

3. Dediščina hmeljarstva Savinjske doline

Vito Hazler⁸

»Zjutraj v mrzli rosi, opoldne v hudi ici, zvečer te še pa komarec piči!«

1. Raziskava hmeljarske dediščine

Hmeljarstvo ostaja osrednja kmetijska dejavnost in prepoznavnost Spodnje Savinjske doline, čeprav se je obseg hmeljišč v zadnjih letih občutno zmanjšal, predvsem pa se je zmanjšalo število hmeljarjev. Proizvodnja hmelja se je strnila na krog proizvodno najsposobnejših in trdoživih hmeljarjev, ki jih niti izredno nizke cene hmelja ob koncu dvajsetega stoletja niso odvrnile od hmeljarstva, tržno nadvse ranljive kmetijske dejavnosti.

Danes je hmeljarstvo že na takšni stopnji razvoja, ko so možne le še nekatere manjše tehnične izboljšave v proizvodnji, medtem ko se celotna dejavnost tehnološko bistveno ne more več spremeniti. Ženske hmeljne sadike bo potrebno še v prihodnje vegetativno razmnoževati, rastline bodo najbolj uspevale na prodnatih tleh, obiranje in sušenja hmelja bo verjetno ohranilo današnjo tehnološko podobo, prav tako prodaja. In tudi tržne oscilacije bodo v bodoče ostale del hmeljarske vsakdanjosti ter v ugodnih prodajnih letih spodbujale hmeljarje in druge kmetovalce k širitvi proizvodnje, v kriznih letih pa k njenem krčenju. To je zakonitost dejavnosti, ki je na Slovenskem ozemlju v organizirani obliki zaživela leta 1869, ko je prvi pravi hmeljski nasad zasadil žalski župan in veleposestnik Janez Hausenbichler, ki mu je leta 1876 skrivoma prinesel sadike kultivarja württemberg takratni oskrbnik graščine Novo Celje in prijatelj Josip Bilger. Nasad se je uspešno prijel in sledili so mu številni drugi Savinjčani.

⁸ izr. prof. dr. Vito Hazler, Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo, Filozofska fakulteta, Univerza v Ljubljani.

V tem 130letnem obdobju se je hmeljarstvo tehnološko razvijalo in širilo po vsem slovenskem ozemlju in tudi po drugih ravninskih pokrajinah nekdanje Jugoslavije. Prešlo je pot od najbolj preprostih oblik pridelave, zaščite rastlin in predelave do gospodarsko visoko razvite dejavnosti, kjer so vključeni vsi najsodobnejši tehnični in raziskovalni dosežki. 130 let sicer ni prav dolga doba, toda hmeljarstvo je v tem času doseglo takšne izpopolnitve in razsežnosti, da že samo po sebi sproža raziskovalna zanimanja humanističnih strok in organizirana varstvena prizadevanja. Prav zato je med nosilci regionalnega razvoja dozorela tudi v drugih okoljih že večkrat spočeta misel o predstavitvi zgodovine razvoja hmeljarske dejavnosti.

Tem načelom je sledil že prvi poskus ureditve muzejske zbirke v Savinovi rojstni hiši in poznejši (manj ustrezen) prikaz v pritličju osrednje Hmezadove stolpnice. Toda sodobni varstveni in raziskovalni pogledi so danes bistveno drugačni od tistih izpred trideset in več let, ko je bil dosežek že preprost kolekcijski pristop. Danes predstavitev dejavnosti uporablja najrazličnejše tehnike in metode ter išče modelne rešitve prikaza dejavnosti, ki bi naj celovito obravnavale zastavljeno problematiko. Zato predlog sodobne muzejske predstavitve hmeljarstva vsebuje vrsto atraktivnih metodičnih in didaktičnih pristopov, ki bodo najbolj celovito izrisale zastavljeno nalogo. Da pa bo te obveznosti možno izvesti, so potrebne predhodne celovite priprave in raziskave območja, ki so vsaj deloma izpolnjene že v prvi fazi predloženega projekta.

Hmeljarstvo je ena najpomembnejših kmetijskih dejavnosti na Slovenskem, ki je od vsega začetka močno vplivalo na gospodarstva predvsem v spodnji Savinjski dolini, na način življenja na ravni vsakdanjosti in prazničnosti in tudi na podobo kulturne krajine. Hmeljarstvo je izrazito monokulturna dejavnost, ki je v svojih najuspešnejših gospodarskih obdobjih prevzelo vodilno vlogo v življenju doline, saj se je nezadržno širilo tudi na račun kakovosti življenja in varstva okolja. Zato se raziskava ne more omejiti zgolj na ekonomsko proizvodne prikaze, temveč želi predstaviti hmeljarstvo v vseh njegovih pojavnih oblikah in razsežnostih. Med temi ne kaže spregledati niti negativnih vplivov na okolje, na onesnaževanje podtalne pitne vode, ozračja, hipertrofijo pesticidov in s tem posledično tudi na odzivanje in počutje živih organizmov.

Hmeljarstvo je z vsemi svojimi pozitivnimi in negativnimi vplivi močno predrugačilo življenjski ustroj doline, saj je sprožilo toliko različnih kulturnih odzivov in izzivov, da upravičeno postaja predmet raziskovanj tudi s

humanističnih zornih kotov. Brez dvoma gre za gospodarsko dejavnost, ki je v gmotnem pomenu povzdignila savinjskega kmeta nad slovensko povprečje in dejavnost je po uspešnosti primerljiva le še s sočasnimi prleškimi rejci kasaških konj.

Pregled hmeljarstva v kontekstu zgodovinskega nastanka in razvoja uvaja v poglavje o predstavitev dejavnosti na gospodarski in splošno kulturni ravni. Na izbranih primerih savinjskih hmeljarskih kmetij je predstavljena struktura primarne izrabe tal, ki jim je na novo uvedena monokultura povsem spremenila gospodarski ustroj in njihov način življenja. Poseben poudarek je na stavbni dediščini hmeljarstva, saj je tehnološki proces gojenja in obdelave hmelja zahteval uvedbo novih sušilnih naprav, ki so močno spremenili podobo obstoječih gospodarskih stavb in strukturo poselitve v dolinskih vaseh in trgih. S tem v zvezi so že na začetku uvajali nova tehnična sredstva, ki so jih hmeljarji prilagajali svojim gmotnim možnostim in pri tem sami in v povezavi s svetovalnimi službami razvijali izvirne tehnične rešitve.

V kontekstu zgodovinskega razvoja so predstavljeni bistveni postopki obdelave in predelave hmelja vse do prodaje in delitve zaslužka. Med temi po obsegu in odmevnosti najbolj izstopa ročno obiranje hmelja, ki se je v dolini obdržalo do začetka 70. let dvajsetega stoletja, ko je ročno obiranje nadomestilo strojno. Po ocenah se je do teh sprememb v dolino vsako leto sredi avgusta začasno priselilo od 30 do 40 tisoč ljudi, nekateri pa ocenjujejo, da v najbolj cvetočih letih hmeljarstva celo 50 tisoč. V dolino so prihajali obiralci predvsem iz vzhodne in severovzhodne Slovenije, pa tudi iz hrvaškega Medžimurja, bistveno manj pa iz krajev zahodno od doline, s Kranjskega. Ta vsakoletna sezonska migracija je sprožila vrsto medkulturnih stikov, ki so vsaj za nekaj tednov pretresli ustaljeni življenjski ritem domačinov in povratno vplivali tudi življenje in kulturno obzorje sezonskih prišlekov. V zvezi s tem so predstavljeni delovni vsakdanjiki delodajalcev in delojemalcev, prehrana, higiena, družabno in religiozno življenje ter nekatere najpomembnejše oblike duhovne kulture.

Glavna skrb savinjskih hmeljarjev je bila kakovostna obdelava, zaščita in obdelava relativno občutljive rastline, saj se je prav po teh dosežkih méril končni izkupiček prodaje. Zato v tej zvezi predstavljamo tudi nekatere obrise karakteroloških posebnosti savinjskega hmeljarja, tako v stereotipnem (na primer vici) kot dejanskem smislu, ki jih je oblikovalo trdo delo v hmeljišču, skrb za zaščito rastlin, strogo nadzorovanje obiranja kobuljic, pa naj si je šlo za

ročni ali strojni postopek. Ključna pri vsem pa je prodaja pridelka, ki se od nekdanj vsakoletno prilagajala razmeram na svetovnem trgu hmelja.

Vse do nedavna je hmeljarstvo kmetom omogočalo kakovostno življenje in pridobivanje materialnih vrednosti, o katerih so lahko v drugih pokrajinah le sanjali. Razvito hmeljarstvo je tudi sprožilo proces hitrejšega razkroja tradicionalnih oblik gospodarstva in kmetijstva in vplivalo na splošen kulturni razvoj območja. Zato je hmeljarstvo je v svoji več kot stoletni zgodovini uvajalo spremembe na področju kmetijstva, vinogradništva, gospodarstva, obrti, prehrane in vplivalo na socialno in duhovno življenje nosilcev te dejavnosti. V dolino so bile uvedene nove in specifične kulturne oblike in vrednote, ki jih v drugih kulturnih okoljih ni mogoče zaslediti. Zato je bil namen raziskave predvsem ta, da se dokumentira in ohrani čim več s hmeljarstvom povezanih pojavov tako v snovni kot nesnovni obliki.

V tem smislu bo v prihodnje potrebno evidentirati in muzejsko prezentirati nekaj najbolj značilnih hmeljskih obratov (zlasti sušilnic) iz obdobja tradicionalnega hmeljarstva in tudi tistih iz časov uvajanja sodobnih tehnoloških naprav in orodij. Iz leta v leto je namreč vse manj prepoznavnih sušilnih stolpov vgrajenih ob savinjske »marofe«, kozolce, kašče in celo hiše; vse manj je tudi namensko grajenih samostojnih sušilnic, ki so bile ponos velikih kmetij, nekdanjih kmetijskih zadrug in strojnih skupnosti. Dejavnost se je v zadnjih tridesetih letih tehnološko tako izpopolnila, da je preprosto izločila in zavrgla neracionalne in zastarele postopke obdelave in pridelave in s tem vrsto predmetov, ki imajo danes že visoko vrednost kulturne dediščine.

Današnje hmeljarstvo v spodnji Savinjski dolini je že vrsto let na ravni tehnološko visoko razvite kmetijske dejavnosti. Zato je fizično ogrožen dobršen del opuščenih hmeljarskih obratov, objektov, strojev in naprav, ki ne morejo biti več vključeni v sodobno proizvodnjo hmelja. Pa vendar je večina te dediščine še vedno živo v spominu Savinjčanov, ki so dejavnost doživljali neposredno ali posredno. Večina današnjega prebivalstva srednjih let je še ročno obirala hmelj in že v otroških letih spoznavala to »najdragocenejšo rožo« na svetu.

Danes se je tudi spremenil odnos do te industrijske rastline, ki ni le del ozkega agrarno-tehnološkega procesa z vrsto agresivnih posegov v prostor, temveč se jo sprejema kot del pozitivne identitete prostora. Dejavnost ima namreč »svojo zgodovino«, ki pri domačinih in tudi nekdanjih obiralcih spodbuja pozitivna

razmišljanja o življenju v preteklih desetletjih, ki mu je oblike in razsežnosti določalo prav hmeljarstvo. Zato je v dolini dozorela misel, da mora hmeljarstvo postati vodilni člen sodobne turistične ponudbe Spodnje Savinjske doline, saj sondažne raziskave kažejo (raziskava Oddelka za etnologijo in kulturno antropologijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani med študenti v okviru vaj iz Etnološkega konservatorstva), da dejavnost vzbuja veliko zanimanje, predvsem pa je skorajda nepoznana v širšem slovenskem prostoru. Torej je prav hmeljarstvo v turizmu priložnost za uveljavitev dejavnosti in predvsem predstavitev ene najbogatejših slovenskih pokrajin.

V bodoče naj postane hmeljarstvo ena osrednjih vsebin v ponudbi spodnjesavinjskega turizma, ki pa naj **dejavnosti ne prikazuje romantično-nostalgično** in evforično (na primer pred leti posneta videokaseta o spodnjesavinjskem obiranju hmelja na Ponikvi), temveč z vsemi pozitivnimi in tudi negativnimi lastnostmi in značilnostmi. Vsekakor pa je potrebno bolje poskrbeti za vsestransko turistično promocijo hmeljarstva, ki je bilo pred prvo in drugo svetovno vojno vsaj na razglednicah krajev mnogo pogosteje predstavljeno kot je danes.

