier. Na: <https://booksite.elsevier.com/brochures/hugy/SampleContent/Place.pdf>.
- Cresswell, Tim. 2015. *Place. An Introduction*. Chichester etc.: J. Wiley.
- Crump, Thomas. 1987. "The Alternative Economy of Alcohol in the Chiapas Highlands". U *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*. Mary Douglas, ur. Cambridge: The Press Syndicate of the University of Cambridge, 239-249.
- Cvetan, Dragica. 1990a. *Život u vinogradarskoj klijeti Plešivičkog vinogorja*. Zagreb: Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu (magistarski rad). IEF rkp. 1344.
- Cvetan, Dragica. 1990b. "Vinska cesta Plešivičkog vinogorja i folklor vinogradarske klijeti". U *Zbornik radova 37. kongresa Saveza udruženja folklorista Jugoslavije, Plitvička jezera*. Tomislav Đurić, ur. Zagreb: Savez udruženja folklorista Jugoslavije, Društvo folklorista Hrvatske, 92-99.
- Cvetan, Dragica. 1991a. "Život u vinogradarskoj klijeti Plešivičkog prigorja". *Kaj* 24/2-3: 73-91.
- Cvetan, Dragica. 1991b. "Gorice, vino i klijet. Simboli prigorskog regionalnog identiteta". U *Simboli identiteta, zbornik radova s 23. kongresa Saveza etnoloških društava Jugoslavije*. Dunja Rihtman-Auguštin, ur. Zagreb: Hrvatsko etnološko društvo, 225-236.
- Cvetan, Dragica. 1992. "Gorice, vino i klijet". U *Martinje. Blagdan vina*. Željko Obad, ur. Zagreb: Otvoreno sveučilište Zagreb, 44-52.
- Čapo Žmegač, Jasna. 2001. "Od lokalne do nacionalne zajednice. Seljačka društvena struktura". U *Hrvatska tradicijska kultura na razmeđu svjetova i epoha*. Aleksandra Muraj i Zorica Vitez, ur. Zagreb: Zagreb: Sveučilišna tiskara, 497-544.

- Čapo Žmegač, Jasna, Valentina Gulin Zrnić i Goran Pavel Šantek, ur. 2006a. *Etnologija bliskoga. Poetika i politika suvremenih terenskih istraživanja*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku i Naklada Jesenski i Turk.
- Čapo Žmegač, Jasna, Valentina Gulin Zrnić i Goran Pavel Šantek, ur. 2006b. "Etnologija bliskoga. Poetika i politika suvremenih terenskih istraživanja". U *Etnologija bliskoga. Poetika i politika suvremenih terenskih istraživanja*. Jasna Čapo Žmegač, Valentina Gulin Zrnić i Goran Pavel Šantek, ur. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku i Naklada Jesenski i Turk, 7–52.
- Čapo, Jasna i Valentina Gulin Zrnić. 2011. "Oprostornjavanje antropološkog diskursa. Od metodološkog problema do epistemološkog zaokreta". U *Mjesto, nemjesto. Interdisciplinarna promišljanja prostora i kulture*. Jasna Čapo i Valentina Gulin Zrnić, ur. Zagreb i Ljubljana: Institut za etnologiju i folkloristiku i Institut za antropološke in prostorske študije – Znanstvenoraziskovalni center Slovenske akademije znanosti in umetnosti, 9–65.
- Črnčić, Ivan. 1867. *Najstarija poviest Krčkoj, Osorskoj, Rabskoj, Senjskoj i Krbavskoj biskupiji*. Rim: Marietti. Na: <https://archive.org/details/najstarijapovies00ornia>.
- Ćuk, Juraj. 1962. "Svadbeni običaji u Krašiću nekada i danas". *Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena* knjiga 40: 95–106.
- de Garine, Igor i Valerie de Garine, ur. 2001a. *Drinking. Anthropological Approaches*. New York i Oxford: Berghahn Books.
- de Garine, Igor. 2001b. "For a Pluridisciplinary Approach to Drinking". U *Drinking. Anthropological Approaches*. Igor de Garine i Valerie de Garine ur. New York: Berghahn Books, 1–10.
- Demossier, Marion. 2012. *Wine Drinking Culture in France. A National Myth or Modern Passion?*. Cardiff: University of Wales Press.
- Douglas, Mary. 1975. "Deciphering a Meal". U *Implicit Meanings. Essays In Anthropology*. London i Boston: Routledge and Kegan Paul, 249–275.
- Douglas, Mary. 1987a. *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*. Cambridge: The Press Syndicate of the University of Cambridge.
- Douglas, Mary. 1987b. "A Distinctive Anthropological Perspective". U *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*. Mary Douglas, ur. Cambridge: The Press Syndicate of the University of Cambridge, 3–15.

