

HRVATSKA PČELA

godište 139.
Zagreb, 2020.
ISSN 1330-3635

7-8

Pčelarska tragedija u Međimurju

Pčelarska praksa u ljetnom periodu

Važnost peluda u pčelinjoj zajednici



dr. sc. Zdenko Franić
Znanstveni savjetnik u Institutu za medicinska
istraživanja i medicinu rada, certificirani ekološki
pčelar (sele Klinac pokraj Petrinje
e-pošta: franic@klinac.eu

Medovina, gvirc i medica

Recepte za drevne napitke gvirc i medicu svaki je majstor čuvao kao svoju naslijeđenu obiteljsku i poslovnu tajnu jer je o procesu izrade ovisila kvaliteta napitka. Osnovne sastojke napitaka na bazi meda čine med iz saća i voda. Pili su se u ljetnim mjesecima, točeni iz bačvi i rashlađeni ledom. U našim su krajevima postojala dva osnovna pića: fermentirani gvirc/medovina i nefermentirana medica.

Arheološki i povijesni podaci upućuju na to da je najstarije alkoholno piće koje su ljudi otkrili bila medovina – prijatno, slatko, opojno piće od fermentirane otopine meda i vode. Razumno je pretpostaviti da se medovina najprije pojavila u područjima u kojima su u prirodi živjele pčele, kojima se med mogao „oteti“, i gdje su ljetne temperature bile dovoljno visoke, to jest gdje su dosezale oko 30 °C.

Naši davni preci medovinu su otkrili slučajno, nakon što su primijetili da med u saću katkad fermentira. Zbog svojih hranjivih i ljekovitih svojstava med i me-

dovina dobili su magična, božanska svojstva. Primjere, u grčkoj su mitologiji nektar i ambrozija bili hrana, a ujedno i poslastica bogova. Na temelju dostupnih izvora smatra se da je nektar bio fermentirani med, odnosno medovina, dok je ambrozija bila mješavina meda, vode, voća, sira, maslinova ulja i ječma.

Kroz povijest su razne kulture, narodi, društvene klase, čak i dobne skupine, imale različite metode izrade medovine. Ovisno o kulturnom naslijeđu, medovini su se često dodavale različite ljekovite trave, suho voće i začini (njem. *gewürz* = začín). Zbog austrijskoga i njemačkoga kulturnog naslijeđa varijaci-

VRENJE MEDOVINE U KUĆNOJ RADINOSTI; UPO-
TRIEBLJENI SU KVASCI ZA PJENUŠAVA I VOĆNA
VINA, TE HRANA ZA KVASCIE



ja medovine koja se proizvodila u okolici Zagreba i sjeverozapadnoj Hrvatskoj naziva se gvirc ili gverc. U Slavoniji se medovina proizvodila od vrcanog ili cijedenog meda, a osnovni sastojak gvirca jest med u saću. Obrtnici koji su proizvodili kolače, bombone i slatkiše s medom (medenjake) te karakteristična pića na bazi meda nazivali su se medičari ili licitari (prema austr. njem. *lebzeiter*).

MEDIČARSKI OBRT

Na područje sjeverozapadne i panonske Hrvatske medičarsko se obrtništvo pojavilo na prijelazu 16. u 17. stoljeće, kao dio trgovačkih putova u okvirima štajerskoga licitarskog ceha. Nauk je trajao četiri godine kod jednog majstora, a poslije izučenog obrta mladi se naučnik, šegrt ili kalfa, obavezno morao usavršavati kod nekoliko majstora medičara koji su njegov rad ovjeravali svojim potpisima. Tek je potom izučeni licitarski obrtnik (*vandraški djetić*) mogao pristupiti ispitu, nakon kojega je postao majstor medičarskog obrta.

Recepte za drevne napitke gvirc i medicu svaki je majstor čuvao kao svoju naslijeđenu obiteljsku i poslovnu tajnu jer je o procesu izrade ovisila kvaliteta napitka. Osnovne sastojke napitaka na bazi meda čine med iz saća i voda. Pili su se u ljetnim mjesecima, točeni iz bačvi i rashlađeni ledom. U našim su krajevima postojala dva osnovna pića: fermentirani gvirc/medovina i nefermentirana medica. U gvirc se dodavao i hmelj, koji je služio kao konzervans, stoga je on imao pomalo gorak okus. Medicom se tad nazivala medom zaslađena voda (hidromel), koja ili nije sadržavala alkohol ili je imala zanemariv postotak alkohola. Ivo Antionlioli u knjizi *Jugoslavenski pčelar* za proizvodnju medicine navodi omjer od jednoga dijela meda i šest dijelova vode. Medica je slađa od gvirca te ju stoga radije piju djeca. Danas se medicom naziva liker od meda, a nekadašnja je medica osnova za današnju medenu limunadu. Spomenimo da su medičari proizvodili i medovaču, rakiju od meda, koja se dobiva destilacijom medovine.