Vsekakor bo imel v turizmu pomembno mesto načrtovani Ekomuzej hmeljarstva in pivovarstva s sedežem v Žalcu, ki bo tudi zaradi svoje široko zastavljene dejavnosti prevzel vlogo povezovalca in ponudnika zanimivih dejavnosti s področja gospodarstva, domače in umetnostne obrti, kmetijstva, kulture in izobraževanja in seveda samega hmeljarstva. Osrednjo vlogo bodo imele pri tem tudi izbrane hmeljarske enote s prikazom vseh pojavnih razsežnosti hmeljarstva v preteklosti in danes. Poudarek bo tudi na ekološkosti ponudbe, tako da bi se na istih mestih združevale vsebine ekomuzeja in hmeljarskih kmetij z ekološko pridelavo hrane, kar bi nedvomno postala dodatna vrednota v turistični ponudbi Spodnje Savinjske doline.

2. Analiza dediščine hmeljarstva

2.1. Zgodovinski pregled hmeljarstva

Izvor hmelja ni povsem pojasnjen. Verjetno drži trditev, da hmelj (*Humulu lupulus*) izvira iz zahodne Azije in vzhodne Evrope. Že stara ljudstva Mezopotamije so pripravljala napitke iz žit, ne ve pa se natančno, ali so pri

tem uporabljala tudi hmelj. Vsekakor je uporaba hmelja dokazana pri staroslovanskih ljudstvih, ki bi naj hmelj razširila po Evropi v času preseljevanja narodov, med drugim in petim stoletjem.⁹ Kot kulturno rastlino so hmelj gojili že v osmem in devetem stoletju v Franciji in na Bavarskem. Glavno zaslugo za širjenje hmeljarstva in pivovarstva imajo samostani, ki so vse do dvanajstega in trinajstega stoletja imeli izključno pravico za varjenje piva. Iz prvih pivovarskih krajev Francije in Belgije se je hmeljarstvo širilo na Češko in dalje proti vzhodu, v štirinajstem stoletju pa tudi v Flandrijo in Anglijo ter v sedemnajstem stoletju v Ameriko.

V Slovenijo so hmelj uvedli fevdalni gospodi, saj se prvič omenja v urbarju škofjeloškega gospostva *Notitia Honorum de Lonca* leta 1156, ki je sodilo pod freisinško nadškofijo. Po podatkih v njem so morali obdelovalci zemlje na današnjem Soriškem polju in v Poljanski dolini vsako leto pripraviti in gosposki oddati za tedanje razmere zelo velike količine hmelja, ječmena, slada in tudi piva.

Prelomnica v razvoju hmeljarstva na Slovenskem ozemlju je prevlada fiziokratskih prizadevanj med vladavino cesarice Marije Terezije (1740-1780). Tedaj so v Celovcu (1764), Gorici (1765), Gradcu (1765) in Ljubljani (1767) ustanovili kmetijske družbe, ki so načrtno vzpodbujale in pospeševale uvajanje številnih industrijskih rastlin, med njimi tudi hmelja. Leta 1833 je bilo v ljubljanskem *Illyrisches Blatt* objavljeno »Kratko navodilo za pridobivanje hmelja na Kranjskem«, ki ga je pisec Johan Oshsenbauer, svetovalec turjaških knezov in tudi sam hmeljar, opremil z risbami posebnega orodja za pridelovanje hmelja (Virant 2002).

Prvih resnih poskusov hmeljarjenja v Sloveniji so se lotili v začetku devetnajstega stoletja v okolici Ptuja, Velenja in Maribora. V Savinjski dolini je leta 1854 prvi začel gojiti hmelj Fran Žuža, lastnik pivovarne. Zasadil je žateški hmelj, vendar se mu poskus ni posrečil, kajti hmelj zahteva poleg ugodnih naravnih pogojev (primerna tla, ustrezna količina padavin, pravo podnebje) še

⁹ Jezikoslovci razlagajo, da tudi slovenska beseda *hmelj* izbira praslovanskega *xbml' b*, sicer pa na sorodnost izvora kažejo tudi imena v drugih indoevropskih jezikih, zlasti v češkem in slovaškem *chmel* ter ruskem *xmél'*. Praslovanski *xbml' b* imajo jezikoslovci navadno za izposojenko iz sosednjih germanskih jezikov (primerjaj staronordijski *humli*, *humall*, od koder je gotovo izposojeno novolatinsko *humulus*, finsko *humala*, novogrško *khouméli*, vse v pomenu »hmelj«), toda ker germanska beseda nima prepričljive etimološke razlage, se zdi možno, da je germanska beseda izposojena iz slovanske, slovenska pa iz nekega iranskega izhodišča. Staroruska in ruska beseda *xmél'* pa poleg »hmelj« in »pijača« pomeni tudi »pijanost«. Na sorodnost indoevropskega izvora kažejo tudi nemški *hopfen*, angleški *hop* in francoski *houblon*, vse v pomenu »hmelj«.

posebej umnega in veččega pridelovalca, ki bogato znanje črpa tudi iz izkušenj (Orožen 1965).

Trajno je uvedel v dolino hmelj Virtenberžan Josip Bilger (1830-1894), oskrbnik kneza Salma v Novem Celju, ki je hmeljske sadike leta 1871 prinesel iz svoje rodne dežele. Čeprav mu je knez prepovedal, da bi s hmeljarstvom seznanil druge, je Bilger hmeljne sadike predal svojemu prijatelju Janezu Hausenbichlerju, posestniku in gostilničarju iz Žalca (Marovt 1997). Leta 1876 se je na Strelišču v Podvinu pojavil prvi hmeljski nasad. Hausenbichlerju so sledili tudi drugi Žalčani in kmalu se je hmelj razširil po vsej dolini. Med prvimi gojitelji so bili vojaški zdravnik dr. Adalbert Cyppl in slaščičar Jan Hostonsky v okolici Celja, Karel pl. Haupt na Strovsneku in Janez Pauer v Braslovčah.

Janez Hausenbichler se je tako poglobil v hmeljarstvo, da je najprej leta 1880 ustanovil Južnoštajersko hmeljarsko društvo s sedežem v Žalcu in dve leti kasneje izdal knjižico *Navod o hmeljariji*, ki še danes velja za hmeljarski katekizem. Hmeljarsko društvo je svoje člane vsako leto pošiljalo na izobraževanje na Češko in Nemško, da so se poučili o hmeljski produkciji in o cenah, in je bilo v stiku z drugimi hmeljskimi središči. Po nekaterih podatkih je bilo takrat okrog 4000 savinjskih hmeljarjev, kar kaže na izjemno zanimanje za to donosno dejavnost. Čeprav je bila hmeljska kupčija od nekdanje zelo negotova in se je pred prvo svetovno vojno kilogramska cena gibala med 12 vinarji in 16 kronami, je ob normalnem pridelku in primerni ceni hmelj dajal kar petnajstkrat toliko kot žito, seveda pa je zahteval veliko investicij (hmeljevke, obiranje, sušenje) (Orožen 1965).

Hmelj so sadili na najboljše njive. Zemljo so globoko zrigolali, jo skrbno obdelovali ter gnojili s hlevskim gnojem in kompostom. Rastlina je živela do dvajset let in več. Sadili so hmelj na najboljše njive. Sprva so gojili virtneberški hmelj. Leta 1886 pa sta Janez Hausenbichler in Karl Haupt, lastnik graščine Štrosnek v Šmatevžu, opravila prve poskuse z goldingom, ki se je v Savinjski dolini odlično obnesel, saj se je razvila posebna vrsta savinjskega goldinga, ki je bil odlične kakovosti. Golding je sicer imel nekoliko manjši hektarski donos kot virtneberški hmelj, vendar je zorel štirinajst dni prej in je bil proti peronospori bolj odporen. Priderek virtneberžana je bil pred prvo svetovno vojno 2000 do 2500 kilogramov na hektar, dosegli pa so tudi 3000 kg. Goldinga so pridelali v splošnem nekaj manj, vendar je na humusu znašal donos do 2400 kilogramov na hektar. Z žlahtnim kultiviranjem, zaščitenim z imenom *Styrian*

golding hops, se je slovensko hmeljarstvo postopoma trdno zasidrilo tudi na mednarodnem trgu. Žalec je postal vplivno središče vsega slovenskega hmeljarstva in je to vlogo obdržal vse do današnjih dni (Virant 2002).

Prodani hmelj je šel v Žatec na Češkem in v Nürnberg, kjer so ga preparirali (žveplali) in prebasali v ustrezne vreče. Da bi se osamosvojili tudi v tem pogledu, so v Žalcu na pobudo Josipa Širce in Franca Robleka leta 1902 ustanovili Hmeljarno, zadrugo z o. z., ki je organizirano skrbela za trgovanje s hmeljem. Po štirih razširitvah in predelavah v letih 1926–1928 je postala ena največjih v Evropi in je uspešno služila svojemu namenu vse do leta 1960, ko je pogorela do tal. Leta 1908 je bila ustanovljena Javna oznamkovalnica za hmelj v Žalcu. Oznamkovanje hmelja tedaj sicer še ni bilo obvezno, vendar pa mu je oznaka »Južnoštajerska dolina« dvignila ugled in ceno.

Med prvo svetovno vojno se je hmeljarska dejavnost močno upočasnila. Ponoven zagon je doživela šele leta 1926. Takrat je Hmeljarsko društvo od prvotnih 39 naraslo že na 1673 članov, a se je znova znižalo ob katastrofalnem padcu cen hmelja v letih 1929–1931. Šele po odpravi prohibicije na alkohol v Združenih državah Amerike leta 1933 si je hmeljarstvo ponovno opomoglo. Zopet nastopila konjunktura, ki je trajala do druge svetovne vojne. Leta 1929 je znašala cena povprečno 2 dinarja za kilogram, leta 1939 se je pa gibala med 60 in 110 dinarji in je bila najvišja v stari Jugoslaviji. Čeprav je bila hmeljska trgovina do druge svetovne vojne izrazito komisijska in odvisna od tujih trgovcev, ki so jih v glavnem zastopali domačini, se je hmeljarstvo v tem času razširilo v številne kraje na Štajerskem (na primer na Stranicaah so hmelj gojili skoraj na vsaki srednji in večji kmetiji) in Dolenjskem. Žal pa je druga svetovna vojna ponovno zaustavila rast hmeljarstva. Ob začetku vojne je bilo v Savinjski dolini 2650 hektarov hmeljišč, okupator pa je površino zmanjšal na 640 hektarov (po nekaterih podatkih sprva 2450 hektarov nasadov, nato le 637 hektarov) in je hotel savinjsko hmeljarstvo zatreti, vendar so ljudje sadike skrivali (Orožen 1965).

Povojno hmeljarstvo je bilo mnogo bolj načrtno in bolje organizirano. Že junija 1945 je bila v Žalcu ustanovljena Hmeljarska zadruga, ki je morala najprej poskrbeti za prevzem hmelja letnika 1944, nato pa za načrten razvoj hmeljarstva. Poslej je hmelj odkupoval samo Hmezad, država pa je poskrbela za obnovo izvoza, vendar so na prodajo močno vplivale spreminjajoče se zunanjepolitične razmere. Razvoj hmeljarstva je narekoval nove sodobne oblike organiziranosti. Tako je leta 1952 iz nekdanje hmeljarske zadruge nastal

Hmezad, združno trgovsko podjetje Žalec, ki se je posvetilo trgovanju s hmeljem ter nabavi investicijskega in reprodukcijskega materiala. Sočasno so ustanovili Hmeljarski inštitut, ki je prevzel naloge strokovnega usmerjanja in razvoja hmeljarstva in je z leti prerasel v osrednjo znanstveno-raziskovalno ustanovo te vrste ena Slovenskem. Leta 1953 so sodelavci Inštituta ustanovili nižjo Hmeljarsko šolo v Vrbju, saj se je pokazala potreba po rednem izobraževanju hmeljarjev (Virant 2002).

Po drugi svetovni vojni so po večjih krajih nastajale Kmetijske zadruge, ki so med leti 1955 in 1960 zgradile številne združne in hmeljarske domove ter sodobne hmeljske sušilnice. Kmetijske zadruge so imele razvito prodajno in hranilniško dejavnost in močan strojni park s traktorji in strojnimi priključki. Njihov individualni razvoj je omejila leta 1961 združitev v veliko Kmetijsko zadrugo Savinjska dolina. V tem obdobju se je pridelovanje hmelja razširilo tudi na območje Sevnice, Brežic, Šentjerneja, Koroške in v okolico Maribora in Ormoža, kjer so postavili več združnih hmeljskih sušilnic, medtem ko individualno hmeljarstvo nikoli ni doseglo takšnih razsežnosti kot v Spodnji Savinjski dolini.