- Driessen, Henk. 1983. "Male Sociability and Rituals of Masculinity in Rural Andalusia". *Anthropological Quarterly* 56/3: 125-133.
- Driessen, Henk. 1992. "Drinking on Masculinity. Alcohol and Gender in Andalusia". U *Alcohol, Gender and Culture*. Dimitra Gefou-Madianou, ur. New York: Routledge, 71-79.
- Driga, Otilia; Esteban Lafuente i Yancy Vaillant. 2008. "Reasons for the Relatively Lower Entrepreneurial Activity Levels of Rural Women in Spain". *Sociologia Ruralis* 49/1: 70-96.
- Dubić, Slavoljub. 1933. *Prilog istraživanju seljačkog gospodarstva*. Križevci: Tisak Knjigotiskare Josip Goldberg.
- Duda, Igor. 2010. *Pronađeno blagostanje. Svakodnevni život i potrošačka kultura u Hrvatskoj 1970-ih i 1980-ih*. Zagreb: Srednja Europa.
- Duić, Adam. 1897. i 1898. *Lužane kraj Oriovaca*. HAZU, Odsjek za etnologiju, SZ 9.
- Đaković, Branko. 1985. "Hrana i pića u posmrtnim obredima, a posebno kao viaticum". *Etnološka tribina* 15/8: 77-84.
- Đaković, Branko. 1988. "Gospodarstvo u okolici Zagreba". U *Etnografska baština Zagreba*. Mario Petrić i Marijan Sinković, ur. Zagreb: Zadružna štampa, 67-114.
- Eber, Christine. 2000. *Women and Alcohol in a Highland Maya Town. Water of Hope, Water of Sorrow*. Austin: University of Texas Press.
- Ehrlich, Vera S. 1965. "Comment; David Mandelbaum 'Alcohol and Culture'". *Current Anthropology* 6/3: 288-289.
- Erlich, Vera S. 1964. *Porodica u transformaciji. Studija u tri stotine sela jugoslavenskih sela*. Zagreb: Naprijed.
- Erlich, Vera S. 1971. *Jugoslavenska porodica u transformaciji. Studija u tri stotine sela*. Zagreb: Liber.
- Everett, Michael W.; Jack O. Waddell i Dwight B. Heath, ur. 1976. *Cross-Cultural Approaches to the Study of Alcohol*. Hague i Paris: Mouton Publishers.
- Farquhar, Judith. 2002. *Appetites. Food and Sex in Post-socialist China*. Durham: Duke University Press.
- Fischler, Claude. 1980. "Food Habits, Social Change and the Nature/Culture Dilemma". *Social Science Information* 19/6: 937-953.
- Gamella, Juan F. 1995. "Spain". U *International Handbook on Alcohol and Culture*. Dwight B. Heath, ur. Westport: Greenwood, 255-268.
- Garcia-Ramon, Maria Dolors i Gemma Canoves. 1988. "The Role of Women on the Family Farm. The Case of Catalonia". *Sociologia Ruralis* 28/4: 263-270.

- Garvey, Pauline. 2005. "Drunk and (Dis)Orderly. Norwegian Drinking Parties in the Home". U *Drinking Cultures. Alcohol and Identity*. Thomas M. Wilson, ur. Oxford i New York: Oxford Berg Publishing, 87–106.
- Gasson, Ruth. 1980. "Roles on Farm Women in England". *Sociologia Ruralis* 20/3: 165–180.
- Gavazzi, Milovan. 1978a. "Prilog poznavanju prehrane davnih Slavena". U *Vrela i sudbine narodnih tradicija*. Milovan Gavazzi, ur. Zagreb: Sveučilišna naklada Liber, 28–32.
- Gavazzi, Milovan. 1978b. "Seoska prehrana u Jugoslaviji. Izvori i istraživanja". U *Vrela i sudbine narodnih tradicija*. Milovan Gavazzi, ur. Zagreb: Sveučilišna naklada Liber, 108–114.
- Gavazzi, Milovan. 1978c. "Slavensko jelo kysel". U *Vrela i sudbine narodnih tradicija*. Milovan Gavazzi, ur. Zagreb: Sveučilišna naklada Liber, 32–38.
- Gavazzi, Milovan. 1978d. "Oko podrijetla jednoga blagdanskog peciva južnih Slavena". U *Vrela i sudbine narodnih tradicija*. Milovan Gavazzi, ur. Zagreb: Sveučilišna naklada Liber, 38–44.
- Geertz, Clifford. 1973. *The Interpretation of Cultures*. New York: Basic Books.
- Gefou-Madianou, Dimitra, ur. 1992a. *Alcohol, Gender and Culture*. New York: Routledge.
- Gefou-Madianou, Dimitra. 1992b. "Introduction. Alcohol Commensality, Identity Transformations and Transcendence". U *Alcohol, Gender and Culture*. Dimitra Gefou-Madianou, ur. New York: Routledge, 1–34.
- Gefou-Madianou, Dimitra. 1992c. "Exclusion and Unity, Retsina and Sweet Wine. Commensality and Gender in a Greek Agrotown". U *Alcohol, Gender and Culture*. Dimitra Gefou-Madianou, ur. New York: Routledge, 108–136.
- Giesbrecht, Norman, ur. 2003. *Drinking and Causalities, Accidents, Poisonings and Violence in an International Perspective*, London: Routledge.
- Gjetvaj, Nada. 1988. "Naselja i narodno graditeljstvo u okolini Zagreba". U *Etnografska baština Zagreba*. Mario Petrić i Marijan Sinković, ur. Zagreb: Zadružna štampa, 11–64.
- Goody, Jack. 1982. *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*. Cambridge i New York: Cambridge University Press.