PROIZVODNJA I POTROŠNJA MEDOVINE

Dostupni se izvori slažu da je medovina bila iznimno popularno piće, ali su podaci o točnijoj proizvodnji

i potrošnji rijetki. Zato je za hrvatsku, ali i svjetsku povijest pčelarstva iznimno zanimljiv podatak koji nalazimo u časopisu *Hrvatski seoski pčelar* (br. 3 iz svibnja 1901. godine) da se u tri hrvatske županije u kojima se medovina/gvirc najviše konzumira (nije precizirano o kojim je županijama riječ, ali iz konteksta možemo pretpostaviti da se radi o Varaždinskoj, Zagrebačkoj i Bjelovarsko-križevačkoj) znalo godišnje potrošiti do 2400 hektolitara tog pića. Za usporedbu, prema izvještaju Američkog udruženja proizvođača medovine iz 2015. godine u Sjedinjenim Američkim Državama, najjačem svjetskom tržištu *craft*-pića¹, godišnje se proizvede oko 5000 hektolitara medovine. Valja napomenuti da su krajem 19. stoljeća vinograde na području današnje Hrvatske napale pepelnica, peronospora i filoksera, što je dovelo do propadanja vinograda i takozvane vinske krize. *Hrvatski seoski pčelar* navodi da su se ljudi zbog manjka vina okrenuli uživanju u medovini.

ŠTETNE POSLJEDICE KONZUMACIJE GVIRCA

Prema tadašnjim izvorima, tako golema konzumacija gvirca u sjeverozapadnoj Hrvatskoj dovela je do različitih posljedica, uključujući i porast alkoholizma. Medovina je prijatna i pitka te lako „prevari“ i brzo dovede do pijanstva. Također se može pretpostaviti da je velika potražnja za gvircom u prosjeku dovela do smanjivanja njegove kvalitete. Pogledamo li tadašnje recepte za medeno vino (objavljene primjericice u *Hrvatskoj pčeli* u brojevima 1. i 2. iz 1903. godine), vidljivo je da su se ljudi za pokretanje vrenja uglavnom oslanjali na „divlje kvasce“ prisutne primjericice u sušenom voću koje se dodavalo smjesi vode i meda (medena juha, smok), ali i na pekarske kvasce. Takvi „divlji“, neselekcionirani kvasci ne mogu preraditi veće količine šećera te mogu proizvesti najviše četiri-pet posto alkohola, a rezultat toga može biti ostatak neprevrelog šećera. Kod loše vođenog vrenja može doći do octeno-mliječnog vrenja, ali i stvaranja tzv. patoke (patočnog ulja). Patoka je smjesa amilnoga i drugih viših alkohola, a nastaje pri alkoholnom vrenju od bjelančevina kvasaca, posebice ako se doda previše kvasaca. Danas se pri izradi medovine upotrebljavaju neki od selekcioniranih kvasaca za pjenušava i voćna vina uz dodatak hrane za kvasce. Naime, budući da je med siromašan dušikom, potrebno je smoku dodati hranu za kvasce koja osigurava optimalan rast i razmnožavanje kvasaca te uklanja rizik od prespore fermentacije ili zastoja u fermentaciji.

Za pripremu dobre medovine, ovisno o receptu, bilo je potrebno dosta rada, strogo pridržavanje recepture i odležavanje od nekoliko tjedana do nekoliko godina. Zbog patvorenja i „fušarenja“ pojedinih medičara, dosta je gvirca bilo vrlo loše kvalitete te je Kraljevska zemaljska vlada Trojedne Kraljevine Hrvatske, Slavonije i Dalmacije angažirala stručnjake kemičare i Zemaljsko zdravstveno vijeće da analiziraju gvirc. Prema pisanju lista *Hrvatski seoski pčelar*, pokazalo se „da je taj gvirc bez sumnje otrovno

¹Visokokvalitetna pića specifičnog okusa i arome proizvedena na tradicijski način u malim količinama, u oprečnosti s masovnom, industrijskom proizvodnjom.

RECEPT ZA IZRADU GVIRCA

(priređen prema članku N. Matijaško: *Tradicijsko pčelarenje u Podravini, Podravski zbornik*, 1995, str. 191. – 197.)

Na tri litre vode dolazi kilogram meda u saću. Smjesa se u bakrenom kotlu zgrije do vrenja te se potom kuha najmanje dva sata. Prije nego što se smok ohladi pobere se vosak te mu se tad može dodati fino samljeven drveni ugljen, koji će ukloniti miris voska. Potom se pusti da se smjesa ohladi i da odleži tri dana da bi se istaložio talog. Smok se odlije i stavi na toplo da vrije u posudi čiji se otvor pokrije krpicom ili, još bolje, vrelnjačom. Ako neće provreti, dodaju se kvasci (primjerice Vreiko). Tek nakon vrenja od deset dana nastaje gvirc. Prije vrenja sladora mora biti 18-20 posto. Poslije vrenja gvirc ima 10-12 posto alkohola. Neki za aromu dodaju i groždice. Prije flaširanja gvirc treba procijediti.

opojno piće (u kojem tzv. patočno ulje sadržava najljući razorujući otrov) koje truje dušu i tijelo seljaka te ga odvraća od njegovog ekonomskog rada i razorava njegov obiteljski život". Ovoj su se kampanji protiv gvirca gorljivo pridružili i pojedini antialkoholizatori – „trezvenjaci” – zagovornici svojevrstne prohibicije. Posebice je apostrofirani izvjesni Jagić, koji je: „patriotičkom ustrajnošću vodio rat proti gvirca prikazujući po svojem ličnom promatranju užasne posljedice ovog najodurnijeg alkoholnog pića”.