Po letu 1961 se je začel uveljavljati tudi Kmetijski kombinat Hmezad, ki je z arondacijo do leta 1964 združil agrokomplekse žalske občine in jih zasadil s hmeljem. Pretežni del je bil tako v družbenem sektorju delovne organizacije Hmezad Kmetijstvo Žalec, ki je letno pridelala okoli 1400 ton hmelja. Hmeljarji pa so bili združeni v Kmetijski zadrugi Savinjska dolina in so letno pridelali okoli 900 ton hmelja (Virant 2002).

Leta 1972 se je v slovenskih hmeljskih nasadih začel širiti nov, na Inštitutu vzgojen kultivar aurora, ki se mu je deset let pozneje pridružil še kultivar bobek, nato pa še drugi kultivarji B in C.

Po osamosvojitvi Slovenije je leta 1992 nastalo prvo veliko zasebno hmeljarsko posestvo z okoli 130 hektarji hmeljskih nasadov, družbeno podjetje Hmezad Kmetijstvo Žalec se je preoblikovalo v delniško družbo, ki pa je leta 1999 doživela stečaj in večino hmeljskih nasadov so skupaj s spremljajočimi hmeljarskimi objekti ter mehanizacijo pokupili hmeljarji.

V letu 2001 je bilo na Hmeljni komisiji vpisano 201 hmeljarsko posestvo in 2058 hektarjev hmeljskih nasadov. Najmanjša skupna površina hmeljskih nasadov pri posameznem hmeljarju je bila okoli 0,3 hektarja, največja pa okoli

140 hektarjev. Na področju prodaje slovenskega hmelja ima najpomembnejšo vlogo podjetje Hmezad-Export-Import, d. d. Žalec, katerega začetki segajo v leto 1902, ko so ustanovili znamenito Hmeljarno. Leta 2006 je podjetje prešlo večinsko v zasebno last hmeljarja in trgovca Jožeta Časa iz Mislinjske doline, ki si je v Radljah ob Dravi uredil enega od tehnološko najsodobnejših hmeljarsko-predelovalnih obratov v srednji Evropi (Virant 2002).

2.2. Dediščina hmeljarskega gospodarskega prizadevanja

Začetki pridelave in predelave hmelja na kmetijah so bili tehnološko preprosti, zato je bil pridelek pogosto slabe kvalitete. Šele knjižica Janeza Hausenbichlerja *Navod o hmeljariji* iz leta 1882 je hmeljarje poučila o vseh postopkih sodobnega gojenja in predelave hmelja. Hausenbichler se je znanja o hmeljarstvu naučil v stikih s svojim prijateljem Josipom Bilgerjem, ob pogostih potovanjih po Češkem in Nemškem in ob prebiranju strokovne literature, po kateri je povzel svoje zapise. Med drugim je v poglavju Kje in kako se hmelj suši? (str. 14) zapisal, da »hmelj sušimo 1) na zračnih suhih prostorih, 2) na sušilnicah, katere so nalašč za to pripravljene«, in »3) tudi v hiši, kjer peči dobro kurimo«. Torej so bile proti koncu devetnajstega stoletja in še pozneje v praksi razširjene različne možnosti sušenja, ki jih je na enoten imenovallec kanaliziral šele izum ključavničarja Lorberja iz Žalca, ki je razvil svoj tip hmeljske sušilnice, ki se je kmalu razširil po dolini in celo preko nje. O tem izumu je v drugem pomembnem priročniku z naslovom *Navodilo k umnemu hmeljarstvu* iz leta 1910, ki ga je izdalo takratno poljedelsko ministrstvo, Julij Olschowy med drugim zapisal:

»Neki večji hmeljski producent v Žalcu je izumil za predušenje svežega hmelja posebno pripravo, katera je prav praktična in vredna, da si jo priskrbi vsak večji hmeljar; gospod izumitelj dal bi si jo pa lahko patentovati« (Olschowy 1910: 48).

Sušenje hmelja

Iz Hausenbichlerjeveih navodil je mogoče razbrati, da je postopek sušenja trajal od tri do štiri dni. Prav Lorberjevi izumi so bistveno skrajšali čas sušenja in prispevali k izboljšanju kakovosti pridelka. Zato se je predvsem po prvi svetovni vojni, najprej v 20. letih, nato pa še po letu 1933, razširila gradnja hmeljskih sušilnic, ki so se razlikovale tako po velikosti kot po samem tipu.

Sušilnice so največkrat postavljali v podaljšku osrednjih gospodarskih poslopij – »marofov«, v podaljšku velikih zidanih kašč, zidanih svinjakov in celo ob lesene dvojne kozolce – topolarje. Te vrste sušilnic so bile razširjene predvsem med manjšimi pridelovalci hmelja, povečini kajžarji in malimi kmeti, medtem ko so druge tipe gradili srednji in veliki kmetje-hmeljarji. Poleg teh so v okviru velikih in veleposestniških kmetij postavljali tudi velike samostojne sušilnice z velikimi shrambnimi prostori, ki so jih v času po odprodaji hmelja uporabljali za uprizarjanje gledaliških iger, miklavževanj, maškarad in drugih prireditev družabnega, društvenega in političnega značaja. Takšni večnamenski sušilnici so v medvojnem obdobju zgradili Roblekovi in Petričkovi v Žalcu, ki sta še danes dobro ohranjeni, čeprav sta že vrsto let brez ustrezne namembnosti.

Zadružni in hmeljarski domovi

Po drugi svetovni vojni, ko je zaživel kmetijsko zadružništvo, so takratne samostojne kmetijske zadruge v vseh večjih krajih zgradile velike zadružne oziroma hmeljarske domove. Največ so jih zgradili med leti 1955 do 1960 in so bile med največjimi stavbami v kraju. Vhodna pročelja so okrasili s poslikavami, plitkimi reliefi ali risbami v grafitto tehniki in obvezno letnico gradnje. V bistvu se je na te domove prenesla večnamenskost predvojnih velikih sušilnic in dejavnost so celo razširili: pod isto streho so združili poslovne prostore zadrug, prostore za prodajo zaščitnih sredstev rastlin in živalskih krmil, hmeljske sušilnice s prostornimi skladišči – dvoranami, stolpe z *aufcugi* (dvigali) za transport hmelja do sušilnih les, stanovanja zadružnih upravnikov in drugih uslužbencev zadruge ter družabne prostore, tako imenovane klubske sobe, kjer so uredili krajevne knjižnice in namestili prve črno-bele televizorje. Klubske sobe so bile namenjene sestankovanju zadružnikov in delovanju različnih družbenopolitičnih organizacij, od članov krajevne organizacije zveze borcev, krajevne SZDL, osnovne organizacije socialistične mladine, članov zveze komunistov do društva prijateljev mladine, redečega križa idr. V dvoranah so po odprodaji hmelja v zimsko-pomladni sezoni organizirali proslave ob Dnevu republike, 29. novembra, in Dnevu žena, 8. marca, kjer je s programom (recitacije, krajše igre, skeči, zborovsko petje, glasbeni vložki in podobno) nastopala osnovnošolska mladina in zabavne prireditve kot so silvestrovanje, maškarade in mladinske ter gasilske veselice. Vse prireditve so bile praviloma zaključene z zabavo in živo glasbo s plesom. Ponujali so tudi hrano: do začetka 80. let praviloma samo kranjske klobase s kruhom in *zemfom* (gorčico), pecivo, ki so ga napekle vaše

gospodinje, ter alkoholno in brezalkoholno pijačo. Ponekod, na primer v Preboldu, so v dvorani redno vrteli tudi celovečerne filme, drugod (Gomilsko) le občasno in organizirali predavanja z barvnimi diapozitivi.

Po manjših krajih v savinjskih dolinah in drugih slovenskih pokrajinah, kjer so na družbeni zemlji gojili hmelj (Kozje, Ponikva pri Šentjurju), so postavljali povsem enake kockaste sušilnice z nizkimi nakloni streh, ki so jih praviloma uporabljali le za sušenje in skladiščenje hmelja, le ponekod so bile v teh stavbah tudi stanovanja (Grajska vas, Šmatevž).

Z združitvijo krajevnih zadrug v veliko Kmetijsko zadrugo Savinjska dolina, se je s centralizacijo poslovanja sicer zmanjšala avtonomnost zadrug in novonastalih obratov, ki so formalno in organizacijsko večkrat menjali svoj ustroj, v glavnem pa so delovali v korist kmetov zadružnikov oziroma kmetov kooperantov. Vsebinsko se namembnost zadružnih in hmeljarskih domov bistveno ni spremenila, le smisel za redno vzdrževanje objektov in odnos do tako imenovane družbene lastnine se je občutno zmanjšal.

Državna posestva

V letih takoj po drugi svetovni vojni so nastala tudi velika »državna posestva«, ki so hiter razvoj dosegla po letu 1962 z ustanovitvijo Kmetijskega kombinata leta 1962. Vanj so tedaj vključili vsa tedanja kmetijska državna posestva v Savinjski dolini in še državno posestvo Lava-Celje kot samostojne organizacijske enote novega podjetja, vendar z enotnim cilje: organizirati družbeno kmetijsko proizvodnjo po modernih principih. Določeno je bilo, da bodo obrati razvijali v glavnem dve gospodarski panogi, to sta hmeljarstvo in živinoreja. Izjemo so predvideli v Medlogu, kjer so nadaljevali s proizvodnjo vrtnin in rož za potrebe celjskega trga, ter na Mirošanu, kjer še danes izvajajo specializacijo v dve smeri, in to v proizvodnjo sadnih drevesc in plantažno pridelovanje kvalitetnih sort jabolk in hrušk.

Večina teh velikih kmetijskih obratov je nastala v okviru po drugi svetovni vojni nacionaliziranih veleposestev (Grobla, Pihlbirt, Arja vas, Vrbje in drugod). Tudi na teh velikih kmetijskih obratih so postavljali velike hmeljske sušilnice, dograjevali strojne lope in preurejali stara poslopja za stanovanje svojih zaposlenih delavcev, ki so v 60. in 70. letih večinoma prihajali iz hrvaškega Medžimurja in Zagorja. Že v začetku 60. let so na teh obratih

oziroma »delovnih in proizvodnih enotah« postavljali velike, arhitekturno nič kaj prijetne lope za prve obiralne stroje, in vrsto drugih manjših stavb, od lastnih mehaničnih delavnic do črpalk za »dizelsko gorivo«.

Konji in traktorji

Vse do začetka 60. let dvajsetega stoletja so bili konji glavna delovna in vlečna sila spodnjesevinskih hmeljarjev. Razširjena je bila reja žilavih delovnih konj pasme *norik* in pozneje *posavec*, kar je že pred drugo svetovno vojno spodbudilo državo, da je v Braslovčah uredila žrebčarno. Na Gomilskem je več kmetov vzrejalo žrebce za prepust in konje so prodajali na Koroško in Kranjsko. Konje so uporabljali pri vsakodnevem kmečkem delu, za delo v hmeljiščih, delo v gozdu in nekateri tudi za *furanje* razsutega tovora, premoga, lesa in drugega s tako imenovanimio *gumeradli* od železniških postaj na Šmartnem ob Paki, Polzeli ter v Šempetru in Žalcu do naročnikov prevozov.

Ob koncu 50. let so se v dolini na kmetijskih zadrugah pojavili prvi traktorji znamk *Stayer* in *Ferguson* skupaj s sodobnimi traktorskimi priključki (kosilnice, dvoosne in enoosne prikolicice). Zadruge so zaposlovale strojnike in traktoriste¹⁰ ter najemale sezonske delavce za škropljenje v hmeljiščih in sadovnjakih.¹¹

Šele v začetku 60. let je oblast kmetom dovolila nabavo lastnih traktorjev. Najprej so dovolili le solastništvo dveh kmetov, pozneje je traktor s priklopniki lahko nabavljal vsak sam. Z uvajanjem traktorjev se je občutno zmanjšalo število konj, ki so ob koncu 70. let postali povsem »nemoderni« in odveč. Le redki kmetje so jih obdržali, večinoma le zaradi navezanosti na živali in dolgoletno tradicijo hišne vzreje konj (na primer Lončičičev Ivan iz Gomilskega).