- Grčević, Jure. 2000. *Kompolje. Narodni život i običaji*. Milan Kranjčević, ur. Zagreb: Katedra Čakavskog sabora pokrajine Gacke.
- Gullestad, Marianne. 1996. *Everyday Life Philosophers. Modernity, Morality and Autobiography in Norway*. Oslo: Scandinavian University Press.
- Gulin Zrnić, Valentina. 2006. "Domaće, vlastito i osobno. Autokulturna defamilijarizacija". U *Etnologija bliskoga. Poetika i politika suvremenih terenskih istraživanja*. Jasna Čapo Žmegač, Valentina Gulin Zrnić i Goran Pavel Šantek, ur. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku i Naklada Jesenski i Turk, 73–95.
- Gupta, Akhil i James Ferguson. 1997. "Culture, Power, Place. Ethnography at the End of an Era". U *Culture, Power, Place. Explorations in Critical Anthropology* Akhil Gupta i James Ferguson, ur. Durham: Duke University Press, 1–29.
- Gurt, Lisa Anne. 1987. "Maigret's Paris Conserved and Distilled". U *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*. Mary Douglas, ur. Cambridge: The Press Syndicate of the University of Cambridge, 220–236.
- Gusfield, Joseph. 1987. "Passage to Play. Rituals of Drinking Time in American Society". U *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*. Mary Douglas, ur. Cambridge: The Press Syndicate of the University of Cambridge, 73–90.
- Hailwood, Mark i Deborah Toner, ur. 2015. *Biographies of Drink. A Case Study Approach to our Historical Relationship with Alcohol*. Newcastle: Cambridge.
- Hameršak, Marijana i Iva Pleše. 2017. "Zimski prihvatno-tranzitni centar Republike Hrvatske. Etnografsko istraživanje slavonskobrodskog kampa". U *Kamp, koridor, granica. Studije izbjeglištva u suvremenom hrvatskom kontekstu*. Bužinkić, Emina i Marijana Hameršak, ur. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, Centar za mirovne studije i Fakultet političkih znanosti – CEDIM, 101–132.
- Hannerz, Ulf. 1996. *Transnational Connections. Culture, People, Places*. London, New York: Routledge.
- Hastrup, Kirsten. 1995. *A Passage to Anthropology. Between Experience and Theory*. New York i London: Routledge.
- Haugen, Marit S. 1990. "Female Farmer in Norwegian Agriculture. From traditional Farm Women to Professional Female Farmers". *Sociologia Ruralis* 30/2 197–209.

- Hazan, Haim. 1987. "Holding Time Still With Cups of Tea". U *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*. Mary Douglas, ur. Cambridge: The Press Syndicate of the University of Cambridge, 205–219.
- Heath, Dwight B. 1965. "Comment on David Mandelbaum's Study 'Alcohol and Culture'". *Current Anthropology*, 6/3: 289–290.
- Heath, Dwight B. 1975. "A Critical Review of Ethnographic Studies of Alcohol Use". U *Research Advances in Alcohol and Drug Problems* 2. Robert J. Gibbins, Yedy Israel, Harold Kalant, Robert E. Popham, Wolfgang Schmidt i Edward M. Sellers, ur. New York: John Wiley, 1–92.
- Heath, Dwight B. 1976. "Anthropological Perspectives on Alcohol. An Historical Review". U *Cross-Cultural Approaches to the Study of Alcohol*. Everett, Michael W.; Jack O. Waddell i Dwight B. Heath, ur. Hague i Paris: Mouton Publishers, 41–103.
- Heath, Dwight B. 1987a. "Decade of Development in the Anthropological Study of Alcohol Use. 1970–1980." U *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*. Mary Douglas, ur. Cambridge: Cambridge University Press, 16–69.
- Heath, Dwight B. 1987b. "Anthropology and Alcohol Studies. Current Issues". *Annual Review of Anthropology* 16: 99–120.
- Heath, Dwight B., ur. 1995. *International Handbook on Alcohol and Culture*. Westport: Greenwood.
- Heath, Dwight B. 2000. *Drinking Occasions Comparative Perspectives on Alcohol and Culture*. New York i London: Brunner-Routledge.
- Henderson, Steven i Keith Hoggart. 2003. "Ruralities and Gender Divisions of Labour in Eastern England". *Sociologia Ruralis* 43/4: 350–378.
- Hillebrand, Hans i Ursula Blom. 1993. "Young Woman on Dutch Family Farms". *Sociologia Ruralis* 33/2: 178–189.
- Holt, Mack P., ur. 2006a. *Alcohol. A Social and Cultural History*. London: Bloomsbury Academic.
- Holt, Mack P. 2006b. "Introduction" U *Alcohol. A Social and Cultural History*. Mack P. Holt, ur. London: Bloomsbury Academic, 1–8.
- Honigmann, John. 1963. "Dynamics of Drinking in an Austrian Village". *Ethnology* 2/2: 157–196.
- Honigmann, John. 1979. "Alcohol in Its Cultural Context". U *Beliefs, Behaviors and Alcohol Beverages. A Cross-Cultural Survey*. Mac Marshall, ur. Ann Arbor: The University of Michigan Press, 30–37.

- Hornsey, Ian S. 2003. *A History of Beer and Brewing*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Hornsey, S. Ian. 2012. *Alcohol and its Role in the Evolution of Human Society*. Cambridge: RSC Publishing.
- Horton, Donald. 1943. "The Functions of Alcohol in the Primitive Societies. A Cross-cultural Study". *Quarterly Journal of Studies on Alcohol* 4/2: 199–320.
- Hunt, Geoffrey. P. i Sandra Satterlee. 1986. "Cohesion and Division. Drinking in an English Village". *Mankind* 21/3: 521–537.
- Huzjak, Višnja 1992. *Zeleni Juraj*. Velika Gorica: Glasnik Turopolja.
- Ilić Oriovčanin, Luka. 1846. *Narodni slavonski običaji sabrani i popisani po Luki Žiliću Oriovčaninu*, Zagreb: Franjo Supan.
- Ivanišević, Frano. 1987 [1906]. *Poljica. Narodni život i običaji*. Split: Književni krug Split.
- Ivanišević, Jelena. 2017. *Od kuharice do književnosti. Ogledi o kulinar-skaj prozi*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku.
- Ivanišević, Jelena i Melanija Belaj. 2015. "Razvoj prehrambenih studija. Doprinosi sociologije, kulturne antropologije, etnologije i povije-sti". *Narodna umjetnost* 52/2: 241–264.
- Iossifides, Marina A. 1992. "Wine. Life's Blood and Spiritual Essence in Greek Orthodox Convent". U *Alcohol, Gender and Culture*. Dimitra Gefou-Madianou, ur. New York: Routledge, 80–100.
- Jambrović, Franjo. 1992. "Praktično vinogradarstvo plešivičkog kraja". U *Martinje. Blagdan vina*. Željko Obad, ur. Zagreb: Otvoreno sveučilište Zagreb, 79–102.
- Jardas, Ivo. 1994 [1957]. *Kastavština. Građa o narodnom životu i običajima u kastavskom govoru*. Rijeka: Kulturno prosvjetno društvo "Ivan Matetić Ronjgov".
- Kašpar, Libuše. 1983. "Dominacija žena u medicarstvu Hrvatskog zagorja i Podravine". *Etnološka tribina* 11-12/4-5: 105–109.
- Katz, Solomon H. i William Woys Weaver, ur. 2003. *Encyclopedia of Food and Culture*. New York: Scribner.
- Kelemen, Petra i Tihana Rubić. 2007. "Arhiv Odsjeka za etnologiju i kulturnu antropologiju". *Studia ethnologica Croatica* 18/1: 99–114.
- Kideckel, David A. 1984. "Drinking Up. Alcohol, Class, and Social Change in Rural Romania". *East European Quarterly* 18/4: 431–446.
- Klein, Hugh. 1991. "Cultural Determinants of Alcohol Use in the United States". U *Society, Culture and Drinking Patterns Reexamined*.