Kraljevska zemaljska vlada stoga je 10. travnja 1901. godine izdala naredbu kojom se zabranjuje proizvodnja i točenje gvirca. U naredbi se poziva na mnijenje stručnjaka da je gvirc po zdravlje i život vrlo opasno piće zbog načina „kako se u ovozemaljskom području proizvodi”. Iz ovakvog se izričaja da zaključiti da su način proizvodnje i nepridržavanje standarda uzrok loše kvalitete i pojave opasnih sastojaka u gvircu.

Vlada je smatrala da će medicari lako nadoknaditi svoj gubitak budu li se više bavili proizvodnjom čiste medice, koja je zdravo i neopasno piće.

SLOM TRŽIŠTA MEDA I PČELARSKIH PROIZVODA

No ova je intervencija u samo godinu dana dovela do velikih problema u pčelarskoj proizvodnji te na tržištu meda i pčelarskih proizvoda. Naime, pčelari u sjeverozapadnoj Hrvatskoj nisu imali kome prodavati svoje proizvode jer medicari odjednom više nisu bili zainteresirani za otkup meda. O tome piše koprivnički medicar J. Sulimanović u *Hrvatskom seoskom pčelaru* br. 6-7 iz listopada 1902. godine: „Zabranom gvirca kao otrovnog i zdraviju škodljivog pića, nekoji su pčelari počeli malaksati jer su cijene u jesen 1901. jako pale.” Sulimanović piše da su za sve to „krivi oni ‘medicari’ koji nisu taj obrt učili te nisu imali valjane obrtnice pa su počeli gvirc kvariti (fušariti) te svojim postupcima nanijeli cijeloj monarhiji sramotu, a pčelarstvu kvara”. Medicari su stoga uzeli uzorke gvirca i poslali na kraljevski ana-

litički laboratorij u Zagreb, koji je nakon provedenih analiza vladi izdao izvješće „da niti u jednom uzorku nema ništa zdraviju škodljiva”. Ban je potom ublažio naredbu i dopustio prodaju gvirca, barem do nove godine, jer je uvidio da se gvirc proizvodi iz čistog meda i vode te je „posve nedužno piće”.

Posebno je došlo do poremećaja na tržištu voska. Med se tad čuvao u saću u drvenim (posebno je bila na cijeni lipovo drvo) ili zemljanim posudama. Od tog se meda u saću, u kojem je bilo poželjno da bude i perge (stari su ju pčelari nazivali „hrdom”), pripremao gvirc. Vosak koji je nastao tijekom proizvodnje gvirca prodavao se svječarima. Svijeće od pčelinjeg voska ne stvaraju dim pa su bile iznimno tražene prije elektrifikacije (Zagreb je dobio električnu struju 1907. godine). Budući da se nije proizvodio gvirc, Sulimanović piše da je „med i s njim saće stajao u bačvama bez rada i prometa pa je i vosak ostao bez prometa”. Posljedično je cijena voska zbog nestašice iznimno porasla. Pčelari dakle nisu imali vosak za izradu novog saća, što se, naravno, negativno odrazilo na stanje u pčelarstvu te na daljnju sudbinu i pčelara i medicara.

VELIKI POVRATAK MEDOVINE

Smatralo se da je najfiniji gvirc od tamnog meda, posebice kestenova, dok od bagremova uopće ne valja. Poslije Drugoga svjetskog rata, dijelom zbog golemih gubitaka koje je pretrpjelo pčelarstvo, ali i zbog razvoja tehnološki manje zahtjevnog pivarstva, medovina, odnosno gvirc, izgubili su popularnost te su u našim krajevima gotovo potpuno zaboravljene. Zanimljivo je da medovina posljednjih godina na međunarodnom planu ponovno postaje popularna, dijelom zbog potpuno neočekivanog razloga. Naime, mnogi su gledatelji smatrali da se u megapopularnoj seriji *Igra prijestolja* jedan od glavnih junaka, Tyrion Lannister, opijao medovinom. Bio je to dovoljan razlog da se proizvodnja i konzumacija medovine višestruko poveća. Danas na Zapadu medovinu naročito vole i konzumiraju takozvani hipsteri. Hrvatska sa svojim iznimno kvalitetnim medom, posebice tamnim, i odličnim tradicijskim receptima tek treba iskoristiti tržišnu nišu i ponuditi brendiranu medovinu i gvirc kao vlastitu hrvatsku varijaciju. Naravno, zanimljiva je i rakija od meda – medovača.



SELJACI PIJANI OD MEDOVINE, DRVOREZ