Danes so traktorji splošno razširjeni. Kmetje-hmeljarji imajo na traktorje priključenih vrsto posebnih strojev, nakladalk in priklopnikov, vključno z rezalniki za rezanje hmeljskih panog in za vožnjo po hmeljiščih prilagojene vozove z gibljivimi stranicami. Večji kmetje imajo tudi do pet in več traktorjev,

¹⁰ Med traktoristi je bilo tudi nekaj žensk, ki so vzbujale vsesplošno pozornost, a so opravljala vsa dela in se udeleževale tudi vsakoletnih tekmovanjih v oranju, kjer so dosegale visoke uvrstitve.

¹¹ Med drugimi zelo nevarnimi škropili kot je DDT so uporabljali tudi razvpito škropilo *rumesan* proti ameriškemu kaparju, ki je uničil ves ptičji živelj in prekril drevje in travo z rumeno barvo.

da si s tem prihranijo čas priklapljanja enih in drugih strojev, čeprav se zavedajo, da je takšno načelo v nasprotju z ekonomiko poslovanja kmetije, saj večino zaslužka vlagajo v strojno opremo, ki je zelo slabo izkoriščena.

Obiralni stroji

Po letu 1960 se zaključuje najbolj živahno obdobje v zgodovini hmeljarstva, predvsem tistega dela, ki je povezano z ročno obdelavo hmeljišč in obiranjem hmelja. Sezonske delovne sile je vse bolj primanjkovalo, saj so se industrializirali nekoč pasivni predeli Slovenije in obmejne Hrvaške. Neagrarno prebivalstvo se je zaposlovalo v industriji ali odhajalo na delo v tujino, zato je v dolini iz leta v leto primanjkovalo delovne sile, še posebej obiralcev hmelja. Rešitev je bila nabava obiralnih strojev. Leta 1962 je Kmetijski kombinat Hmezad uvozil prvi obiralni stroj znamke Bruff, ki ga je začel preizkušati Inštitut za hmeljarstvo iz Žalca (Virant 2002). Nato je sledilo množično kupovanje obiralnih strojev, ki so ga najprej izvedli v okviru strojnih skupnosti, ob koncu 70. let pa so obiralne stroje vse pogosteje nabavljali zasebniki. Večinoma so rabljene kupovali v Nemčiji ali od obiralnih strojnih skupnosti doma, nekateri pa nove pri domačem proizvajalcu Strojna oprema iz Žalca. Danes ima skorajda vsak hmeljar svoj obiralni stroj, po zmogljivosti prilagojenega lastni proizvodnji hmelja.

Hmeljski nasadi

Hmeljevke, štange

Sprva so se hmeljske panoge navijale na smrekove *štange* oziroma *hmeljevke*, to je okrogle in na spodnjem debelem koncu ošiljene drogove. Spomladi so jih *štangarji*¹² postavljali tik ob hmeljne sadike, od 40 do 50 cm globoko, da so tudi obložene s panogami zdržale poletne nevihte. Nove *hmeljevke* so bile dolge do pet metrov, in povsem okleščene vej. Obdane so bile še s skorjo, ki pa je po letu ali dveh odpadla. Z leti se je njihova dolžina krajšala, saj so zaradi preperelosti pogosto lomile tik pri tleh, zato jih je bilo treba spomladi na novo ošpičiti s sekiro *bognerco*.

¹² Večinoma so to bili krepki domači fantje, gospodar in najeti sezonski delavci, ki so v času obiranja hmelja največkrat opravljali še drugo vlogo *štangarja*, to je privzdigovalca hmeljev s pomočjo mačka, vzdiznega droga s pritrjeno nazobčano železno čeljustjo.

V času obiranja so *štangarji* hmeljevke sproti privzdignili vsaj toliko, da je lahko eden od obiralnega dvojca s svojo silo izpulil *štango* (hmeljevko) iz zemlje in položil na lesen križ. Šele nato je obiralni svojec lahko pričel z obiranjem. Obrane štange so obiralci polagali »v vrsto«, v redi. Ponekod so jih gospodarji silili k sprotnemu smukanju, drugod so to opravili pozneje, ko je bilo vse hmeljišče obrano. Po zaključenem obiranju je hmeljar ob pomoči družinskih članov in ponekod tudi najetih štangarjev hmeljske panoge povil v kupe, da so še nekaj časa zoreli, nato pa so jih dobro ped nad zemljo porezali, spravili na kup in zažgali. Hmeljevke so postavili v kopice, ki so bile slikovita jesensko-zimska prepoznavnost Savinjske doline.

Sprva so hmeljevke hmeljarji vsak posebej kupovali na Pokljuki, Novi Štifti pri Gornjem Gradu, v Špitaliču v Tuhinjski dolini, na Pohorju in drugod. Po drugi svetovni vojni je nakupe in prevoze organizirala kmetijska zadruga. Dobre hmeljevke so zdržale tudi do deset let. Najkrajše in poškodovane so izločili in jih uporabljali za oporo fižolu ali pa so jih razžagali v drva. Nekateri hmeljarji so rabljene hmeljevke prodajali trgovcem za »*bunarske motke*« v Banat. Razporedili so jih v dva, tri ali štiri metre dolge svežnje in z njimi so v Banatu domnevno gradili vodnjake.¹³

Žičnice z lesenimi drogovi

Prve hmeljske žičnice z lesenimi drogovi so v Spodnji Savinjski dolini postavili kmalu po drugi svetovni vojni. Pri Nejčk (Topovšek) v Grajski vasi so tako žičnico postavili že leta 1948, nato so jim sledili še drugi hmeljarji. Po letu 1960 so se žičnice splošno razširile in do konca desetletja povsem spodrinile stari način navijanja panog na hmeljevke. Za drogove so praviloma uporabljali les kostanja in akacije, saj sta med vsemi listavci najbolj odporna na pritiske in primerne ozke rasti. Sprva so za navijanje panog uporabljali tanko žico,

Žičnice z betonskimi drogovi

Leta 1965 so v Savinjski dolini začeli uvajati betonske žičnice iz prednapetega betona. Sprva je betonske drogove izdelovalo neko podjetje iz Zagreba, nato so v okviru Kmetijskega kombinata Hmezad razvili lastno betonarno.

¹³ To je še nepreverjen podatek, ki so ga raziskovalcem navedli vsaj štirje informatorji (Samec v Polžah, Bizjak v Gotovljah, Rančigaj na Gomilskem in Marovt v Topovljah).

Strokovnjaki Inštituta za hmeljarstvo so zelo pospeševali gradnjo betonskih žičnic, saj so z izračuni dokazovali njihovo bistveno daljšo življenjsko dobo kot pri žičnicah z lesenimi drogovi. V ta namen je oblast opravila več arondacijskih posegov, da so pod enotno veliko betonsko žičnico združili razdrobljena hmeljišča in izločili druge kulture, zlasti žita in koruzo. Po dograditvi žičnice je vsak hmeljar na približno istem mestu dobil svoje hmeljišče in nato prispeval denar za njeno redno vzdrževanje. Betonske žičnice, ki so bile pogosto za več kot petkrat večje od največjih žičnic z lesenimi drogovi, so močno zmanjšale privlačnost ravninske pokrajine Spodnje savinjske doline, saj so delovale v prostoru agresivno in zaradi betonskih materialov zelo tuje. Na splošno med hmeljarji niso bile preveč priljubljene, še zlasti po orkanskem neurju sredi 80. let, ko močan veter v okolici Braslovč in Trnave več betonskih žičnic izruval in polomil. Povsem nepoškodovane pa so ostale lesene žičnice zasebnih hmeljarjev.

Natikanje vodil iz žice in sintetičnih vrvic

Sprva so na lesene žičnice za navijanje hmeljskih panog uporabljali tanko žico, ki jo natikali s pomočjo preprostega zatiča na vsaj pet metrov dolgi lati. Šele ob koncu 60. let začnejo na državnih posestvih uvajati posebne stolpe na traktorski priklop. Do štirje delavci so stali na kovinskem stolpu in so na nosilne jeklene vrvi natikali vodilno *špago*, to je sintetično vrvico, ki so jo kupovali na Madžarskem, pozneje pa nabavljali pri domačih proizvajalcih (na primer Tekstilna tovarna Motvoz Platno Grosuplje). Leta 1969 so uporabili sintetično vrvico za vodila že na 600 hektarjih, leto pozneje na 1200 hektarjih hmeljišč,¹⁴ danes pa je vrvica splošno v rabi v vseh hmeljiščih.

Dediščina proizvodnje, obdelave in transporta hmelja

Gojeni hmelj je izključno ženska rastlina, ki jo razmnožujejo vegetativno. Hmeljar si že jeseni ali spomladi pripravi čepe na največ dva para (dva venca) oči, ki se spodaj ukoreninijo, zgoraj pa poženejo mlade vršičke. Nekateri čepe posadijo na manjše rastišče, kjer jim naredijo nizko žičnico, drugi čepe sadijo

¹⁴ Vrvice so bile različnih barv, od vijoličastih, zelenih do belih, ki so se nazadnje splošno uveljavile.

kar na stalno rastno mesto. Po dveh letih taka rastlina daje že kakovosten pridelek vse tja do dvanajstega leta, ko jo je treba nadomestiti z novo

V pozni zimi se začno prva dela v hmeljišču. V starih hmeljiščih so ostrili hmeljevke, v sodobnih pregledujejo žičnice, namenjajo vrvi in po potrebi menjajo drogove. Hmeljišča pognojijo s hlevskim gnojem, nato sledi *podoravanje*, *brananje*, *ozko odoravanje* in *obrezovanje* hmelja. Hmelj sorte aurora npr. obrezujejo med 25. marcem in 1. aprilom, sorto golding pa pozneje. Nato hmeljišče *poštupajo* (pognojijo) z mineralnimi gnojili. Nekoč so uporabljali *apneni dušik* in *tomaževo žlindro*, danes pa večinoma sodobna gnojila, ki jih priporočajo strokovnjaki Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo iz Žalca.

Po obrezovanju in gnojenju so postavljali *štange* oziroma hmeljevke, danes pa natikajo vodilne vrvicice. Nato sledi t.i. *kultivatranaj* (pletje in rahljanje zemlje), s katerim so uničili plevel, in *štrajfanje* (pinciranje). Zatem je sledilo vsaj dvakratno privezovanje s slamo ali travo *cegljo* na *štange*; pri žičnicah je delo enostavnejše, saj vodilno vrvico le zagozdijo ob sadiko, ki se nato sama vzpenja na *štange* (Marovt 1997; Hazler 2006).

Vse tja do srede avgusta je bilo treba redno nadzorovati rast hmelja in ga škropiti proti boleznim in škodljivcem. Po drugi svetovni vojni opravlja ta nadzor oddelek za zaščito rastlin Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo – njihove nasvete hmeljarji dosledno upoštevajo, saj je prav od njihovih napovedi odvisna kakovost letine in seveda s tem tudi zaslužek. Najhujši uničevalci hmelja so peronospora, rjavenje, rdeči pajek ter druge. Novi kulturalarji hmelja razredov A, B in C, ki so jih vzgojili prav na Inštitutu v Žalcu, so na boleznih različno odporni. Njihove lastnosti najboljše poznajo prav zato usposobljeni strokovnjaki, zato se je z leti razvilo brezpogojno zaupanje hmeljarjev v njihovo delo (Virant 2002).

Dediščina obiranja hmelja

Sredi avgusta hmelj dozori in ga je treba obrati v dobi od približno štirinajst dni do treh tednov. Na Inštitutu so vzgojili kultivarje – sorte hmelja, ki dozori v različnem času, zato hmeljarji sadijo zgodnejše in pozne sorte. Če bi ves hmelj dozoreval sočasno, bi se proti koncu obiranja kakovost pridelka bistveno zmanjšala, saj bi ga uničile bolezni in škodljivci.