- David J. Pittman i Helene R. White, ur. New Brunswick: Rutgers Center of Alcohol Studies, 114–134.
- Kerensky-Halpern, Barbara. 1984. "Rakia as Ritual in Rural Serbia". *East European Quarterly* 18/4: 481–494.
- Kocković, Zaborski, Tanja. 2009. "Gastronomija kao dio turizma u Istri. Hrana u seoskom turizmu". U *Turist kao gost. Prilozi kulinarском turizmu*. Nives Rittig Beljak i Melanija Belaj, ur. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, 21–34.
- Kocković Zaborski, Tanja. 2017. "Turizam pamćenja i tradicijska prehrana. Okusi i vještine pripremanja jela u istarskim agroturizmima". *Etnološka tribina* 47/40: 127–140.
- Korsmeyer, Carol i David. 2011. "The Sensory Experience of Food". *Food, Culture, Society* 14/4: 461–475.
- Kostelac, Branko. 1988. *Izniknulo drevčece. Narodni plesovi, pjesme i običaji iz Gornjeg Vrapča 1987. i 1988.* IEF rkp. 1279.
- Kotarski, Josip. 1917a. "Lobor. Narodni život i običaji". *Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena* 21/1: 46–80
- Kotarski, Josip. 1917b. "Lobor. Narodni život i običaji". *Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena* 21/2: 179–224.
- Kurilovčan, Dražen. 1987. *Folklorna glazba u narodnim običajima mog zavičaja Turopolja* 1988. Završni rad MOC "Vatroslav Lisinski" u Zagrebu; IEF rkp. 1270
- Kutleša, Silvestar. 1993. *Život i običaji u Imotskoj krajini*. Imotski (Split): Matica hrvatska, Ogranak Imotski i Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, Zavod za znanstveni i umjetnički rad u Splitu.
- Labaree, Robert V. 2002. "The Risk of 'Going Observationalist'. Negotiating the Hidden Dilemmas of Being an Insider Participant Observer". *Qualitative Research* 2/1: 97–122.
- Lang, Milan. 2009 [1915]. *Samobor. Narodni život i običaji*. Samobor: Meridijani.
- Laszowski, Emilij, ur. 1910. *Povijest plem. općine Turopolja nekoć Zagrebačko polje zvane 1*. Zagreb: Tisak Antuna Scholza.
- Lazarević, Aleksandra Sanja. 1985. "Tradicijska prehrana na otocima Silbi i Olibu". *Etnološka tribina* 15/8: 61–70.
- Leček, Suzana. 2003. *Seljačka obitelj u sjeverozapadnoj Hrvatskoj 1918. – 1941*. Zagreb i Slavonski Brod: Srednja Europa i Hrvatski institut za povijest – Podružnica za povijest Slavonije, Srijema i Baranje.
- Leibing, Annette i Athena McLean, ur. 2007. "'Learn to Value Your Shadow!' An Introduction to the Margins of Fieldwork". U *Shadow Side*