Ročno obiranje

Navajamo postopek obiranja in delovnega vsakdanjika obiralcev v obdobju po drugi svetovni vojni do konca 70. let. Delo je bilo naporno, nazorno ga povzema naslednji pregovor:

»Zjutraj v mrzli rosi, opoldne v hudi ici, zvečer te še pa komarci piči!«¹⁵

Obiranje hmelja se praviloma začne po 15. avgustu, po Velikem šmarnu. Sprva so hmelj obirali ročno, zato so takrat hmeljarji najeli obiralce iz Dolenjskega, Kozjanskega, Haloz, Pohorja, Dravinjske dolina, Dravskega polja, Slovenskih goric, hrvaškega Zagorja in Medžimurja ter tudi tako imenovane Kranjce s Tuhinjske doline. Obiranje je omogočalo dober zaslužek zlasti v letih pred drugo svetovno vojno in v prvih dveh desetletji po njej. Obiralci so večinoma prihajali iz kmečkih, kajžarskih in delavskih družin. Denar so večinoma namenili za nakup oblačil, šolskih potrebščin, gospodinjske opreme in drugo.

Hmeljarji so že spomladi navezali stike z vodji obiralcev, ki so po domači in sosednjih vaseh zbirali kandidate za sezonsko delo v avgustu in prvih dneh septembra.¹⁶ V povprečju so srednji kmetje najeli od 20 do 25 obiralcev, na posameznih proizvodnih enotah državnih posestev pa je bilo obiralcev tudi več kot sto. Obiralce so hmeljarji pričakali na najbližjih železniških postajah v Petrovčah, Žalcu, Šempetru, na Polzeli in v Šmartnem ob Paki. Domov so jih zvozili s konjsko vprego na lesenih *lojtrskih* vozovih, pozneje s traktorji na prikolicah.

Ob prihodu in odhodu so bili obiralci oblečeni v praznična oblačila, pogosto dokaj živih barv. Njihov oblačilni videz se je razlikoval od domačinov in je bil praviloma v razkoraku s sočasno oblačilno modo. V hmeljišču so bili oblečeni v ponošena delovna oblačila. Obiralci so najpogosteje bivali na domačem gospodarskem poslopju – marofu (na parni, podu ali kašči), kjer so jim ležišča pripravili na senu ali na posteljnih vložkih – *madrocih*. Tudi na seno so pogrnili rjuhe in pripravili odeje in vzglavnike.

Delovni cikel obiralcev se je začel zgodaj zjutraj ob svitu in je trajal do mraka. Na oddaljenih njivah so obiralci ostajali ves dan, na bližnjih so kosili doma.

¹⁵ Povedal Bizjak Ivan, upokojeni kmetovalec, Gotovlje 43

¹⁶ Ročno obiranje je potekalo še v letih, ko se je šolski pouk pričel šele 5. septembra. Do takrat je moral biti obran ves savinjski hmelj.

Hmelj so obiralci nabirali v pletene košare, ki so jih imeli s kavljem zataknjene za trak ali pas; redkeje so hmelj nabirali v pletene koše (npr. obiralci iz bližnje Tuhinjske doline). Ko je bila posoda polna, so nabrani hmelj vsuli v jutasto vrečo. Košare in koši so bili praviloma last obiralcev, saj so si v njih prinesli delovna oblačila, spodnje perilo in druge stvari za osebno higieno.

Med 9. in 10., 12. in 13. ter ponekod še okrog 17. ure je gospodar – hmeljar opravil ob hmeljišču opravil meritev hmelja; večerno meritev so največkrat opravili doma, saj so bile količine nabranega hmelja relativno majhne. Meritve je gospodar praviloma opravljal sam ali ga zaupal odraslemu sinu, le redki so meritev prepustili sezonskemu pomočniku – *štangarju*. Vsakemu obiralcu so s tridesetlitrskim škafov izmerili nabrani hmelj.¹⁷ Število škafov si je merilec zapisal in obiralcu izročil balet¹⁸ v vrednosti števila nabranih škafov.

Ob zaključku obiranja so gospodar in obiralci preverili podatke o nabranih škafov in sledilo je izplačilo v denarju. Gospodar je obiralce odpeljal na bližnjo železniško postajo. Večina je odpotovala domov; nekateri so se ob prestopu na drugi vlak ustavili v Celju in nakupili različno želeno blago, nekatere so gospodarji zapeljali do bližnje Tekstilne tovarne Prebold, kjer so kupovali *restlne*, to je ostanke metrskega blaga (Hazler 2006).

Strojno obiranje

Sredi 60. let dvajsetega stoletja se je po Savinjski dolini razširilo strojno obiranje hmelja. Najprej so obiralne stroje postavljali na državnih posestvih, pozneje v okviru zadružnih enot, kjer so hmeljarji – kooperanti vodili poslovanje in v skladu s svojim lastniškim deležem uveljavljali pravico obiranja. V vsaki vaški strojni skupnosti so vzpostavili vrstni red obiranja, ki je bil več ali manj pravičen za vse. Sčasoma so hmeljarji nabavili lastne obiralne stroje, saj so s tem bistveno skrajšali čas obiranja in s tem izboljšali kakovost pridelka.

Dnevno strojno obiranje steče že v jutranji zori, ko se najmanj dva delavca: traktorist in nakladalec napotita v hmeljišče in strojno porežeta hmelj, ki pada

¹⁷ Praviloma so merili »z vrhom«, šele v času pomanjkanja obiralcev so nekateri večji hmeljarji merili brez vrha; tako so merili tudi na državnih posestvih, da so privabili in zadržali obiralce.

¹⁸ To so kartonasti lističi, opremljene s številkami in hmeljarjevim žigom.

na posebej pripravljeno vozilo z visokimi gibljivimi stranicami. Tako naložene hmeljske panoge so pripeljali domov do obiralnega stroja, ki je danes najpogosteje nameščen pod dvojni kozolec – tolpar ali pod odprto strojno lopo. S strojem lahko opravljata samo dva delavca: eden, ki na tekočo verigo natika panoge, in drugi, ki skrbi za kakovost obiranja hmelja.

Ko je hmelj obran ga prepeljejo do hmeljske sušilnice in posušijo, nato pa uskladiščijo v povsem temen prostor, saj je posušen hmelj zelo občutljiv na svetlobo (Hazler 2006).

Dediščina prehrane hmeljarjev in obiralcev (celodnevni obroki in dodatki)

Vse tja do konca 60. let dvajsetega stoletja, ko so še ročno obiral hmelj, je hmeljarjeva družina pripravljala hrano za obiralce. Hrano so zjutraj in čez dan uživali v hmeljiščih, večerje in nedeljsko kosilo pa doma. Dnevno so dobili štiri in ponekod tudi pet obrokov. V hmeljišču so se obiralci posedli na kupe obranega hmelja in si sedež pognili s prazno jutasto vrečo ali oblačilom. Še v prvih letih po vojni so hrano uživali iz skupne posode, pozneje so gospodarji za vsakega obiralca nabavili emajlirane sklede. Hrano so uživali z žlicami (sprva aluminijaste, pozneje kromirane), le redko (nedeljska kosila) tudi z noži in vilicami. Praviloma si je kruh rezal vsak sam. Gospodarji so pazili, da obiralci kruha niso puščali po hmeljišču, zato so ga ponekod gospodinje narezale na kose ali rezale sproti; vendar pa takšen nadzor ni bil priljubljen in je pogosto zanetil odpor in nejevoljo obiralcev, ki so zato preprosto odšli domov ali se priključili drugi obiralski skupini (Flis 1988; Hazler 2006).

Najpogostejša hrana obiralcev je bila naslednja:

- *fruštik* (zajtrk), okrog 7. ure: bel kava, kruh
- *malca* (malica), po prvem merjenju med 9. in 10. uro: kruh, sadje, *sladek toukuc* (še ne povsem prevreti sadni mošt); starejši so pili tudi *prevret toukuc* (*jabuček* – jabolčnik ali *hruškuc* – hruškovec)
- *južna* (kosilo), po drugem merjenju med 12. in 13. uro): zabeljen stročji fižol, *tope murke* (kumarice s pirejem), *zabelena župa* (zabeljena in zgoščena juha), drobovina na golaž, kruh i ndrugo; **ob nedeljah** goveja juha, *tenstan* (pražen) krompir, solata in *štrudl* (jabolčni zavitek) ali buhteljni,

- *malca* (popoldanska malica): le ponekod, po tretjem merjenju (okrog 17.00): kruh, sadje, *sladek toukuc* ali *prevret toukuc*,
- *večerja*, po zadnjem merjenju, ko se je povsem znočilo: mlečna kaša, mlečni *rajž* (riž), mlečni griz, kislo mleko, krompir v oblicah, stročji fižol, kruh in drugo (Hazler 2006).

To dokaj preprosto hrano, večinoma pridelano na domačem vrtu in poljih, so hmeljarji ponujali sezonskim delavcem in obiralcem v letih po drugi svetovni vojni pa vse tja do zatona ročnega obiranja hmelja. Večino surovin so pridelali doma, le goveje meso za nedeljsko kosilo so ponekod kupovali v mesnici, nekateri pa od sosedov, znancev in sorodnikov, ki so »na črno« zaklali mlado govedo ali tele in so ga nato na hitro in v popolni tajnosti ponujali zanesljivim kupcem – kajti tudi takrat je bilo klanje govedi doma prepovedano. Lahko pa so zaklali perutnino ali svinje, vendar so bili ti primeri zelo redki, saj so bila 50. in 60. leta še vedno obdobje, ko so se tudi kmečke družine prehranjevale skromno in za hrano izdajale čimmanj denarja. Poudarek je bil na kaloričnosti hrane, kar so praviloma dosegali z redno uporabo svinjske masti, ocvirkov in doma pripravljenega bučnega olja. Uporaba drugih rastlinskih olj za kuho ali zabelo solat je bila takrat še zelo redka, vsekakor pa nikjer niso v prehrani uporabljali npr. oljčnega olja ali kupljenega vinskega kisa – solate, omake in prikuhe so okisali z domačim jabolčnim ali vinskim kisom.

Večina hmeljarskih družin je uživala enako hrano kot sezonski delavci in obiralci. Le ponekod so informatorji navajali primere, da so »ohrne« (sko-pe) gospodinje obiralcem kuhale hrano slabše kakovosti, npr. žarko mast za zabelo jedi ali žarko slanino kot »priboljšek« h kruhu.

Nekoliko drugačna je bila sestava hrane na državnih posestvih, kjer so imeli tudi čez leto urejeno dnevno prehrano za svoje zaposlene delavce. V sezoni obiranja hmelja so državne menze povečale svoje zmogljivosti in isto hrano pripravljale tudi za obiralce. Kuhali so hrano, precej sorodno receptom in okusu vojaških kantin: npr. pasulj, krompirjev in mesni golaž, razne solate, pražen krompir in drugo. Po dolini se je namreč širil glas, da je prehrana na državnih posestvih boljša kot ponekod pri kmetih. Posestva so domnevno težje dobivala sezonske obiralce, zato so jih privabljala tako z dobro hrano kot tudi z »dobro mero« hmelja, kar je pomenilo, da je bil vrh nabranega hmelja v merilnem škafu nižji.

Dediščina obrti, povezane s hmeljarstvom

S hmeljarstvom je bila tesno povezana tako storitvena kot proizvodna obrt. Med proizvodnimi obrtmi je bilo pomembno pletarstvo, kovaštvo, kolarstvo, mizarstvo, sedlarstvo, ključavničarstvo in drugo.

Pletarstvo je bilo predvsem zastopano v okviru domače hišne dejavnosti. Skorajda v vsaki vasi so bili posamezniki, ki so obvladali pletenje košar iz vrbja in ponekod, zlasti v hribovskih krajih, tudi košev in košar iz leskovih viter. Pletarji so izdelke izdelovali za domače potrebe in za prodajo sovaščanom. Tak pletar je bil Kovač iz Gomilskega, ki je pletel košare za obiranje hmelja, pa tudi večje večnamenske »korpe« z ročaji. Košare so kupovali predvsem domači obiralci, medtem ko so prišleki imeli svoje košare, pogosto iz obeljenih vrbovih šib. Sezonski obiralci so imeli košare različnih oblik in velikosti, prevladovale pa so košare vogalnih oblik z enim, praviloma opletanim ročajem. Košara obiralcev je namreč morala biti tudi lepa, saj so jih uporabljali za transport oblačil in osebnih dokumentov na obiranje in ob odhodu ter za samo obiranje hmelja.

Kovaštvo in kolarstvo sta bili pomembni obrti za izdelavo najrazličnejših vozov, dvokolesnih ciz, samokolnic, torej vseh glavnih prevoznih sredstev v vsakodnevni rabi na kmetiji. Večje vozove so hmeljarji predelali v tako imenovane hmeljarske vozove: odstranili so oporne ročice in bočne lojtre (lestve) ali deske ter na voz pritrdili iz desk narejen pravokotniški podij, na katerega so drugega za drugim zlagali hmeljarske koše. Koše so praviloma izdelovali vaški mizarji. Bili so kubusnih oblik in izdelani iz polnega lesenega dna in skeletnega ogrodja iz letev, čez katere je hmeljar napel juto ali platno, tako imenovane tekače,¹⁹ ki so jih kupovali v Tekstilni tovarni Prebold. Premožnejši kmetje in državna posestva so uporabljali tudi opletene koše, ki so imeli letveno ogrodje, dno je bilo leseno, štiri stranice pa opletene iz beljenih vrbovih šib.

Vaški kovači so izdelovali tudi čeljusti za tako imenovane mačke, to je privzdigovalna orodja, sestavljena iz lesenega droga in čeljusti, ki so imele nasekane notranje robove, da so se dobro oprijele ob hmeljevko. Kovači so

¹⁹ Tekači so bili stakni iz gosto tkanega bombaža in so jih v tovarni uporabljali za kontrolni odtis barv. Barve so gostoto tkanja še povečale in nekateri novi so celo zadrževali vodo. Ljudje so jih uporabljali kot zaščitne preproge v stanovanjih, za delovne predpasnike, delovne hlače in za prevleko čez obiralne koše.

izdelovali tudi drugo hmeljarsko orodje, od motik, kos, nožev do raznih naprav pri sušilnicah, npr. okovje za dvigalo.

Sedlarji so imeli posel vse do prevlade traktorjev. Izdelovali so celotno vprežno opremo za konje, ki so bili do začetka 60. let dvajsetega stoletja prevladujoča vprežna žival na kmetijah. Skoraj povsem so jih nadomestili traktorji, tako da so znani spodnjesavinjski delovni konji skorajda povsem izginili in so jih šele zadnja leta ponovno uvedli v rejo, vendar ne za delo, temveč bolj za priložnostne vožnje in prodajo mesa (Hazler 2006).

Dediščina društvene in poslovne organiziranosti hmeljarjev

Hmeljarsko društvo

Najpomembnejše društvo v Savinjski dolini, ki je skrbelo za razvoj hmeljarstva, te tako važne gospodarske dejavnosti, je bilo Hmeljarsko društvo. Ustanovljeno je bilo iz potrebe po organiziranem in strokovnem hmeljarjenju ter zaradi večje možnosti uspešnega nastopa savinjskih hmeljarjev na svetovnem hmeljskem tržišču. Društvo sta leta 1880 ustanovila Janez Hausenbichler in Karel pl. Haupt ter ga imenovala Južnoštajersko hmeljarsko društvo v Žalcu. Pravila društva so potrdili v Gradcu 5. decembra 1880. Prvi glavni občni zbor društva je bil 21. maja 1881, na katerem so izvolili Haupta za predsednika društva, ki mu je predsednikoval do leta 1897. Člani so bili veleposestniki in graščaki iz Savinjske doline, ki so se med prvimi začeli ukvarjati z gojenjem hmelja. Leta 1897 je zamenjal dotedanjega predsednika dr. Mihael Bergman, ki je opravljal predsedniške posle do svoje smrti leta 1911. Od takrat pa do leta 1935 je bil predsednik Franc Roblek, do druge svetovne vojne pa Rudolf Lorber. Društveni tajnik je bil od leta 1883 do 1935 nadučitelj Anton Petriček.

Društvo je imelo najprej svoj sedež v občinski hiši, kasneje pa v prostorih Savinjske posojilnice. Občni zbori, tabori hmeljarjev in posvetovanja so bili v Roblekovi dvorani – hmeljski sušilnici. Hmeljarji, člani društva, so se zbirali še na hmeljarskih shodih in to vsako leto v drugem kraju, pač tam, kjer so gojili hmelj. Hmeljarsko društvo je bilo edino društvo v Žalcu, ki je s svojim delovanjem presegalo okvire trga. Združevalo je hmeljarje iz vse Savinjske doline. Število članov v društvu je iz leta v leto naraščalo. V okviru društva so

bila organizirana strokovna predavanja glede nabave in vrste sadik, obdelovanja zemlje za hmeljišče, obiranja hmelja, sušenja in priprave hmelja za prodajo.

Savinjski hmelj je po sveti kmalu zaslovel. Dobival je priznanja, da je celo boljši od odličnega žateškega hmelja. Za uspeh na tržišču ima zasluge predvsem Hmeljarsko društvo, ki je sodelovalo z vsem vidnimi hmeljarskimi središči po svetu. Vodilni člani so se udeleževali v tujini pomembnih predavanj o hmeljarstvu, sejmov in kongresov. Tesno je bilo Hmeljarsko društvo v Žalcu povezano s svetovnim hmeljarskim središčem v Žatcu na Češkem. Iz Žatca in Nürnberga, kjer sta bili borzni središči za prodajo hmelja, je društvo vsako leto po 10. septembru, ko so se cene hmelju ustalile, dobivalo dnevne podatke o cenah, ki so jih razobešali na oglasnih tablah na svojem območju.

Društvo je skrbelo tudi za reklamo prodaje hmelja. Leta 1898 so začeli razpošiljati v času hmeljeve rasti štirinajstdnevna poročila po evropskih državah. Letno so objavili v tujih časnikih 12 do 14 poročil. Prav tako so dobivali literaturo iz tujine, ki je obravnavala tamkajšnje dosežke in poročila o novih nasadih. Na poučnih shodih, občnih zborih in taborih hmeljarjev je društvo seznanjalo svoje člane z novostmi, ki so nastale na tem področju. Na taborih, ki so bili navadno ob začetku obiranja hmelja, so poučevali hmeljarje o hmeljskih nasadih in določali so višino mezd za obiralce hmelja. Obiralcem je društvo vsako leto oskrbelo polovično vožnjo po železnici. Na taborih so se dogovarjali tudi o tem, da hmeljarji ne bi drug drugemu odvzemali obiralcev.

Društvo je poučevalo hmeljarje o pravilnem sušenju in uskladiščenju hmelja. Organiziralo je strokovna predavanja iz drugih hmeljskih središč. Na zborovanjih so bile tudi demonstracije novih načinov obdelave hmeljišč, novih strojev, škropil in drugo. Društvo je skrbelo tudi za strokovno publikacijo *Slovenski hmeljar*, s prvo številko leta 1929 in *Hmeljarski vestnik*, ki je začel izhajati leta 1934 ter objavljali članke v časnikih *Jutro*, *Slovenec*, *Nova doba*, v revijah *Slovenski Gospodar* in *Kmetovalec* (Hazler 1974).

Hmeljarska zadruga

Tako kot skoraj v vseh društvih je bila tudi na področju hmeljarstva prisotna tudi politična aktivnost takratnih strank, ki so delovale v Sloveniji. Zato je bila

nasproti Hmeljarskemu društvu, okoli katerega so se zbirali napredno usmerjeni kmetje in tržani, ustanovljena Hmeljarska zadruga. Njen program se je v celoti pokrival s hmeljarskim društvom, zato je cepila njegovo enotnost s tem da je na vse načine iskala člane med hmeljarji. Cepitev proizvajalcev in odkupovalcev na politične tabore so občutili predvsem proizvajalci sami, ki so glede na neenotnost dosegali neugodne cene za hmelj.

Zadruga med tržani Žalca ni imela velikega vpliva. Zadruga je posegala v delokrog društva ker si je na vse načine skušala pridobiti člane predvsem zaradi klerikalnega tabora, da se tudi v Žalcu uveljavi na gospodarskem področju. V etnološki raziskavi leta 1974 je starejši Žalčan o tej zvezi povedal:

»Večina Žalčanov nas je bila v vrstah Sokola. V Žalcu klerikalci niso imeli uspeha. Nekajkrat so se Orli od drugod na vozovih peljali skozi trg pa smo jih vedno nagnali z jajci.«

Hmeljarstvo je bilo v preteklosti glavna gospodarska dejavnost v Savinjski dolini. Konjunktura na tržišču se je do druge svetovne vojne močno odražala na vsem gospodarskem in kulturnem življenju Žalca in okolice. Zato je pri predstavitvi društev potrebno upoštevati dejstvo, da je njihovo delovanje v tesni povezanosti z uspehom hmeljarjev. Ob padcu konjunktore hmelja se je za določen čas upočasnilo tudi društveno in družabno življenje (Virant 2002).

Dediščina trgovanja s hmeljem

Trgovina s hmeljem, kakor tudi borza v Nürnbergu in Žatcu, sta bili v rokah Židov. Za nakup so Židje najeli tako imenovane »*nakupovalce*«, ki so v večjih krajih Savinjske doline kupovali hmelj. Teh nakupovalcev, ki so bili večinoma veleposestniki in so tudi sami gojili hmelj, je bilo največ iz Žalca. Trgovina s hmeljem jim je prinesla lep zaslužek. V času kupovanja hmelja so poslali svoje *tekače* po dolini in ti so pri posameznih pridelovalcih poizvedovali, kolikšne količine in kakšno kakovost imajo za prodajo. Ni bilo nujno, da so *tekači*, ki so bili začasno v službi nakupovalcev, tudi sami hmeljarji; bili so najrazličnejših poklicev.

Tak način organizacije in razpleta nakupovalne mreže je pomenil za proizvajalce pri prodaji hmelja skoraj igro na srečo. Interes tujih nakupovalcev je bil čimbolj znižati ceno hmelju glede na celotno ocenjen pridelek in

vsakoletno doseženo kvaliteto. Ker so bili proizvajalci glede na svoje finančne zmogljivosti v glavnem na račun prihodnjega pridelka močno zadolženi pri svojih dobaviteljih trgovcih (orodje, stroji, gnojila, škropila, hrana, obleka in drugo), so bili tako v dvojnem precepu: na eni strani pod pritiskom tujih kupcev, ki so določali odkupne cene, in na drugi strani od svojih trgovcev, pri katerih so bili zadolženi.

Zato je bila rešitev za proizvajalce v Hmeljarskem društvu, ki je skrbelo za obveščanje o odkupnih cenah, kot tudi za oskrbo proizvajalcev z reprodukcijskim materialom. Društvo je hmeljarjem priporočilo, naj se s trgovino hmelja ukvarja le eden v družini in to le najsposobnejši. Znan je bil izrek: »Prvi kupec – najboljši kupec.« Velikega pomena za okrepitev in pospeševanje prodaje hmelja so bile udeležbe Južnoštajerskega hmeljarskega društva v Žalcu na vzorčnih sejmih in razstavah v Trstu, Barceloni, Fürstenfeldu, Parizu, Londonu, Berlinu, Žatcu, Pragi in drugod. Na vseh teh razstavah so savinjski hmelj ocenili zelo dobro. Tudi hmeljarji iz Žalca so imeli veliko uspeha ter dobili za doseženo kvaliteto mnoga priznanja in diplome (Hausenbichler, Kukec, Senica in drugi) (Virant 2002).

Po drugi svetovni vojni je vlogo trgovca prevzela država. Hmeljarsko proizvodna zadruga »Hmezad« z.o.j., ustanovljena leta 1945, je kupila predvojno Hmeljarno in takoj po vojni skrbelo za obnovo hmeljskih nasadov, preskrbo z mineralnimi gnojili in sredstvi za varstvo hmelja, za mehanizacijo ter prodajo hmelja doma in v tujini. Leta 1952 je bila preoblikovana tako, da se je trgovina ločila od pridelave, in nastalo je novo trgovsko podjetje Hmezad Export-Import, ki je trgovalo s hmeljem ter ga predelovalo in dodelovalo. V času samoupravljanja je bilo del sestavljene organizacije združenega dela SOZD Hmezad, leta 1998 pa se je preoblikovalo v delniško družbo (Virant 2002). V samostojni Sloveniji je nastalo še nekaj trgovskih firm, ki se poleg Hmezad Export-Import d.d. ukvarjajo s prodajo slovenskega hmelja. Danes ima na področju prodaje slovenskega hmelja najpomembnejšo vlogo podjetje Hmezad Export-Import, ki je v večinski lasti zasebnika Jožeta Časa iz Turiške vasi v Mislinjski dolini (Hazler 2006).