- of *Fieldwork. Exploring the Blurred Borders Between Ethnography and Life*. Annette Leibling i Athena McLean, ur. Oxford: Blackwell Publishing, 1–29.
- Lem, Winnie. 2013. "Regimes of Regulation, Gender, and Divisions of Labour in Languedoc Viticulture". U *Wine and Culture. Vineyard to Glass*. Rachel E. Black i Robert C. Ulin, ur. London: Bloomsbury, 221–240.
- Lévi-Strauss, Claude. 1970. "Kulinarski trokut". *Kritika* 4: 167–175. Preveo B. G.
- Lévi-Strauss, Claude (Levi-Stros, Klod). 1983. *Mitologike* 3. Beograd: Beogradski izdavačko-grafički zavod. Prevela Mirjana Perić i Svetlana Stojanović.
- Lévi-Strauss, Claude (Levi-Stros, Klod). 1989. *Strukturalna antropologija*. Zagreb: Stvarnost. Preveo Anđelko Habazin.
- Levine, Hillel. 1987. "Alcohol Monopoly to Protect the Non-Commercial Sector of Eighteenth-Century Poland". U *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*. Mary Douglas, ur. Cambridge: The Press Syndicate of the University of Cambridge, 250–269.
- Lovretić, Josip. 1990 [1897–1918]. *Otok. Narodni život i običaji*. Vinkovci: Kulturno informativni centar "Privlačica".
- Lozica, Ivan. 1990. *Izvan teatra. Teatrabilni oblici folklora u Hrvatskoj*. Zagreb: Hrvatsko društvo kazališnih kritičara i teatrologa.
- Lozica, Ivan. 1996. "Gesunkenes getrunkenes Kulturgut. Vinski statuti pod starimi krovovi". *Narodna umjetnost* 33/2: 401–428.
- Lozica, Ivan. 2000. "Vinski statuti kao stolno kazalište (Šenoa, Gjalski, Matoš, Krleža)". U *Krležini dani u Osijeku 1999*. Branko Hećimović, ur. Zagreb i Osijek: HAZU i HNK, 76–93.
- Lukić, Luka. 1919. "Varoš. Narodni život i običaji". *Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena* 24: 32–238.
- Lukić, Luka. 1924. "Varoš. Narodni život i običaji". *Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena* 25/2: 255–349.
- Lukić, Luka. 2016 [1911–1912]. *Opis sela Klakarja. Graditeljstvo, pokućstvo, sprave i oruđa početkom 20. stoljeća*. Zagreb i Klakar: Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti i Općina Klakar.
- Lysaght, Patricia i Nives Rittig-Beljak, ur. 2006. *Mediterranean Food. Concepts and Trends / Proceeding of the 15th International Ethnological Food Research Conference*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku.

- MacAndrew, Craig i Robert B. Edgerton. 1969. *Drunken Comportment. A Social Explanation*. Chicago: Aldine.
- Macdonald, Sharon. 1994. "Whisky, Women and the Scottish Drink Problem. A View from Highlands". U *Gender, Drink, and Drugs*. Maryon McDonald, ur. Oxford: Berg, 125–144.
- Mandelbaum, David G. 1965. "Alcohol and Culture". *Current Anthropology* 6/3: 281–293.
- Mandelbaum, David G. 1979. "Alcohol and Culture". U *Beliefs, Behaviors and Alcohol Beverages. A Cross-Cultural Survey*. Mac Marshall, ur. Ann Arbor: The University of Michigan Press, 14–30.
- Marcus, Anthony. 2005. "Drinking Politics. Alcohol, Drugs and the Problem of US Civil Society". U *Drinking Cultures. Alcohol and Identity*. Thomas M. Wilson, ur. New York i Oxford: Berg, 255–276.
- Mars, Gerald. 1987. "Longshore Drinking, Economic Security and the Union Politics in Newfoundland". U *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*. Mary Douglas, ur. Cambridge: The Press Syndicate of the University of Cambridge, 91–101.
- Mars, Gerald i Yochanan Altman 1987. "Alternative Mechanism of Distribution in a Soviet Economy". U *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*. Mary Douglas, ur. Cambridge: The Press Syndicate of the University of Cambridge, 270–279.
- Marshall, Mac, ur. 1979. *Beliefs, Behaviors and Alcohol Beverages. A Cross-Cultural Survey*. Ann Arbor: The University of Michigan Press.
- Medvid, Ivan. 1992. "Zaštita geografskog porijekla vina". U *Martinje. Blagdan vina*. Željko Obad, ur. Zagreb: Otvoreno sveučilište Zagreb, 103–109.
- Mennell, Stephen; Anne Murcott i Anneke H. van Otterloo. 1998. *Prehrana i kultura. Sociologija prehrane*. Zagreb: Jesenski i Turk i Hrvatsko sociološko društvo. Prevela Lidija Schramadei.
- Milanović, Nevena. 2016. "O alkoholu i pijenju sa 'društvene strane'. Od socio-medicinskog pristupa do kulture pijenja." *Antropologija* 16/1: 89–102.
- Mintz, Sidney. 2008. "Time, Sugar and Sweetness". U *Food and Culture. A Reader*. Carole Counihan i Penny Van Esterik, ur. New York i London: Routledge i Taylor and Francis, 91–103.
- Morean, Brian. 2005. "Drinking Country. Flows of Exchange in a Japanese Valley". U *Drinking Cultures. Alcohol and Identity*. Thomas M. Wilson, ur. New York i Oxford: Berg, 25–42.

- Morris, Desmond. 1998. *Social and Cultural Aspects of Drinking*. Oxford: The Social Issues Research Center.
- Muraj, Aleksandra. 1982. "Vinogradarske kleti u Obrežu podno Kalnika. Spomenik narodne kulture". *Križevački zbornik* 2: 149-159.
- Muraj, Aleksandra. 1984. "Teorijsko-metodološke zamisli Antuna Radića i njihov utjecaj na etnološki rad u Hrvatskoj". *Etnološka tribina* 13-14/6-7: 31-36.
- Muraj, Aleksandra. 1996. "Independence and/or Subjugation. The Ambivalence of the Social Position of Women on the Island of Zlating". *Narodna umjetnost* 33/1: 135-147.
- Muraj, Aleksandra. 1997. "Za creskim stolom. Tradicijska prehrana u strukturi lokalne kulture". *Etnološka tribina* 27/20: 145-210.
- Muraj Aleksandra. 1998. "Obrisi svakidašnjeg života". U *Etnografija. Svagdan i blagdan hrvatskog puka*. Jasna Čapo Žmegač, Aleksandra Muraj, Zorica Vitez, Jadranka Grbić, Vitomir Belaj. Zagreb: Matica hrvatska, 23-150.
- Nadvornik, Zlatan. 2003. *Zagrebački stol*. Zagreb: Finkor.
- Nahoum-Grappe, Véronique. 1995. "France". U *International Handbook on Alcohol and Culture*. Dwight B. Heath, ur. Westport: Greenwood: 75-87.
- Ngokwey, Ndolamb. 1987. "Varieties of Palm Wine Among the Lele of Kasai". U *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*. Mary Douglas, ur. Cambridge: The Press Syndicate of the University of Cambridge, 3-15.
- Obad, Željko, ur. 1992. *Martinje. Blagdan vina*. Zagreb: Otvoreno sveučilište Zagreb.
- O'Carroll, Cliona. 2005. "'Cold Beer, Warm Hearts'. Community, Belonging, and Desire in Irish Pubs in Berlin". U *Drinking Cultures. Alcohol and Identity*. Thomas M. Wilson, ur. New York i Oxford: Berg, 43-64.
- O'Hara, Patricia. 1998. *Partners in Production? Women, Farm and Family in Ireland*. Oxford: Oxford Berghahn Books.
- Oldenburg, Ray. 1989. *The Great Good Place*. New York: Paragon House.
- Oldrup, Helene. 1999. "Women Working off the Farm. Reconstructing Gender Identity in Danish Agriculture". *Sociologia Ruralis* 39/3: 343-358.
- Orlić, Ivona. 2009. "Tradicijska kultura prehrane kao turistička atrakcija. Branje voća i samoniklog bilja u Istri". U *Turist kao gost. Prilozi kulinarskom turizmu*. Nives Rittig Beljak i Melanija Belaj, ur. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, 7-20.