Dediščina tehnologije obdelave, zaščite in konzerviranja hmelja

Leta 1902 je Hmeljarsko društvo v Žalcu pričelo z gradnjo Hmeljarne zaradi vse večje potrebe po ustanovitvi podjetja, ki bi konzerviralo in pripravljalo hmelj za prodajo. Novo podjetje je nudilo možnost zaposlitve okoličanom pa

tudi prebivalcem Žalca. Žalčani, kakor tudi vsi hmeljarji Savinjske doline, so sodelovali pri gradnji Hmeljarne, ker odslej hmelja ni bilo potrebno več pošiljati v prepariranje v tujino, kar je seveda predelovalne stroške močno zmanjšalo. Načelstvo Hmeljarne je bilo skoraj isto kot pri Hmeljarskem društvu. Leta 1907 je društvo pri Hmeljarni ustanovilo Oznamovalnico za hmelj, ki je imela nalogo, da vsako balo hmelja označi, od kod je in kakšna je njena kvaliteta.

Hmeljarna se je leta 1919 preimenovala v *Hmeljarno I. jugoslovanski zavod za vskladanje in konzerviranje hmelja z.o.z. Žalec*. Po likvidaciji se je dokapitalizirala in preoblikovala v družbo z omejeno zavezo, ki je delovala do leta 1946 (Virant 2002).

Dediščina hmeljarskih znanj

Že nekajkrat je bila poudarjena vloga različnih Južnoštajerskega hmeljarskega društva v Žalcu, raznih drugih društev in poslovnih združenj, zadrug in predvsem Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo iz Žalca, ki so vsi pomembno prispevali k dvigu znanja in izobraženosti savinjskih hmeljarjev. Danes so se možnosti izobraževanja še bolj razširile in izpopolnile, saj skorajda ni več hmeljarja, ki bi v svoji sobi ne imel računalnika in bil priključen na internetno omrežje.

Poleg tega znanja pa nas še vedno prevzame ohranjena dediščina znanj in veščin, ki je sestavni del kulturnega izročila vsake hmeljarske družine, kjer oče in mati prenašata znanje o hmeljarjenju na potomce, ti na svoje otroke in tako naprej. Hmeljarstvo je tako zahtevna kmetijska dejavnost, ki se je nikakor ni mogoče naučiti čez noč, v šoli, kupiti posestvo in začeti proizvodnjo. Za to je potrebna izkušnost, pogum, spretnost, iznajdljivost in predvsem trdoživost tudi v času, ko prodaja hmelja ni ugodna in se komajda pokrijejo proizvodni stroški.

Hmeljarji, ti preizkušeni ljudje Savinjske doline so poznavalci tolikšnih znanj in veščin, da bo o tej temi potrebno izdelati temeljito raziskavo. Naj omenimo samo nekatere posebnosti in značilnosti, kot so npr.: nož za obrezovanje hmelja, predelan iz iztrošene kose, izvorno zamišljeni in izdelani *aufcugi* (dvigala) na ročni in električni pogon za prevoz hmelja do sušilnih les, preprosti, a zelo učinkoviti *mački* za privzdigovanje hmeljev, letve za natikanje vodilnih žic v hmeljskih žičnicah in še bi lahko naštevali. Pomembne

so tudi izkušnje povsem nesnovnega značaja, ki jih je mogoče pridobiti šele po dolgoletnem hmeljarjenju. Med takšne sodijo ocene o vlažnosti suhega hmelja na otip, ki ga je sposobna le izkušena hmeljarjeva roka, in je skorajda tako natančna kot podatki z digitalnega merilca vlage. Pomembne so tudi druge izkušnje in veščine, ki jih je preprosto treba zapisati in ovrednotiti, kajti z dnevnega prizorišča izginjajo po isti poti kot dediščina stavb, naprav, orodij in predmetov vsakdanjosti, ki so z uvajanjem novih tehnologij izgubili svojo osnovno funkcijo in pomen.

Dediščina hmeljarskega duhovnega izročila

Dediščina duhovnega izročila savinjskega hmeljarstva je obsežna in raznovrstna. Razvila in ohranila se je dediščina:

- likovnega,
 - glasbenega,
 - gledališkega in opernega,
 - literarnega (pesniškega in pisateljskega) ustvarjanja,
 - fotografij in razglednic
- in tudi dediščina strokovnega in znanstvenega obravnavanja hmeljarstva in spodnje Savinjske doline nasploh.

Dediščina likovnega ustvarjanja je močno zastopana med akademskimi in ljubiteljskimi likovnimi umetniki, ki so bodisi v slikarstvu ali kiparstvu (npr. spomenik pred trgovino Savinjka v Žalcu) uporabljali motive iz doline in hmeljarstva. Priljubljeni so bili zlasti tradicionalni motivi s hmeljskimi kopicami, pa tudi obiranje samo. Celo Maksim Gaspari je upodobil trenutek razigranosti v hmeljišču – prizor je kljub nekaj »tehničnim napakam« zanimiv in odseva nekdanje delo v hmeljišču. Savinov likovni salon pogosto gosti likovna dela umetnikov, ki so tako kot npr. poleti 2006 predstavili svoje poglede na hmeljarstvo.

Bogata je tudi dediščina glasbenega izročila. O hmeljarstvu pojejo pesmi in skladbe vrhunskih umetnikov, ustvarjalci narodnozabavne glasbe in pesmi s področja drugih glasbenih zvrsti. Hmeljarstvo je preneseno tudi na odrske deske in v začetku septembra 2006 so v Žalcu ponovno uprizorili znamenito opereto Hmeljska princesa Radovana Gobca.

V leposlovnih literaturi je hmeljarstvo našlo ustrezno mesto po zaslugi Frana Roša, Janka Kača, Neže Maurer, Mete Rainer, Draga Kumra, Ivana Dobnika – Navya in številnih drugih pesnikov in pisateljev, ki so opisovali življenjski utrip hmeljarjev.

Zelo razsežna je fotografska dediščina o hmeljarstvu, ki jo bo potrebno temeljito raziskati. Številni poklicni in ljubiteljski fotografi so slikali pokrajino, posamezne kraje in predvsem ljudi med delom v hmeljiščih in med obiranjem hmelja. Razvili so značilni tip skupinske »hmeljarske« fotografske obiralcev za položeno *štango*, ko so za trenutek prekinili naporno delo, si popravili oblačila in pričeske ter se predali opojnosti fotografske večnosti.

Posebej pa je pomembna dediščina strokovnega in znanstvenega obravnavanja hmeljarstva, ki danes obsega več sto enot. Tudi o tem področju bo potrebno izdelati temeljito bibliografijo in celostno ovrednotiti pomen posameznih prispevkov. Pomembna je tudi žurnalistična zastopanost hmeljarstva v časnikih, tednikih in revijah, ki dejavnost predstavljajo na poljuden in strokoven način.

Dediščina vplivov hmeljarstva na okolje

Tudi vplivi na okolje so pomemben člen celostne obravnave hmeljarstva. Zavest o varstvu okolja je iz dneva v dan večja in temu sledijo tudi hmeljarji. Že vrsto let se tej problematiki posveča osrednja raziskovalna ustanova, Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo v Žalcu, ki skuša s sonaravnimi predlogi izboljšati kakovost hmelja in zmanjšati vplive hmeljarjenja na okolje. Vemo namreč, da so bili nekoč ti vplivi zelo grobi in so močno vplivali na zmanjšano kakovost pitne podtalnice v Celjski kotlini, od katere so življenjsko odvisni predvsem Celjani.

Občasno so se med prebivalci pojavljale tudi alergije na samo rastlino in škropljenje, kar pa bo potrebno še temeljito raziskati in predstaviti tudi z zornega kota vsakdanjega življenja. Danes obstajajo tudi stroge omejitve glede kurjenja hmeljskih odpadkov, ki pa jih hmeljarji ne upoštevajo vedno, zato je dolina v jesenskih dneh pogosto zavita v nadležni dim.

Pomembna je tudi dediščina obvarovanj pred požari. Pomembno vlogo je imela pri tem *Požarna bramba Žalec*, ki so jo ustanovili leta 1881. Velike zasluge

za njeno ustanovitev je imel nam že znani hmeljar, gostilničar in svetovljan, Janez Hausenbichler, ki je bil ob tem več kot trideset let član občinske uprave in zadnja leta življenja tudi župan. Tako kot njegov nasledniki in sodelavci, Josip Širca, Ivan Virant, Josip Žuža, Anton Petriček, dr. Mihael Bergman in številni drugi, je skrbel za razvoj gasilstva v Žalcu in Spodnji Savinjski dolini. Leta 1897, le leto po Hausenbichlerjevi smrti, so slovenski gasilci kljub nemškemu pritisku ustanovili *Zvezo slovenskih požarnih bramb* za Spodnje Štajersko s sedežem v Žalcu katere predsednik je postal Josip Širca, takratni predsednik žalskih gasilcev (Hazler 1974).

Hmelj in ogenj sta v preteklosti pogosto zaplesala ognjeviti ples, zato so bili trdoživi spodnjesavinjski hmeljarji bili prizadevni gasilci. Že čez nekaj let je skorajda vsaka večja vas v dolini imela svoje gasilsko društvo, ki danes sodijo med najstarejša v Sloveniji. Požari so bili pogosti predvsem med sušenjem hmelja. Kako katastrofalne so posledice takšnih požarov so Savinjčani občutili leta 1960, ko je v Žalcu zagorela znamenita Hmeljarna. Vsekakor je gasilstvo in varstvo pred požari v času obiranja hmelja tematika, ki jo bo potrebno temeljito raziskati.

LITERATURA IN VIRI:

Arandelović, Dimitrije, 1978: Raziskovanja na področju sladarstva in pivovarstva – nova dejavnost Hmeljarskega inštituta. V: Vili Vybihal (ur.), *Savinjski zbornik IV*. Žalec: Temeljna kulturna skupnost Žalec, 164-167.

Baš, Angelos, 1972: Obiranje hmelja na kmečkih posestvih v Savinjski dolini. V: *Slovenski etnograf*, let. 23-24. Ljubljana: 71-98.

Berkopec, Branka, 1978: *Hmeljarstvo v Orli vasi* (proseminarska naloga). Ljubljana: Pedagoško znanstvena enota za etnologijo, Filozofska fakulteta, Univerza Edvarda Kardelja v Ljubljani.

Brežnik, Jože, 1974: Obrat kmetijstvo Žalec in njegova proizvodnja. V: Drago Predan (ur.), *Savinjski zbornik III*. Žalec: Temeljna kulturna skupnost Žalec, 104-109.

Cerovšek, Jože, 1974: Gospodarstvo b občini Žalec. V: Drago Predan (ur.), *Savinjski zbornik III*. Žalec: Temeljna kulturna skupnost Žalec, 72-96.

Četina, Lojze, 1974: Hmeljarstvo kot gospodarska panoga in njen ekonomski položaj. V: Drago Predan (ur.), *Savinjski zbornik III*. Žalec: Temeljna kulturna skupnost Žalec, 171-182.

Gluk, Jože, 1959: Šolstvo in ljudska prosveta. V: Drago Predan (ur.), *Savinjski zbornik I*. Žalec: Občinski odbor SZDL v Žalcu, 173-212.

Goriup, Danilo in Zdenka, 2005: *Fran Roblek. Hmeljar, gospodarstvenik, politik 1865-1935*. Žalec: Danilo Goriup (samozaložba).

Hausenbichler, Janez, 1882: *Navod o hmeljarji*. Ljubljana: Janez Hausenbichler.

Hazler, Vito, 1974: *Društva v Žalcu. Od ustanovitve do druge svetovne vojne* (proseminarska naloga). Ljubljana: Pedagoško znanstvena enota za etnologijo, Filozofska fakulteta, Univerza Edvarda Kardelja v Ljubljani.

Hazler, Vito, 1979: Agrarna skupnost. V: Vili Vybihal (ur.), *Gomilsko*. Celje: Pripravljalni odbor za proslavo praznika občine Žalec 1979 na Gomilskem, 141-158.

Hazler, Vito, 1984: Stavbna dediščina v okviru kmečkih domačij. V: Vili Vybihal (ur.), *Polzela*. Polzela: Pripravljalni odbor za pripravo občinskega praznika na Polzeli, 290-309.

Hazler, Vito, 1999: *Podreti ali obnoviti? Zgodovinski razvoj, analiza in model etnološkega konservatstva na Slovenskem*. Ljubljana: Založba Rokus.

Herodež, Karel, 1977: Razvoj kmetijstva. V: Vili Vybihal (ur.), *Trnava*. Celje: Pripravljalni odbor za praznovanje občinskega praznika občine Žalec v krajevni skupnosti Trnava, 133-136.