- Papagaroufali, Eleni. 1992. "Uses of Alcohol Among Women. Games of Resistance, Power and Pleasure". U *Alcohol, Gender and Culture*. Dimitra Gefou-Madianou, ur. New York: Routledge, 48–70.
- Papataxiarchis, Evthymios. 1991. "Friends of the Heart. Male Commensal Solidarity Gender, and Kinship in Aegean Greece." U *Contested Identities. Gender and Kinship in Modern Greece*. Peter Loizos i Evthymios Papataxiarchis, ur. Princeton: Princeton University Press, 156–179.
- Papić, Žarana i Lydia Sklevicky. 1983. "Antropologija žene. Novi horizonti analize polnosti u društvu". U *Antropologija žene. Zbornik*. Beograd: Prosveta, 7–32.
- Peace, Adrian. 1992. "No Fishing Without Drinking. The Construction of Social Identity in Rural Ireland". U *Alcohol, Gender and Culture*. Dimitra Gefou-Madianou, ur. New York: Routledge, 167–180.
- Petrović, Tihana. 1992. "Žensko osobno vlasništvo 'osobac' u južnoslavenskim zadrugama". *Studia etnologica Croatica* 3/1: 193–200.
- Pink, Sarah. 2008. "An Urban Tour. The Sensory Sociality of Ethnographic Place-Making". *Ethnography* 9/2: 175–96.
- Pink, Sarah. 2009. *Doing Sensory Ethnography*. London i Thousands Oaks: Sage Publications.
- Plant, Moira. 1997. *Women and Alcohol. Contemporary and Historical Perspectives*. London i New York: Free Association Books.
- Potkonjak, Sanja. 2014. *Teren za etnologe početnike*. Zagreb: Hrvatsko etnološko društvo i Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Odsek za etnologiju i kulturnu antropologiju.
- Premužić, Dubravka. 1992. "Proizvodnja bijelih kvalitetnih vina". U *Martinje. Blagdan vina*. Željko Obad, ur. Zagreb: Otvoreno sveučilište Zagreb, 110–116.
- Price, Linda i Nick Evans. 2006. "From 'As Good as Gold' to 'Gold Diggers'. Farming Women and the Survival of British Family Farming". *Sociologia Ruralis* 46/4: 281–298.
- Prugl, Elisabeth. 2004. "Gender Orders in Germany Agriculture. From the Patriarchal Welfare State to Liberal Environmentalism". *Sociologia Ruralis* 44/4: 350–372.
- Puljiz, Vlado. 1974. "Oblici i posljedice deagrarizacije u našem selu". *Sociologija sela* 1: 3–15.
- Radić, Antun. 1936. *Sabrana djela* 1. Zagreb: Seljačka sloga.
- Radić, Antun. 1937. *Sabrana djela* 8. Zagreb: Seljačka sloga.

- Radić, Antun. 1997 [1897]. *Osnova za sabiranje i proučavanje grade o narodnom životu*. Zagreb: Dom i svijet.
- Ramšak, Mojca. 2015. *Wine Queens. Understanding the Role of Women in Wine Marketing*. Cham: Springer.
- Randić-Barlek, Mirjana. 1985. "Prehrana u okolici Zagreba". *Etnološka tribina* 15/8: 39–48.
- Randić-Barlek, Mirjana. 1996. "Žumberak. Tradicijski okviri prehrane stanovništva". *Sociologija i prostor* 133–134: 223–241.
- Randić-Barlek, Mirjana i Nives Rittig-Beljak. 2006. *Svijet hrane u Hrvatskoj*. Zagreb: Etnografski muzej Zagreb.
- Rihtman-Auguštin, Dunja. 1984. *Struktura tradicijskog mišljenja*. Zagreb: Školska knjiga.
- Rihtman-Auguštin, Dunja. 1988. *Etnologija naše svakodnevice*. Zagreb: Školska knjiga.
- Rittig-Beljak, Nives. 1996. "Croatian Exiles from Vojvodina. Between War Memories and War Experience". U *War, Exile, Everyday Life. Cultural Perspectives*. Renata Jambrešić Kirin i Maja Povrzanović, ur. Zagreb: Institute of Ethnology and Folklore Research, 173–179.
- Rittig-Beljak, Nives. 2000. "How to Appease One's Hunger in Exile". *Narodna umjetnost* 37/1: 97–113.
- Rittig-Beljak, Nives. 2005. "Rječničko blago *Gazophylaciuma* (1740) u povijesti hrvatskog kulinarnstva". *Gazophylacium* 10/1–2: 205–213.
- Room, Robin. 1984. "Alcohol and Ethnography. A Case of Problem Deflation?". *Current Anthropology* 25/2: 169–171; 187–188.
- Rooney, James F. 1991. "Patterns of Alcohol Use in Spanish Society". U *Society, Culture and Drinking Patterns Reexamined*. David J. Pittman i Helene R. White, ur. New Brunswick: Rutgers Center of Alcohol, 381–397.
- Rotenberg, Robert. 1984. "Viennese Wine Gardens and their Magic". *East European Quarterly* 18/4: 447–460.
- Rožić, Vatroslav. 2002 [1908]. *Prigorje. Narodni život i običaji*. Jastrebarsko: Naklada "Slap".
- Sabotič, Ines. 2007. *Stare zagrebačke kavane i krčme s kraja 19. i početka 20. stoljeća*. Zagreb: AGM.
- Scholliers, Peter. 2007. "Twenty-five Years of Studying *un Phénomène Social Total*. Food History Writing on Europe in the 19th and 20th Centuries". *Food, Culture and Society* 10/3: 450–471.