Hriberšek, Ljubica, 1980: Tončka in njeno življenje. V: Vili Vybihal (ur.), *Gotovlje*. Celje: Pripravljalni odbor za proslavo praznika občine Žalec 1980 v Gotovljah, 152-154.

Kač, Ivan, 1959: Savinjski golding. V: Drago Predan (ur.), *Savinjski zbornik I*. Žalec: Občinski odbor SZDL v Žalcu, 244-267.

Kač, Miljeva, 1974: Varstvena služba pred boleznimi in škodljivci v hmeljiščih Savinjske doline. V: Drago Predan (ur.), *Savinjski zbornik III*. Žalec: Temeljna kulturna skupnost Žalec, 183-192.

Kač, Tanja, 1998: Društvo savinjskih vinogradnikov. V: Branko Goropevšek (ur.), *Savinjski zbornik VII*. Žalec: Občina Žalec, 255.

Kampuš, Lojze, 1977: Zadružna enota Trnava v obdobju 1969-1976. V: Vili Vybihal (ur.), *Trnava*. Celje: Pripravljalni odbor za praznovanje občinskega praznika občine Žalec v krajevni skupnosti Trnava, 138-141.

Kolenik, Milan, 1959: Občina Žalec. V: Drago Predan (ur.), *Savinjski zbornik I*. Žalec: Občinski odbor SZDL v Žalcu, 24-39.

Kolšek, Tone, 1978: Žovneško gospostvo v luči urbarja iz leta 1550. V: Vili Vybihal (ur.), *Savinjski zbornik IV*. Žalec: Temeljna kulturna skupnost Žalec, 235-265.

Makarovič, Marija, 1978: O načinu življenja poslov na Vranskem. V: Vili Vybihal (ur.), *Savinjski zbornik IV*. Žalec: Temeljna kulturna skupnost Žalec, 275-282.

Makarovič, Marija, 1978: Noša na Vranskem. V: Vili Vybihal (ur.), *Savinjski zbornik IV*. Žalec: Temeljna kulturna skupnost Žalec, 321-329.

Makarovič, Marija, 1979: Razmerje vaščanov Zakla do dela in poklica. V: Vili Vybihal (ur.), *Gomilsko*. Celje: Pripravljalni odbor za proslavo praznika občine Žalec 1979 na Gomilskem, 165-190.

Marovt, Natalija, 1997: *Hmelj smo obirali nekoč, obiramo ga tudi danes* (seminarska naloga). Ljubljana: Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo, Filozofska fakulteta Univerza v Ljubljani.

Natek, Milan, 1965: Žalec – naselje in prebivalstvo. V: Dane Debič in dr. (ur.), *Savinjski zbornik II*. Celje: Pripravljalni odbor za proslavo dvajsetletnice osvoboditve in proglasitve trga Žalec za mesto, 7-40.

Natek, Milan, 1976: Letuš in Podgorje. V: Vili Vybihal, *Letuš skozi Čas*. Celje: Pripravljalni odbor za praznovanje občinskega praznika občine Žalec, 5-42.

Natek, Milan, 1977: Nekatere geografske oznake Trnave in njene okolice. V: Vili Vybihal (ur.), *Trnava*, Celje: Pripravljalni odbor za praznovanje občinskega praznika občine Žalec v krajevni skupnosti Trnava, str. 5-35.

Natek, Milan, 1978: Regionalne razlike v razslojenosti kmetijskega prebivalstva spodnje Savinjske doline. V: Vili Vybihal (ur.), *Savinjski zbornik IV*. Žalec: Temeljna kulturna skupnost Žalec, 71-107.

Milan Natek, 1979: Geografske značilnosti gomilskega in njegovega zaledja. V: Vili Vybihal (ur.), *Gomilsko*. Celje: Pripravljalni odbor za proslavo praznika občine Žalec 1979 na Gomilskem, 9-57.

Natek, Milan, 1984: Geografske značilnosti Polzele in njenega zaledja. V: Vili Vybihal (ur.), *Polzela*. Polzela: Pripravljalni odbor za pripravo občinskega praznika na Polzeli, 38-80.

Olschowy, Julij, 1910: *Navodilo k umnemu hmeljarstvu. 1. in 2. del: Obdelovanje in spravljanje hmelja ter nadaljnje ravnanje ž njim*. Dunaj: C. kr. poljedelsko ministrstvo na Dunaju.

Orožen, Janko, 1960: Kratka zgodovina Gomilskega. V: Drago Predan (ur.), *150 let šole na Gomilskem*. Celje: Pripravljalni odbor za proslavo 150-letnice šole na Gomilskem, 40-47.

Orožen, Janko, 1965: Preteklost Savinjske doline od davnih do današnjih dni. V: Dane Debič in dr. (ur.), *Savinjski zbornik II*. Celje: Pripravljalni odbor za proslavo dvajsetletnice osvoboditve in proglasitve trga Žalec za mesto, 322-415,

Orožen, Janko, 1965: Pomembnejše savinjske kulturne osebnosti. V: Dane Debič in dr. (ur.), *Savinjski zbornik II*. Celje: Pripravljalni odbor za proslavo dvajsetletnice osvoboditve in proglasitve trga Žalec za mesto, 416-429.

Pelikan, Zvone, 1965: Nova tehnologija v proizvodnji hmelja. V: Dane Debič in dr. (ur.), *Savinjski zbornik II*. Celje: Pripravljalni odbor za proslavo dvajsetletnice osvoboditve in proglasitve trga Žalec za mesto, 211-231.

Petriček, Janko, 1974: Hmelj na tekočem traku od obiranja do skladiščenja. V: Drago Predan (ur.), *Savinjski zbornik III*. Žalec: Temeljna kulturna skupnost Žalec, 201-225.

Petriček, Janko, 1978: Briketiranje hmelja. V: Vili Vybihal (ur.), *Savinjski zbornik IV*. Žalec: Temeljna kulturna skupnost Žalec, 145-163.

Poteko, Ivan, 1975: Krajevna skupnost Andraž – kmetijsko območje. V: Drago Predan (ur.). *Andraški razgledi*, Celje: Pripravljalni odbor za praznovanje občinskega praznika občine Žalec, 10-18.

Pravila hmeljarskega društva za Slovenijo v Žalcu. 1923. Ljubljana: Hmeljarsko društvo v Žalcu.

Pravila. Poslovniki odsekov in pravilniki skladov »Hmezad« hmeljarske zadruge z.o.j. v Žalcu. 1945. Celje: »Hmezad«, Hmeljarska zadruga z.o.j., Žalec.

Predan, Drago, 1959: Prispevek k savinjski kmečki hiši. V: Drago Predan (ur.), *Savinjski zbornik I*. Žalec: Občinski odbor SZDL v Žalcu, 161-167.

Predan, Drago, 1975: Nekaj podatkov o kraju in ljudeh. V: Drago Predan (ur.), *Andraški razgledi*, Celje: Pripravljalni odbor za praznovanje občinskega praznika občine Žalec, 5-9.

Predan, Drago, 1975: Domačije. V: Drago Predan (ur.), *Andraški razgledi*. Celje: Pripravljalni odbor za praznovanje občinskega praznika občine Žalec, 19-40.

Pugelj, Bogdan, 1974: Razvoj zasebnega kmetijstva v letih 1965-1971. V: Drago Predan (ur.), *Savinjski zbornik III*. Žalec: Temeljna kulturna skupnost Žalec, 126-134.

Pugelj, Blažena, 1974: Na kakšnih tleh pridelujemo hmelj v Savinjski dolini. V: Drago Predan (ur.), *Savinjski zbornik III*. Žalec: Temeljna kulturna skupnost Žalec, 226-235.

Roš, Fran, 1959: Pesem Savinjske doline. V: Drago Predan (ur.), *Savinjski zbornik I*. Žalec: Občinski odbor SZDL v Žalcu, 7-8.

Sadar, Vinko, 1928: *Hmeljarstvo*. Maribor: Tiskarna sv. Cirila v Mariboru.

Sedmak, Franc, 1965: Razvoj in perspektive šolstva v žalski občini. V: Dane Debič in dr. (ur.), *Savinjski zbornik II*. Celje: Pripravljalni odbor za proslavo dvajsetletnice osvoboditve in proglastitve trga Žalec za mesto, 277-312.

Simonič, Milena, 1992: *Žalec in savinjska hmeljarska tradicija*. Žalec: poslovna skupnost za hmeljarstvo Slovenije.

Slokan, Jaka, 1969: Kratek oris hmeljarstva na slovenskem ozemlju. V: *XIX kongres E.H.B.* Ljubljana.

Slokan, Jaka, 1978: Domača pričevanja o Janezu Hausenbichlerju. V: Vili Vybihal (ur.), *Savinjski zbornik IV*. Žalec: Temeljna kulturna skupnost Žalec, 168-175.

Slokan, Jaka, 1978: Hmeljska kronika. V: Vili Vybihal (ur.), *Savinjski zbornik IV*. Žalec: Temeljna kulturna skupnost Žalec, 178-230.

Strožer, Ivan, 1979: Zadrugištvo. V: Vili Vybihal (ur.), *Gomilsko*. Celje: Pripravljalni odbor za proslavo praznika občine Žalec 1979 na Gomilskem, 159-162.

Škof, Milan, 1959: Turistične perspektive Spodnje Savinjske doline. V: Drago Predan (ur.), *Savinjski zbornik I*. Žalec: Občinski odbor SZDL v Žalcu, 317-321.

Teržan, Miha, Trobiš, Rudi, 1976: Še smo kmetijsko področje. V: Vili Vybihal (UR.), *Letuš skozi Čas*. Celje: Pripravljalni odbor za praznovanje občinskega praznika občine Žalec, 127-134.

Tevž, Marko, 1998: Slovenska kmetijska svetovalna služba, enota za kmetijsko svetovanje Žalec. V: Branko Goropevšek (ur.), *Savinjski zbornik VII*. Žalec: Občina Žalec, 253-254.

Tratnik, Stane, 1965: Nekaj misli o gospodarstvu žalske občine. V: Dane Debič in dr. (ur.), *Savinjski zbornik II*. Celje: Pripravljalni odbor za proslavo dvajsetletnice osvoboditve in proglastitve trga Žalec za mesto, 202-210.

Uranjek, Mihael, 1974: Zakaj imamo v Kombinat Hmezd stanovanjski TOZD. V: Drago Predan (ur.), *Savinjski zbornik III*. Žalec: Temeljna kulturna skupnost Žalec, 462-465.

Virant, Majda (ur.), 2002: *Pol stoletja hrama zelene učenosti*. Žalec: Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Žalec.

Virant, Stanko, 1960: Gomilski šolski okoliš. Nekaj podatkov o zemlji in ljudeh. V: Drago Predan (ur.), *150 let šole na Gomilskem*. Celje: Pripravljalni odbor za proslavo 150-letnice šole na Gomilskem, 34-39.

Vybihal, Vili, 1984: Kmetijstvo in zadružništvo na Polzeli. V: Vili Vybihal (ur.), *Polzela*. Polzela: Pripravljalni odbor za pripravo občinskega praznika na Polzeli, 171-187.

Zimmermann, Peter, 1998: Dvorec Plevna. V: Branko Goropevšek (ur.), *Savinjski zbornik VII*. Žalec: Občina Žalec, 269-279.

Žagar, Ivan, Kobe-Arzenšek, Katarina, 1978: Tekstilna tovarna Prebold ob 135 letnici. V: Vili Vybihal (ur.), *Savinjski zbornik IV*. Žalec: Temeljna kulturna skupnost Žalec, 133-144.

Wagner, Tone, 1974: Raziskovalno delo na področju žlahtnjenja in agrotehnike hmelja. V: Drago Predan (ur.), *Savinjski zbornik III*. Žalec: Temeljna kulturna skupnost Žalec, 193-200.

Informatorji:

Bizjak Ivan, upokojeni kmetovalec, Gotovlje 43.

Bosnar Jože, upokojeni kmetovalec, Gotovlje 46.

Bosnar Andrej, kmetovalec, Gotovlje 46.

Drča, Vinko, kmetovalec, hmeljar, Grajska vas 18.

Marovt Vlado, kmetovalec, Topovlje 20.

Marovt Franc, kmetovalec, Zgornje Gorče 7.

Predovnik Albert, lokalni turistični vodnik, Vransko.

Rančigaj Franc, upokojeni kmetovalec in hmeljar, Gomilsko 79.

Rančigaj Anton, kmetovalec in hmeljar, Gomilsko 79.