- Seremetakis, Nadia C., ur. 1994. *The Senses Still. Perception and Memory as Material Culture In Modernity*. Boulder, San Francisco i Oxford: Westview Press.
- Seremetakis, Nadia C. 1994a. "The Memory of the Senses 1. Marks of the Transitory". U *The Senses Still. Perception and Memory As Material Culture In Modernity*. Nadia C. Seremetakis, ur. Boulder, San Francisco i Oxford: Westview Press, 1-18.
- Silvasti, Tina. 2003. "Bending Borders of Gendered Labour Division on Farms. The Case of Finland". *Sociologia Ruralis* 43/2: 154-166.
- Smart, Josephine. 2005. "Cognac, Beer, Red Wine or Soft Drinks? Hong Kong Identity and Wedding Banquets". U *Drinking Cultures. Alcohol and Identity*. Thomas M. Wilson, ur. New York i Oxford: Berg, 107-128.
- Somek-Machala, Božica. 1992. "Vinogradarstvo sjeverozapadne Hrvatske". U *Martinje. Blagdan vina*. Željko Obad, ur. Zagreb: Otvoreno sveučilište Zagreb, 39-44.
- Somek-Machala, Božica. 1993. "Seoska prehrana u Baranji", *Studia ethnologica Croatica* 4/1: 141-151.
- Stepanić, Slavko. 1982-1986. *Kazivanja u Lomnici*. IEF rkp. 1234.
- Stewart, Michael. 1992. "'I Can't Drink Beer, I've Just Drunk Water'. Alcohol, Bodily Substance and Commensality Among Hungarian Rom". U *Alcohol, Gender and Culture*. Dimitra Gefou-Madianou, ur. New York: Routledge, 137-156.
- Stipetić, Vladimir. 1959. *Kretanje i tendencije u razvitku poljoprivredne proizvodnje na području NR Hrvatske*. Zagreb: Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti.
- Stražimir, Dragutin. 1870. *Vinogradar*. Varaždin: Platzer.
- Supek-Zupan, Olga. 1979. "Nacrt istraživanja jednog prigorskog sela". *Narodna umjetnost* 16/2: 57-75.
- Supek-Zupan, Olga. 1982. *A Hundred Years of Bread and Wine. The Culture, History and Economy of a Croatian Village* (doktorska disertacija). Michigan. IEF rkp. 1038.
- Supek-Zupan, Olga. 1983. "'Oni su stupili u svoj budući život...' Obred vjenčanja i kulturna mijena u Vinogorju". *Narodna umjetnost* 20/1: 26-56.
- Supek-Zupan, Olga. 1986. "Transformacija patrijarhalnih odnosa. Od zadruge do neolokalnosti u Jaskanskom prigorju". *Etnološki preglad* 22: 49-59.

- Supek, Olga. 1987. "Darivanje kao totalna komunikacija". *Etnološka tribina* 17/10: 7-19.
- Supek, Olga. 1988. "Karneval u Vinogorju". *Narodna umjetnost* 25/1: 67-85.
- Supek, Olga. 1995/1996. "Women's Entrepreneurship and the Dissolution of Zadruga in the 19th Century Slavonia". *Studia ethnologica Croatica* 7-8: 259-266.
- Supek, Olga i Jasna Čapo. 1994. "Effects of Emigration on a Rural Society. Demography, Family Structure and Gender Relations in Croatia". U *Roots of the Transplanted* 1. Dirk Hoerder i Inge Blank, ur. New York: Boulder, 311-339.
- Sutton, David E. 2001. *Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory*. Oxford, New York: Berg.
- Sutton, David E. 2010. "Food and the Senses". *Annual Review of Anthropology* 39: 209-223.
- Svirac, Manda. 1992. "Symbolics of Bread on Special Occasions". *Studia ethnologica Croatica* 3/1: 173-179.
- Svoboda Branko. 1967. *Stare vinogradarske kurije i klijeti. Zapisi o starim goričnim kurijama i klijetima na Varaždinsbregu*. Zagreb: Kulturno-prosvjetno društvo Hrvatskih Zagoraca "Matija Gubec".
- Šakaja, Laura. 2011. "Mjesto u diskursu humane geografije". U *Mjesto, nemjesto. Interdisciplinarna promišljanja prostora i kulture*. Jasna Čapo i Valentina Gulin Zrnić, ur. Zagreb i Ljubljana: Institut za etnologiju i folkloristiku i Inštitut za antropološke in prostorske študije – Znanstvenoraziskovalni center Slovenske akademije znanosti in umetnosti, 111-127.
- Šarić, Ivan Josipov. 1994 [1908]. *Nazdravičar i govornik za sve prilike života. Sbirka ozbiljnih i šaljivih nazdravica i prigodnih govora*. Zagreb: Golden marketing.
- Šenoa, Milan. 1910. "Zemljopis i narodopis". U *Povijest plem. općine Turopolja nekoć Zagrebačko polje zvane* 1. Emilij Laszowski, ur. Zagreb: Tisak Antuna Scholza, 1-32.
- Šestan, Ivan. 1998. *Vino i tradicija. Katalog izložbe*. Zagreb: Etnografski muzej.
- Šikić-Mičanović, Lynette. 2012. *Skriveni životi žena. Prilog antropologiji ruralnih žena*. Zagreb: Institut društvenih znanosti Ivo Pilar.
- Šimončić-Bobetko, Zdenka. 1993. "Izvlaštenje veleposjedničkih šuma u Hrvatskoj 1919.-1941. godine". *Časopis za suvremenu povijest* 25/2-3: 225-243.

- Škokić, Tea. 2011. "Traktori, žene, prosvjedi". *Etnološka tribina*. 41/34: 113–125.
- Škokić, Tea. 2010. "Konji, žene, prosvjedi". Izlaganje na konferenciji *Kako žive seljaci? Identitet, reprezentacije, kulturne prakse suvremenog seljaštva*, Hrvatsko etnološko društvo, Zagreb, 10. – 11. lipnja 2010.).
- Taš, Lelja. 1954. *Narodni običaji iz Mraclina*. IEF rkp. 198
- Thornton, Mary Anna. 1987. "Sekt Versus Schnapps in an Austrian Village". U *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*. Mary Douglas, ur. Cambridge: The Press Syndicate of the University of Cambridge, 102–112.
- Tomić-Koludrović, Inga. 2015. *Pomak prema modernosti. Žene u Hrvatskoj u razdoblju zrele tranzicije*. Zagreb: Jesenski i Turk i Hrvatsko sociološko društvo.
- Trubek, Amy. 2008. *The Taste of Place. A Cultural Journey into Terroir*. Berkeley: University California Press.
- Ulin, Robert. 2013. "Terroir and Locality. An Anthropological Perspective". U *Wine and Culture. Vineyard to Glass*. Rachel E. Black, i Robert C. Ulin, ur. New York i London: Bloomsbury Academic, 67–84.
- van Gennep, Arnold. 1977. *The Rites of Passage*. London i Henley: Routledge i Paul Kegan. Preveli Monika B. Vizedom i Gabrielle L. Caffee.
- van Nieuwkerk, Karin. 1992. "Female Entertainers in Egypt. Drinking and Gender Roles". U *Alcohol, Gender and Culture*. Dimitra GEFou-Madianou, ur. New York: Routledge, 35–47.
- Vodopija, Milivoj. 1977. "Radićeva Osnova i narodni život danas". *Etnološki pregled* 14: 71–74.
- Vukušić, Ana-Marija. 2013. *U sridu. Sjećanje, pamćenje i život alke*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku.
- Whatmore, Sarah. 1991a. *Farming Women. Gender, Work and Family Enterprise*. London: Macmillan.
- Whatmore, Sarah. 1991b. "Life Cycle or Patriarchy? Gender Division in Family Farming". *Journal of Rural Studies* 7/1-2: 77–76.
- Wilson, Thomas M. 2005a. "Sites and Practises in the Production and Expression of Identity". U *Drinking Cultures. Alcohol and Identity*. Thomas M. Wilson, ur. New York i Oxford: Berg, 1–24.
- Wilson, Thomas M., ur. 2005b. *Drinking Cultures. Alcohol and Identity*. New York i Oxford: Berg.

- Zaninović, Marin. 1996. *Od Helena do Hrvata*. Zagreb: Školska knjiga.
- Zaradija Kiš, Antonija. 2004. *Sveti Martin. Kult sveca i njegova tradicija u Hrvatskoj*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku.

O autorici

Melaniya Belaj rođena je 1975. godine u Zagrebu. Diplomirala je etnologiju i komparativnu književnost na Filozofskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu 2000. godine. Na istom fakultetu magistrirala je 2005. godine, a doktorski rad iz etnologije i kulturne antropologije *Etnološki i kulturnoantropološki pristup kulturi obiteljske proizvodnje i uživanja alkohola* obranila je 2010. godine. Od 2001. godine zaposlena je u Institutu za etnologiju i folkloristiku. S Nives Rittig-Beljak uredila je zbornik *Turist kao gost: prilozi kulinarskom turizmu* (Zagreb, 2009).

Radove objavljuje u znanstvenoj, stručnoj i popularnoj periodici te znanstvenim zbornicima, a priprema ih i za elektroničke medije. Sudjelovala je na više znanstvenih i znanstveno-stručnih projekata te također na domaćim i međunarodnim skupovima, a nekoliko je znanstveno-stručnih skupova na temu etnologije i kulturne antropologije prehrane i suorganizirala. Suraduje sa znanstvenim i kulturnim ustanovama kao mentorica, gošća predavačica i recenzentica u okviru tema koje se bave kulturom prehrane te uže kulturom pijenja iz etnološke i kulturnoantropološke perspektive. Njezini znanstvenoistraživački interesi kreću se u okviru etnologije svakodnevice i vizualne antropologije, a dosad su pretežito obuhvaćali teme kao što su obiteljska fotografija, kultura pijenja, tradicijsko vinogradarstvo i suvremeni tijekovi razvoja turizma, mediteranska prehrana, rodna i simbolička uloga hrane i pića u kulturnom kontekstu.